

orba od mladih kopriva



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg mladih kopriva
- 2 kašike projinog brašna
- 1 kašika masti
- 1 jaje
- 1 kašicica struganog rena
- 1 čaša kisele palake
- 1 kašicica aleve paprike
- 1 glavica crnog luka
- so

Priprema

Vrhove mladih kopriva ocistiti, oprati, obariti u slanoj vodi, ocediti i sitno iseckati. U šerpi zagrejati kašiku masti ili decilitar ulja, propržiti glavicu sitno iseckanog crnog luka, dodati dve kašike projinog brašna, pa i njega malo propržiti. Potom staviti kašiku avele paprike, promešati, spustiti isecenu koprivu, naliti vodom, posoliti i prokuvati. Skinuti sa vatre, dodati kašicicu istruganog rena i zaciniti umucenim jajetom. Služiti sa kiselom pavlakom.

Napomena: po želji ili u nedostatku kisele pavlake može se zakiseliti sokom od limuna ili vinskim sircetom.