

# NajPečenie



## Výborné pagáče

Chutné krehké pagáčiky.

### Potrebujete:

42 g	droždie
1 lyžica	cukor kryštálový
2 dl	mlieko
500 g	múka hladká
4 - 5 ks	zemiaky
180 g	smotana kyslá
200 g	Palmarín
1 lyžička	soľ
1 ks	vajcia
1 ks	vajce (na potretie)
	sézamové semená
	mak

### Postup:



Prípravíme si nasledovné suroviny.



Z droždia, kryštálového cukru a mlieka si pripravíme kvások.



Hladkú múku zmiešame s nastrúhanými zemiakmi a soľou.



Pridáme vajce a kyslú smotanu.



Nakoniec pridáme kvások.



Z uvedených surovín vymiesime cesto, ktoré necháme nakysnúť.

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>40 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>35 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---



Po prvom rozval'kaní potrieme Palmarinom.



Cesto poskladáme. Po 10-15 minútach cesto znovu rozval'káme na hrúbku 2 cm.



Formičkou vykrajujeme, dáme na vymastený plech, potrieme vajíčkom, posypeme sezamom a makom.



Pečieme pri teplote 180 °C asi 35 minút.