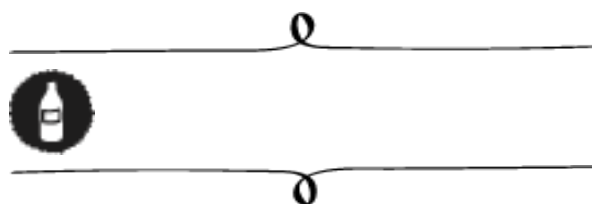


# NajPečenie



## Pardubické perníčky

Sú veľmi jemné a po upečení nestvrdnú, skúste ich urobiť podľa fotoreceptu.



### Potrebuje:

50 g	cukor kryštálový
250 ml	voda
1 kg	múka hladká
2 ks	vajce
160 g	med
2 ks	vajce
160 g	med
1/2 lyžička	sóda
10 g	salajka
1 lyžička	škoricca mletá
1 lyžička	perníkové korenie mleté - zmes
100 g	Palmarín
4 lyžica	lekvár ľubovoľný
podľa potreby	voda
podľa potreby	rum
	čokoláda
	Cera

### Postup:



Prichystáme si suroviny.

Vodu s cukrom uvaríme, necháme prechladnúť. Múku zmiešame so salajkou, sódou, škoricou a perníkovým korením. Pridáme do sirupu a zamiešame. Pridáme med a vajcia.



Vypracujeme vláčne cesto. Cesto odložíme na 12 hod.



Na druhý deň cesto prehnetieme a odkrojíme asi 1/5.



Túto časť v celku rozvalkáme vo veľkosti plechu a dáme upiecť na vymastenom plechu.

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>90 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>7 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>170 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

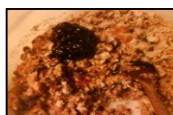
---



Zo zvyšku vykrajujeme kolieska.



Upečený perník v celku, pomrvíme.



Pridáme vodu, lekvár a rum.



Premiešame, tak aby sa plnka dala natrieť na perníčky.



Perníčky potom plníme pripravenou plnkou.



Zlepené polejeme čokoládovou polevou.