

Ladnjaca (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 250 ml mleka
- 200 ml jogurta
- oko 400 g brašna
- 100 g cajne/kulena
- 150 g feta sira
- 1 kašičica soli
- za podmazivanje pleha mast

Priprema

Mašču podmazan pleh zagrejati u rerni na 200 stepeni. Za to vreme, umutiti jaja, mleko, jogurt, so, seckanu cajnu, kulen ili drugo suhomesnato po želji i namrviti sir, pa dodati na kraju i brašno. Smesa treba biti gustine kao za palacinke. Izliti smesu u zagrejan pleh i peci na 180 stepeni 20ak minuta.

Savet

Ovaj sam recept otkrila na Pivokosinom kanalu, unela male izmene i mogu vam reci da je vise nego ukusno! Isprobajte peci na masti, jer daje poseban ukus :)