

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.