



Silvestrovské pagáčky so slivkovou plnkou

Recepty



Olovrant



Vianoce



180 min



10



3.1

940



Budete potrebovať

Polohrubá múka	450 g
Sol'	2 ČL
Čerstvé droždie	21 g
Vajíčko	1 ks
Vlažné mlieko	220 ml
Rastlinný olej	50 ml
Mleté oškvarky	180 g

Slivkový lekvár Hamé

Mletá škorica Vitana

Sezamové semienko Vitana

Vajíčko na potretie

Príprava receptu

V miske zmiešame múku, soľ a sušené droždie (buď 7g sušeného alebo 21 g čerstvého).

V druhej miske zmiešame mlieko, olej a vajíčko, spojíme s múkou.

Pridáme 100 g mletých oškvariiek izbovej teploty.

Vymiesime nelepivé cesto. Ak sa cesto príliš lepí, môžeme pridať ešte cca 50 g múky. Cesto necháme na teplom mieste odpočívať cca 90 minút.

Po vykysnutí cesto rozvaľkáme na obdĺžnik a potrieme zvyšnými oškvarkami.

Takto natreté cesto poprekladáme. Ľavú stranu preložíme do 2/3 a cez to preložíme pravú stranu.

Vzniknutý obdĺžnik stočíme, stlačíme a necháme kysnúť 20 minút pod utierkou. Tento postup zopakujeme 2 krát po 20 minútach.

Po finálnom kysnutí cesto rozvaľkáme na hrúbku cca 0,5 cm a nakrájame na štvorce.

Do stredu každého štvorca uložíme kôpku slivkového lekváru, posypeme troškou škorice a zavrieme do trojuholníka.

Hrany poriadne spojíme.

Taštičky potrieme vajíčkom a pečieme pri teplote 180 stupňov cca 20 minút.

Tip: Taštičky môžeme pred pečením posypať sezamovými semiačkami.

Sezamové semienko

Škorica mletá