

# **Pita sa sirom i koprivama**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** sira
- **3 šake** poparenih kopriva
- **300 g** jogurta
- **4** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 šoljica** ulja
- **malosoli**
- kisela voda
- **500 g** kora 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**