

Pagáčiky bryndzovo syrové

Potrebuje

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

Postup

Múku, soľ, cukor, sušené droždie, mlieko pomiešame, vypracujeme cesto a necháme nakysnúť. Maslo, bryndzu 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 pagáčiky, ktoré dáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pagáčiky 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