Slavski kolac posno



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g**brašna
- **500 ml**mlake vode
- **200 ml**ulja
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica**šecera

Za ukrase:

- **150 g**brašna
- **100 ml**vode

Priprema

Pomešajte pola kilograma brašna sa suvim kvascem.

Dodajte so, šecer i promešajte.

Mlaku vodu i ulje pomešajte, pa polako mešajte brašno i nalivajte vodom.

Postepeno dodajuci ostatak brašna zamesite glatko testo i formirajte kolac.

Ostavite na toplom da nadoe.

Za ukrase zamesite malo tvre testo od brašna i vode i malo soli pa kalupom ili nožicem secite po želji.

Kolac premažite uljem pa zalepite ukrase i stavite na 200 stepeni prvih 45 minuta, a još pola sata na 180 i pokrijte alu folijom da ne zagori.

Savet

Kalup kome se skida obru obložite pek papirom i stranice takoe radi lakšeg vadjenja kolaa. Srena slava mom zetu i sestri kojima sam za Sv. Nikolu mesila ovaj kola!