Razljevuša



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 vece šolje (za belu kafu)**brašna
- **1,5 šolja**mleka
- so
- **4**jajeta
- **0,5 dl**ulja ili masti

Preliv:

- **2 dl**kisele pavlake
- **2 dl**kiselog mleka
- so
- **2-3 kašike**ulja

Priprema

Podmažite tepsiju sa mašcu i zagrejte u rerni na 220 stepeni. Umutiti jaja, mleko i brašno, so, smesa treba da bude gušca nego za palacinke. Razlijte na vrelu mast u plehu. Pecite dok testo ne porumeni. Isecite na kocke testo i prelijte sa prelivom. Vratite u rernu i zapecite još 5-10 minuta.

Savet

U kisele pavlake i kiselog mleka mozete dodati i 200 g mladog kajmaka.