

Pita sa sirom i koprivama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g sira
- **3** šakepoparenih kopriva
- **300** g jogurta
- **4** jajeta
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** šoljicaulja
- **malosoli**
- kisela voda
- **500** gkora za pitu

Priprema

500 g sira (ja sam izrendala tvrdi kozji) dodati u 4 jajeta koja se najpre umute žicom sa 300 ml jogurta, 1 paškom za pecivo, 1 šoljicom ulja, malo soli. U smesu dodati 3 pune šake poparene, oceene i iseckane koprive (ja sam imala u zamrzivacu). Svaku koru naprskati filom, uvijati kao rolat i reati u pleh pocev od sredine. Prvu uviti kao na slici i sve ostale reati oko nje. Na kraju malo poprskati pitu šakom fila od gore, kao i uljem i kiselu vodom. Potrebno je 500 g gotovih kora za pitu. Peci na 220°C pokrivenu papirom. Poprskati gotovu hladnom vodom, vratiti u rernu na minut. Pokriti krpom do služenja.

Savet