

Dobré škvarkové pečivo

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kypřicí prášek do pečiva 0.5 balíček
- vejce 1 ks
- domácí škvarky 250 g
- hladká mouka 300 g
- **na ozdobu**
- mák 1 ks
- **na potřetí**
- vejce 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- mléko 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Domácí škvarky umeleme a v míse je promícháme s moukou, solí a práškem do pečiva. Přidáme vejce a po troškách přilijeme mléko. Promícháme na vláčné těsto, které potom necháme odpočinout na 30 minut v chladu.

Hotové těsto rozválíme na plát silný asi 5 mm a tvoříme z něho menší tyčinky nebo čtverečky. Tvar a velikost pečiva záleží na nás. Vykrájené kousky těsta vložíme na plech vyložený pečícím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme mákem nebo jinými semínky.

Škvarkové pečivo upečeme v předehřáté troubě dozlatova.

Dobré škvarkové pečivo vydrží pár dní a časem bude více vláčné.