

Ladnjaca



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jaja
- 1 kafena kašicica soli
- 1 kafena kašicica šecera
- 15 prepunih kašika brašna
- 0,5 l mleka
- ulje

Priprema

Mikserom ulupati jaja i dodati sve ostale sastojke i mutiti dok se ne sjedine. U dobro pouljenu tepsiju sipati masu i onda odgore sipati 4 supene kašike ulja na par mesta.

Peci dok ne porumeni. Testo treba da je gušće nego, testo za palacinke. Treba da se podigne kao na slici.

Možete jesi u slanoj ili slatkoj varijanti (dodavati ili oduzimati kolicine šecera i soli), a najlepše je kada je gotova vruca ladnjaca umace u šecer i jede.

Recept moje bake.