Banatska ladnjaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **2**jajeta
- **200 g**brašna
- **3,5 dl**kisele vode
- **1 kašicica** soli

I još:

- **4 srednja**srednja krompira
- **po potrebi** so

Priprema

Umutiti žicom jaja, dodati vodu, brašno i so. Dobro izmešati da nema grudvica (dobijena smesa je malo gušca od smese za palacinke).

Krompir oljuštiti i iseci na tanke kolutove. Nauljiti pleh, poreati dva reda krompira, posoliti, pa preko krompira preliti prethodno umuceno testo.

Peci u zagrejanoj rerni na 220 C oko 25 minuta, dok ne porumeni.

Služiti uz neki mlecni proizvod ili ajvar. Prijatno.

Savet

Brz, ukusan i jednostavan predlog za veeru. Prijatno :)