Slavski kolac (11)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1 kesica**kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1 dl**svetene vode
- **2,5 dl**vode
- gustin
- voda
- brašno
- ulje

Priprema

Staviti kvasac u mlaku vodu sa kašicicom šecera da nadoe. Kada kvasac nadoe dodati svetenu vodu, malo ulja, brašno i so. Zamesiti testo i ostaviti da nadoe. Kada testo nadoe pouljiti dublju šerpu i otkinuti jedan deo testa. Oklagijom napraviti kao pogacicu koja ce biti podloga i staviti u šerpu. Nareati figurice koje želimo da budu na dnu kolaca (uokviriti po kolacu). Od ostatka testa napraviti 5 loptice. 4 loptice staviti u šerpu kao krst, a sa petom napraviti pletenicu koju staviti izmeu loptica. Nareati figurice gusto bukvalno da skoro idu jedne preko drugih i ostaviti da nadoe. Kako bude testo se uvecavalo figurice ce se razreivati, tako da dodajete još figurica. Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko sat vremena. Pri kraju pecenja figurice premazati šerbetom i vratiti još par minuta u rerni.

Figurice praviti od proporcijalne smese brasna gustina i vde po potrebi. Zamesiti sto tvrdje testo. Figurice praviti po volji

Savet

Figurice možete napraviti i dosta ranije, pa ih stavite u zamrziva može ak i mesec dana. Ako ih pravite istog dana prvo napravite figurice, pa tek onda zamesite slavski. Figurice treba da budu suve.