Pagáčky

Těsto:
60 dkg polohrubé mouky
1 kostka droždí
0,5 l mléka
2 lžičky soli
1 dcl oleje

Náplň:
2 žloutky
2 lžičky soli
1 Hera

Postup:

zadělat kynuté těsto

vykynuté těsto rozdělit na 4 díly a rozválet na hodně tenké placky

pomazat náplní a srolovat jako štrúdl

nakrájet (šikmo – na lichoběžníky)

------------------------------------------------

/ \ / \ / \ /

------------------------------------------------

možno potřít bílkem, posypat mákem nebo sezamem

péct na suchém plechu