



Škvarkové pagáče

Na prípravu škvarkových pagáčov budete potrebovať (40 ks s 5 cm priemerom):

100 ml mlieka, štipku cukru, 7 g sušeného droždia, 40 g roztopenej bravčovej masť, 340 g špaldovej hladkej múky, 5 g soli, 1 celé vajce, 40 g kyslej smotany, 300 g zomletých škvariet, 1 žĺtok a trochu mlieka na potieranie, sezam a rascu na posypanie

A TAKTO NA TO:

V mlieku izbovej teploty so štipkou cukru rozmiešajte sušené droždie a nechajte nakysnúť. Bravčovú masť roztopte a nechajte vychladnúť na izbovú teplotu. Múku a soľ premiešajte, pridajte nakysnutý kvások, rozšľahané vajce s kyslou smotanou a bravčovú masť. Mieste v kuchynskom robote s hákovým nástavcom 10 minút. Trochu lepkavé cesto preložte do čistej misky vytretej bravčovou masťou, prikryte a nechajte kysnúť 1 hodinu až 1 a ½ hodiny, kým nezdvójnasobí svoj objem.

Vykysnuté cesto vyvaľkajte na pomúčenej pracovnej doske do obdĺžnika a potrite ho jednou tretinou pomletých škvariet. Cesto z oboch strán preložte k stredu, a potom na polovicu. Prikryte a nechajte 10 minút odpočívať. Opäť ho rozvaľkajte a postup s natieraním a prekladaním zopakujte ešte dva krát. Napokon cesto rozvaľkajte na cca 1,5 cm hrúbku a vykrajujte. Ja som použila pohárik s priemerom 5 cm a vykrojila som 40 mini pagáčikov. Poukladajte pagáče na plech a prikryté ich nechajte ešte 10 minút podkysnúť. Pred pečením potrite pagáče rozšľahaným žĺtkom s troškou mlieka a posypte sezamom a rascou. Pečte pri teplote 180 stupňov 15 až 20 minút.