NajPečenie



Cuketový (jablčný) perník

Perník je jemný, a dá sa robiť na viac spôsobov. Vyskúšajte ho aj vy podľa tohto fotoreceptu.

Potrebujete:

cesto

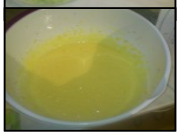
3 ks	vajcia
400 g	Práškový cukor
400 g	polohrubá múka
1 ks	prášok do perníka
500 g	struhaná cuketa alebo jablká
2 dl	olej
2 lyžica	kakao
1 ks	vanilkový cukor
1 ks	škoricový cukor

Celkový čas prípravy:	**10 min.**
Čas pečenia:	**10 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**30**

Postup:



Pripravíme si suroviny



Vymiešame vajíčka s práškovým, vanilkovým a škoricovým cukrom.



Postupne pridáme tekuté suroviny s cuketou (jablkami) a pridáme múku s práškom do perníka, ak náhodou nemáme prášok do perníka, dáme prášok do pečiva a perníkové korenie.



Cesto vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech a dáme piecť do predhriatej rúry.



Hotový a vychladnutý koláč potrieme marhuľovým lekvárom a posypeme

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

kokosovou múčkou.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.