

Syrové pagáče

Potrebuje

- - 500 g polohrubá múka
- - 250 g tuk na pečenie
- - 20g droždie
- - 0,5 dcl mlieko
- - 3/4 kyslá smotana
- - 1 kopcovitá kávová lyžička soli
- - 6 ks trojuholníkový syr Karička
- - na potretie - 1 žĺtko a ľanové semienka

Postup

0,5 dcl mlieka dáme trochu zohriať do mikrovlnky, pridáme kvasnice, tr. kryšt. cukru a necháme nakysnúť. Medzitým si na dosku navážim polohrubú múku, oddelíme si 1 žĺtko, ďalej pridám 6 trojuholníčkov syru, dáme soľ, tuk na pečenie a smotanu a kvasnice. Spracujeme cesto. Cesto si odložíme do chladničky. Plechy si vymastíme olejom. Cesto rozvalkám na doske a vykrajujem asi 1 cm pagáčiky (d=3,5cm). Pagáčiky poukladáme na vymastený plech, potrieme vajíčkcom a posypeme napr. ľanom alebo sezamom, alebo aj makom. Pečieme ich v rúre na 200 stupňov, na 2. úrovni cca 20 - 25 minút .

Tento recept nám posielala: Alžbeta z Košíc

náročnosť: stredná

čas: 30 minút

porcie: 6