

NajPečenie



Škvarkové pagáčiky so slivkami

Škvarky sú výborné aj na koláčiky. Vyskúšajte tento netradičný recept s fotopostupom.

Potrebuje:

cesto

500 g	polohrubej múky
1 ks	sušené droždie
1 lyžička	soli
1 lyžica	Cukru
1 ks	vajce
300 ml	teplého mlieka

plnka

500 g	slivky
250 g	škvarky mleté
1 ks	vajíčko na natieranie

Postup:



Urobíme si kysnuté cesto. Ja všetky suroviny rozmixujem pomocou mixéra. Necháme ho ešte aspoň 30 minút vykysnúť. Vyvalkáme ho a preložíme na 4 krát. Necháme chvíľku kysnúť. Opäť ho rozvalkáme a opakujeme 2x.



Rozvalkané cesto potrieme mletými škvarkami. Opäť na 4 krát preložíme, necháme podkysnúť a rozvalkáme.



Narežeme štvorce, do každého dáme jednu slivku a preložíme do šatôčiek alebo urobíme buchty. Potrieme vajíčkom a dáme piecť na 20 minút do vyhriatej rúry.

NajPečenie

Celkový čas prípravy: **60 min.**

Čas pečenia: **20 min.**

Teplota pečenia: **180 °C**

Náročnosť prípravy: **ťažšie**

Počet porcií: **6**
