

Kolac za sva vremena



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg mekog brašna
- 1,5 dl mleka
- 1 kockica kvasaca
- 1/2 dl mlake vode
- 1 žumance
- 1/2 kašike šecera
- 1 kašika soli

Premaz:

- 1 žumance
- 1/2 kaške brašna
- 100 g margarina
- 1 jaje

Priprema

Ugrejati mleko pa dodati kvasac i 1/2 kašike šecera, pa ostaviti da nadodje. Nadošao kvasac, pomešati sa 1/2 dl mlake vode, žumancetom i 1 kasikom soli. Postepeno dodavati brašno i mešati, dok se testo ne odvoji od posude. Podeliti testo na dva dela i rastanjiti ih do velicine tanjira.

Umutiti žumance sa 1/2 kašike brašna i margarin (premaz). Testo premazati i ostaviti 15 minuta.

Rastanjiti jufke, umotati ih u rolne i umutati u pletenicu. Pletenicu staviti u margarinom podmazanu posudu, precnika 25cm, pa ostaviti testo 90 minuta, da narasta.

Kada testo naraste, premazati ga umucenim jajetom i peci u rernina 150 stepeni, 45 minuta.

Gotov kolac staviti na krpu, poprskati ga vodom i uljem, a zatim ga pokriti, drugom pamucnom krpom i ostaviti da ostoji 30 minuta. Prijatno!