



Servië

Ladnjača

5 eieren
1 tl. zout
1 tl. suiker
½ l. melk
200 gr. bloem
6 el. olie

Verwarm de oven voor op 200°C.

Klop de eieren los in een kom en meng ze met zout, suiker, melk en bloem. Klop het met een mixer tot het mooi glad is. Het beslag moet dikker zijn dan dat voor pannenkoeken: nog net vloeibaar, maar ook niet meer dan dat. Er mag dus eventueel nog wat bloem bij als het te dun is.

Vet een bakblik of -plaat van zo'n 30 x 30 cm. in met 2 eetlepels van de olie. Stort er de deegmassa op uit en strijk het glad. Sprenkel er de resterende eetlepels olie overheen, schuif het inde voorverwarmde oven en bak het in een half uurtje gaar en goudbruin.

Als variatie kun je b.v. wat schijfjes salami op je ladnjača meebakken, of het bestrooien met kaas en het nog even terug in de oven laten smelten.