Ražljevuša sa prelivom

težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za ražljevušu:

- **3**jaja
- **2**krompira
- **1 šolja za belu kafu**mleka
- **po ukusu**soli
- **1 caša**brašna

Za preliv:

- **2 cena**belog luka
- **1 kašika**ulja
- **1 šoljica**vode
- **po ukusu**soli

Još:

- **100 g**kajmaka

Priprema

Krompir iseckati na kockice da stoji u vodi dok se priprema ražljevuša.

Umutiti jaja, dodati mleko pa iseckan krompir i so po ukusu.

Dodati cašu brašna. Mešati da se sve sjedini.

Smesa treba da bude kao za palacinke.

Pouljiti pleh i izliti smesu. Peci na 180°C 25 minuta.

Pecenu ražljevušu "prekriti" kajmakom.

Dok se ražljevuša hladi napraviti preliv.

U avan staviti 2 cena iseckana, so i udarati sve dok ne postane staklasto. Dodati ulje i vodu. Dodati po želji još soli.

Peceno parce preliti sa prelivom i uzivati u ukusu.

Savet

Umesto krompira može i sir. Toplo preporuujem ovo za doruak.