

## ***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 šećera**
- **1 kašicica soka od limuna**
- **5 g instant kvasca**
- **1 cijelo jaje**
- **1 žumance**
- **200 ml Moja Kravica mlijeka 2,8 % m.m**
- **3 kašike margarina za mazanje**

#### **Fil:**

- **oko 250 g listova koprive**
- **450 g Moja Kravica kuhinjica sitnog sira**
- **2 kašike Moja 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**