

Škvarkové pagáčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- vepřové škvarky 100 g
- žloutek 2 ks
- polohrubá mouka 250 g
- hladká mouka 250 g
- droždí 20 g
- mléko 250 ml
- Pálivá paprika mletá 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Škvarky pomelte na masovém strojku nebo rozmixujte. Vyklopte je do misky, přidejte žloutky a lžičku soli. Vše společně utřete pomocí vařečky a poté do misky prosejte obě mouky. Na mouku rozdrobte droždí a přilijte vlažné mléko, trochu pálivé papriky. Zpracujte vařečkou měkké nelepivé těsto. Mísu s těstem překryjte utěrkou a nechte hodinu kynout na teplém místě.

2

Vykynuté těsto rozválejte na lehce pomoučeném válu na plát silný asi 1 cm. Skleničkou vykrájejte kolečka a ta přeneste na plech vyložený pečicím papírem.

3

Povrch potřete bílkem, posypte mákem, kmínem, sezamem nebo hrubozrnnou solí. Ostrým nožem na pagáčcích vyřežte mřížku hlubokou asi 2 mm. Pečte v troubě dozlatova 20 minut.

4

Pagáčky podávejte ke guláši, se sýrem Cottage nebo jen tak k pivu či vínu.

Poznámka:

Do těsta zapracujte tři jarní cibulky, nakrájené na tenká kolečka.