

Škvarkové rohlíčky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: 16

1895 kalorií , **10 g** cukrů , **15 g** tuků , **63 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/skvarkove-rohlicky>

Příprava

Škvarky si umeleme a dáme stranou. Z mouky, změkklého tuku, žloutků, mléka a droždí vypracujeme hladké těsto. Těsto rozdělíme na 6 bochánků, každý rozválíme na placku a vykrájíme z něj 16 dílků. Každý dílek potřeme umletými škvarky, které jsem zlehka osolili. Stočíme do rohlíčků a potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme kmínem. Pečeme dorůžova.

Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 250 g tuku
- 2 žloutky
- 2 dcl mléka
- 20 g droždí (kvasnice)
- 250 g škvarků
- 1 vejce
- špetka soli
- 1 lžíce kmínu

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Svačinka

