

Kapama od koprive



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**ocišcene mlade koprive
- **2 kašike**brašna
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1 šoljica**mleka
- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **po ukusu**so
- **po ukusu**zacini

Priprema

Koprivu popariti vrelom vodom, i ostaviti da u njoj odstoji 10 minuta. Dobro je oprati list po list i sitno naseckati. Crni luk i šargarepu sitnije iseckati i malo propržiti. Dodati koprivu i meso koje smo prethodno obarili. Vodu u kojoj se kuvalo meso sacuvati za nalivanje jela. Dinstati sve zajedno uz povremeno dodavanje vode od barenog mesa. Kad su svi sastojci omekšali naliti jelo ostatkom vode do željene gustine. Kad voda zavri dodati pomešanu pavlaku, mleko i brašno. Zaciniti po ukusu. Krckati kapamu na tihoj vatri oko 10 minuta.

Savet

Za nagradnu igru Argeta Hummus