Slavski kolac (15)

težina: **srednje**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**brašna
- **1 kocka**kvasca
- **5**žumanca
- **2 kašike**šecera
- **1 kašika**soli
- **50 g**masla
- **250 g**mleka
- **1**limun
- **100 ml**ulja
- **200 g**gustina
- **200 g**brašna
- **po potrebi**vode

Priprema

Zamesiti kvasac sa malo mlakog mleka malo šecera i brašna da se dobije ree testo. Prosejati brašno staviti u sud za mešenje i staviti da se malo brašno zagreje. U drugi sud staviti 4 žumanca, 2 kašike šecera parce masla, ukisli kvasac pa sve zajedno dobro izmešati. Onda izrendati koru od dobro opranog limuna oko polovinui dodavati po malo zagrejanog brašna i polako mesiti testo dodavajuci mlako mleko, dok se ne zamesi testo. Testo koje ce se odvajati od suda i kad po njemu pocnu iskakati plihovi onda je testo dobro uradjeno. A da bi testo bilo ukusnije i vlažnije zagrejati malo ulja i stalno vlaziti ruke dok mesite kolac. Testo prekriti cistom krpom i ostaviti na toplom mestu da naraste. Kad testo napuni sud znaci da je gotovo. Pripremiti posudu za pecenje kolaca, ja ga pesem u šerpi od 5 kg obložim ga peci papirom na dnu i sa srane da bih posle lakše izvadila kolac. Nadošlo testo izruciti na radnu površinu još malo premešiti i staviti u posudu za pecenje i lepo poravjati odozgo testo, prekri ti ga krpom i ostaviti. Od brašna i gustina i malo vode zamesiti cvršce testo razviti tanku koru i praviti ukrase za

slaski kolac. Prvo slavskim pecatom utisnem 5 poskurica sa znakom *Isus Hristos Nika* onda napravim dve manje pletenice kojim prekrstim kolac. Preko staviti krug isecen tacnom od šoljice za kafu i unutra izvaditi manji krug cašicom malo vecom za rakiju. Nožem prorezati do polovine sirine tog prstena od testa da lici na sunce. Onda staviti u obliku krsta poskurice sa natpisom i u sredini kruga jednu. Onda ce te napraviti ružice od testa i staviti ih na rubu kolaca u obliku vencica. Onda napraviti ptice koje znace zdravlje i veselje, grozd koji znaci da loza dobrorodi, burence da ukuci svega ima klas zita i knjigu. U sredinu kolaca treba zabosti grancicu osvecenog bosiljka. Kolac pažljivo premazati razmucenim žumacetom, a ukrase ostaviti bele. Peci u zagrejanoj rerni na 220C desetak minuta, a onda na 180C još 50 minuta. Kolac pokriti folijom da ne izgori pri kraju pecenja skloniti da bi kolac dobio lepu boju.

Savet

Vru kola zaviti u vlažnu krpu pa odozgo u suvu i ostaviti na podmeta rešetku dok se ne ohladi.