

Lisnata pita sa koprivom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mlaka voda
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** ulja
- **800 g** brašna

Za fil :

- **200 g** blanširane koprive
- **200 g** sira
- **3** jajeta
- **po ukusu** soli
- **200 g** svinjske masti

Priprema

Napravite fil. Blanširajte koprive pa pomešajte sa umućenim jajima i sirom. Posolite po ukusu. Zamesite testo od mlake vode, soli, ulja i brašna. Testo odmah podelite na 24 loptice, pokrijte ih prijanjajućom folijom i ostavite 30 minuta da miruju. Svaku lopticu razvuci do velicine tanjira i svaku premazati mašću. Napravite dve kore od po 12 loptica. Razviti veliku koru i staviti u pouljanu tepsiju, isipati celi fil pa prekrijte drugim delom testa (12 loptica). Pitu zaseci na trouglove i peci na 200 C dok ne porumeni. Pred kraj pecenja izvaditi pitu i naprskajte sa malo vode. Vratiti u rernu na minut da bi isparila voda.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet