

# **Štrudla sa mladom koprivom i sirom**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1/2 kg**kora za pitu
- **300 g**mlade koprive
- **3**jajeta
- **100 ml**jogurta
- **500 g**sira
- **2-3 kašike**rezli
- **malosoli**

### **Za preliv:**

- **1**jaje
- **100 ml**jogurta
- soli po ukusu

## **Priprema**

U dublu šerpu staviti vodu i malo soli da kljuca.

Mladu koprivu dobro oprati, staviti u vodu koja vri i ostaviti minut-dva da prokuva.

Koprivu izvaditi iz vode, oprati hladnom vodom i iseckati na sitno.

Na malo ulja prodinstati koprivu pa ostaviti sa strane da se ohladi. Mikserom umutiti jaja, dodati jogurt, prezle, sir i koprivu.

Kašikom izmešati i posoliti po ukusu pa filovati kore.

Poreati dve kore, dodati 3 pune kašike smese za filovanje, trecu koru iscepakajte i stavite preko fila.

Stranice kore uvijte ka unutra pa smotajte i napravite štrudlu.

Tako napravljenu štrudlu staviti u dobro uljem podmazan pleh. Postupak ponoviti dok se ne utroše kore i fil. Nareanu štrudlu iseci nožem na delove i peci u rerni na 200 C.

Umutiti jaje sa jogurtom i malo soli. Kada štrudla pocne da rumeni, izvaditi iz rerne preliti preko i vratiti da se dobro ispece.

Po želji pitu možete posoliti lanom ili susamom.

### **Savet**