

Tvarohovo syrové pagáčky

Potrebuje

- - 50 dkg tvaroh
- - 50 dkg hladká múka
- - 1 ks Hera
- - 3 ks vajíčka
- - 1 ks prášok do pečiva
- - 30 dkg Karička tehla
- - soľ
- - rasca

Postup

Tvaroh, hladkú múku, Heru, 2 vajíčka, prášok do pečiva a Karička tehlu vypracujeme na cesto. Rozvaľkáme ho a vykrojíme z neho rôzne formy. Potrieme vyšľahaným vajíčkom posypeme rascou alebo soľou podľa chuti. Piečieme pri 200°C asi 35 minút.

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova
náročnosť: stredná
čas: 65 minút
porcie: cca 70 kusov