

## Dimni kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Za testo:

- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **250 ml** toplog mleka
- **5 kašika** ulja
- **20 g** svežeg kvasca
- **3 kašike** šećera
- **1 prstohvat** soli

### Za premazivanje:

- **1** jaje

### i još:

- **malo** šećera
- **malo** cimeta
- **malo** seckanih lešnika

## Priprema

Za pripremu ovih kolaca trebaju limenke. Ja sam od piva i nekoliko od sokova. Svaku limenku omotati sa alu folijom. U šerpicu staviti zagrejano mleko, dodati malo šećera i izmrvljeni kvasac. Ostaviti da se kvasac aktivira. U zdelu prosejati brašno, dodati jaje, ulje, so i šećer, zamesiti fino testo sa mlekom i nadošlim

kvascem. Prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti oko 40 minuta da se testo udupla. Na blago pobrašnjenu radnu površinu istresti testo, malo premesiti o rastanjiti testo što tanje oko 2-3 mm. Rezati trake oko 1,5 cm. Uzeti limenku i motati trake da se krajevi malo preklapaju. Ostavite oko 1 cm sa gornje i donje strane limenke, da se pecene rolnice lakše mogu vaditi. Na tacni pomešajte šećer, cimet, lešnike..... orahe.. Premažite sa jajetom i uvaljajte u pripremljenu mešavinu šećera, cimeta..... Poslažite na tepsiju ma kojoj je papir za pecenje i pecite na 180 stepeni oko 20 minuta. Uz mleko deca ga obozavaju. :)

Manji ili veci.

## **Savet**