

Bryndzové pagáčky



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

4088 kalorií , 0 g cukrů , 255 g tuků , 100 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/bryndzove-pagacky>

Příprava

Kvások nechajme dobre vykysnúť. Nasekanú Héru rozmiesime s múkou, bryndzou, škvarkami, pridáme kvások, žĺtky, smotanu, rascu a nakoniec soľ. Dobré vymiesime a asi 60 minút necháme na teplom mieste kysnúť. Na pomúčenej doske vyvalkáme na hrúbku 2 cm a vykrajujeme pagáčky, ktoré položíme na plech a potrieme rozšľahaným vajcom. Nakoniec pagáčky posýpeme rascou a ešte asi 15 minút ich necháme dokysnúť. Pečieme ich v mierne vyhriatej rúre asi 25-30 minút.



Tip k receptu

Ochladnuté pagáčky môžeme potrieť kyslou smotanou a na jemno pokrájaným kôprom.

Ingredience

- ✓ 500 g polohrubé mouky
- ✓ 100 g pomletých škvarků
- ✓ 250 g Brynzy
- ✓ 200 ml zakysané smetany
- ✓ 2 žloutky do těsta
- ✓ 250 g Hery
- ✓ 30 g droždí
- ✓ trochu mléka na kvásek
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžička kmínu
- ✓ 2 žloutky na potřetí

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Labužník, Svačinka