

## ***?orba od kopriva***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- koprive
- 3-4 struka praziluka
- 3 kašike ulja
- 4 kašike brašna
- sok od pola limuna
- aleva paprika
- so

### **Priprema**

Očišcene i oprane koprive obariti u slanoj vodi, ocediti i sitno iseci.

Praziluk iseci na kolutove pa pomešati sa koprivom. Dodati ulje, so i vodu pa kuvati.

Kada luk omekša dodati razmuceno brašno i malo aleve paprike u vodi.

Kuvati još 15 minuta. Skinuti sa šporeta i dodati limunov sok.