

# **Posni slavski kolac**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **200 min**

## **Sastojci**

### **Za kolac:**

- **800 g**brašna
- **125 g**margarina
- **40 g**kvasca
- **300 ml**vode
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera

### **Premaz:**

- **1 kašika**brašna
- **100 ml**vode

### **Ukrasi:**

- **100 g**gustina
- **100 g**brašna
- **100-150 ml**vode

## **Priprema**

Razmutimo kvasac u vodi sa šecerom. Ostavimo 10ak minuta. Onda dodamo istopljeni margarin pa dodajemo brašno i umesimo elasticno testo. Ostavimo ga oko 2h. Podmažemo šerpu dobro margarinom. Pa testo premesimo i podelimo na 5 delova. Stavimo u šerpu i spojimo svih pet delova. Skuvamo brašno i vodu pa

premamažemo. Po pomešamo vodu brašno i gustin i napravimo testo kao plastelin. Od te smese napravimo ukrase pa stavimo na kolac. Pecemo ga oko 40 minuta na 200 stepeni.

## Savet

:-) Moj prvi.