

Pagáčky

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

80 g droždí

400 g polohrubé mouky

250 grozemletých škvarků

4 žloutky

šálek smetany

sklenice bílého vína

sůl

vejce

Postup

Z droží a trochy vlažné vody uděláme kvásek. Přidáme mouku, škvarky, žloutky, smetanu, víno, sůl a vypracujeme těsto. Těsto rozválíme, stočíme do šátečku, opět rozválíme a opakujeme několikrát. Z placky 0,5 cm silné skleničkou vykrajujeme kolečka, naskládáme je na plech a necháme kynout asi 3 hodiny. Před pečením pagáčky potřeme rozšlehaým vejcem a ve vyhřáté troubě upečeme.