

Škvarkové pagáčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- škvarky 200 g
- sůl 1.2 lžička
- mléko 10 lžíce
- polohrubá mouka 300 g
- žloutek 2 ks
- celé vejce 1 ks
- droždí 10 g
- smetana 4 lžíce

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kvásek zamícháme do mouky s ostatními přísadami. Těsto vyválíme, složíme do šátečku a to opakujeme 3x. Naposledy těsto vyválíme na prst silné. Vypichujeme malá kolečka a necháme je na plechu s pečícím papírem kynout asi 1 hodinu. Pak pomažeme vejcem a upečeme v horké troubě.