

Cesnica

:)



1 Rastopite kvasac u malo mlakog mleka. Jedno jaje umutite i dodajte kvascu. Posolite i međujajte uz postepeno dodavanje braćna i dolivanje preostalog mlakog mleka da dobijete glatko testo. Kad se testo dovoljno zgusne, počnite da ga mesite. Dobro izmeđano testo ostavite pokriveno slištim platnom da naraste. Kada primetite da je počelo da narasta, izručite ga na dasku za međenje i blago premesite. Testo za Česnicu ne treba da naraste potpuno, već samo delimično.

2 Česnica se i oblikuje kao pogaća. Tom prilikom se u njenju unutrašnjost stavlja novac, komadić hrasta, zrno žitita i pasulja (zavisno od kraja u kom se spremi). Spustite Česnicu u podmazan pleh. Njenu gornju površinu iščarajte ubodima male granice, premačvite žare i celu površinu razmučenim jajetom.

3 Pecite u zagrejanoj pećnici dok Česnica ne dobije tamnorumenu boju.

Sastojci:

mleka 1/2l
kvasca 1 paketic
jaja 2
brasna 1kg
zlatni ili srebrni novcic

Napomena: