

Marijine palačinke s koprivo



Naberi mlade liste koprive. Za 3 minute jih blanširaj v vreli vodi. Odcejenim dodaj 1 dl mleka in jih s paličnim mešalnikom zmečkaj. To zmes vmešaj v običajno maso za palačinke, ki jo pripraviš. Nastali zmesi lahko dodaš tudi nekaj koprivinih semen. Speci palačinke. Marija pravi, da so palačinke še boljše, če jih namažeš z marmelado iz vrtnic.

Koprivini kolački

Potrebujemo: 3 jajca, $\frac{3}{4}$ skodelice sladkorja, četrt žličke soli, $\frac{3}{4}$ skodelice smetane, 1 skodelico pireja kopriv (blanširani in sesekljeni listi koprive), 1 vanilijev sladkor, 3 žlice in pol limoninega soka, 2 skodelici moko, 2 žlički pecilnega praška.



Priprava: Ločimo rumenjake in beljake. Iz beljakov stepemo sneg. Rumenjacom dodamo sladkor, vanilijev sladkor, sol ter premešamo. Dodamo smetano in pire iz kopriv ter premešamo. Nato dodamo še limonin sok, moko in pecilni prašek ter sneg iz beljakov. Maso vlijemo v pomaščene modelčke za mafine in pečemo 20 minut na 160°C.

Postrežemo same ali s kančkom domače marmelade, spomladi lahko okrasimo še s kakšno marjetico, trobentico ali vijolico.