

# Koření na perník nebo do štrůdlu

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 5min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/koreni-na-pernik-nebo-do-strudlu>

## Příprava

Nové koření, hřebíček a badyán vsypeme do mlýnku nebo do hmoždíře a rozdrtíme na jemný prášek. Přimícháme mletý muškátový oříšek a dobře promícháme. Mě se osvědčilo nasypat vše do uzavřené sklenice, se kterou potom několikrát prudce zatřepu. Koření se pak krásně rovnoměrně promísí. Na jeden plech perníku budeme potřebovat asi 3/4 lžíce, do štrůdlu o něco méně. Zbylé koření uchováváme v dobře uzavíratelné nádobě, aby nám nevyprchalo aroma.

## Ingredience

- 6 kuliček nového koření
- 1 lžička hřebíčku
- 0,5 lžičky mletého muškátového ořechu
- 1 badyán

## Kategorie

Česká, Vegetariánská, Klasika, Pomocné recepty

### Tip k receptu

Směs můžete vylepšit přidáním 1 lžíce mleté skořice.