

PERNÍKOVÝ ŠTRŮDL S MEDEM OD HANKY

30 dkg hladké mouky
20 dkg mletého cukru
5 dkg másla
1 vejce
2 lžíce tekutého medu
2 lžíce mléka
1/2 prášku do perníku

Dobře zpracovat, rozdělit na 3 díly, vyválet na plát 15x délka plechu, potřít povidly, posypat sekanými ořechy a rozinkami. Zabalit závin, spojem otočit dolů, potřít rozšlehaným vejcem, péct v mírně vyhřáté troubě (150 °C) až zružoví.

