

Ingrediencie

500 g zemiakov uvarených v šupke, 700 g polohrubej múky, 150 ml mlieka, 50 g čerstvého droždia, 1 lyžica cukru, 2 lyžičky soli, 250 g Palmarínu, 2 vajcia

d'alej: 1 vajíčko na potretie, celý mak na posypanie

Postup

Zemiaky najemno postrúhame. Mlieko jemne nahrejeme, pridáme cukor a rozdrobíme droždie. Necháme vykysnúť kvások. K nastrúhaným zemiakom pridáme múku, 200 g roztopeného tuku, vajíčka, soľ a nakoniec pridáme kvások. Vypracujeme cesto, ktoré necháme pod čistou utierkou vykysnúť. Po vykysnutí cesto rozvaľkáme potrieme zvyšným rozohriatym tukom a preložíme na polovicu. Potom cesto opäť rozvaľkáme a radielkom nakrájame rovnaké pásiky. Dva pásiky spolu stočíme a preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Necháme kabáče podkysnúť, potrieme rozšľahaným vajíčkom a posypeme makom. Pečieme pri teplote 200 stupňov dozlatista.

