

# **Šarena ladnjaca**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastoјci**

### **Potrebno je:**

- **2 dlvode**
- **2 dlmleka**
- **500 gbrašna**
- **5 gsoli**
- **50 gpecenice**
- **2kisela krastavca**
- **2jajeta**
- **5 gprška za pecivo**
- **300 gkrompira**
- **150 mlulja**

## **Priprema**

U dublju posudu izmutiti jaja, mleko i vodu.

Umucenoj smesi dodati so i brašno sa praškom za pecivo.

Mutiti mikserom da nema grudvica.

Na kraju dodati ulje i promešati.

Nauljiti pleh i u njega poredjati prethodno isecen krompir na kolutove.

Preko krompira staviti seckanu pecenicu i kisele krastavce. Posoliti po želi, pa preko svega preliti smesu koju smo prethodno spremili.

Preko svega preliti malo ulja ili masti.

Peci u zagrejanoj rerni (200 stepeni) oko 20 minuta.

Kada porumeni, izvaditi iz rerne. Može se služiti kao toplo ili kao hladno jelo.

### **Savet**