

Ladnjaca sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 jajeta**
- **1 kašicicasoli**
- **malošecera**
- **malosode bikarbone**
- **oko 20 kašikabrašna**
- **1 šolja mleka**
- **1 šoljavode**
- **2 kašike krem sira**
- **3 vecakrompira**

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i soli. Dodati mleko i vodu, pa nastaviti. Dodati brašna dok se ne zgusne smesa toliko kao za palacinke. Dodati sodu bikarbonu i sir. Promešati.

Tiganj obavezno premazati uljem. Iseći krompir na kolutove i staviti preko ulja. Zatim prelit smesom, posuti susamom i prelit sa kašicicom ulja. Peci na umerenoj temperaturi.

Savet

Ja volim tanke i reš pa nisam stavili puno smese preko. Inae, po pravom receptu one bi trebalo da su deblje.