Kmínové tyčinky se škvarkovou pomazánkou

Obtížnost:

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **4**

1313 kalorií , **6 g** cukrů , **16 g** tuků , **39 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: https://srecepty.cz/kminove-tycinky-se-skvarkovou-pomazankou

Příprava

Nejprve si připravíme škvarkovou pomazánku. Škvarky rozmixujeme nebo umeleme na mlýnku na maso. Jarní cibulku nasekáme na jemno a spolu s mletou paprikou vmícháme do škvarků. Osolíme a dáme do lednice vychladit. Mléko zahřejeme a rozmícháme v něm cukr. Rozdrobíme droždí a necháme vzejít kvásek (trvá to tak 10 minut). Mouku prosejeme do mísy, přidáme jedno vejce, sádlo a kvásek a vypracujeme hladké těsto. Toto těsto rozválíme na plát, ze kterého vykrajujeme tyčinky. Necháme 20 minut kynout. Potřeme druhým vejcem, osolíme hrubou solí a pokmínujeme. Pečeme na 200°C asi 15 minut.

Tip k receptu

Pokud jsou škvarky příliš vypečené, můžeme je při mixování smíchat se lžíci sádla, aby to šlo lépe.

Ingredience

- 200 g škvarků
- 1 jarní cibulka
- 1/4 lžičky mleté papriky
- 7 g soli
- 250 g polohrubé mouky
- 125 ml polotučného mléka
- 1 špetka cukru krystalu
- 10 g droždí (kvasnice)
- 2 vejce
- 2 lžíce sádla
- 1 lžíce kmínu
- 15 g Mořské soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Návštěva, Předkrm, Pomazánka, Těsto