

Netradiční pagáčky



Obtížnost:

Čas přípravy: 3h 0min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 3h 45min , Porce: 6

1516 kalorií , **0 g** cukrů , **8 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

Na dosku dáme krupicu, posolíme a premiešame s pomletými škvarkami. Pridáme ostatne súčasti spolu s droždím , ktoré sme predtým rozdrobili v mlieku s cukrom a nechali vykysnúť. Cesto dobre vypracujeme a vyvaľkáme, zložíme ako šatku, prikryjeme hrncom a necháme 30 minút kysnúť. To zopakujeme tri krát, vždy po 30 minútach. Nakoniec cesto vyvaľkáme na hrúbku asi 1,5 cm, vykrajujeme malé kolieska a necháme na plechu kysnúť asi 2 hodiny. Potrieme vajcom a pečieme v horúcej rúre.



Tip k receptu

Pagáčky sú vhodné k pivu a vinu, môžeme nimi nahradiť lokše k husacine.

Ingredience

- ✓ 300 g krupice
- ✓ 250 g mletých škvarků
- ✓ 3 žloutky
- ✓ 50 ml zakysané smetany
- ✓ 5 lžic rumu
- ✓ 15 g droždí
- ✓ 1 lžíce cukru krystal
- ✓ 125 ml mléka
- ✓ 1 vejce na potřeni
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ špetka drceného kmínu

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Zima, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Předkrm