

Pljeskavice od koprive



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **450 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** mladih listova koprive
- **1 glavica** crni luk
- **2** jajeta
- **250 g** domaceg kravljeg sira
- **1** mladi beli luk
- **malosvežeg** peršuna
- **4 kašike** kukuruznog belog brašna
- **2 pune kašike** pšenice belog brašna
- ulje
- so
- suvi biljni zacín

Priprema

Vrhove mladih kopriva dobro oprati i staviti da se obare. Obarene koprive dobro ocediti i sitno iseckati. Dodati sitno seckani mladi crni i beli luk, jaja, izmrvljeni sir, sitno seckani peršun, kukuruzno i pšenično brašno, kao i kašičicu zacina i malo soli. Masu dobro izmešati i sjediniti, praviti pljeskavice pa ih pržiti na vrelom ulju.

Savet

Do je kopriva mlada bere se i suši za zimu.