

Izmeu dvije jufke pita od kopriva



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l vode
- 2 jajeta
- **1 kašika** soli
- **700 g** brašna
- koprive koliko imate
- **70 g** domaćeg sira
- **1 šalja** ulja
- **1** čaša mleka
- **2 kašike** kajmaka

Priprema

Za testo: mleko staviti u vanglu i dodati jaje i so i brašno i umiješati da bude gusto kao za mašenicu.

Ugrijati pekaru na 200 stepeni i testo podijeliti na 4 dijela i peci jednu koru kao na slici samo malo da porumeni, pa opet dodati preko drugi dio tijesta opet da se ispece.

Icija: koprive iseckati pa dodati mleko, sir, kajmak, so i ulje i ubutati dodati iciju na ovu koru ispecenu kao na slici

Ubaciti da se pece.

Kada je gotova opet sipati preko icipje treci dio testa i opet peci.

Pa opet politi cetvrtu koru preko sipati i peci.

Gotovu pitu maci i pokriti da odmekne.

Savet

Uživajte.