

Posni Slavski Kolac (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za ukrase:

- **110 g** brašna
- **2 kašičice** soli
- **2 kašike** gustina
- **100 ml** hladne vode

Za slavski kolac:

- **1 kg** brašna mekog tip 400
- **350 ml** mlake vode
- **50 g** svežeg kvasca
- **150 ml** ulja
- **1 kesica** vanilin šećera
- **125 g** posnog margarina

Priprema

Ukrasi od testa: Ukrasi od testa su simboli želja za blagostanje porodice, tako krst i slavski pečat predstavljaju veru, klas žita, grozd i bure predstavljaju rodnu godinu, ptice predstavljaju mir, a cvetici lepotu. Testo za ukrase je najbolje napraviti jedan dan pre pravljenja Slavskog kolaca. Priprema ukrasa: Brašno, so, gustin pomešati pa sa hladnom vodom zamesiti testo glatko malo tvrdje testo. Testo uviti u prijanjajucu foliju i ostaviti 20 minuta da odmori. Da bi se napravio grozd prvo uzeti malo testa i rastanjite ga između dlanova. Zatim napraviti male kuglice razne velicine pa kuglice stavljati na rastanjeno testo i oblikovati grozd. Da bi se napravilo bure potrebno je od testa otkinuti manji deo i oblikovati vajak tupom stranom tankog noža udubite uzdužne linije. Onda napraviti dve male traciće kao obruce i malu kuglicu koja predstavlja cep na buretu. Klas žita Prvo

napraviti valjak dužine 5 cm koji je malo istanjen na gornjem kraju. Zatim makazama naizmenicno zasecajte testo da oblikujete klasje žita. Pticu napraviti od jednog tanjeg valjka testa dužine oko 10cm, i samo ga vezati u cvor. Gornji kraj oblikovati da se vidi vrat i glava ptice, a donji kraj pritisnite i makazama iseci tako da se oblikuje rep ptice. Oblik knjige se dobija tako što se iseku 3 pravougaonika razlicite velicine, a po sredini ih samo pritisnuti sa cackalicom. Cvetove napraviti od malih okruglih modlica. Vaditi male krugove testa i sa malo vode samo zalepiti.

Priprema slavskog kolaca: Izmravljen kvasac staviti u šolju, dodati kašičicu šecera, kašičicu brašna, promešati i preliti sa malo mlake vode. Ostaviti na toplom mestu da kvasac nadodje. Uvecu posudu staviti brašno, 4 kašike šecera, ulje, vanilin šecer, rendanu koru limuna, nadošli kvasac i so. Zamesiti testo, ali lagano dodavajaci mlaku vodu. Testo ostaviti da nadože.

Kad je testo nadošlo premesiti ga staviti da nadodje. Nadošlo testo razviti tanko i po testo naseckati 125 g posnog margarina.

Uviti u veci rolat i iseci na manje rolatice. Rolatice ostaviti da nadodju. Kada su nadošlo rolati oblikovati male loptice. Zatim loptice složiti na pek papir u krug. Premazati loptice mešavinom ulja i vode i poredjati ukrase. Ostaviti 10 minuta da nadože malo posuti sa susamom pa staviti ukrase. Prekrriti pek papirom i peci na 160 stepeni 50 minuta. Prijatno.

Srecna Slava.

Savet

Pre stavljanja ukrasa na kola?, kola? se može premazati mešavinom vode i še?era. 1 kašika še?era i 1 kašika vode umutiti i lagano pre pe?enja premazati kola? i pore?ati ukrase.