

Pagacsa

Przepis dodany przez użytkownika trini6



kuchnia węgierska

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 50 dag
- słonina - 25 dag
- masło - 1/2 kostka(i)
- białe wino - 150 ml
- drożdże - 4 dag
- mleko - 200 ml
- sól pieprz -
- białko -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Słoninę zesmażyć, skwarki zemleć. Zagnieść ciasto ze skwarkami, rozwałkować na 2 cm płat. Brzegi zawinąć do środka, odłożyć na godzinę w chłodne miejsce, ponownie rozwałkować i zawinąć brzegi do środka. Wyciąć krążki, naciąć, posmarować białkiem, upiec