Slavski kolac



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta + 1 jaje za premaz
- **oko 900 g**brašna
- **2 kašike** šecera
- **1 kašika** soli
- **3 kašike** ulja
- **1 kocka**kvasca
- **1 šolja**vode
- **1 šolja**mleka

Testo za ukrase:

- **150 g**gustina
- **150 g**brašna
- **oko 1,5 dl**vode

Priprema

U mlakom mleku, sa šecerom, izmrviti kvasac da se rastopi. Dodati ostale sastojke, pa umesiti srednje mekano testo. Ostaviti da stoji jedan sat, pa ga dobro premesiti. Odvojiti malo testa za spiralu. Podeliti testo na sedam loptica, s tim da jedna loptica bide veca od ostalih, koje treba da budu približno jednake. Najvecu lopticu staviti na sredinu dubljeg kalupa ili šerpe, pa ostlih šest staviti okolo. Staviti spiralu oko srednjeg kruga, pa kolac premazati umucenim jajetom. Hleb peci u predhodno zagrejanoj rerni na 200 C nekih 50 minuta. Slobodno pokrijte vrh sa folijom da ne potamni previše, kada se dovoljno zarumeni.

Umesiti testo od brašna i gustina, da bude kao plastelin. Razviti tanko testo, pa utisnuti pecat-poskurnik, pa nožicem iseci višak testa okolo. Napraviti valjak od testa, pa makazama, naizmenicno zasecati, da se dobije izgled žita. Ruža se pravi, tako što se nekim okruglim kalupom izvade cetiri kruga, pa se motaju jedan oko drugog.

Savet

.