

MEDOVNÍKOVÉ KOULE

Suroviny:

800 g ruměnek – 4 balení po 200 g (možno nahradit jinými neplněnými perníčky)
250g másla
1 Salko

Postup:

Perník rožemeleme, část medové „strouhanky“ si odložíme bokem. Zbytek spolu s máslem a Salkem smícháme dohromady v jednu kompaktní hmotu. Tu je potřeba nechat v lednici vychladit nejméně dvě hodiny, nejlépe však přes noc. Poté navlhčenýma rukama tvarujeme koule či kuličky a obalujeme je v odložené „medové strouhance“, nebo v mletých oříšcích.

Autor: Lada Fusková

