

Bryndzovo - maslovo - syrové pagáčiky

Potrebuje

- - 500 g hladkej múky
- - 1 smotana na šľahanie alebo mlieko
- - 250 g bryndze
- - 150 g tuku (Hera)
- - 1 ks vajce
- - rasca
- - sezam
- - 1/4 kávovej lyžičky sódy bikarbóny
- - 1 a pol kávovej lyžičky soli
- - 1 ks Karička črievko

Postup

Múku preosejeme, pridáme šľahačku resp. mlieko, bryndzu, žltok, sódu bikarbónu, Karička črievko, tuk a soľ. Vypracujeme tuhé cesto, ktoré odložíme do chladu na 2 hodiny. Potom cesto trikrát preložíme a po 10 minútach znova. Rozvaľkáme ho na 1 cm hrúbku a vykrajujeme pagáčiky. Potrieme rozšľahaným bielkom, posypeme rascou a sezamom. Pečieme na plechu, na ktorý sme dali papier na pečenie, pri teplote 200 stupňov celzia, asi 20 minút.

Tento recept nám posielala: Andrea z Považskej Bystrice

náročnosť: stredná

čas: 40 minút

porcie: 20-30