

Pagáčky

Potrebuje

- - 50 dkg polohrubá múka
- - 2,5 dcl mlieko
- - sušené droždie
- - 15 dkg maslo
- - 1 ks Karička črievko
- - 2 lyžice cukor
- - 1 ks vajíčko
- - sušené paradajky
- - rasca
- - soľ

Postup

Múku, soľ, cukor, sušené droždie, mlieko pomiešame, vypracujeme cesto a necháme nakysnúť. Maslo a Karička črievko vymiešame. Nakysnuté cesto na pomúčenej doske rozvaľkáme a natrieme Karičkovou hmotou. Potom cesto poskladáme, necháme asi 15 minút odpočívať. Tento proces ešte raz zopakujeme. Potom cesto rozvaľkáme a vykrajujeme pagáčky, ktoré dáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pagáčky potrieme rozšľahaným vajíčkom. polovicu posypeme rascou a na druhú polovicu dáme sušené paradajky .Pečieme pri 200°C asi 25 minút.

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova

náročnosť: stredná

čas: 80 minút

porcie: 60 kusov