

Slavski kolac (6)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **1** kockakvasca
- **1** kg brašna
- **malomleka**
- **1** kašika šecera
- **1** dlulja
- **0,5** l vode
- **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 toplom mestu da se udvostruci. Premesiti testo, staviti u kalup za pecenje, formirati slavski kolac, porežati ukrase, premazati uljem i ostaviti da odstoji oko pola sata. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni 35 minuta.

Savet