

Syrové pagáčky

Potrebuje

- - 250 g hladká múka
- - 250 g polohrubá múka
- - 1/2 čl prášok do pečiva
- - 250 g tuk na pečenie
- - 30 g droždie
- - 1 kyslá smotana
- - 1 žltok
- - 1,5 čl soľ
- - 1 čl cukor
- - Karička v črievku
- - tvrdý syr
- - vajce na potretie
- - 1 PL bravčová masť

Postup

Do misky dáme múku, prášok do pečiva a premiešame. Pridáme tuk na pečenie, dobre zmiešame s múkou, na to rozmrvíme droždie, pridáme smotanu, žltok, soľ, cukor, bravčovú masť a vypracujeme cesto. Dáme ho do chladničky aj na 12 hodín.

Potom cesto rozvaľkáme, po šírke polovicu natrieme Karičkou, potretú časť postrúhame husto syrom, prekryjeme druhou polovicou cesta, pritlačíme a preložíme ho ešte.

Pritlačíme, vyvaľkáme a vykrajujeme.

Potrieme vajcom a pečieme na 200 C asi 20 minút a potom na 180 C ešte asi 15 minút.

Tento recept nám posielala: Mária z Dolných Plachtiniec

náročnosť: vysoká

čas: 60 min.

porcie: