

# Syrové pagáčky

## Potrebuje

- - strúhaný syr tehla Karička 150g
- - hladká múka 200g
- - vajce 1ks
- - soda bicarbóna 1 KL
- - kyslá smotana 1 malý kelímok
- - maslo 100g

## Postup

Zo všetkých surovín pripravíme cesto. Dáme ho do chladničky na hodinu. Z cesta vyvaľkáme plát, z ktorého vykrajovačkou vykrajujeme pagáčky. Vrch posypeme bylinkovou soľou alebo mletou rascou. Ukladáme ich na suchý plech. Pečieme vo vyhriatej rúre na 180 stupňov cca 20 minút.

---

Tento recept nám posielal: Vlastislav zo Žiaru nad Hronom  
náročnosť: nízka  
čas: 2 hod  
porcie: 35