

## **Božićni kolac (2)**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kesicakvasca**
- **1 kašicicasoli**
- **oko 800 gbrašna**

#### **Za ukrase:**

- **oko 200 gbrašna**
- **100 ggustina**
- **po potrebimlake vode**

### **Priprema**

Kvasac razmutiti u malo mlake vode sa malo brašna i ostaviti da nadoe. Zatim ga izruciti u posudu s brašnom i malo soli i mlakom vodom zamesiti meko testo.

Testo staviti tako u posudu, posudu staviti u kesu i uviti u krpu. Ostaviti na topлом da naraste. Kada naraste premesiti i opet pokriveno ostaviti da naraste. Tako još dva puta, da testo bude bas mekano.

Od testa odvojiti jedan deo, napraviti 3 valjda i uplesti u pletenicu. Ostatak testa lepo oblikovati, staviti u tepsiju obloženu papirom. Oko testa staviti kiku. Ukrase praviti od testa bez kvaska, zamesiti mlakom vodom gustin i brašno. Ja sam pravila pšenicu, grože, hleb, pogacu i na sredini ružice. :) Kolac peci u zagrejanoj rerni na 200 C pa posle 20-25 minuta smanjiti na 150C i završiti pecenje. Pecen kolac uviti u krpu i kada se malo progladi staviti na Božicnu trpezu. :-)

## Savet

Kola mekan i sutradan. :) Želim svima srean Boži,puno sree,uspeha ali najpre zdravlja,jer zdrav ovek je i srean i uspešan :) Hristos se rodi! :)