

Prolećna korba od kopriva



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gmladih listova koprive**
- **2 strukamladog belog luka**
- **2 strukamladog crnog luka**
- **po ukususoli i mlevenog bibera**
- **1 kašicicaaleve paprike**
- **po željiperšunovog lista**
- **po željikisele pavlake**
- **4-5 kašikaulja**

Priprema

Koprive operite u nekoliko voda, pa ih prelijte vrelom vodom i ostavite nekoliko minuta da odstoje. Na ulju kratko propržite što sitnije iseckan crni i beli luk, pa dodajte proceene i iseckane koprive. Pržite sve nekoliko minuta pa posolite, pobiberite, dodajte alevu papriku i seckan peršun. Ukoliko sva voda ispari, dodajte je, ali samo malo, kako bi korba bila gustine kao na slici. Ukupno vreme za dinstanje je oko 15 minuta. Prilikom služenja po želji umešajte kiselu pavlaku.

Savet

Obzirom da su koprive izuzetno zdrave i pune gvožđa, od srca vam preporujem da iskoristite njene blagodeti koje nam je dala priroda...