Pita od koprive

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**brašna
- **30 g**svežeg kvasca
- **2 kašicice** soli
- **3 kašika** ulja
- **400 ml**mlake vode

Za fil:

- **400 g**kopriva
- **500 g**sitnog sira
- **3**jajeta

Za premazivanje:

- **po potrebi**mast

Priprema

U malo mlake vode razmutiti kvasac sa kašicicom šecera i brašna te ostaviti da nadoe. Nakon toga pomešati brašno, so, ulje i nadošao kvasac. Postepeno dodavati mlaku vodu i zamesiti glatko testo, te ga ostaviti da nadoe oko 45 minuta.

Za to vreme pripremiti fil. Kopriva se lepo ocisti, opere pa obari u vrucoj vodi. Zatim ocedi i kada se ohladi isecka se sitno. Koprivi dodati 200 g sira i 3 umucena belanceta. Žumanca se pomešaju sa ostatkom sira.

Nadošlo testo podeliti na 3 lopte. Svaku loptu rasuci u pravougaonu koru. Premazati mašcu i uviti u rolat, Svaki rolat uviti u puž (kao na slici).

Od prvog puža razviti oklagijom koru kolika je tepsija (br 30), i staviti je u tepsiju.

Premazati je sa 1/2 fila od žumanca i sira, pa preko 1/2 fila od koprive. Razvuci drugog puža pa premazati preostao fil sa žumancima, pa preko sa koprivom. Razvuci treceg puža i prekriti pitu.

Pripremljenu pitu iseci na osmine premazati je mašcu i ostaviti oko 20 minuta da odstoji. Peci u zagrejanoj rerni na 220 stepeni oko 10 minuta da malo porumeni, a zatim na 180 stepeni oko 25 minuta da se istišti.

Savet