



## MEDOVÉ RECEPTY: ČEKÁME NA VÁNOCE

Zimní tipy, **jak se těšit na Vánoce s medem** ze Včelařství Domovina

- ✓ Naprosto skvělé mlsání na chladné dny
- ✓ Sladké, zdravé, chutné
- ✓ Pro celou rodinu

### Kaše s **perníčkovým medem**

- **1 lžíce** – medu perníčkového
- **30 g** – ovesných vloček
- **180 ml** – vody (mléka)
- **1/2** – jablka
- **1 špetka** – skořice (kakaa)

oříšky, sušené ovoce  
a granola na ozdobení

Vločky smícháme s vodou a pomalu, opatrně vaříme do zhoustnutí. Přidáme nastrohané jablko a ještě chvíli vaříme. Posypeme skořicí a nalijeme do misky. Ozdobíme včetně medu, který se v teplé kaši snadno rozpustí, a můžeme baštit.

### Pražené oříšky na **chilli medu**

- **2 lžíce** – chilli v medu
- **1 hrnek** – mandlí
- **1 hrnek** – kešu oříšků
- **1 lžička** – uzené červené papriky
- **1 špetka** – soli

Do mísy dáme oříšky, chilli med a uzenou červenou papriku. Ručně pořádně promícháme a vyskládáme na plech vyložený pečicím papírem. Během pečení na 180 °C oříšky kontrolujeme, aby se nespálily. Jakmile zezlátnou, vyndáme je z trouby. Po vychladnutí oříšky posolíme a jde se křupat!

### Babyccino s **ochuceným medem**

- **1 lžička** – medu kakaového, skořicového, perníčkového nebo brusinkového
- mléko

Mléko ohřejeme v rendlíku a zamícháme do něj oblíbený ochucený med. Našleháme parní tryskou do jemné mléčné pěny a je hotovo.

