Škvarkové pagáčiky :)

Potrebujeme: 500 g polohrubej múky, 250 g margarínu, 50 g droždia, 2 dl mlieka, 2 vajcia, soľ, 250 g škvariek, 100 g hladkej múky, 1 vajce na potretie.

Postup: na doske spracujeme múku s margarínom, vykysnutým kváskom, vajcami a so soľou. Škvarky zomelieme a premiešame s hladkou múkou. Cesto rozvaľkáme na štvorec, naň položíme zomleté škvarky s múkou sformované do menšieho štvorca, zabalíme ho cestom, rozvaľkáme, preložíme na spôsob lístkového cesta a necháme chvíľu odpočívať. Prekladanie opakujeme trikrát. Nakoniec cesto rozvaľkáme na plát hrubý 1 cm, povykrajujeme okrúhle pagáčiky, na povrchu pagáčikov urobíme nožom mriežky, dáme ich na plech a necháme nakysnúť. Pred pečením ich potrieme rozšľahaným vajcom. Pečieme v dobre vyhriatej rúre.



Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania