

Hačajlija i prijesnac

Hačajlija

200 g oraha
1 kg brašna
1 kesica praška za pecivo
1 kašičica sode bikarbone
7 dl ulja
175 g šećera
2 dl kiselog mleka
3 jaja

Sirup

1 l vode
1 kg šećera
2 kesice vanilin šećera

Prijesnac sa lukom i surutkom

1 veća glavica crnog luka
500 g kukuruznog brašna
500 g mladog sira
300 g kajmaka
 $\frac{1}{2}$ l surutke
1 kesica praška za pecivo
1 kašičica suvog začina
ajvar za serviranje

Način pripreme

- Hačajlija:** U posudi za mešanje umutiti jaja i šećer. Kada se sjedine dodati ulje i kiselo mleko i nastaviti mešanje. U brašno dodati prašak za pecivo i sodu bikarbonu, pa uz mešanje dodavati u dobijenu masu. Mešati dok se sve ne sjedini. Presuti u šerpu odgovarajuće veličine i na umerenoj vatri kuvati oko 10-15 minuta uz neprekidno mešanje. Pri kraju dodati krupno seckane orahe.
- Dobijenu masu preliti u tepsiju prethodno nauljenu i obrašnjavljenu. Peći u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 45 minuta.
- Pred kraj pečenja napraviti sirup tako što se u šerpu odgovarajuće veličine sipaju šećer, vanilin šećer i voda i uz povremeno mešanje kuva dok se sav šećer ne istopi.
- Pečen kolač polako zaliti toplim sirupom. Ostaviti da kolač upije sirup i da se ohladi.
- Prijesnac:** U posudu za mešanje sipati sir, surutku i kajmak i dobro

promešati. Dodati kukuruzno brašno u koje se prethodno doda prašak za pecivo i suvi začini, pa sve dobro promešati. Pri kraju mućenja dodati luk.

6. Izliti u pleh prethodno obložen papirom za pečenje i peći u rerni zagrejanom na 180 stepeni 40 minuta.

7. Nakon pečenja ostaviti da se malo ohladi. Služiti toplo ili hladno sa ajvarom.