



Bosnië-Herzegovina

Razljevanka

½ l. yoghurt
3 - 4 eieren
3 el. olie
½ zakje bakpoeder
een snufje zout
300 gr. bloem
evt. een scheutje melk
2 dl. zure room

Verwarm de oven voor op 170°C.

Klop de eieren los in een grote schaal. Meng ze met de yoghurt, de olie, het bakpoeder, het zout en de bloem. Het moet een smeug beslag worden, net iets dikker dan een beslag voor pannenkoeken. Is het toch iets te dik uitgevallen, roer er dan een scheutje melk doorheen.

Verhit een ingevette bakvorm in de oven. Daar giet je het beslag in. Giet er meteen de room overheen en schuif het terug de oven in.

Bak de razljevanka in ongeveer een half uur mooi goudbruin