

Jarní pagáčky



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 8

875 kalorií , 0 g cukrů , 2 g tuků , 24 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/jarni-pagacky>

Příprava

Škvarky rozemeleme na strojku nebo v mixéru. Vložíme je do misky a přilijeme vaječné žloutky a sůl. Přidáme na kolečka nakrájenou jarní cibulku a mléko. Dobře promícháme. Rozdrobíme droždí a po částech vmícháme mouku. Ručně zpracujeme v hladké těsto, které necháme pod utěrkou na teplém místě kynout si hodinu. Troubu si rozpálíme na 180° C. Z vykynutého těsta vyválíme asi 1 cm silný plát, ze kterého vykrajujeme (formičkou nebo skleničkou) kolečka, která klademe na pečícím papírem vyložený plech dostatečně daleko od sebe. Pečeme asi 20 minut dozlatova.



Tip k receptu

Do těsta můžeme přidat ještě lžičku kmínu a půl lžičky drhnutého rozmarýnu.

Ingredience

- ✓ 100 g škvarků
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 20 g droždí (kvasnic)
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 jarní cibulka

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Párty občerstvení