

Pita sa sirom i koprivom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- 4jajeta
- **1 kašicica**soli
- **200 ml**jogurta
- **150 ml**kisele vode
- **70 ml**ulja
- **300 g**sira
- **100 g**koprive

Priprema

Koprivu oprati, ocistiti, bariti nekoliko minuta u ključaloj vodi, ocediti je, ohladiti i sitno iseci. Sir usitniti viljuskom. Jaja umutiti mikserom. Dodati so, jogurt, ulje, kiselu vodu i sir. Izmešati. Tepsiju obložiti papirom za pečenje. Dve kore staviti na dno, dve odvojiti za sredinu i dve za odozgo. Preostale kore guzvati za umakanje u fil. 3-4 kašike fila ostaviti za premazivanje složene pite. Režati: dve kore na dno, preko 4-5 utopljenih u fil, koprivu, opet dve suve ravne pa 4-5 gužvanih i utopljenih u fil, koprivu i odozgo dve ravne suve kore.

Nožem bocnuti na nekoliko mesta, preko staviti ostavljen fil i premazati.

Peci oko 40 minuta u rerni zagrejanj na 200 C.

Pecenu pitu pokriti salvetom da se malo ohladi.

Poslužiti toplu uz salatu ili uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet