

NajPečenie



Oškvarkové pagáče

Slaná pochúťka vhodná napríklad aj k polievke. Vyskúšajte niečo iné a pripravte si chutné oškvarkové pagáčiky podľa nášho foto receptu.

Potrebuje:

Cesto

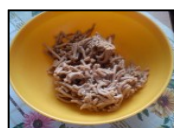
700 g	polohrubá múka
250 g	maslo/margarin
180 ml	smotana na varenie
1 dl	mlieko
1 štipka	curku
1 štipka	sol'
2 ks	vajcia
300-400 g	oškvarky mleté
1 ks	droždie

Postup:



Prípravíme si suroviny.

Do vlažného mlieka dáme cukor a nadrobíme doňho droždie.



Zomelieme si oškvarky. Z múky, masla, smotany, vajec, soli, kvásku vypracujeme cesto. Cesta necháme vykysnúť na teplom mieste.



Cesto si rozvalkáme a potrieme 1/3 zomletých oškvarkov. Cesto na 4razy zložíme. Toto zopakujeme ešte dva krát po 20 minútach.



Cesto rozvalkáme, nožíkom narežeme mriežku na vrchu cesta. Povykrajujeme

<i>Celkový čas prípravy:</i>	120 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	60

NajPečenie

pagáčky, dáme na plech a potrieme vajíčkom. Pagáčky ešte chvíľku necháme v teple vykysnúť a môžeme ich dať piecť na 180 °C asi 20 minút.