

Pagáče z cukrové řepy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 18min
Celkový čas: 1h 18min , Porce: 6

2753 kalorií , **24 g** cukrů , **114 g** tuků , **59 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/pagace-z-cukrove-repy>

Příprava

Z droždí, cukru a vlažného mléka připravíme kvások. Múku preosejeme, pridáme vajcia, kvások, nastrúhanú repu, olej, soľ, nemletý mak a zvyšné vlažné mlieko. Vypracujeme vláčne cesto, ktoré prikryjeme a necháme vykysnúť. Cesto na pomúčenej doske vyvaľkáme na hrúbku 0,5 cm a vykrajujeme menšie kolieska. Preložíme ich na vymastený plech, nožom urobíme na vrchu pagáčov vzor /napr.mriežku/ a v rúre vyhriatej na 180 stupňov upečieme.

Tip k receptu

Cukrová repa sa môže skladovať v mrazničke aj niekoľko mesiacov, teda pagáčiky môžeme upiecť aj keď nie je práve sezóna na repu.

Ingredience

- 1 šálek uvařené a nastrouhané bílé řepy
- 3 šálky polohrubé mouky
- 1/2 šálku rostlinného oleje
- 2 vejce
- 1/2 šálku máku
- 1/2 lžičky soli
- 1 kostka droždí (kvasnice)
- 3 dcl mléka
- 1 lžíce cukru krystal

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Podzim, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Párty občerstvení

