

Ingrediencie

500 g hladkej múky, 250 g práškového cukru, 3 celé vajcia, 100 g rozpusteného vlažného medu, 50 g masla, 1 lyžička sódy, 1 lyžička mletej škorice, 3 klinčeky, 1 lyžička anízu, 1 nové korenie, citrónová kôra, 1 vajce na potretie

Postup

Preosejeme múku so sódou a vmiešame ostatné suroviny. Vypracujeme cesto. Uložíme ho do mikroténového sáčka do chladničky a necháme ho 1 až 2 dni odpočívať. Potom cesto po častiach rozvaľkáme, vykrajujeme ľubovoľné tvary a kladieme ich na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 170 stupňov. Po upečení ešte horúci perník potrieme rozšľahaným vajčekom. Ľubovoľne ozdobíme.

www.mamincinyrecepty.cz

