

Slavski kolac



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **650 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **1** jaje
- **70 ml** ulja
- **350 ml** mleka
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli

Za premazivanje:

- **30 g** mekšalog margarina

Priprema

U toplom mleku podici kvasac. U vunglicu staviti brašno, jaje, ulje, šećer, so i pripremljeni kvasac. Umesiti testo i ostaviti da uskisne.

Uskislom testom 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, veći deo, razvucite u obliku pravougaonika, premazati margarinom, iseci na šest traka i uviti rolnice. Rolnice poreći oko kruga, u šerpi.

Od drugog, većeg 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