Taraba sa koprivom

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Tijesto:

- **4 šolje (šolja=200 ml)**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soka od limuna
- **5 g**instant kvasca
- **1 cijelo**jaje
- **1**žumance
- **200 mlMoja Kravica mlijeka 2,8 % m.m**
- **3 kašike**margarina za mazanje

Fil:

- **oko 250 g**listova koprive
- **450 gMoja Kravica kuhinjica sitnog sira**
- **2 kašikeMoja Kravica maslaca**
- **po ukusu**soli

i još:

- **1**žumance (za premazivanje)

Priprema

Otopiti margarin za mazanje; zagrijati mlijeko. Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto, pa ostaviti prekriveno da se udvostruci. Koprivu obariti, procijediti, pa izblendirati; zatim kratko prodinstati na zagrijanom maslacu. Ohladiti, pa dodati **Moja Kravica Kuhinjica sitan sir** i so, po ukusu. Na pobrašnjenoj radnoj plohi tijesto podijeliti. 2/3 tijesta razvaljati na velicinu pleha (ivice malo podignuti).

Preko tijesta staviti fil od koprive i sira.

Preostalu 1/3 tijesta razvaljati, pa isjeci na trake. Redati trake preko fila!

Premazati umucenim žumancem, pa peci na 200 C, oko 25 minuta. Pecenu ostaviti 5-6 minuta, pa rezati! Poslužiti uz **Moja Kravica jogurt**!

Savet