Pita sa koprivom i sirom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pšenicnog brašna
- **300 g**kukuruznog brašna
- **1 kašicica** soli
- **4-5 dl**mlake vode
- ulje ili mast

Fil:

- **300 g**obarene seckane koprive
- **300 g**sira
- **3** jaja
- ulje

Priprema

U posudu staviti pšenicno i kukuruzno brašno i so. Dodavati mlaku vodu i umesiti testo. Dobro testo izraditi. Testo podeliti na 24 dela. Svaki deo uvaljati u lopticu. Loptice od testa razvaljati oklagijom precnika 10 cm. Uzeti jedan krug, premazati sa istopljenom masti ili uljem, na njega staviti drugi krug, premazati sa istopljenom masti, pa staviti treci krug koji ne premazujemo. Ovako uradimo sa svim krugovima, tako dobijemo 8 krugova u kojima ima 3 kruga premazivana sa istopljenom masti. Krugovi od testa da stanu dok ne spremimo fil: Koprivu obarimo, iseckamo, dodamo sir i jaja i soli po ukusu. Uzmemo jedan krug od testa (u kom su spojena 3 kruga od testa), razvaljamo oklagijom što tanje (posipati oklagiju i testo brašnom dok valjamo) precnika 32 cm. Stavimo u podmazani pleh obima 32 cm, pospemo sa 2 kašike ulja i premažemo sa 3 kašike fila od koprive. Tako razvaljamo sve krugove od testa i filujemo filom. Zadnju razvaljanu koru premažemo sa preostalim filom i

stavimo pitu da pecemo na 200 stepeni dok ne dobije zlatno žutu boju.

Savet