

# CUKETOVÝ PERNÍK

## Na těsto:

- 3 hrnky polohrubé mouky
- ¼ hrnku práškového sladidla [FAN STEVIA® na bázi steviol- glykosidů](#)
- 1 sáček kypřící prášek do perníku
- 1 lžička jedlé sody
- 3 lžíce kakaa
- ½ lžičky mleté skořice
- špetka soli
- 1 hrnek mléka
- ½ hrnku oleje
- 2 vejce
- 3 lžíce švestkových povidel nebo marmelády
- 2 hrnky nahrubo nastrouhané cukety (bez semínek)

## Na ozdobu:

- [švestková nutela](#) dle našeho receptu
- strouhaný kokos nebo vlašské ořechy

## Postup:

1. Nejprve si připravíme cuketu. Oloupeme ji, rozkrojíme a semínka vydlabeme lžičkou. Poté nastrouháme na hrubém struhadle.
2. V druhé míse smícháme všechny sypké suroviny, přidáme mléko, olej, vejce a švestková povidla nebo marmeládu. Vše promícháme v hladké těsto (pokud je hodně husté přidáme trochu mléka).
3. Do takto připraveného těsta vmícháme nastrouhanou cuketu.
4. Těsto nalijeme na vyšší plech vyložený pečícím papírem a vložíme do předem vyhřáté trouby. Pečeme na **180 °C asi 35-40 minut**. Zda je perník, hotový otestujeme špejlí, nemělo by na ní zůstat tekuté těsto, pokud špejle nelepí, máme upečeno.
5. Vychladlý perník potřeme švestkovou nutelou a posypeme strouhaným kokosem nebo na každý kousek položíme půlku vlašského ořechu.

