

PLNENÝ MEDOVNÍK

700g HL. MUKA
240g PR. CUKOR
100g PALMARIN
4 POL. LYŽICE MEDU
4 k VAJCIA
1 k KYPR. PRÁŠOK
2 LYŽIČKY PERNIKOVĚ KOR.

PUNKA:

600g SLIV. LEKVĀR
100g SEK. ORECHY 1k VAJČKO NA POTER
100g HROZDIENKA

POSTUP:

PALMARIN + MED SPOLY ROZPUSTIME
VŠETKY SUROVINY SPOLU ZMIESIME A DAME
DO CHLADNIČKY NA 24. HOD.
CESTO SI ROZDELIME NA 4 AŽ 6. k BOCHNIČKY
UROBIME 4 - 6 k PAGOGLIČKY
PEČIEME 15 MIN. PRI 200°C
A 15 MIN PRI 170°C
PO UPEČENÍ POKRYJEME UTIERKOU
A PO VYCHLADNUTÍ ZABALIME DO ALUBALU
A NECHAME V CHLADE