

Zeljanik od koprive



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg lisnatog testa
- 1/2 kg kopriva
- 1 crni luk
- 300 g projnog brašna
- 2 jaja
- sira po želji (oko 200 g)

Priprema

Naberite koprivu dobro operite i obarite jedno desetak minuta u slanoj vodi, a zatim je sameljite na vodenici za meso.

Pripremite je tako što upržite jedan crni luk, a zatim dodate koprivu, malo sira, jednu čašu projnog brašna, 2 jaja i so po ukusu.

Razvucite koru od lisnatog testa i obložite tepsiju, a zatim sipajte ovu smesu koju ste spremili. Odozgo prelijte razmucenim projnim brašnom sa malo vode i stavite da se pece. Probajte obavezno dok ima koprive.

Ovo je recept moje mame i mogu vam reci da je odlican i šteta bi bilo da ne probate da ga napravite osim što je ukusno dobro je i za krvnu sliku. Pozdrav!