

## ***Slavski kolac (13)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za ukrase:**

- **60** gbrašna
- **1 kašika**gustina
- **1 kašica**soli
- **40 ml**voda

#### **Za kolac:**

- **1**jaje
- **1** belance
- **40 g**kvasac
- **1 kašika**šecer
- **3 kašice**soli
- **2 kašike**ulja
- **200 ml**mleka
- **200 ml**voda
- **900 g**brašna

#### **Za premazivanje:**

- **200 g**margarina
- **1**žumance
- **2 kašike** jogurta

## Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko sa vodom, izmrviti kvasac, dodati šećer i kašiku brašna pa promešati varjačom. Ostavite 5 minuta da krene kvasac. U drugu posudu stavite ulje, so, jaje, belance, isipajte nadošlo testo i uz pomoć brašna zamesite glatko testo. Testo pokriti prijanjajućom folijom i ostavite na toplom da se udvostruči.

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. Poređati uz ivicu šerpe gde će se peći kolac. Drugi deo testa isto rastanjiti oklagijom, iseci kao za kiflice, svaki trougao zaseći točicom za testo i prevrnuti vrh testa 2 puta, kao na slici.

Od trećeg dela testa napravite rolat i seci točkice, odnosno rolate, a od četvrog dela testa napravite trougliće. Poređati po želji, preliti ostatkom rastopljenog, mlakog margarina i ostaviti da naraste. Premazati umućenim žumancetom sa jogurtom.

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

## Savet