



Pagáče se škvarky

Ingredience

polohrubá mouka: **500 g**

škvarky: **250 g**

mléko: **125 ml**

droždí - kostka: **1 ks**

vejce: **1 ks**

sůl: **1 KL**

kmín

sádlo

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Škvarky umeleme na masovém strojku a smícháme s vajíčkem, mlékem, moukou, solí a droždím. Droždí se do těsta jen rozdrobí, neděláme kvásek. Těsto necháme 20 minut uležet. Poté z těsta vyválíme 1 cm plát a sklenicí vykrajujeme kolečka, která klademe na plech vymazaný sádlem, potřeme rozmíchaným...

Pagáče se škvarky - recept

Škvarky umeleme na masovém strojku a smícháme s vajíčkem, mlékem, moukou, solí a droždím. Droždí se do těsta jen rozdrobí, neděláme kvásek. Těsto necháme 20 minut uležet. Poté z těsta

vyválíme 1 cm plát a sklenicí vykrajujeme kolečka, která klademe na plech vymazaný sádlem, potřeme rozmíchaným vajíčkem a posypeme kmínem. Předehřejeme troubu a pečeme dozlatova při 200 °C (asi 15 - 20 minut). Pagáče jsou výborná chuťovka k pivu a podáváme je teplé i studené.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí