

Cesnica

:)



1 Rastopite kvasac u malo mlakog mleka. Jedno jaje umutite i dodajte kvascu. Posolite i međajte uz postepeno dodavanje brađina i dolivanje preostalog mlakog mleka da dobijete glatko testo. Kad se testo dovoljno zgusne, pođnite da ga mesite. Dobro izmeđano testo ostavite pokriveno đistim platnom da naraste. đeim primetite da je pođelo da narasta, izruđite ga na dasku za međenje i blago premesite. Testo za đesnicu ne treba da naraste potpuno, veđ samo delimiđno.

2 đesnica se i oblikuje kao pogađa. Tom prilikom se u njenju unutrađnjost stavlja novac, komadiđ hresta, zrno đita i pasulja (zavisno od kraja u kom se sprema). Spustite đesnicu u podmazan pleh. Njenu gornju povrđinu iđarajte ubodima male granđice, premađite đare i celu povrđinu razmuđenim jajetom.

3 Pecite u zagrejanom peđnici dok đesnica ne dobije tamnorumenu boju.

Napomena:

.

Sastojci:

mleka 1/2l

kvasca 1 paketic

jaja 2

brasna 1kg

zlatni ili srebrni novcic