

Zeljanik od kopriva



težina: **srednje**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testa:

- **oko 500 g** svežih mladih kopriva
- **1 kg** brašna
- 2 jajeta
- **1 kašičica** aleve crvene paprike
- **100 g** kukuruznog brašna
- **1/2 kocke** kvasca
- ulja
- mlaka voda
- **2+2 kašičice** soli

Priprema

Zamesiti brašno, kvasac i so sa mlakom vodom. Dobijeno testo malo ostavite da naraste, oko 35 minuta...

Koprive ocistite, operite i iseckajte na sitno, zatim dodajte 2 jajeta, kašičicu paprike, 2 kašičice soli i 100 g kukuruznog brašna. Sve to dobro sjedinite. Narašlo testo podelite na 8 jufke. Zatim pravite 5 manjih napravite, ali ih kora i svaku premažite uljem zadnju 5 ne, razvucite veliku tanku koru i odložite u podmazan pleh. Pospite koru malo uljem pa dodajte smesu od kopriva. Sad preostale 3 jufke rastanjite kao i prethodne 5 i od njih napravite manju tanju koru od prethodne, pa nanosite nadev koprivama, Kora koja visi sa strane uvijajte u zavitak. Stavite da se pece.

Savet