

Cuketový perník

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 hrnky	nahrubo nastrouhaná cuketa
1/2 hrnku	třtinový cukr
1/2 hrnku	olej
2 ks	vejce
2 lžíce	švestková povidla
2 hrnky	polohrubá mouka
1 lžíce	kakao
1 ks	kypřicí prášek do perníku
2 lžíce	perníkové koření (např. Varoma)
	cukrářská poleva (na polití)



Postup přípravy

Do mísy dáme nastrouhanou cuketu a cukr. Poté, co cuketa pustí šťávu, přidáme olej, vejce a povidla. Zamícháme. V menší misce si smícháme suché ingredience (mouku, kakao, kypřicí prášek do perníku a perníkové koření) a přidáme k mokrým ingrediencím. Vzniklé těsto nalijeme do vymazané nebo pečicím papírem vyložené formy a dáme do trouby předehřáté na 175 °C. Pečeme asi 40 minut, přičemž přesný čas vyzkoušíme špejlí. Upečený perník přelijeme polevou a je to!