



Syrovo-smotanové pagáčiky

Rýchle a jednoduché pagáče.

Potrebuje:

250 g	Palmarín
350 g	múka polohrubá
1 ks	smotana kyslá
2 lyžička	kypriaci prášok do pečiva
	rasca celá
150 g	syr tvrdý
1 ks	vajcia
1 lyžička	soľ

Postup:

Zmiešame múku, kyslú smotanu, Palmarín, kávovú lyžičku soli, 100 g strúhaného syru a 2 kávové lyžičky kypriaceho prášku do pečiva. Cesto odložíme na 2 hodiny do chladničky.

Vychladnuté cesto rozvalkáme na hrúbku 1 cm, vykrajujeme malé pagáčiky a ukladáme ich na plech pokrytý papierom na pečenie.

Vrch každého pagáčika potrieme vajíčkom, posypeme buď strúhaným syrom, rascou alebo soľou. Pečieme okolo 20 minút pri 180-200 stupňov.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 - 200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
