

ŠKVARKOVÉ PAGÁČIKY

Pomôcky: miska, mlynček, tanier, lyžica, formička alebo pohár, plech

Suroviny: 300g hladnej múky

150g škvariiek

80g margarínu

20g droždia

1 vajce

soľ

čierne korenie

mlieko

Postup:



*Pripravíme si
potrebné
suroviny.*

Namelieme škvarky v mlynčeku.





Medzitým si preosejeme múku do misky.

Z mlieka a droždia si pripravíme kvások, ktorý pridáme k preosiatej múke a vajcu. Všetko zmiešame a necháme asi 30 minút kysnúť.



K pomletým škvarkám pridáme margarín a premiešame.



Do vykysnutého cesta pridáme pomleté škvarky zmiešané s margarínom a 3-krát preložíme ako lístkové cesto.



Nakoniec cesto rozvalkáme a formičkou alebo pohárom vykrajujeme pagáčky.



Po vykrojení ukladáme pagáčky na plech.



*Pagáčiky potrieme vajcom
a necháme upiecť v rúre na
180° na 15-20 minút.*

DOBRÚ CHUŤ ! 😊



Juliána Gardošová