



Rýchle klobásové pagáčiky

Recepty



Chuťovky



Vianoce



20 min



20



3.3

151



Budete potrebovať

Maslo	125 g
Vajíčko	1 ks
Parmezán	100 g
Biely jogurt	120 g
Sol'	1 ČL
Drvená rasca Vitana	1 ČL
Prášok do pečiva	1 ks

Polohrubá múka	250 g
Klobása	1 ks
Vajíčko na potretie	1 ks

Príprava receptu

V miske zmiešame múku, soľ, prášok do pečiva, rascu a syr.

Pridáme jogurt, mäkké maslo nakrájané na malé kocky a vajíčko.

Vypracujeme cesto.

Cesto rozvaľkáme na pomúčenej doske na hrúbku cca 1 cm a vykrajujeme krúžky trochu väčšie ako klobása.

Koláčiky premiestnime na plech a potrieme rozšľahaným vajíčkom.

Klobásu nakrájame na kolieska a na každý pagáčik vtlačíme zvrchu koliesko klobásy.

Pečieme v rúre vyhriatej na 180 stupňov cca 20 minút do zlata.



Rasca drvená



Kypřiaci prášok do pečiva