

PAGÁČKY

Ingredience:

180 g strouhaného sýru

360 g másla

6 polévkových lžic mléka

3 vaječné žloutky

600 g hladké mouky

sůl

3 vaječné bílky na potření

Nádivka:

200 g másla

200 g máslového sýra

3 – 4 polévkové lžíce zakysané smetany

sůl

strouhaný muškátový ořech

200 – 250 g strouhaného sýru

Postup:

Máslo rozmělníme s moukou, přidáme ostatní suroviny a důkladně vypracujeme. Na pomoučeném válu těsto rozválíme na tloušťku 3 – 4 mm, vykrojíme pagáčky s průměrem 3 cm. Povrch pagáčků potřeme vaječným bílkem, pak je uložíme na plech vyložený papírem na pečení a pečeme v předehřáté troubě 8-10 minut při teplotě 180oC.

Na náplň vyšleháme máslo s krémovým sýrem a takovým množstvím zakysané smetany, abychom získali dobře roztíratelný, hustý krém. Ochutíme solí a strouhaným muškátovým oříškem.

Pomocí krému slepíme dva malé pagáčky k sobě a obalíme je strouhaným sýrem.



ŠUNKOVÉ ROHLÍČKY

Ingredience:

600 g mraženého listového těsta

300 g najemno nakrájené šunky

100 g strouhaného sýru

3 vejíčka

100 ml kysané smetany

2 lžíce oleje

1 lžička soli

špetka černého pepře

nadrobno nasekaná petrželová nať



Postup:

Na oleji opražíme najemno nakrájenou šunku, ochutíme solí, pepřem a nadrobno nakrájenou petrželovou natí. Přidáme nastrouhaný sýr a dvě vejíčka (smažíme jen do té doby, dokud budou vejíčka poloměkká). Rozmražené těsto vyválíme na tloušťku 0,5 cm, nakrájíme z něj 9 – 10 cm velké čtverce. Do středu každého čtverce dáme trochu nádivky. Rohlíčky začínáme rolovat od jednoho z rohů. Povrch potřeme vejíčkem a smetanou, rohlíčky uložíme na plech a v horké troubě pečeme asi 20 minut.

SÝROVÍ ŠNECI

Ingredience:

250 g hladké mouky

1 kypřící prášek do pečiva

1 lžička soli

1 margarín

100 ml studeného mléka

200 g sýru



Postup:

V mouce rozmělníme polovinu margarínu, přidáme prášek do pečiva, sůl a 100 ml mléka. Důkladně vymísíme a těsto rozdělíme na 3 části. Druhou polovinu margarínu vyšleháme do pěny a přidáme 200 g strouhaného sýru.

Malé bochníčky těsta na alobalu po jednom vyválíme. Každý potřeme 1/3 margarínovo-sýrové směsí. Pomocí fólie těsto srolujeme jako závin, nakrájíme na kolečka a položíme řeznou stranou na plech. Upečeme v horké troubě.

TVAROHOVÉ PAGÁČKY

Ingredience:

300 g hladké mouky

300 g prolisovaného tvarohu

300 g másla

1 vejce

50 g soli



Postup:

Přísady kromě vejce dáme na vál a důkladně promícháme. Dvakrát vyválíme a přeložíme, pak rozválíme na tloušťku 1 cm a vykrojíme drobné pagáčky. Povrch opatrně potřeme vejcem, dáваме pozor, aby vejce nestékalo. Upečeme v teplé troubě.