

Slavski kolac (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **100 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 kocka** kvasac
- mlaka voda

Priprema

U ciniju staviti brašn, so, ulje, pripremljen kvasac i dolivati potrebnu kolicinu vode da bi se umesilo testo, pokriti pamucnom krpom i ostaviti na toplom mestu da se udvostruci. Kalup obložiti papirom za pecenje formirati slavski kolac. Ostaviti kolac da naraste još sat vremena, a zatim ga premazati vodom i brasnom, poreati ukrase i staviti da se pece u rernu zagrejanu na 200 C.

Savet