

Prolečna corba od kopriva



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mladih listova koprive
- **2** strukamladog belog luka
- **2** strukamladog crnog luka
- **po ukusu** soli i mlevenog bibera
- **1 kašičica** aleve paprike
- **po želji** peršunovog lista
- **po želji** kisele pavlake
- **4-5 kašika** ulja

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 corba 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 gvoža, od srca vam preporuujem da iskoristite njene blagodeti koje nam je dala priroda...