

Syrové pagáčky

Potrebuje

- - polohrubá múka 1/2 kg
- - štipka soľ
- - kvasok z 1ks droždia a 1dcl vody a 1 lyžice kryštalového cukru
- - tvrdý nastrúhaný syr 100g a dve čierne Karičky
- - vajíčko na potretie
- - masť na vymastenie plechu

Postup

vypracujeme kysnuté cesto, ktoré vyvaľkáme a potrieme syrovou zmesou a cesto preložíme, znova vyvaľkáme a necháme vykysnúť, potom cesto znova vyvaľkáme a vykrajujeme kolieska, ktoré potrieme vajíčkom...podľa chuti môžeme posypať sezamom, ľanovými semienkami alebo mletou rascou..pečieme v stredne vyhriatej rúre 15 min.

Tento recept nám posielal: Andrea z Dobšinej

náročnosť: stredná

čas: 40 min.

porcie: