

Moj posni slavski kolac



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1-1,2 kg** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** šecera
- **do 200 ml** ulja
- **500 ml** mlake vode

Priprema

Brašno i ostale suve sastojke pomešati i promešati, pa sipati oko pola litre mlake vode i oko 150 g ulja i zamesiti testo. Ostaviti da nadoe, pa po potrebi dodati još brašna i nauljiti ruke, pa premesiti testo. Kolac praviti na uobicajen nacin. Ja ne volim previše kitnjasto ukrašavanje. Stvar ukusa. Premazati malo uljem i peci u kalupu sa obrucem, kako bi lakše izvadili. Pola sata peci na 180 C, posle toga uz nadgledanje još pola sata na 150 C. Pokriti ga prilikom pecenja papirom za pecenje da ne izgori.

Savet

U zavisnosti od jaine vaše rerne štelujte vreme peenja. Kod mene je ovako. Odlian je bio, mekan i sutradan. Prijatno :)