**Pirin kruh**

Sestavine:

500g pirine moke

0,5 l mineralne vode

1 žlička soli

1 žlica olja

1 zavitek vinskega kamna



Postopek: V posodi zmešamo vse sestavine skupaj. Masa pride malo bolj tekoča oz. lepljiva. V pekač položimo peki papir v katerega stresemo maso. Pečeno v pečici na 180°C 45-50 minut. Mmmmmm njami.

Učenka 7.a