

## Ciastka ze skwarek



**PAWEŁ33**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| <b>słonina</b>              | 0,5 kg     |
| <b>cebula</b>               | 2 szt      |
| <b>jajko</b>                | 4 szt      |
| <b>proszek do pieczenia</b> | 1 łyżeczka |
| <b>mąka</b>                 | 2 szklanki |
| <b>sól</b>                  |            |
| <b>pieprz</b>               |            |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skwarki z wytopionej słoniny zrumienić, dodać zrumienioną cebulę, wszystko przemielić przez maszynkę. Dodać jajka, sól, pieprz i mąkę, proszek do pieczenia - zagnieść ciasto. Wałkujemy na placek, wycinamy wzory. Pieczemy ok 30 min - pycha!