

Slavski kolac (11)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **200 ml** toplog mleka
- **200 ml** tople vode
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašika** šećera
- **2 kašičice** soli
- **1** žumanac
- **1 kašika** ulja

Priprema

U vanglici za mešenje testa, sipati prosejano brašno sa pomešanog sa kesicom suvog kvasca. U sredini brašna napraviti udubljenje i sipati ulje, šećer i so. U posudicu pomešati toplo mleko i toplu vodu i njime zamesiti testo. Testo pokriti krpom i ostaviti ga na toplom da naraste (da testo udvostruci masu).

Narašlo testo premesiti, na kuhinjskoj vagici izmeriti 7 jednakih loptica po 200 g težine. U duboku posudu (šerpu) obložiti celu masnim papirom. Prvu lopticu rastanjiti rukom prečnika 22cm, drugu lopticu razvuci u dve jednake trake i isplesti kiku prečnika obim šerpe (prepletati traku sa leva na desno i obrnuto). Kiku staviti na kraj ivice testa. (na dnu testo okviriti kikom).

Od ostalih četiri loptica, razvuci testo oklagijom i uvijati u rolate. Seci testo nožem na koso u (romboide) po 4 romboida reati uz sam ivice testa odnosno naslonjeni na kiku. Petu lopticu rastanjiti u dve jednake duži i isplesti kiku. Kiku iseci na cetri i jednaka dela po 10cm stavljati kiku izmeu svakih cetri romboida praveci krst. (videti

na slici)

Formirati lopticu skupljajući najsitnije okrajke testa (staviti loptu na sredinu testa). Preostali parcici romboida poreati na loptici formirajući cvet (slagati iste velicine).

Preostalo testo ako ima (nista ne bacati iskoristiti ga) ja sam od viška testa pravila male kuglice stavljajući ih svuda po sredini cveta.

Kolac u posudu pokriti, ostaviti da naraste. Umutiti žumanac sa uljem i premazati narasli kolac. Zagrejati šporet na 200C, smanjiti na 180C i peci kolac oko 40 minuta (kolac pokriti masnim papirom posle 15 minuta pečenja). Pecen kolac ostaviti u vrućoj isključenoj rerni još 10 minuta da odstoji.

Topli kolac uviti u krpu, ostaviti da se potpuno ohladi.

Savet

Slavski kola je ukusan hlepi, gde ete na ovaj način obogatiti vašu slavu, vratiti mir i spokojstvo u vaš dom. Najlepše je u domu kada zamiriše peeni slavski kola, tera vas na radost i sreću. Kulinarke moje nek vam je sreća slava i neka je sve u slavlju i veselju. Prijatno!