

Pagáče s brynzou a pažitkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Listové těsto 1 balení
- Hladká mouka 1 ks
- Brynza 180 g
- Plnotučné mléko 20 ml
- Pepř 1 špetka
- Červená cibule 1 ks
- Čerstvá pažitka 1 hrst
- Vejce na potřetí 1 ks
- Kmín 2 špetka
- Sůl na posypání dle chuti 4 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Slovensko

Počet porcí: 10

Postup:

Listové těsto vyválejte na pomoučeném válu na výšku asi 3 až 5 mm. Z těsta potom skleničkou nebo formičkou vykrajujte kolečka o průměru asi 6 cm. Na polovinu naneste lžičkou náplň: brynzou smíchejte s mlékem, špetkou pepře, nasekanou cibulí a pažitkou. Přiklopte prázdným kolečkem a okraje pomocí příborového nože pořádně přimáčkněte - udělejte ozdobný vejířovitý lem. Nakonec pagáčky potřete rozšlehaným vejcem, posypte solí a kmínem. Dejte je na plech vyložený pečícím papírem a pečte v předehřáté troubě při 180°C asi 15 minut dozlatova.

Poznámka:

Na 10 ks