

NajPečenie



Pagáče starej mamy

Mäkké pagáčiky, chutné a jemné do ruky.

Potrebujuete:

500 g	múka hladká
300 ml	mlieko
20 g	droždie
20 g	sol'
200 g	zemiaky
100 ml	olej
125 g	Palmarín
2 ks	vajcia
	sézamové semená
	rasca celá

Postup:

V troche teplého mlieka rozmiešame droždie a necháme vykysnúť kvások. Do väčšej misy preosejeme múku, pridáme sol', olej, 1 vajce a spolu s kváskom a zvyšným teplým mliekom vymiesime cesto. Prikryjeme utierkou a necháme na teplom mieste nakysnúť asi 1 hodinu.

Zatial' uvaríme zemiaky v šupke, vychladnuté ošúpeme. Vykysnuté cesto rozval'káme, nastrúhame naň zemiaky a Palmarín. Cesto preložíme na polovicu a po 15 minútach znova rozval'káme a preložíme. Potom vykrojíme pagáčiky, vrch potrieme rozšľahaným vajcom a posypeme sézamom, rascou...

Celkový čas prípravy: **120 min.**

Čas pečenia: **17 min.**

Teplota pečenia: **200 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **-**