

Slavski kolac (14)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mlake vode
- **40 g** sežeg kvasca
- **2 kašičice** šecera
- **2 kašičice** soli
- **200 ml** ulja
- **1 kg** brašna
- Za ukrase:
- **20 g** gustina
- **100 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **70 ml** voda
- Za lepljenje ukrasa:
- **60 ml** vode
- **25 g** brašna

Priprema

Za testo: U dublju posudu izmrviti kvasac, dodati 100 ml mlake vode, šecer, 1 kašiku brašna, izmešati. Ostaviti da nadože (oko 10 minuta). Zatim dodati ulje, malo brašna (100 g), uliti ostatak mlake vode (400 ml), posoliti i, postepeno dodajući preostalo brašno, zamesiti mekše testo. Prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Nadošlo testo...

...izruciti na pobrašnjenu radnu površinu, premesiti ga i staviti u dublju šerpu premazanu uljem i posutu brašnom.

Prekriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 20 minuta (taman toliko koliko je potrebno da se rerna zagreje). Prekriti alu-folijom i šerpu sa testom staviti u zagrejanu rernu. Peci na 180 stepeni 45 minuta. Nakon toga skloniti foliju i peci još 20 minuta na 180 stepeni.

Za ukrase: Od gustina, brašna, soli i vode zamesiti testo i ostaviti da odstoji 30 minuta. Od testa praviti ukrase po sopstvenoj želji (krst, ružu, list...). Vodu i brašno razmutiti (za lepljenje). Izvaditi šerpu iz rerne i smesom od brašna i vode lepiti ukrase na slavskom kolacu. Vratiti na kratko u rernu-na 10 minuta (ali smanjiti temperaturu na 100 stepeni). Gotov kolac izvaditi iz rerne, izruciti iz šerpe (kako se ne bi pokvasio), prekriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Savet

Dragi moji, danas se u našem domu slavi sv. ?ur?ic. Recept svog slavskog kola?a delim sa svima vama. Negujmo našu tradiciju i poštuju našu veru i obi?aje. Na sredinu slavskog kola?a stavimo bosiljak. Tako od starina. Ostalo zna se - vino, sve?a i žito, obavezno kod slavskog kola?a. Naravno, tu su razni specijaliteti koji krase našu slavsku trpezu. Svima koji danas slave ?estitam slavu, da ste živi i zdravi. Nama je ovo "glavna" slava, dva dana slavimo, ima?emo goste oba dana, "napijamo" i nave?eri (spremala sam posna jela,pošto je bio petak-nismo imali goste, ve? u krugu porodice smo obeležili). Druga slava nam je ?ur?evdan-nju slavimo jedan dan.