

Friški kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1,5 dl** mleka
- **1,5 dl** vode
- **1/2** kvasca
- **2** žumanca
- **4** belanca
- **2 kašike** ulja
- **2 ravne kašike** šecera
- **1 ravne kašika** soli
- **850 g** brašna

Za premazivanje:

- **2** žumanca
- **125 g** margarina
- **1** prstohvat soli

Priprema

U mlako mleko dodati izmrvljen kvasac i šecer. Ostaviti da nadoe oko 5 minuta. Belanca ulupati penasto.

U posudu za mešenje sipati mlaku vodu, nadošao kvasac i 2 žumanca. Izmutiti, pa dodati brašno pomešano sa kašikom soli. Zamesiti glatko testo.

Zatim u testo umesiti ulje, a nakon ulja i ulupana belanca, kašiku po kašiku.

Podeliti testo na dve jufke. Omekšali margarin izmešati sa žumancima i malo soli. Premazati jufke (ostaviti 1/3 fila od žumanaca i margarina, da se premaže ceo kolac). Jufke pustiti da se odmaraju 20ak minuta.

Prstima razvuci obe jufke što je više moguće (vuci više u dužinu), a zatim ih urolati.

Uplesti rolate.

Namazati kalup margarinom, pa na ivicama kalupa staviti pletenicu formirajući 'venac'. Premazati kolac sa 1/3 smese od margarina i žumanaca.

Ostaviti ga oko 45 minuta na toplom mestu da se kalup u potpunosti ispuni testom.

Peci 10 minuta u zagrejanj rerni na 180 C, a zatim smanjiti temperaturu na 150 C pa peci još 15 minuta.
Prijatno

Savet

Jako ukusan, vazdušast i izdašan kola. Kada se kola ispee preokrenuti ga naopako, uviti u krpu i pustiti da se ohladi. Prijatno