

Slavski kolac posno



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme priprave: **130** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g** brašna
- **500 ml** mlake vode
- **200 ml** ulja
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera

Za ukrase:

- **150 g** brašna
- **100 ml** vode

Priprema

Pomešajte pola kilograma brašna sa suvim kvascem.

Dodajte so, šecer i promešajte.

Mlaku vodu i ulje pomešajte, pa polako mešajte brašno i nalivajte vodom.

Postepeno dodajući ostatak brašna zamesite glatko testo i formirajte kolac.

Ostavite na toplom da nadoe.

Za ukrase zamesite malo tvre testo od brašna i vode i malo soli pa kalupom ili nožicom secite po želji.

Kolac premažite uljem pa zalepите ukrase i stavite na 200 stepeni prvih 45 minuta, a još pola sata na 180 i pokrijte alu folijom da ne zagori.

Savet

Kalup kome se skida obru obložite pek papirom i stranice takoe radi lakšeg vадjenja kolaa. Srena slava mom zetu i sestri kojima sam za Sv. Nikolu mesila ovaj kola!