Oškvarkové pagáčiky :)

Potrebujeme: 650 g múky, 300 g pomletých oškvarkov, 2-3 žĺtky, 40 g droždia, 30 g masla, 2 lyžice vína, ½ l mlieka, 2 kocky cukru, 1 kávová lyžička soli, 1 vajce na potretie.

Postup: polovicu múky zmiesime s mletými oškvarkami a soľou. Do druhej polovice múky pridáme vykysnutý kvások, rozpustené maslo, žĺtky, soľ a víno (mlieko). Do kvásku pridáme asi 2 kocky cukru. Cesto vymiesime, necháme vykysnúť, potom rozvaľkáme, položíme naň trochu rozvalkané oškvarkové cesto, celé ho zabalíme do kysnutého cesta, pozorne natenko rozvaľkáme, preložíme na tretiny a necháme kysnúť. Prekladanie opakujeme 3-krát. Potom cesto rozvaľkáme na hrúbku 1,5 cm, dlhým nožom na ňom naznačíme hustú mriežku, povykrajujeme pagáčiky, poukladáme ich na plech, dobre vykysnuté potrieme rozmiešanýn vajcom alebo bielkom a upečieme doružova. Miesto oškvariek možno do cesta pridať brzndzu, tvaroh, syr, maslo alebo nastrúhané zemiaky.



Malokarpatská kuchyňa ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania