NajPečenie



Medové vajíčka a kuriatka

Medovníčky v tvare vajíčok, v jarnom prevedení, vám rozvoňajú celý byt a skrášlia veľkonočný sviatočný stôl.

Potrebujete:

400 g	múka hladká
120 g	Palmarín
2 ks	vajce
2 ks	vajce
160 g	cukor práškový
120 g	med
1/2 lyžica	škorica mletá
1/2 bal.	perníkové korenie mleté - zmes
1 štipka	sóda bikarbóna
300 g	slivkový lekvár
150 g	cukor práškový (3x preosiaty)
1 ks	bielok
1 lyžička	citrónová šťava

Postup:

Medovníkové cesto: múku a cukor preosejeme, pridáme zmäknutý Palmarin, med a ostatné suroviny. Zmiesime cesto, ktoré necháme odležať 24 hodín. Vyvaľkáme na hrúbku asi 3 mm a vykrajujeme vajíčka a kuriatka. Poukladáme ich na vymastený plech, alebo plech s mastným papierom. Pri teplote 220 °C upečieme do svetlozlatej farby. Po upečení a vychladnutí vždy dva spojíme slivkovým lekvárom. Ozdobíme bielkovou glazúrou a čokoládou.

Bielková glazúra: všetko spolu vymiešame do hustej bielej peny a pomocou vrecka zdobíme. Počas práce máme glazúru stále prikrytú vlhkou utierkou, alebo fóliou, aby nevysychala a netvorili sa kryštáliky.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**120 min.**
Čas pečenia:	**5 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.