

Syrové pagáčky

Potrebuje

- - 50 dkg múky
- - 25 dkg margarínu
Hera
- - 2 dcl smotany
- - 30 dkg Karička tehly
- - 2 ks vaječné žĺtky
- - 1 dcl mlieka
- - 5 dkg kvasníc
- - trocha cukru
- - soľ

Postup

Vo vlažnom osladenom mlieku necháme napučať kvasnice. Ostatné suroviny s polovicou nastrúhanej Karička tehly spracujeme a pridáme aj napučané kvasnice. Vypracujeme a necháme 30 minút odpočívať. Rozvaľkáme na hrúbku 3-4 cm, nožikom mriežkujeme a vykrajujeme pagáčky. Preložíme na plech, potrieme bielkami, ktoré nám zostali a posypeme strúhanou Karička tehlou, ktorá nám ostala. Pečieme 25-30 minút na 180 stupňoch.

Tento recept nám posielala: IDA zo Šamorína

náročnosť: nízka

čas: 75 minút

porcie: 4