

Ladnjaca



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 1 kašicicasoli
- 1 kašicicašecera
- 1/2 lmleka
- 20 kašikabrašna
- 6 kašikaulja

Priprema

U odgovarajucoj posudi umutiti 5 jaja. Dodati po kašicicu šecera i soli, 1/2 l mleka i 20 kašika brašna. Sve dobro umutiti, da se sastojci povežu. Nauljiti pleh (30x30), sa 2 kašike ulja. Sipati pripremljenu smesu, pa preko smese sipati preostale 4 kašike ulja. Peci na 200 stepeni oko 30 minuta. Dok ne porumeni.

Savet

Zaista je ukusno i brzo se sprema. Može da bude i kao toplo, a i kao hladno predjelo. Takoe u ovo može da se doda bilo sta od suhomesnatog, radi boljeg ukusa. Zavisi kako ko voli. Takoe vreme peenja je raliito, u zavisnosti od jacine rerne. Probajte i verujte mi biete oduševljeni.