**Perníčky**

**Ingredience:**

- 2 celá vejce

- 4 lžíce medu

- 1 lžíce mléka

- 100 g másla

- 225 g cukr krupice

- 1 lžíce jedlé sody

- 1 lžíce perníkového koření

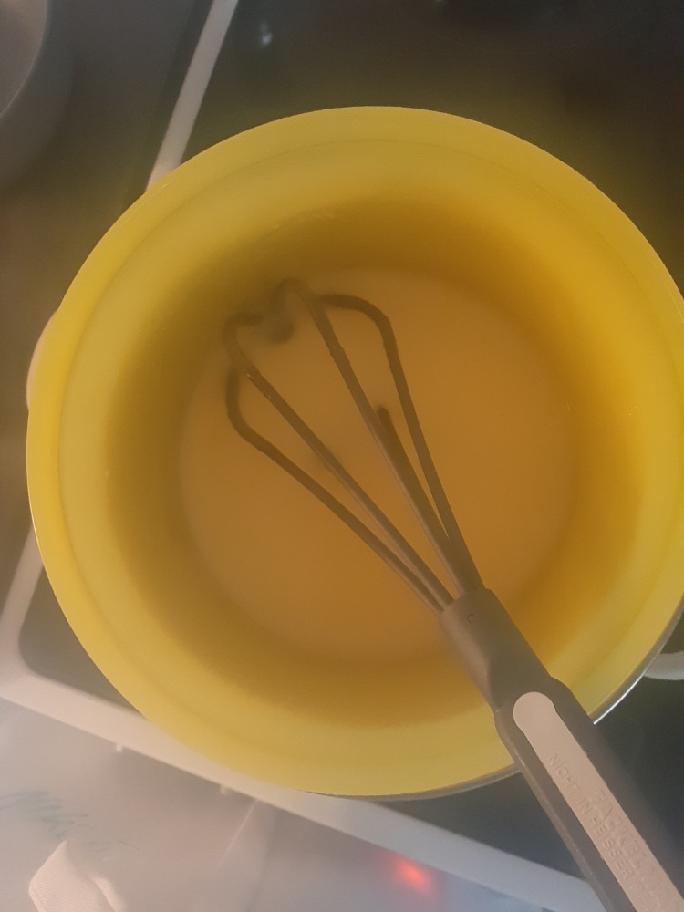
- 600 g hladké mouky

**Postup:**

- mouku rozdělíme na dvě půlky 300g a 300g

- do jedné půlky přidáme jedlou sodu a perníkové koření

- nad párou rozpustíme máslo, cukr,  med a mléko



- až se to rozpustí, zašleháme vejce



- vaříme nad párou, než směs mírně zhoustne

- postupně do směsi co vaříme nad párou, přimícháme mouku s jedlou sodou a s kořením



- povaříme cca 5 min

- na vál nasypeme zbytek mouky + ještě  teplé těsto  a vše zpracujeme v hladké těsto



- těsto nenecháme chvíli odpočinout a ještě s teplým těstem pracujeme

- vyválíme placku a vykrajujeme perníčky



- pečeme na 160 stupňů asi 8 minut

- po upečení potíráme rozšlehaným vajíčkem

