



Jar klope na dvere a to je ten pravý čas na prípravu záhradky, nielen tej vonku, ale aj perníkovej pre radosť.

//

Potrebujeme:



50g masla, 560 g hladká múka, 300 g práškový cukor, 1 lyžica kakaa, 3 lyžice medu, 2 lyžice rumu, 1 lyžica jedlá sóda, 1 lyžica perníkové korenie, tuk, 1 vajce, 1 lyžica citrónovej šťavy

Postup:

Do kuchynského robota dáme maslo, preosiatu múku s cukrom, pridáme ostatné suroviny a

Upečte si perníkovú záhradku na veľkú noc

vypracujeme cesto. Cesto sa musí odležať dva dni. Potom cesto rozvaľkáme, vykrajujeme z nej rôzne zvieratká, podľa formičiek a dáme na plech. Perníčky pečieme pri 180 °C asi 20 minút. Plech s perníkmi dáme do rúry, necháme piecť a medzitým si pripravíme ozdobnú polevu - z bielku, cukru a citrónovej šťavy.



Dobrú chuť

//