

# NajPečenie



## Pagáče starej mamy

Mäkké pagáčiky, chutné a jemné do ruky.

### Potrebuje:

<b>500 g</b>	múka hladká
<b>300 ml</b>	mlieko
<b>20 g</b>	droždie
<b>20 g</b>	soľ
<b>200 g</b>	zemiaky
<b>100 ml</b>	olej
<b>125 g</b>	Palmarín
<b>2 ks</b>	vajcia
	sézamové semená
	rasca celá

### Postup:

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

Zatiaľ uvaríme zemiaky v šupke, vychladnuté ošúpeme. Vykysnuté cesto rozvalkáme, nastrúhame naň zemiaky a Palmarín. Cesto preložíme na polovicu a po 15 minútach znovu rozvalkáme a preložíme. Potom vykrojíme pagáčiky, vrch potrieme rozšľahaným vajcom a posypeme sezamom, rascou...

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>120 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>17 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>200 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---