

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 kašičica** soli
- **1 kašičica** 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.