

Savijaca sa koprivama



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mlaka voda
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** ulja
- **800 g** brašna

Za premazivanje:

- **200 g** svinjske masti

Za fil:

- **200 g** blanširanih kopriva
- **4** jajeta
- **po ukusu** soli
- **300 g** sira

Priprema

Za mesiti testo. U odgovarajuću posudu staviti so, ulje i sa brašnom zamesiti glatko testo. Testo odmah podelite na 2 lopte i svaku loptu premazite mašću. Pokrijte prijanjajućom folijom i ostavite najmanje 30 minuta da miruje testo. Za to vreme napravite fil. Blanširajte koprivu, jaja umutote sa viljuškom, dodajte sir, posolite i sve sjedinite.

Stavite stolnjak preko stola i rukama razvlacite koru sa svih strana, što tanje. Ponekad može i da pukne kora, ali ne menja ukus pite. Stavite fil preko kore, a koru podelite na dna dela preko dužine da ne bi bila mnogo velika. Savijte rolati stavite u tepsiju preko sredine. Postupak ponovite i sa preostalim korama.

Mast razgrejte pa prelijte preko cele pite. Peci na 200 C dok ne porumeni.

Pri kraju pečenja izvaditi pitu, poprskajte je sa vodom i vratite u rernu još na minut.

Uživajte u ukusu. Prijatno!

Savet