

# Pagáčiky karička

## Potrebuje

- - 2 ks Karička črievko
- - 180 g hladkej múky
- - 180 g masla
- - 1/2 KL soli
- - 1 žĺtok na potretie
- - sezam

## Postup

Karička črievko, múku a maslo spracujeme na cesto. Rozvaľkáme ho na hrúbku asi 1 cm a vykrajujeme malé pagáčiky s priemerom 3,5 cm. Dáme na plech vyložený papierom na pečenie, potrieme rozšľahaným žĺtkom, posypeme sezamom a pečieme pri teplote 180 stupňov do zlata.

---

Tento recept nám posielala: Zuzana z Bratislavy

náročnosť: nízka

čas: 60 minút

porcie: 90