

Pita sa koprivom (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 **caše (180 ml)** jogurta
- 1 **caš** ulja
- 2 **caše** belog kukuruznog brašna
- 1 **caša** belog običnog brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1 **kašičica** soli
- 200 **g** sira
- 250 **g** obarene, ocedene i iseckane koprove

Priprema

Koprivu ocistiti obariti u slanoj vodi oko 5 minuta. Ocediti i iseckati ukupno da bude 250 g.

Umutiti jaja. Dodati jogurt i ulje. Izmešati. Dodati brašna pomešana sa prašom za pecivo u so. Umutiti smesu.

Dodati izmrvljen sir i koprivu. Izmešati.

Ukoliko vam smesa bude gušća dodajte još malo joguta. Masu uliti u pleh predhodno pouljen i ugrejan u rerni.

Peci na 200 C oko 30 minuta. Služiti toplu pitu uz dodatak po izboru. Prijatno!

Savet