

Staročeské zázvorky

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

3 lžička	najemno nastrohaný zázvor (čerstvý)
250 g	polohrubá mouka
250 g	hladká mouka
400 g	moučkový cukr
4 ks	vejce
1 ks	prášek do pečiva nebo prášek do perníku
1 lžička	nastrohaná kůra z bio citronu
1 lžička	jedlá soda



Postup přípravy

V míse smícháme zázvor, citronovou kůru, vejce a cukr. Vše důkladně promícháme a přisypeme obě mouky, jedlou sodu a prášek do pečiva. Z ingrediencí propracujeme pevné těsto, které vyválíme na válu a vykrojíme z něj tvary pomocí perníkových formiček. Tvary vyskládáme na plech s pečícím papírem a pečeme na 150 stupňů 15-20 minut. Zázvorky by měly být lehce narůžovělé. Můžeme je ozdobit stejně jako perníčky.