

# Najlepšie syrové pagáče

## Potrebuje

- - 250 g múka polohrubá
- - 250 g múka hladká
- - 250 g maslo
- - 250 ml smotana kyslá
- - 1/2 kávovej lyžičky kypriaceho prášku
- - 30 g droždie čerstvé
- - 1 sk vaječný žltok
- - 1,5 KL soľ
- - 1 kl cukor kryštál
- - 1 PL masť/olej
- - 100 g tvrdý syr Karička
- - 1 ks vajce
- - 100 g tvrdý syr Karička

## Postup

V pekárničke alebo klasicky vypracujeme kysnuté cesto. Vložíme ho do misky (najlepšie večer) utesníme viečkom alebo fóliou a dáme kysnúť na noc do chladničky. Ráno misku vyberieme a cesto je nakysnuté. Rozvaľkáme ho, polovicu potrieme masťou alebo olejom, posypeme syrom a preložíme. Cesto preložíme zľava doprava, zospodu do tretiny nahor. Zhora prekryjeme zvyškom cesta a cesto obrátíme skladanou stranou dospodu. Rozvaľkáme, tupým nožom urobíme čiary, potrieme vajcom, posypeme napríklad semiačkami a syrom. Môžeme použiť aj rascu. Rádielkom nakrájame štvorčeky a dáme na plech s podložkou, alebo papierom. Vložíme do vyhriatej rúry a pečieme pri 200 stupňoch asi pol hodinu, kým pagáče nezružovejú.

---

Tento recept nám posielala: Veronika z Paty

náročnosť: stredná

čas: 3 hodiny

porcie: 8