Zemiakové pagáče

Recepty

Chuťovky

Vianoce

180 min

30



2.9

9

Budete potrebovať

Mlieko	150 ml
Kryštálový cukor	1 PL
Čerstvé droždie	21 g
Hladká múka	400 g
Masť	100 g
Soľ	2 ČL
Kyslá smotana	110 g

Žĺtok	1
Zemiaky	cca 550 g
Syr strúhaný	100 g
Maslo	50 g
korenie Americké zemiaky Vitana	1 balenie
Rasca mletá Vitana	1 balenie

Príprava receptu

Zemiaky uvaríme v šupke v osolenej vode domäkka. Scedíme a necháme vychladnúť.

Pripravíme kvások. V teplom mlieku rozmiešame cukor, nadrobené droždie a necháme 10 minút odstáť.

V miske zmiešame múku, zmäknutú masť, soľ, kyslú smotanu, žĺtok a kvások. Cca 5-10 minút miesime, kým nevypracujeme nelepivé cesto. Necháme 1,5 – 2 hodiny nakysnúť.

Zemiaky ošúpeme a nastrúhame nahrubo.

Cesto rozvaľkáme na obdĺžnik, potrieme roztopeným maslom, rovnomerne posypeme polovicou zemiakov, polovicou syra a korením Americké zemiaky.

Prekladáme zľava do prava do dvoch tretín a následne pravú preložíme doľava. Vznikne nám pás, ktorý opäť preložíme rovnakým spôsobom, ale zhora dole a z dola cez preloženú časť. Cesto prikryjeme a necháme kysnúť 20 minút.

Cesto potom vyvaľkáme opäť na obdĺžnik a postup zopakujeme. Necháme kysnúť 20 minút. Po kysnutí cesto vyvaľkáme na hrúbku cca 2 cm a rozkrájame na štvorce.

Pagáčiky premiestnime na plech s papierom na pečenie, potrieme vajíčkom, posypeme korením Americké zemiaky a mletou rascou.

Pečieme v rúre vyhriatej na 200 stupňov cca 20 minút.

Rasca mletá

Americké zemiaky