NajPečenie



Pagáče starej mamy

Mäkké pagáčiky, chutné a jemné do ruky.

Potrebujete:

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

Celkový čas prípravy:	**120 min.**
Čas pečenia:	**17 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

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 rozvaľkáme, nastrúhame naň zemiaky a Palmarin. Cesto preložíme na polovicu a po 15 minútach znovu rozvaľkáme a preložíme. Potom vykrojíme pagáčiky, vrch potrieme rozšľahaným vajcom a posypeme sézamom, rascou...

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.