

Piernik Stary (Halina Pezowicz)

Miód, masło cukier należy zagotować następnie przestudzić i dodać 1/2 łyżeczki soli, przyprawę do piernika, 1 gałkę muszkatołową, goździki, cynamon, 3 jajka, 3 łyżeczki sody, bakalie i wszystko zagnieść. Dodawać mąkę ile się wgniecie. Następnie ciasto owinać w szmatkę z płótna, włożyć do glinianego garnka i wstawić do chłodnego pomieszczenia. Odstawić na 6 tygodni. Po upływie 6 tygodni ciasto rozwałkowujemy, kroimy na plastry, kładziemy na blachę i pieczemy w piekarniku. Upieczone ciasto przekładamy powidłami śliwkowymi.

