Loupáčky ze škvarků

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: **4**

2223 kalorií , **0 g** cukrů , **10 g** tuků , **56 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: https://srecepty.cz/loupacky-ze-skvarku

Příprava

Připravíme kvásek z droždí, jedné lžíce mouky a trošky mléka. Vzešlý kvásek přidáme do prosáté mouky, přilijeme mléko, rozkvedlaný žloutek, rozehřáté sádlo a uděláme těsto. Přidáme škvarky a uděláme těsto, které poté přikryjeme utěrkou a necháme ho na teplém místě vykynout. Poté těsto rozválíme na plát a rádýlkem z něj vykrájíme trojúhelníčky, z nichž každý potřeme sádlem a svineme špičkou nahoru jako rohlíčky. Naskládáme je na plech a necháme ještě chvíli kynout. Nakonec je potřeme rozkvedlaným vejcem, posypeme kmínem a upečeme při 180 °C, cca 20 minut.

Ingredience

- 500 g polohrubé mouky
- 125 g škvarků
- 50 g sádla
- 1 žloutek
- 3 dcl mléka
- 50 g droždí (kvasnic)
- 1 vejce
- špetka kmínu
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny