

# Čorba od koprive i pita od borovnica

## Čorba od koprive

300 g koprive  
1 glavica crnog luka  
ulje  
1 dl pasiranog paradajza  
kobasica (kao njeguška)  
1 krompir  
topla voda  
suvi začini  
bibe  
ulje za prženje

## Pita od borovnica

250 g margarinasa maslacem  
 $\frac{1}{2}$  šolje tople vode  
400 g brašna + po potrebi  
prstohvat soli  
1 kesica vanilin šećera

## Fil

2 kašike slatka od divlje borovnice  
400 g borovnica  
210 g šećera  
 $\frac{1}{2}$  šolje vode

## Za posipanje

prah šećer  
1 kesica vanilin šećera

## Način pripreme

1. Za **čorbu od kopriva** u šerpi na zagrejanom ulju propržiti sitno seckani luk da omekša, pa dodati isečenu koprivu da malo „uvene“. Naliti toplom vodom, daodati suvi začini, pasirani paradajz, biber, kobasicu isečenu na manje komade i krompir isečen na kockice pa kuvati 30 minuta. Služiti toplo.
2. Fil: U šerpu odgovarajuće veličine sipati borovnice, šećer i vodu pa kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi dodati slatko od divljih borovnica.
3. U posudu za mešanje sipati brašno i so. Narendati margarin i dodati vodu i vanilin šećer, pa umesiti testo. Testo ostaviti da odstoji u frižideru unajlon kesi najmanje sat vremena.

4. Testo podeliti na dva dela i istanjiti ga oklagijom u obliku tepsije u kojoj će se peći. Prebaciti ga u tepsiju, prekriti dno i zidove tepsije. Preko testa preliti ohlađeni fil, pa preko fila staviti drugi deo razvijenog testa. Ivice testa spojiti prstima tako da fil bude zatvoren.
5. Peći u rerni zagrejanj na 150 stepeni oko 30 minuta.
6. Izvaditi iz rerne i ostaviti da se hladi. Posuti prah i vanilin šećerom.