

Křehké škvarkové pagáčky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

1433 kalorií , **4 g** cukrů , **11 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/krehke-skvarkove-pagacky>

Příprava

Do múky dáme zomleté škvarky, v mlieku nakysnuté droždie, žĺtky, smotanu, soľ a dobre vypracujeme. cesto rozvaľkáme na obdĺžnik, poskladáme na štvoro a necháme stať 30 minút. Potom cesto rozvaľkáme, znovu poskladáme a necháme odpočívať. Nakoniec cesto na pomúčenej doske rozvaľkáme na hrúbku asi 2 cm, okrúhlu formičkou povykrajujeme pagáčiky, na povrchu urobíme nožom mriežky, pagáčiky dáme na plech a necháme nakysnúť. Pred pečením ich potrieme rozšľahaným vajcom a pečieme v dobre vyhriatej rúre.

Ingredience

- 200 g hladké mouky
- 180 g polohrubé mouky
- 250 g škvarků
- 20 g droždí
- 100 ml sladkého mléka
- 2 žloutky
- 2 lžíce smetany
- špetka soli
- 1 vejce na potření

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod

