

Pagáčiky s Karičkou

Potrebuje

- - 2 kusy Karička v črievku
- - 180 g hladká múka
- - 180 g maslo
- - soľ
- - 1 žltok
- - rasca alebo sezam na posypanie

Postup

V mise si zmiešame karičku s múkou a maslom. Zmes osolíme, premiešame a vyvaľkáme na pomúčenej doske na hrúbku asi 1/2 cm. Potom vykrajujeme malé pagáčiky, ktoré poukladáme na plech vyložený papierom na pečenie. Pripravené pagáčiky potrieme rozšľahaným žĺtkom, posypeme rascou alebo sezamom (môžeme posypať aj celým makom). Upečieme dozlatista v rúre vyhriatej na 180°C.

Tento recept nám posielala: Lenka zo Skalky nad Váhom
náročnosť: nízka
čas: 120 min
porcie: cca 40ks