

Slavski kolac za Svetog Jovana



težina: **srednje**

za: **6** osoba

време priprave: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **150 ml** mleka
- **200 g** kiselog mleka
- **70 ml** vode
- **70 ml** ulja
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** šecera
- **1** žumance
- **1** jaje

Testo za ukrase:

- **200 g** brašna
- **100 g** gustina
- **1 kašika** soli
- **150 ml** hladne vode

...i još:

- 2belanceta
- 1žumance
- mleko

Priprema

U, toploj, mešavini mleka i vode, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati ulje, kiselo mleko, žumance, jaje, so i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da uskisne.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na tri dela, tako da jedan deo bude najveći, drugi srednje velicine i treći deo da bude najmanji.

Uzeti kalup, velicine 26cm, pa stranice premazati margarinom a dno prekriti pek papirom. Najveći deo testa razviti u veličini kalupa i staviti ga na dno kalupa. Srednji deo testa podeliti na dva dela. Od svakog dela, rukom, oblikovati valjak, pa oba valjka uplesti u pletenicu. Pletenicu postaviti sa strane kalupa, u obliku kruga. Od najmanjeg dela formirati krst i staviti ga na sredinu testa. Formirani kolac ostaviti da uskisne.

Testo za ukrase: U vanglicu staviti brašno, gustin, so i vodu dodavati postepeno, da se zamesi testo (možda neće trebati cela količina vode, zavisi koliko će brašno da upije tecnosti). Zamešeno testo (dobije se struktura kao plastelin) prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu, razviti ga tanko i praviti ukrase, po želji.

Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i, malo, mleka, pa staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Peceni kolac izvaditi i ostaviti da se ohladi.

Na ohlaeni, slavski, kolac lepiti, pomocu umucenih belanaca, pripremljene ukrase. Vratiti u rernu da se ukrasi osuše, na 140 stepeni.

Savet