

Babičiny Pagáčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- škvarky 300 g
- polohrubá mouka 250 g
- hladká mouka 250 g
- vařené brambory 200 g
- zakysaná smetana 1 dl
- bílé víno 1 dl
- žloutky 3 ks
- droždí 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Z vlažného mléka cukru a droždí si připravíme kvásek
2. Smícháme mouku s nastrouhanými brambory a posekanými škvarky, přidáme 2 ks žloutky, zakysanou smetanu, víno a kvásek, necháme asi 20-30 minut kynout
3. Na pomoučněném vále vyválíme plát tak 1 cm silný a tvořítkem nebo skleničkou vykrájíme malá kolečka o průměru 5 až 6 cm, ta klademe na plech vyložený pečícím papírem. Na povrchu pagáče vytvoříme mřížku.
4. Těsto poté potřeme rozšlehaným žloutkem, osolíme, můžeme posypeme kmínem, pepřem nebo mákem a pečeme ve vyhřáté troubě na 200 °C asi 15 minut.