

# 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.