

Slavski kolac (moje snaje) za Tominu nedelju



težina: **srednje**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **600 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **1** jaje
- **80 ml** ulja
- **50 ml** jogurta
- **300 ml** mleka
- **1,5 kašičica** soli
- **2 kašičice** šećera

Testo za ukrase:

- **300 g** brašna
- **150 ml** vode
- **2 kašičice (pune)** soli

Za premazivanje pogace:

- **1** žumance
- **2 kašičice** mleka

Za lepljenje ukrasa:

- 1belance

Priprema

Ovaj slavski kolac je napravila moja snaja, od brata, Slavica Radosavljevic (za Tominu nedelju), koju ja, iz milošte, zovem Caka. Slavski kolac je veoma lep, pa sam morala recept da podelim sa vama.

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom jedne kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati jaje, ulje, jogurt, kašičicu šecera, so i, pripremljeni, kvasac. Zamesiti testo. Umešeno testo staviti u nauljenu vanglicu, prekriti ga providnom folijom i ostaviti da naraste.

Uzeti dublju šerpu, vel. 26cm, i dobro je premazati uljem. Dno prekriti pek papirom.

Testo za ukrase: U manju posudu sjediniti sve, navedene, sastojke i zamesiti testo. Testo prebaciti na pobrašnjenu radnu podlogu i praviti ukrase po želji.

Uskiso testo preraditi u vanglici, oblikovati testo u oblik lopte i prebaciti ga u, pripremljenu, šerpu. Rukom ispritiskati testo, da se napravi ravna površina. Prekriti ga providnom folijom i ostaviti da naraste. Kada testo naraste do jednog prsta ispod sredine šerpe, staviti ukrase.

Ako želite pletenicu, prvo nju staviti, na ivice testa. Sve ukrase lepiti umucenim belancetom. Kada ste sve ukrase stavili, malom cetkicom (koju deca koriste za slikanje) premazati izmeu ukrasa, sa mešavinom žumanceta i mleka.

Ostaviti da kolac dobro naraste. Rernu zagrejati na 180 stepeni. Staviti kolac da se pece. Kada dobije lepu, rumenu, boju prekriti ga alu folijom i ispeci do kraja (probati cackalicom da li je pecen).

Peceni kolac izvaditi, prekriti ga kuhinjskom krpom i ostaviti 10-ak minuta. Zatim ga izvaditi iz šerpe i staviti na, odgovarajucu, tacnu.

Savet