

Pita sa koprivom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- 2jajeta
- **malosoli**
- **100 ml**jogurta
- **150 ml**kisele vode
- **50 ml**ulja
- **250 g**sitnog sira
- **200-300 g**barene koprive

I još:

- **100 ml**vode
- **1 kašika**ulja

Priprema

Koprivu oprati, ocistiti, obariti u ključaloj vodi, ocediti je i sitno iseci. Ulupati jaja sa malo soli, dodati sir, jogurt i ulje, sve dobro izmešati. Dodati i kiselu vodu i koprivu, promešati. U šoljicu usuti vodu, staviti kašiku ulja, promešati. Time premazati prve dve i poslednje dve kore. Tepsiju obložiti papirom za pečenje ili je premazati uljem.

Staviti jednu koru, poprskati je mešavinom vode i ulja, staviti i drugu koru, opet malo vode i ulja. Dve kore zguzvati, utopiti ih u fil, pa staviti u tepsiju, jednu pored druge. Preko staviti koru, da joj ne izlaze coškovi iz

tepsije. Pa opet dve utopljene u fil, pa jedna preko i tako dok se ne utroši sav materijal. Završiti sa dve suve kore, premazati ih mešavinom vode i ulja.

Peci oko 40 minuta u rerni zagrejanj na 180 C. U toku pečenja smanjivati temperaturu (do 150 stepeni). Pecenu pitu pokriti, da se malo ohladi. Poslužiti toplu uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet