

## Kolac Svetog Georgija



težina: **lako**

za: **16** osoba

време priprave: **60** min

### Sastojci

#### Za podizanje testa:

- 25 g svežeg kvasca
- 2 dlmleka
- 2 kašike šecera
- 2 kašike brašna

#### Za testo:

- 500 g mekog brašna
- 5 g soli
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 g cimeta
- 1 plod strugana korica limuna

#### I još:

- 100 g putera
- 2 jajeta
- 150 g šecera
- 1 kašica rumuna

## Ostalo:

- 200 g brašna

## Priprema

Kvasac izdrobiti i dodati u mlako mleko, šećer i brašno. Lagano pomešati. Staviti na toplo (do 20 stepeni C), dok kvasac ne pocne da reaguje.

Puter, jaja, šećer i rum penasto umutiti.

U vanglicu staviti brašno, prašak za pecivo, so, cimet i struganu koricu od limuna. Promešati i napraviti udubljene u sredini. Dodati umuceni puter sa jajima, šećerom i rumom. Promešati. Opet napraviti udubljenje i dodati nadošao kvasac. Testo sjediniti, prekriti krpom i ostaviti na toplom, da udvostruci masu.

Dasku za mešenje posuti brašnom. Preruciti nadošlo testo i zamesiti uz dodavanje brašna (oko 200 g), do trenutka kada se dobije glatko testo, koje se ne lepi za ruke. Staviti ga u podmazanu šerpu. Po želji ukrasiti. Poklopiti i peci na 180 C. Rerna ne treba da bude zagrejana. Testo ce se polako dizati i cak skloniti poklopac.

## Savet

Ukrasi za kola prave se od jednakih količina brašna, soli i vode. Zamese se u glatku masu jednostavnu za oblikovanje.