

Syrokrémové pagáčky

Potrebuje

- - 1 pochúťková smotana
- - 500 g hladnej múky
- - 250 g margarínu
- - 1 kocka droždia
- - 1 šrievka Karičky
- - trochu mlieka zohriateho
- - vajíko na potretie
- - sezamové semiačka

Postup

Trošku ohriateho mlieka a droždia dáme dokopy a necháme kvasiť. Zvyšné suroviny dáme dokopy a romiešame cesto a pridáme aj kvások. Vypracujeme na pomúenej doske cesto. Vyvačkáme cesto a prekladáme na tri šasti a robíme to trikrát. Znova vyvačkáme a vykrajujeme podľa želaného tvaru. Potrieme vajcom a posypeme sezamom. Peieme vo vyhriatej rúre na 180°C na cca 20-25min (riaťte sa svojou rúrou, každá peie inak).

Tento recept nám posielal:	Milan z Kláštora pod Znievom
nároenosť:	nízka
čas:	70 minut
porcie:	8