

# Čorba od blitve i koprive

## Za 4 osobe

### Lepinje

350 g brašna  
4 dl mlake vode  
1 kesica suvog kvasca  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
1 kašičica šećera

### Čorba

3 kašike ulja  
150 g mesnate slanine  
100 g crnog luka  
2 čena belog luka  
3 šargarepe  
2 kašike svežeg peršuna  
5 kašika geršle  
1 kašičica aleve paprike  
1 kašičica soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera  
400 g blitve  
150 g koprive  
2 kašike kajmaka  
voda za nalivanje

### Način pripreme

1. Lepinje: U 2 dl mlake vode sipati kvasac i šećer i ostaviti na sobnoj temperaturi da se aktivira.
  2. U posudu za mešanje sipati brašno i so, zatim dodati vodu sa kvascem. Mešati uz dolivanje vode po potrebi, dok se ne dobije meko testo.
  3. Od testa formirati 4 jufke i ostaviti ih da narastu oko 30 minuta.
  4. Rernu zagrejati na maksimum i svaku jufku blago raseći po sredini i staviti na pleh na koji se prethodno stavi papir za pečenje. Peći na 280 do 300 stepeni oko 15-20 minuta, odnosno dok ne dobiju zlatno žutu boju.
1. Čorba: Na malo ulja dobro propržiti crni luk i slaninu isečenu na kockice, sve dok luk ne postane dobro staklast, a slanina rumena.
  2. Zatim dodati narendanu šargarepu, kratko prodinstati, pa naliti sa oko 7 dl vode (zavisno od veličine šerpe) i kuvati na laganoj vatri oko 30 minuta.
  3. Nakon toga dodati začine (alevu papriku, so i biber), peršun i geršlu.

Odmah zatim dodati blitvu i listove koprive. Dinstati oko 10 minuta, pa naliti još vode. Kuvati još 30 minuta.

4. Na kraju dodati 2 kašike kajmaka.