

Posan slavski kolac



Sastojci

Testo:

- 1 kg brašna
- 2,5 kašičice soli
- 1 kašičica šecera
- 125 g otopljenog margarina
- 40 g kvasca
- 0,5 l mlake vode

Ukrasi:

- 250 g brašna
- 100 ml vode

Premaz:

- 2 kašike brašna
- 2 dl vode

Priprema

U vanglu stavite brašno i promešajte ga sa solju. Posebno potopite kvasac sa šecerom u mlakoj vodi. Kada kvasac nadoe, zamesite testo uz dodavanje rastopljenog margarina. Izraeno testo pokrijte krpom i ostavite da odmara.

U meuvremenu, od dve kašike brašna u dva deci vode skuvajte štirak za premazivanje, pomocu kojeg posni slavski kolac dobija izuzetan sjaj.

Ukrase za kolac napravite od cvrstog testa napravljenog od brašna i vode. To testo treba tanko razvaljati oklagijom i iseci pet slova (pomocu pecata). Formirati još i goluba, grozd, klas pšenice i cvet.

Izmešeno testo stavite u podmazanu duboku šerpu u kojoj ce se peci. Od testa odvojite deo i napravite cetiri manje kugle i jednu vecu. Od ostatka napravite pletenicu, koja cini osnovu slavskog kolaca.

Potom vecu kuglu stavite u centar, a cetiri manje okolo, tako da formiraju krst. Skuvanim premazom cetkom obilno premažite kolac, pa potom stavite ukrase, i to: na svaku kuglu po jedan pecat, a izmeu ostale napravljene ukrase.