

Škvarkové jednohubky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mouka hladká 500 g
- škvarky 300 g
- vejce 2 ks
- žloutek 2 ks
- droždí 50 g
- rum 50 ml
- mléko 200 ml
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Škvarky umeleme. Ve troše mléka necháme vzejít kvásek. Pak smícháme všechny suroviny a vypracujeme hladké těsto, které necháme asi hodinu v teple vykynout.

Potom z těsta na pomoučeném vále vyválíme plát asi 0,5 cm silný. Vykrajujeme z něj kolečka a dáváme je na tukem vymazaný plech.

Necháme ještě chvíli vykynout, potřeme rozšlehaným bílkem a upečeme v horké troubě dorůžova.