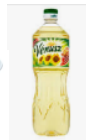


# Só liszt gyurma

## Hozzávalók:

- 20 dkg liszt
- 20 dkg apró szemű só
- 125 ml víz
- 1,5-2 evőkanál étolaj



## Elkészítés:

1. Egy tálban keverd össze a lisztet és a sót.
2. Öntsd hozzá a vizet.
3. Add hozzá az evőkanálnyi olajat.
4. Gyúrd össze jó alaposan.
5. Ha úgy érzed, hogy a gyurma lehetne puhább, akkor kanalanként adj hozzá annyi vizet, amennyi szükséges.



## Tárolás:

A gyurma egy jól zárható műanyag edényben hetekig is eláll.