

# Netradičné pagáče

## Potrebuje

- - 60dkg hladká múka
- - 1dcl mliek
- - 1 lyžica cukor
- - droždie sušené
- - 25dkg maslo Hera
- - 15dkg tvaroh
- - 15dkg bryndza
- - 3 žltky
- - 1dcl kyslá smotana
- - soľ
- - 10dkg syr na strúhanie Karička

## Postup

Múku, cukor, droždie, soľ, mlieko, maslo, žltky, smotanu, bryndzu, tvaroh pomiešame. Vypracujeme cesto a necháme nakysnúť. Keď cesto vykysne tak rozvaľkáme a posypeme nastrúhaným syrom Karička, cesto zrolujeme a ešte raz necháme nakysnúť. Potom ho vyvaľkáme na hrúbku 3 cm. Vykrájame kolieska. Poukladáme na plech potrieme vajíčkum, posypeme rascou a pečieme v rúre pri teplote 200 °C asi 35 minút.

---

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova  
náročnosť: stredná  
čas: 70minút  
porcie: 60 kusov