

## *Ružice sa koprivom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovan**jetankih kora za pitu
- 2jajeta
- **200 g**mladog sira
- **120 ml**jogurta
- **100 ml**ulja
- **70 ml**mineralne vode
- **60 g**mladih kopriva
- **1 kašicica**soli
- **po želji**susam

### **Priprema**

Mlade koprive prelijte vrucom vodom i ostavite 2-3 minuta, a onda dobro iscedite vodu i sitno iseckajte. Jaja izmiksajte i dodajte sir, jogurt, ulje, mineralnu gaziranu vodu, pripremljenu koprivu i posolite. Na radni deo stavite jednu koru i prelijte sa 2-3 kašike fila. Urolajte po široj strani i uvijte u ružicu. Složite u podmazan pleh. Svaku ružicu prelijte sa po kašikom fila i pospite susamom.

Pecite 25 minuta na 200 C ili dok ne porumene.

### **Savet**