

# Syrokrémové pagáčky

## Potrebuje

- - 1 pochúťková smotana
- - 500 g hladnej múky
- - 250 g margarínu
- - 1 kocka droždia
- - 1 črievka Karičky
- - trochu mlieka zohriateho
- - vajíčko na potretie
- - sezamové semiačka

## Postup

Trošku ohriateho mlieka a droždia dáme dokopy a necháme kvasiť. Zvyšné suroviny dáme dokopy a romiešame cesto a pridáme aj kvások. Vypracujeme na pomúčenej doske cesto. Vyvalkáme cesto a prekladáme na tri časti a robíme to trikrát. Znova vyvalkáme a vykrajujeme podľa želaného tvaru.

Potrieme vajcom a posypeme sezamom. Pečieme vo vyhriatej rúre na 180°C na cca 20-25min (riadte sa svojou rúrou, každá pečie inak).

---

Tento recept nám posielal: Milan z Kláštora pod Znievom

náročnosť: nízka

čas: 70 minut

porcie: 8