

# **Slavski kolac**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **650** gbrašna
- **1** kockica kvasca
- **1**jaje
- **70** mlulja
- **350** mlmleka
- **2** kašicicešecera
- **1** kašicicasoli

### **Za premazivanje:**

- **30** gomekšalog margarina

## **Priprema**

U toplim mleku podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, jaje, ulje, šefer, so i pripremljeni kvasac. Umesiti testo i ostaviti da uskisne.

Uskislo testo podeliti na tri dela. Dva dela da budu ista, a jedan deo da bude manji. Uzeti dublju šerpu, dobro namazati stranice margarinom, a dno obložiti pek papirom.

Sada uzeti manji deo testa, napraviti lopticu i staviti u sredinu šerpe. Jedan, veci deo, razvucite u obliku pravougaonika, premazati margarinom, iseci na šest traka i uviti rolnice. Rolnice poreati oko kruga, u šerpi.

Od drugog, veceg dela, razvuci krug i iseci na osam trouglova. Šest trouglova (dva ostaju) premazati margarinom, malo zaseci vrh i umotati kiflice. Njih staviti izmeu rolnica. Od preostala dva trougla napraviti 12 loptica i staviti (po dve) na kiflice. Ostaviti da naraste.

Dok testo odmara, napravite ukrase. Zamesite obicno testo, od brašna i vode, i pravite ukrase po želji. Mesto na testu, gde cete staviti ukras premazati belancetom. Nadošli kolac premazati umucenim žumancetom (i malo mleka) i staviti da se pece, na 170 stepeni.

### **Savet**