

# Perník

- 10 dkg povidel
- 1 vejíčko
- 45 dkg polohrubé mouky
- 20 dkg cukru
- 2 dcl oleje
- 1/2 l mlíka
- 2 kypřicí prášky do perníku (nebo jen do pečiva, ale to pak nebude mít tu správnou perníkovou chuť)

Třeme šlehačem (metlami), pak dáme do pekáče, který předem vymažeme tukem. Peče se 20 - 25 min. - zraje na 180°C (aby to vyskočilo), pak 150°C.





From:  
<https://kucharka.cesty.in/> - Kuchařka

Permanent link:  
<https://kucharka.cesty.in/pernik>

Last update: **2024/07/20 19:31**

