

## pokrzywa z serem feta

### FORGIELKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>młode liście pokrzywy</b>	1 kg
<b>ser feta</b>	20 dkg
<b>masło roślinne</b>	12 dkg
<b>jajko</b>	2 szt
<b>mąka pszenna</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrzywę przebrać, umyć, osączyć i drobno pokroić. Obgotować przez 5 minut w posolonej wodzie, odcedzić (wywar zachować). Z masła i mąki zrobić brązową zasmażkę, rozprowadzić ostudzonym wywarem z pokrzywy, starannie wymieszać, tak aby nie było grudek. Włożyć pokrzywę, dusić kilka minut, stale mieszając, aż płyn całkowicie odparuje. Dodać rozbełtane jajko oraz pokruszony ser i mieszając zasmażać. Posolić do smaku.