

Škvarkové pagáče

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

800 g	hladká mouka
300 ml	mléko
300 g	pomleté škvarky
3 ks	žloutky
2 lžičky	cukr
1 kostka	droždí
1 lžička	sůl
1/2 lžičky	mletý pepř
1 ks	vejce (na potřeni)



Postup přípravy

Z poloviny vlažného mléka, cukru a droždí uděláme kvásek a necháme vzejít na teplém místě. Ostatní suroviny promícháme ve větší míse, přidáme vzešlý kvásek a dobře promísíme. Těsto je hutné a těžké. Necháme kynout půl hodiny na teplém místě, poté rozválíme a přeložíme na polovinu. Opět necháme kynout asi dvacet minut, znovu rozválíme a přeložíme a dáme kynout. Stejný postup třikrát zopakujeme. Počtvrté těsto jen rozválíme a vykrajujeme asi pěticentimetrová kolečka, potřeme žloutkem a pečeme na 180° Celsia asi půl hodiny dozlatova.