Slavski kolac (12)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **2 kg**brašna
- **2 kašike**soli
- **2 kašike** šecera
- **2 kocke** kvasca
- **2 dl**ulja
- **400 ml**mleka
- **400 ml**vode
- **200 ml**osveštane vode

Testo za ukrase:

- **400 g**brašna
- **3 kašike**so
- **100 g**gustina
- voda po potrebi

Priprema

Brašno, so i ulje pomešati, pre toga potopiti kvasac u 400ml mlakog mleka i 2 kašike šecera, kada nadoe kvasac sipati u brašno i dodati takoe mlaku vodu i svetu vodu i mesiti. Dobro uvidati testo i stavite da narasta.

Testo za ukrase zamesiti sa brašnom, solju, gustinom da budu beli zamesiti u cvrsto testo i onda pravite figure po želji. Ja sam ih pravila par dana pre da bi se ososili jer tada drze formu i ne tonu u testo.

Kada je testo nadoslo u veliku šerpu praviti kolac i krasiti, 6-7 jufkica staviti u krug, po šerpi da se dodiruju u sredinu onda stviti još jednu jufkicu i na kraju ispletite pletenicu i stavite je oko srednje jufkice. Onda preati ukrase po želji svaki ukras cetkicom. Mazati vodom da se dobro zelepe da nebi odpadaje i kolac poprskati vodom... Još malo kada nadodje odmah staviti u šporet i peci ga oko 1,5h na 250 i 200 stepeni ili pratite svako zna narav svog špoteta kako bi ja rekla.

Savet

Srena slava domaice.