

Mrsni slavski kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mleka
- **1 kašika** šecera
- **50 g** svežeg kvasca
- **1100 g** brašno tip 400 meko
- **1 kašica** soli
- **3** jajeta
- **2 kašike** ulja

Za bele ukrase:

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

Priprema

U vecu posudu staviti pola litre toplog mleka dodati kašicicu šecera, izmrvljen svež kvasca i 100g brašna. Sve fino sjediniti ciniju prekriti sa krpom i ostaviti 15 minuta da kvasac nadodje. U nadošao kvasac dodati so, umucena jaja, pa lagano i postepeno dodavati brašno. Umesiti fino meko glatko testo. Iniju sa testom pokriti i ostaviti 30 minuta da testo nadoe. Nadošlo testo premesiti i podeliti na male loptice iste velicine.

Svaku loptivu razviti u krug pa je premazati sa omekšalim puterom.

Svaku lopticu uviti u valjak. Valjak po visini slagati u dublju tepsiju ili šerpu po 7 komada u krug.

Nepeceni Slavski kolac premazati sa mešavinom ulja i vode i poreati ukrase. Kolac prekriti sa pek papirom i peci na 160 stepeni 70 minuta. Prijatno.

Priprema ukrasa: brašno, so, gustin pomešati pa sa hladnom vodom zamesiti testo, glatko, malo tvrdje testo. Testo uviti u prijanajucu foliju i ostaviti 20 minuta da odmori. Posle 20 minuta raditi ukrase za Slavski kolac.

Savet

Ukrasi se mogu napraviti jedan dan ranije.