
Pogacze ze skwarkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2757 razy.

30 dag mąki,

10 dag skwarek,

10 dag smalcu,

2 żółtka,

1,5 dag drożdży,

łyżeczka soli,

2 łyżki śmietany.

Z mąki, pokrojonych drobniutko skwarek, smalcu i żółtek zagnieść ciasto. Posolić je, dodać drożdże rozprowadzone śmietaną. Mocno ugnieść, trzykrotnie rozciągnąć i zagnieść na nowo. Rozciągnąć znów tak, aby było szerokie na dwa palce. Pokratkować wierzch ciasta nożem, wyciąć kieliszkiem krążki lub pokroić ciasto w kwadraty o boku 3 centymetry. Ułożyć na lekko posmarowanej tłuszczem blasze i zostawić na 90 minut. Następnie posmarować po wierzchu roztrzepanym jajkiem i wstawić do gorącego piekarnika. Pod koniec pieczenia można posypać pogacze tartym, żółtym, ostrym serem i papryką w proszku. Podawać na gorąco lub zimno.