**Vianočné repete**

**Vianoce lásky čas**

**Za oknami sa chumelí,**

**Pod oknami lietajú anjeli.**

**Zima je už konečne tu,**

**Deti robia v snehu šarapatu.**

**Sniežik biely ako stena,**

**Pokryl aj posledné stebielko sena.**

**Snehuliaky sú všade okolo nás,**

**Okná zdobí biely mráz.**

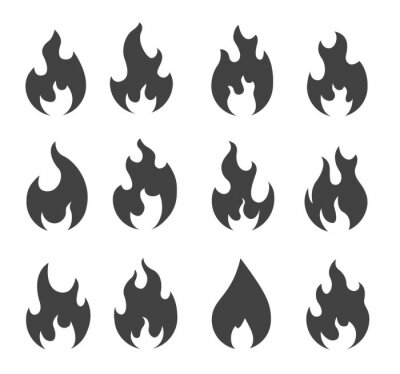
**Vianoce sú už za dverami,**

**Vianočné stromčeky sú zdobené guľami.**

**Vianoce, lásky čas,**

**Sú všade vôkol nás.**

**Recept na mäkké medovníky**

 10 minút

 na 175 °C

**INGREDIENCIE**

160 g **med**

160 g **cukor kryštál**

120 g **Hera**

500 g **múka hladká**

1 KL **sóda bikarbóna**

1 KL **škorica mletá**

2 ks **vajcia**

**POSTUP**

1. Suroviny, všetky majú mať izbovú teplotu.
2. Med, cukor a heru necháme zovrieť
3. Múku zmiešame so sódou bicarbonou a škoricou.
4. Pridáme trošku vychadnutú medovú zmes a zamiešame.
5. Do nie úplne vychladnutej masy pridáme vajíčka.
6. Spracujeme cesto, ktoré zabalíme a necháme ho odpočívať aspoň 2 hodiny.
7. Potom ho vyvaľkáme na 5 mm a vykrajujeme rôzne tvary. Pred pečením ich potrieme rozšľahaným vajcom a pečieme asi 10 minút pri teplote 175 °C. Po upečení ich potrieme rozšľahaným žĺtkom s lyžicou mlieka.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **2** |  | **8** |  |  |  | **5** |  |
| **5** | **9** |  |  |  |  |  |  |  |
| **7** |  |  |  |  |  | **1** |  | **4** |
| **1** |  | **5** | **4** |  |  |  |  | **7** |
|  | **8** |  |  |  | **8** |  |  |  |
|  |  |  | **7** |  |  | **2** |  |  |
|  |  |  |  | **2** |  | **4** |  |  |
|  |  | **2** | **6** |  |  | **8** |  |  |
| **9** |  |  |  |  |  |  |  | **5** |

**Vianočné sudoku**