

ZDRAVELJČKOV KRUH (čisto enostaven)

Potrebujemo:

- ½ kg (3 jogurtov lončke) moke (ajdove, pirine, koruzne, navadne, katerekoli... lahko jo tudi zmešaš med seboj)
- 1 pecilni prašek (ali žlička vinskega kamna)
- 1 žlička (majhna) soli
- 2 pesti semen (sončnična, bučna, orehi, sezam...)
- Mineralna voda (1 jogurtov lonček in pol, po občutku, vlivaj počasi in sproti mešaj)



V večji posodi zmešaš moko, pecilni prašek in žličko soli.
Dodaš semena po izbiri.

Doliješ mineralno vodo po občutku in zmešaš, da je še vse skupaj dovolj gosto, vendar lahko še vedno vliješ v model - srnin hrbet.



Pekač obložiš s peki papirjem.



Pečeš v pečici na 200 stopinj, 60 minut (1 ura). Ko vzameš kruh iz pečice si pomagaj s kuhinjskimi krpami.



Postopek peke kruha si lahko pogledaš: <https://youtu.be/RjDwMZBypwg>

Dober tek!

Zapisala, fotografirala in posnela:
Katarina Kotnik Ivačič