

Pagáčky z listového těsta

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 6

79 kalorií , 0 g cukrů , 5 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/pagacky-z-listoveho-testa>

Příprava

Škvarky umeleme na masovém strojku. Listové těsto rozválíme na tenký plát. Posypeme škvarky a dobře zakápneme bílým vínem. Poté těsto přeložíme a znovu vyválíme. Zopakujeme asi třikrát. Vyválený silnější plát poté zakryjeme utěrkou a necháme chvíli odpočívat. Mezitím si troubu rozejdeme na 200°C. Z těsta vypichujeme kolečka, rovnáme je na plech vyložený pečícím papírem. Na povrchu každého kolečka uděláme nožem zářez ve tvaru kříže, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme hrubozrnnou solí. Pečeme asi 20 minut dozlatova.

Ingredience

- 1 plátek listového těsta
- 100 g škvarků
- 6 lžic bílého vína
- 1 vejce
- 2 lžičice hrubozrnné soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Návštěva, Párty občerstvení

Tip k receptu

Bílé víno můžeme nahradit libovolným koňakem a místo soli lze na posypaní použít sezam nebo kmín.