

# Tvarohovo-syrové pagáče

TVAROHOVO-SYROVÉ PAGÁČE

Počet porcií: 20 ks

Čas prípravy: 100 minút

Zoznam surovín na cesto:

600 g Múka pšeničná hladká

250 ml Mlieko

100 g Maslo

50 g Kyslá smotana

42 g Droždie FALLA

25 g Cukor kryštál

12 g Soľ

1 ks Vaječný žltok

Zoznam surovín na náplň:

250 g Tvaroh

150 g Strúhaný syr

100 g Maslo

3 g Soľ

1 g Čierne korenie

Postup prípravy:

Z teplého mlieka (cca 30 °C), droždia a cukru si pripravíme kvások. Do múky pridáme maslo, žltok, kyslú smotanu, soľ a pripravený kvások. Vymiesime cesto a necháme na teplom mieste vykysnúť cca 1 hodinu. Medzitým si pripravíme plnku zmiešaním tvarohu, zmäknutého masla, syru, soli a korenia podľa chuti. Vykysnuté cesto si rozvalkáme na veľký obdĺžnik a potrieme plnkou. Preložíme na tretiny a necháme odpočívať 15 minút. Znova rozvalkáme a preložíme. Tento postup opakujeme ešte raz. Keď máme cesto 3x preložené, rozvalkáme ho na hrúbku asi 2-3 cm a vykrajujeme pagáče. Veľkosť môže byť ľubovoľná. Preložíme na vymastený plech, potrieme vajíčkcom a posypeme syrom. Pečieme na 180 °C asi 20 minút.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

