

## Slané těsto

### Potřeby:

500 g hladké mouky  
250 g kuchyňské soli  
střední hrnek vody

### Příprava slaného:

Smícháme mouku, sůl a pomalu přidáváme vodu. Hněteme dokud z něj není plastická hmota, se kterou se bude dobře pracovat. Těsto nesmí být příliš řídké.

Na plechu vyloženém pečícím papírem si dekoraci slepujeme (potíráme prstem namočeným ve vodě), aby nám kousky těsta držely pohromadě.

### Pomůcky:

Pracovní podložka, vykrajovátko, hranu nože, vidličku, radýlka, mačkadlo na česnek, nebo těsto stříháme nůžkami. Hotovou dekoraci pomalu sušíme u topení 2-3 dny, potom pečeme v troubě asi 90 min. při teplotě 50 C. Na konci pečení teplotu zvýšit, ale opatrně, aby nám těsto nepopraskalo.

A po vychladnutí už stačí jen dozdobit například s pomocí temperových barev

**PS: Nezapomeňte udělat díрку pro případ, že chcete obrázek zavěsit.**

