

Pita sa koprivom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu

Fil:

- **3** jaja
- **300 g** sira
- **1** **čaša (od jogurta)** jogurta
- **1** **čaša** mleka
- **1** **čaša** ulja
- **200 g** obarene seckane koprive
- **2** **čaše** kukuruzna brašna
- **1** prašak za pecivo
- **1** **kašičica** soli

Priprema

Umutiti jaja, jogurt, mleko, ulje, dodati usitnjen sir, obarenu seckanu koprivu, kukuruzno brašno i prašak za pecivo i so. Uzeti jednu koru prepoloviti, premazati filom (malo deblji premaz filom), opet taj deo prepoloviti, premazati filom i uviti ovlaš ne cvrsto u trubu. Redjati trubice u pleh. Trubice premazati rastopljenim margarinom i peci.

Savet