**DOMAĆE KRUŠNE MRVICE**

**1.Stari kruh izreži na šnite i poslaži u lim za pečenje.**

****

**2.Pećnicu uključi na 180°C i pričekaj da se ugrije i onda unutra stavi kruh.**

**3.Kruh suši oko 30 minuta da postane tvrd.**

**4.Suhi kruh stavi u vrećicu i razmrvi ga valjkom tako da dobiješ sitne mrvice.**

**5.Krušne mrvice spremi u posudu s poklopcem i upotrebljavaj za pohanje.**

****