

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.