

Pohovana kopriwa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** kopriwe
- 2 jajeta
- **2 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Nabrati kopriwu samo "vrhove" ne skroz do zemlje. Oprati je staviti da se kuwa nekih 20 minuta.

Kada je gotowa procediti i iseckati je malo, ne mora mnogo nego cisto kolko da nisu cele liske, a možete i da ne seckate.

Stavite kopriwu u ciniju pa dodate jaje, brašno, prašak za pecivo, so i malo mleka ili jogurta.

Sve izmešati pa kašikom sipati u tiganj i pržiti.

Savet

Sve ove sastojke pa i samu kopriwu stavljate otprilike i po želji, tako?e i da li ?e biti guš?e ili re?e. Ali jedno je obavezno da mora cela 1 kesica praška za pecivo. Normalno ako stavljate 1 kg kopriwa onda 2 kesice. Meni je lepša guš?a smesa :)