

Pagáčik z lásky

Potrebuje

- - hladká a polohrubá múka
- - kvasnice
- - soľ
- - vajce
- - olej
- - oškvarky
- - Karička syr
- - čokoládové guličky

Postup

Pagáčiky pripravujeme z polohrubej múky, pomletých oškvarkov, mlieka, soli, kvasníc a vajca. Klasicky si zamiešame cesto a necháme vykysnúť. Potom vykysnuté cesto natierame pomletými oškvarkami, posolíme, prekladáme a postup opakujeme. Pagáčiky zase necháme vykysnúť, prekladáme, potrieme zase oškvarkami a nakoniec upečieme na plechu, aby nám lístkovali. Na tanierik dáme pagáčik, vytvarujeme srdiečko z Karičky a vyplníme čokoládovými guličkami. Predjedlo je len jeden pagáčik, lebo potom nasleduje hlavné jedlo, tak aby sme neboli moc sýti. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Daniela z Čachtíc

náročnosť: nízka

čas: 1 hodina

porcie: 1