

Slavski kolac (13)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za ukrase:

- **60** gbrašna
- **1** kašikagustina
- **1** kašicicasoli
- **40** mlvoda

Za kolac:

- **1**jaje
- **1** belance
- **40** gkvasac
- **1** kašikašecer
- **3** kašicicesoli
- **2** kašikeulja
- **200** mlmleka
- **200** mlvoda
- **900** gbrašna

Za premazivanje:

- **200** gmargarina
- **1**žumance
- **2** kašikejogurta

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko sa vodom, izmrvti kvasac, dodati šefer i kašiku brašna pa promešati varjacom. Ostavite 5 minuta da krene kvasac. U drugu posudu stavite ulje, so, jaje, belance, isipajte nadošlo testo i uz pomoc brašna zamesite glatko testo. Testo pokriti prianjajucom folijom i ostavite na toplo da se udvostruci.

Naraslo testo podeliti na 4 dela, a svaki deo još na 5 loptica. Svaku lopticu rastanjiti oklagijom i premazati omekšalim margarinom. Slagati jednu na drugu lopticu, svih 5, zadnju ne premazivati. Rastanjiti oklagijom tanko, iseci kao za kiflice i urolati ih. Poreati uz ivicu šerpe gde ce se peci kolac. Drugi deo testa isto rastanjiti oklagijom, iseci kao za kifice, svaki trougao zaseci tockicem za testo i prevrnuti vrh testa 2 puta, kao na slici.

Od treceg dela testa napravite rolat i seci tockice, odnosno rolate, a od cetvrog dela testa napravite trouglice. Poreati po želji, preliti ostatkom rastopljenog, mlakog margarina i ostaviti da naraste. Premazati umucenim žumancetom sa jogurtom.

Peci na 200 C prvih 10 minuta, a onda smanjiti temperaturu na 180 C i dopeci kolac. Pri kraju pecenja poreati ukrase i sušiti još 10 minuta. Prijatno i nek je sa srecom!

Savet