

Slavski kolac (4)



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **280** min

Sastojci

Za ukrase kolaca:

- **220 g** brašna
- **4 kašičice** gustina
- **4 kašičice** soli
- **oko 2 dl** vode

Za testo:

- **300 ml** mleka
- **100 ml** kisele vode
- **1 kockica** kvasca
- **3** jajeta
- **2 kašike** šecera
- **2 kašike** soli
- **150 ml** ulja

Priprema

Ukrasi: Od navedenih sastojaka za ukrase zamesiti testo (malo tvrže). Uviti u samolepljivu foliju i ostaviti, da odstoji 15 minuta. Posle toga praviti ukrase po želji i ostaviti ih da prenoce.

U mlako mleko staviti kockicu kvasca i šecer da kisne. Posle toga dodati kiselu vodu, so, 2 cela jaja i 1 belance (žumance ostaviti za premazivanje) i ulje. Postepeno dodavati brašno i mesiti. Umesiti meko i glatko testo. Ostaviti da odstoji 20 minuta i premesiti. Staviti u podmazanu dublju šerpu i ostaviti da odstoji još 20 minuta.

Kada naraste rukom rastanjiti, tako da obuhvati celu šerpu, premazati ga sa razmucenim žumancetom u koje se doda malo ulja. Izbušiti celo testo cackalicom i narežati ukrase. Peci dok lepo ne porumeni. Kada se malo prohladi uviti kolac u krpku i staviti u najlon kesu, da bude svež za sutra.

Savet