

# **Slavski kolac (16)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **130 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **1 k**gbrašna T-400
- **500 ml**vode
- **1 kašicica**šecera
- **20 gsvežeg** kvasca
- **1 kašcica**praška za pecivo
- **120 ml**ulje
- **1 puna kašicica**soli

### **Za premazivanje:**

- **po potrebi**ulje

## **Priprema**

Za testo: Izmrvit kvasac i staviti u ciniju, dodati šefer, 100 ml mlake vode, izmeati i ostaviti da odstoji 10 minuta. Zasebno, u posudu usuti brašno, dodati prašak za pecivo i izmešati. Rastopljen kvasac usuti u dublju posudu, dodati ulje, 400 ml mlake vode i izmešati. Dodati malo brašna, posoliti, mešati rucnom žicom za mucenje. Postepeno dodavati brašno i mešati rucnom žicom za mucenje dok može, pa nakon toga nastaviti mešenje testa rukom. Testo pouljitu sa obe strane, prekriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da nadoe.

Od testa odvojiti koliko je potrebno za pletenice, a ostatak testa premesiti i staviti u ulhem podmazan i brašnom posut kalup (ili dublju šerpu).

Od tesra formirati tri uže trake i od njih napraviti vecu pletenicu i staviti je preko testa (u krug, uz kalup). Na isti nacin napraviti malo manju pletenicu. Mesto gde ce biti pletenica premazati vodom i staviti pletenicu (premazuje se vodom kako bi se pletenica zlepila za testo).

Napraviti još jednu manju pletenicu i unakrsno je zlepiti vodom (kao na slici). Poskurnikom formirati od testa 4 dela, pa i njih zlepiti vodom. Kolac premazati uljem i ostaviti da odstoji 30 minuta. Peci u dobro zagrejanoj forni na 200 stepeni 20 minuta, a zatim smanjiti temperaturu na 180 stepeni i peci još 25 minuta.

Gotov slavski kolac izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohladi.

Slavski kolac izvaditi iz kalupa i staviti na sto pored svece, kuvanog žita i crnog vina. U sredinu kolaca staviti bosiljak.

## Savet

Lepi su naši obiaji. uvajmo ih od zaborava. Negujmo našu veru i tradiciju. U zdravlju i srei proslavite svoje krsne slave.