

Pohovana kopriva



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** koprive
- **2** jajeta
- **2 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Nabratiti koprivu samo "vrhove" ne skroz do zemlje. Oprati je staviti da se kuva nekih 20 minuta.

Kada je gotova procediti i iseckati je malo, ne mora mnogo nego cisto kolko da nisu cele liske, a možete i da ne seckate.

Stavite koprivu u ciniju pa dodate jaje, brašno, prašak za pecivo, so i malo mleka ili jogurta.

Sve izmešati pa kašikom sipati u tiganj i pržiti.

Savet

Sve ove sastoje pa i samu koprivo stavljačte otprilike i po želji, takoe i da li e biti guše ili ree. Ali jedno je obavezno da mora cela 1 kesica praška za pecivo. Normalno ako stavljačte 1 kg kopriva onda 2 kesice. Meni je lepša guša smesa :)