

Pita od kukuruznih kora sa mladom koprivom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kukuruznih kora za pitu
- **4** jajeta
- **1/2 šoljice** ulja
- mlada kopriava
- **3 struka** mladog belog luka
- **300 g** sir (ja sam koristila urdu)
- **1 šoljica** jogurt

Priprema

U ključalu vodu staviti koprivu kuvati je 3-4 minuta, ocediti i sitno iseckati. Umutiti smesu od jaja, sira i jogurta, dodati mešavinu koprive i belog luka i njome filovati kore i to na sledeci nacin. Kukuruzne kore, zbog debljine, preseći na pola. Svaku polovinu poprskati sa malo ulja, saviti na pola i naneti fil. Savijati je naizmenicno u trougao celom dužinom, pa reati u pleh. Trouglove premazati umucenim žumancetom i peci 20-25 minuta na 200 C.

Savet