

Zeljnik

1 veza zelja
500 g kukuruznog brašna
200 g pšeničnog belog brašna
300 g mladog sira
200 g kajmaka
5 dl mleka
4 jaja
2,5 dl ulja
1 kesica praška za pecivo
1 kašičica suvog začina

Za serviranje

ljuti ajvar za serviranje

Način pripreme

1. U većoj činiji pomešati mleko i jaja. Dodati sir, kajmak, ulje i suvi začini. Zelje iseći na trake i dodati ga u činiju sa ostalim namernicama. Sve dobro pomešati.
2. Brašna pomešati u činiji sa praškom za pecivo i uz neprekidno mešanje dodavati postepeno u činiju sa vlažnim sastojcima.
3. Izliti u pleh, prethodno obložen papirom za pečenje, i peći u rerni zagrejanj na 180 stepeni, 25 do 30 minuta.
4. Služiti sa ajvarom.