Škvarkové pagáče

Kategorie: Ostatní

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- mléko 1 dl
- voda 1 dl
- droždí 20 g
- cukr 1 lžička
- vepřové sádlo z bůčku 200 g
- vejce 2 ks
- hladká mouka 370 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Sádlo z vepřového bůčku nakrájíme na kostky a vyškvaříme. Světlé škvarky scedíme nasekáme na jemno a se sádlem necháme vychladnout. Sádlo a škvarky smícháme se 100gr. hladké mouky rozválíme, složíme a dáme do lednice.

Droždí nadrobíme do vlažného mléka a necháme vykynout. Do zbylé mouky přidáme 1 vejce, sůl, mletý pepř kvásek vodu a vše promícháme na tažné těsto.

Vykynuté těsto rozválíme, do středu dáme ztuhlý čtverec sádla s moukou, přikryjeme cípy čtverce, dobře zabalíme (jako psaníčko) rozválíme na obdélník, třikrát přeložíme a dáme do lednice. Takto postupujeme ještě dvakrát.

Vychladlé těsto nakonec rozválíme na tlustý plát asi 1,5 cm. Kulatým tvořítkem vykrájíme kolečka potřeme rozšlehaným vejcem a necháme vykynout. Pagáče pečeme ve vyhřáté troubě dorůžova.