

Slavski kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 30 g svežeg kvasca
- 500 g brašna
- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- komadic putera
- strugana kora od 2 limuna
- 1 šolja mlakog mleka
- 100 g rastopljenog putera

Ukrasi:

- brašna po potrebi
- 2-3 kašike soli
- hladna voda

Priprema

Zamesiti 30 g kvasca sa mlakim mlekom, dodati trun soli i malo brašna. Ostaviti na mlako mesto da nadodje.

Prosejati 500 g brašna, dodati kvasac, 4 jajeta, 4 kašike šecera, komadic putera, strugane kore od 2 limuna. Dodajete po malo mlakog mleka i 100 g rastopljenog putera. Testo umesiti i ostavi da nadodje.

Premesiti nekoliko puta. Napraviti 5 lopti.

Lopte staviti u podmazanu šerpu. Dok testo nadolazi, praviti ukrase i redjati po kolacu.

Ukrasi: Brašna po potrebi, 2-3 kašike soli i hladna voda. Umesiti što tvrdje testo i praviti ukrase: pletenica, groždje, bure, ptica, cvet, listici....

Pred pečenje, premazati kolac žumancetom. Ukrasi ostaju beli, ne mažu se.

U sredinu kolaca staviti cackalicu i kad se ispece na njeno mesto staviti bosiljak.

Kolac peci na 200 stepeni oko 40 minuta.