

ČESNEKOVÉ PAGÁČE

Porce na 1 plech (cca 30 - 40 ks)

- Plnka:**
- Polovička tuku na pečení HERA
 - 1 žloutek (bílek si odložíme na potřetí pagáča)
 - 1 čajová lžička soli
 - 8 – 10 stroužků česneku – roztlačit

Všechno pořádně vidličkou smíchat a rozdělit na 3 díly.

- Těsto:**
- 500 g hladké mouky
 - 3 polévkové lžíce polohrubé mouky
 - 1 čajová lžička soli
 - 0,5 dcl rostlinného oleje

- Kvásek:**
- 3,5 dcl mléka
 - 1 polévková lžíce cukru
 - 50 g kvasnic

Mléko s cukrem zahřát, nadrobit kvasnice a nechat je nakysnout.

Všechno pořádně smíchat a těsto rozdělit na 3 díly.

Nečekáme na nakysnutí těsta, ale hned jednotlivé díly těsta rozválíme na pomoučené desce do tvaru obdélníka, shora potřeme plnkou a srolujeme do válečku jako roládu. Nožem rozkrájíme váleček na 10-15 dílů, které postupně ukládáme na plech na pečící papír. Potřeme bílkem z vejce, posypeme hrubozrnnou solí a nastrouhaným tvrdým sýrem.

Pečeme v troubě vyhřáté na 225 stupňů cca 17 – 18 minut.

Podáváme k pivu, vínu nebo jen tak. Nejlépe chutnají ještě trochu teplé a po 30 km pochodu 😊.

Dobrou chuť !!!