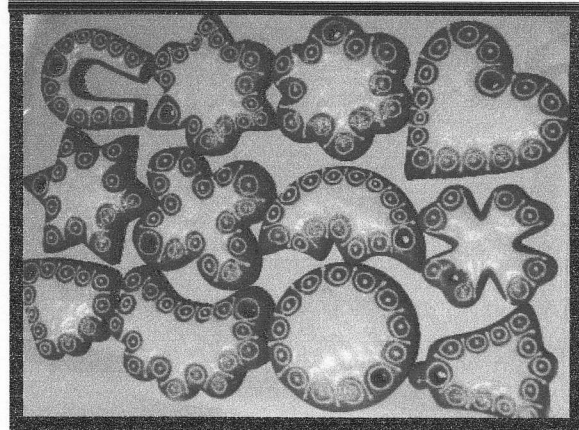


## Vánoční recept-perníčky

Na přípravu těsta budeme potřebovat následující suroviny :

- 50dkg hladké mouky
- 2 celá vejce
- 12,5dkg medu
- 12,5dkg másla
- 19dkg práškového cukru
- 1 lžička kypřicího prášku do perníku
- 1 lžička skořice
- 1/2 lžička fenyklu
- 1/2 lžička anýzu
- 2-3 umleté hřebíčky
- 1/4 lžičky muškátového oříšku



Do větší mísy si rozklepneme 2 celá vajíčka, k nim přidáme cukr a máslo. Vše pořádně zamícháme. Do těsta dále přidáme med, fenykl, anýz, hřebíček a muškátový oříšek. Nakonec vmícháme hladkou mouku a kypřící prášek do perníku. Všechny suroviny zpracujeme na hladké těsto, které necháme ztuhnout v ledničce přibližně 3-4 hodiny.

Po uplynulé době si na pracovní plochu připravíme dřevěné prkénko, váleček a sadu vykrajovátek. Část těsta vyjmeme z mísy a položíme na pomoučněné prkénko. Válečkem vyválíme asi 2cm silnou placku, ze které vykrajovátky uděláme různé tvary. Ty pak dáme na připravený předem vymaštěný plech. Než vložíme vše do trouby, potřeme perníčky rozšlehaným vejcem. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě 160°C asi 10 minut. Upečené cukroví necháme vychladnout.

Mezi tím si připravíme polevu na zdobení. V malé misce nad parou ušleháme sníh ze dvou vajec. K němu přidáme pár kapek vymačkaného citronu a 5 lžic cukru. Ztuhlou polevu dáme do sáčku a zdobíme dle vlastní fantazie. Dobrou chuť.

# MŮJ VÁNOČNÍ RECEPT

ŠTĚSTÍ, ZDRAVÍ, POHODU

A PÁR DÁREČKŮ V TOHO.



A. S. ...

# Recept na vánoční šišti

- 200g lásky
- 200g pohody
- 200g zdraví
- 200g úsměvu
- 200g dárečků

= 1 kg vánočního šišti

Kód zdravotní  
pojišťovny

2 1 1

# RECEPT

poř. č.

UO

Příjmení a jméno

KOLMAŠOVÁ Pavla

Číslo  
pojištění

1 2 3 4 5 6 1 1 1 1

f.

Bydliště (adresa)

Pardubice, ZŠ Spořilov

P - hradí pacient, C - spoluúčast pacienta, I - hradí ZP



*Rp.*

cena



Sk. Kód



Kapr 1x za vánoce  
Bramborový salát 1x za vánoce  
Vánoční stromeček 1x denně do 6.1.2010  
Dárky neomezeně  
Vánoční koledy užívat pouze 24.12.2009  
Pohoda každou hodinu 14 dní  
Snih neomezeně do března  
Sluníčko neomezeně celý rok



Sk. Kód



Dne:

MUDr. Ježíšek  
Svatého Mikuláše 2412  
000 01 Božipole  
Gottland

razítka zdrav. zařízení,  
jmenovka a podpis lékaře

Připravil:

Vydal:

Bez data vystavení, razítka smluvního zařízení, jmenovky a podpisu lékaře recept neplatí!