

## **Slavski kolac (6)**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1 kockakvasca**
- **1 kgbrašna**
- **malomleka**
- **1 kašika šecera**
- **1 dlulja**
- **0,5 lvode**
- **malosoli**

### **Priprema**

U malo mleka razmutiti kvasac, dodati kašiku šecera i ostaviti da stoji 10-tak minuta. U ciniju sipati brašno, so, ulje i dodati pripremljen kvasac. Na kraju uliti vodu i zamesiti testo. Testo pokriti pamucnom krpom i ostaviti na topлом mestu da se udvostruci. Premesiti testo, staviti u kalup za pecenje, formirati slavski kolac, poreati ukrase, premazati uljem i ostaviti da odstoji oko pola sata. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 35 minuta.

### **Savet**