

## Poprjančki z wowsnych tružkow ze cimtom

### přidawki

150 g	drobných wowsnych tružkow
50 g	hrubých wowsnych tružkow
50 g	mlětych worjehow
75 g	połnožitneje muki
60 g	cokora
1	pakčik wanilijoweho cokora
1	lžička pječenskeho próška
1,5	lžički cimta
2	jejce
100 g	mječkeje butry



### zhotowjenje

Pěc na 180°C předuwaneje ćopłoty sćoplić.

Wšitke suche přidawki do šklě wotwažić a změšeć. Jejce a butru naposledk k tomu dać. Wšitko k čěstu změšeć.

Ze lžičku džěle čěsta wotkałnýć a ke kulce we wulkosci worjeha sformować. Blach z pječenskeje papjeru pokłasc. Kulki na blach sadzić a je při tym tróšku płonje stłóčić.

Poprjancy w někak 12 mjeńšinach w pěcy pjec, doniž je kroma tróšku zbrunjena. Z pěcy wzać, wochłódnic dać a sej słódžeć dać.

W blachowej tysce móžeš wowsne poprjančki znajmjeńša 6 tydženjow składować.