

Moj slavski kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 250 ml mleka slatkog
- 250 ml kiselog mleka
- 1 kašika soli
- 3 kašike šecera (supena kašika)
- 3 jajeta
- 1 dl ulja germa
- brašno po potrebi

Za ukrase:

- brašno
- gustin
- voda

Priprema

Malo toplog mleka pomešati sa germom i malom kašičicom šecera. Sve ostale sastojke, pomešati osim brašna. U smesu dodati germu i polako dodavati brašno, dok se ne pocne odvajati od suda. Ostaviti da nadodje. Dva puta testo preraditi i ostaviti da nadolazi. Oblikovati po želji.

Od navedenih sastojaka za ukrase zamesiti tjesto i napraviti ukrase za hleb. Hleb staviti u tepsiju i premazati sa žumancetom, razmucenim sa 1 kašikom mleka. Poredati ukrase i peci.

Šim porumeni, prekriti ga papirom za pecenje, da ukrasi ne potamne. Prijatno!