



Slaná dobrota k pivku

.

//

.

Suroviny:

1 kg hladkej múky

1 palmarín

1 vajce

1 kvasnice

1 PL soli

2 syry Bambino

mlieko

Postup:

Z hladkej múky, vajca, rozpusteného palmarínu, soli a kvásku vypracujeme cesto, ktoré necháme na teplom mieste vykysnúť. Vykysnuté cesto rozvaľkáme na doske natrieme syrom Bambino a 3 krát preložíme po 15 min. Potom rozvaľkáme a vykrajujeme malé pagáčky, ktoré potierame žĺtkom a posypeme kmínom, alebo sezamom. Upečieme do zlatova.

Syrové pagáčky - jednoduchší recept

Suroviny:

0,5 kg hladkej múky

1 palmarin

25 dkg syr strúhaný eidam

1 šľahačka

1 vajce

1 prášok do pečiva

1 lyžička soli

Postup:

Všetky suroviny spolu zmiešame na doske a vypracujeme cesto. Rozvaľkáme a vykrajujeme pagáčky, dávame na vymastený plech. Potrieme vajíčkom, môžeme posypať rascou, alebo sezamom. Upečieme do ružova.

Oškvarkové pagáčky

Suroviny:

1 kg hladkej múky

1 vajce

1/2 hery /palmarin, maslo/

1 kvasnice

2 malé lyžičky soli

0,5 kg pomleté oškvarky

mlieko

Postup:

Z kvasníc 1 kl cukru a 1 kl múky a trošku mlieka urobíme kvások. Do preosiatej múky pridáme vajce, soľ, rozpustený tuk a vykysnutý kvások a spolu s vlažným mliekom zarobíme cesto, ktoré necháme na teplom mieste vykysnúť. Potom ho dáme na dosku, rozvaľkáme a natrieme pomletými oškvarkami a 3 krát preložíme vždy po 15 minútach. Potom rozvaľkáme asi na hrúku

1 až 1,5 cm a vykrajujeme pagáčky, dávame na plech, potrieme vajíčkom a necháme nakysnúť. Upečieme

.

//

.