

## Ladnjaca sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 kašicica soli
- malo šecera
- malo sode bikarbone
- oko 20 kašika brašna
- 1 šolja mleka
- 1 šolja vode
- 2 kašike krem sira
- 3 veca krompira

### Priprema

Umutiti jaja sa šećerom 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. Iseci krompir na kolutove i staviti preko ulja. Zatim preliteri smesom, posuti susamom i preliteri sa kašicom 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.