

Fontoš - Maarski kolac



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 komad** kvasca
- **500 ml** mleka
- **1** čaša šećera
- **100 g** masti
- **100 g** margarina
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera
- **1 kesica** mlevenog karanfilica

Preliv:

- **1** čaša šećera
- **1/2** čaše vode
- **1** kašik ulja

Za premazivanje:

- **1** umuceno jaje

Priprema

Od ukupne količine mleka odvojiti malo pa sa kašicom šećera staviti kvasac da uskisne.

U ostatak mleka staviti šećer pa ga ugrijati da bude mlako. Mešati da se šećer istopi. Mast i margarin dobro izraditi viljuškom da masa postane kompaktna.

U posudu za mešenje staviti pola količine brašna dodati, umućen margarin i mast, mleveni biber, mleveni karanfilic, so, nadošli kvasac i mleko sa šećerom. Postepeno dodavati ostatak brašna pa umesiti testo.

Ostaviti testo na toplom mestu da se udvostruci. Onda ga podeliti na devet delova. Svaki deo razvuci u dugacku traku. Za jedan kolac potrebne su tri trake. Jednu samo uvrtnuti smotati je u krug, a druge dve umotati jednu oko druge pa je staviti u krug sa unutrašnje strane one prve. Ja sam od ove količine napravila tri kolaca, a može se napraviti više ili manje zavisi koju veličinu kolaca želimo. Ostaviti u tepsiju na pak papir, premazati umućenim jajetom pa ostaviti tako da odmori još 15 minuta.

Nakon toga staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se pece oko 30 minuta. Za to vreme u posudu staviti šećer vodu i ulje. Nije potrebno da se kuva samo treba mešati da se šećer lepo istopi u vodi. Gotov kolac dok je još vruć premazati prelivom sa svih strana pomoću četkice pa ga ostaviti na rešetku da se potpuno ohladi.

Savet

Živim u selu gde je veinsko stanovništvo Mađarske nacionalnosti. Oni kao i svi mi imaju svoje obiaje. Jedan od tih obiaja je kada prave svadbu obavezno prave i Fontoš kola. Svadba je obino subotom, a Fontoš se pravi u etvrtak dva dana pred svadbu. Sakupi se nekoliko žena i one zajedno u Zadružnoj pekari naprave 200-300 kolaa, zavisi od veličine svadbe. Testo umesi mašina, a one posle runo oblikuju kola. Posle se Fontoš razvozi traktorom tako što se sakupi omladina uglavnom su to drugovi i drugarice buduih mladenaca, oni okite traktorsku prikolicu krep papirom i raznim ukrasnim trakama i tako svi zajedno sa fontoš kolaima u prikolici, obilaze selo i dele kola svim zvanicama, a dobije kola i onaj ko nije pozvan na svadbu, a samo se poznaje sa buduim mladencima ili njihovim roditeljima. Tako sam i ja par puta dobila Fontoš od poznanika iako nisam bila pozvana na svadbu. Na žalost i ovaj obiaj kao i mnogi drugi polako išezava, sve se ree vidja etvrtkom okiena traktorska prikolica puna Fontoš kolaa. (odavno nisam jela Fontoš) pa sam poželela sama da ga napravim. Recept mi je dala komšinica koja je i sama nekoliko puta uestvovala u pravljenju kolaa za svadbu. Svija mi se kako je uspeo to je taj ukus.