**PIRIN KRUH**

(Zoja Pintarič)

1/2 kg pirine moke (navadna ali polnozrnata)

1 žlička soli

malo olja

pecilni iz vinskega kamna

1/2 l radenske ali navadne vode

semena (po želji)

Potrebujemo še modelček za kruh in peki papir. Vse sestavine zmešamo in pečemo na 180ᵒC približno 1 uro.

 