

Medový perník

40–50 Min

Príprava

1. Zmiešame múku, cukor, sódu bikarbónu a koreninový prípravok na Perníčky.
2. Potom pridáme vajcia a med.
3. Prikryjeme potravinovou fóliou a necháme pol hodiny odpočívať.
4. Pracovnú plochu posypeme múkou a cesto rozvaľkáme na hrúbku asi 1 cm.
5. Vykrajujeme perníčky a uložíme ich na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme mliekom a pečieme asi 7–8 minút pri teplote 175 °C.

NÁPOVEDA: Perníčky zmäknú, keď sa nechajú niekoľko dní vo vzduchotesnej dóze.

Ingrediencie

= Kotányi Produkte

500 g	Ražná múka
125 g	Kryštálový cukor
125 g	Med
3 ks	Vajcia
3 ČL	Prášok na pečenie
2 PL	Koreninový prípravok na perníčky
	Malé množstvo mlieka na polevu