



*coolinari*  
FOOD BLOG & CAKES

## Pagáče s medvedím cesnakom

Na pagáče s medvedím cesnakom budete potrebovať (cca 25 ks):

100 ml teplého mlieka, 1 čajovú lyžičku kryštálového cukru,  
7 g sušeného droždia, 40 g olivového oleja,  
40 g kyslej smotany, 1 celé vajce,  
340 g hladkej múky, 6 g soli, vajce a trochu mlieka na potieranie,  
hrubozrnú soľ na posypanie

Na náplň budete potrebovať:

70 g medvedieho cesnaku, 50 g olivového oleja, soľ a čerstvo mleté čierne korenie,  
40 g strúhaného syra, 1 jarnú cibuľku

### A TAKTO NA TO:

V miske zmiešajte teplé mlieko, lyžičku cukru, sušené droždie a nechajte podkysnúť kvások. V mise od kuchynského robota zmiešajte múku so soľou, pridajte do nej olivový olej, kyslú smotanu, vajce a kvások. Vymieste jemne lepkavé cesto. V prípade, že cesto pri dotyku ostáva na rukách, pridajte ešte trochu múky. Vymiesené cesto preložte do misy vytretej trochu olivového oleja, prikryte potravinovou fóliou a nechajte 1 až 1 a 1/2 hodiny kysnúť na teplom mieste.

Medzi tým pripravte náplň. V mixéri rozmixujte medvedí cesnak s olivovým olejom, soľou a mletým čiernym korením na hladkú pastu.

Vykysnuté cesto preložte na pracovnú dosku a rozdelte ho na dve rovnaké časti. Obe časti rozťahnite rukami do obdĺžnikov s približne rovnakým rozmerom cca 20x30 cm. Prvý plát cesta potrite polovicou náplne z medvedieho cesnaku, posypte nastrúhaným syrom a nakrájanou cibuľkou. Prvý plát cesta preložte druhým plátom cesta. Ten tiež potrite náplňou z medvedieho cesnaku, zvyšným syrom a cibuľkou. Cesto z oboch strán preložte k stredu, a potom na polovicu. Prikryte ho čistou utierkou a nechajte 20 minút odpočívať.

Cesto rozvalkajte pomocou valčeka na hrúbku 1,5 až 2 cm a vykrajujte pagáčiky s priemerom 5 cm. Zbytky cesta spojite a opäť vykrajujte. Pagáče preložte na plech vystlaný papierom na pečenie, prikryte ich čistou utierkou a nechajte 20 minút odpočívať.

Pred pečením potrite pagáče vyšľahaným vajíčkom s trochu mlieka a posypte hrubozrnou soľou. Pečte pri teplote 180 stupňov približne 20 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte pagáče vychladnúť.