

Ingrediencie

cesto: 300 ml mlieka, 100 ml oleja, 2 žĺtka, 300 g hladkej múky, 200 g polohrubej múky, 150 g zemiakov uvarených v šupke, 1 lyžička soli, 1 lyžička cukru, 20 g čerstvého droždia

plnka: 250 g bryndze, 200 g zemiakov uvarených v šupke, 1/2 lyžička celej rasce, 2 vajcia

d'alej: vajcia, soľ

Postup

Z uvedených surovín na cesto spracujeme kysnuté cesto v pekárničke alebo klasicky. Necháme ho vykysnúť a preložíme na pomúčenú dosku.

Pripravíme si plnku: zmiešame nastrúhané vychladnuté zemiaky uvarené v šupke s vajčkami a bryndzou. Pridáme rascu a ak treba posolíme. Cesto vyvaľkáme na asi na centimeter a pol a potrieme plnkou.

Na štyri krát preložíme ako obálku, zakryjeme utierkou a necháme ešte podkysnúť. Cesto po chvíľke zvonu vyvaľkáme a pomúčeným kolieskom vykrajujeme pagáčiky. Takto pripravené pagáčiky preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Potrieme vyšľahaným posoleným vajčkom a vložíme do vyhriatej rúry na 200 stupňov. Pečieme cca 20 minút.

zdroj: www.bonvivani.sk

