

Bratislavské pajgle

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

500 g hladkej múky

50 g práškového cukru

trošku soli

250 g masla

4 žltky

3 4 lyžice smotany podľa potreby aj viac

1 kvások z

3 4 lyžíc vlažného mlieka a 1 kocky cukru.



Postup

Do misy s vykysnutým kváskom pridáme múku, cukor, maslo, žltky, soľ a vypracujeme polotuhé cesto. Aby bolo vláčne, pridávame podľa potreby smotanu. Hotové cesto necháme 15 minút odpočinúť v chlade, potom ho rozdelíme na 5 dielov. Každý diel natenko rozvaľkáme, potrieme plnkou, ktorá musí byť vlažná, aby sa dobre rozotierala. Skrútime do závinu, vidličkou po dĺžke popicháme a necháme pol hodiny odpočívať na teplom mieste. Potom potrieme žĺtkom rozmiešaným s troškou mlieka a cukru a upečieme v mierne vyhriatej rúre. Ešte teplé pajgle zabalíme - každú osobitne - do alobalu, vydržia na chladnom mieste aj mesiac.

Orechová a maková plnka:

Z 2 dl vody a cukru podľa chuti uvaríme sirup a pridáme do neho 400 g mletých orechov alebo mletého maku.

Pridáme trochu škoric, strúhanej citrónovej kôry, hrozienka, môžu byť aj strúhané jablká a premiešame.