

Kukuřično-bramborové pagáče s pomazánkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mouka kukuřičná 400 g
- brambory 400 g
- olej 100 ml
- kaše kukuřičná 200 g
- jogurt 150 g
- droždí 50 g
- sůl 1 špetka
- sýr tvrdý 100 g
- rajský protlak 50 g
- bazalka 1 ks
- oregáno 1 ks
- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks
- olej 2 lžíce
- sůl 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do prolisovaných brambor zapracujeme oživlé droždí, mouku, olej, jogurt a sůl, necháme hodinu odpočívat, vyválíme na tloušťku palce a vypichujeme kolečka. Necháme ještě 10 minut kynout a upečeme do zlatova. Shora potřeme horkým olejem nebo rozpuštěným máslem.

Pomazánka:

Očištěný česnek a cibuli jemně nastrouháme a rozšleháme s olejem, rajským protlakem a kořením. Přidáme kukuřičnou kaši a další přísady, dochutíme solí a umícháme pomazánku, kterou mažeme na teplé nebo vychladlé pagáče.

Poznámka:

Pomazánku můžeme použít také na topinky, do arabského chleba, na chlebičky apod.