

Křupavé škvarkové pagáčky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 12

2085 kalorií , 10 g cukrů , 27 g tuků , 78 g bílkovin

Autor: uschi3

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

Příprava

Droždí rozmrvíme do smetany a necháme napučet. Škvarky posekáme a smícháme s 1/3 mouky. Zbylou mouku smícháme se smetanou, se solí, 2 vejci a vypracujeme těsto, které na pomoučené pracovní desce vyválíme. Těsto potřeme škvarkami a přeložíme jako obálku. Vyválíme a opět přeložíme jako obálku. Postup opakujeme ještě 2 krát. Z vyváleného těsta poté vykrajujeme menší pagáčky, přeložíme je na plech, navrch pagáčků nožem uděláme mřížku a chvíli necháme kynout. Potřeme je vejcem a upečeme.



Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 500 g škvarků
- 250 ml zakysané smetany
- 50 g droždí (kvasnice)
- 3 vejce
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Svačinka