

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.

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



Tip k receptu

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

Kategorie

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

