

Škvarkové rožky

Potrebuje

- - 50 dkg polohrubej múky
- - 25 dkg palmarínu
- - 4 dkg droždia
- - 4 dcl mlieka
- - 1 KL kryštálového cukru
- - 1 ks vajce
- - 1 ks Karička črievko
- - 1 KL soli
- - 35-40 dkg pomleté škvarky

Postup

Z mlieka, cukru a droždia si urobíme kvások. Potom vypracujeme cesto. Cesto rozvaľkáme na kruh a narežeme na dieliky ako pizzu. Do každej časti dáme kôpku škvarek zmiešaných s trochou soli. Rožky zvinieme z tej hrubšej strany a jemne zahneme. Nech majú tvar písmena C. Ale môžeme naplniť a urobiť aj šatôčky alebo niečo podobné pirohom. Potrieme rozšľahaným vajcom a pečieme 20-25 minút.

Tento recept nám posielal: Patrik z Podbrezovej
náročnosť: stredná
čas: 60-70 minút
porcie: 4-6