

Katmer kore sa koprivom i sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **250 g** margarina
- **300 g** kopriva
- **300 g** sitnog sira
- **2** jajeta
- **1 kocka** kvasca
- **150 ml** slatkog mleka
- **1 kašičica** šecera
- **so**
- **malovode**

Priprema

Od brašna, mleka, vode, kvasca, soli i šecera zamesimo testo. Ostavimo da naraste. Pripremimo fil od koprive, sira i jaja. Koprivu najpre dobro operemo, skuvamo i istno naseckamo. Jaja umutimo viljuškom i pomešamo sa sirom i koprivom. Otopimo margarin. Naraslo testo podelimo na devet jednakih loptica. Od prve lopte testa oklagijom razvlacimo koru. Isti postupak ponovimo sa svim loptama. Rastopljenim margarinom premazujemo prvu koru. Na isti nacin jednu preko druge poreamo tri kore. Trecu koru ne premazujemo. Postupak ponavljamo i sa preostalim korama. Od prve novooblikovane kore oklagijom razvlacimo vecu koru velicine tepsije za pecenje. Na isti nacin pripremamo i preostale dve kore. Tepsiju premažemo margarinom. U tepsiju stavimo prvu koru i premažemo je margarinom. Na koru nanosimo polovinu pripremljenog fila. Stavimo drugu koru, premažemo margarinom i filon. Stavimo i trecu koru i samo je premažemo margarinom. Isecemo pitu na kocke i pecemo 50 minuta na 200 stepeni.

Savet

Veoma ukusna pita, koju možete filovati namirnicama po ukusu, meso, kupus, spana....