# Jednoduché pagáčiky bez lepku

**Počet porcií:** 4
**Čas prípravy:** 30 minut
**Bez lepku**

## Postup prípravy

Bezlepkovú múku dáme do väčšej misky, pridáme na kúsky pokrájaný rastlinný tuk alebo maslo, jemný tvaroh (môžeme použiť aj hrudkový, ale ten odporúčame pretlačiť cez jemné sito) a soľ. Zo všetkých ingrediencií vymiesime kompaktné cesto, ktoré zabalíme do potravinárskej fólie a necháme ho odstáť v chladničke najlepšie cez noc.

Na druhý deň cesto rozvaľkáme na pracovnej doske, ktorú sme pomúčili bezlepkovou múkou. Hrúbka rozvaľkaného cesta by mala byť asi pol centimetra.

Z cesta vykrajujeme pagáčiky a kladieme ich na plech vystlaný papierom na pečenie. Pagáčiky potrieme rozšľahaným vajíčkom, posypeme ľanovými semiačkami a pečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňoch asi 20 minút do zlatohneda.

Najlepšie chutia čerstvo upečené a vychladnuté ako príloha k nápojom.

## Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI – univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 250 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 250 g
- **Jedlá soľ** - 12 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE