Kupus sa flekicama

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za flekice:

- **400 g**brašna
- **4**jajeta
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**ulja

Za kupus:

- **1 glavica**crnog luka
- **1 glavica**kupusa
- **3 kašike**ulja
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Flekice: U dublju posudu sipajte sve sastojke i pocnite da mesite testo. Kada se testo pocne odvajati sa ivica posude i ruku prebacite ga na dasku i snažno mesite što duže možete. Sada testo stavite u najlon kesu i zatvorite je tako da vazduh ne može da ulazi i suši testo. Ostavite tako da odstoji oko 15 minuta.

Sada je vaše testo dovoljno meko i elasticno pa ga možete oblikovati. Ukoliko imate mašinu za pastu, testo isecite na nekoliko delova i provucite nekoliko puta svaki list testa kroz mašinu do željene debljine. Ja sam razvlacila do 5 na mojoj mašini koja ima 7 pozicija za debljinu. Trake testa poslažite na krpu i ostavite oko 10 minuta da se malo osuše, a zatim isecite na kockice odprilike 3x3 cm. Flekice ostavite oko 10 minuta da se malo osuše.

Kupus: Luk isecite na kockice i na malo ulja ga izdinstajte dok ne omekša. Dodajte kupus rezan na krupnije rezance i zacinite solju i biberom. Pržite kupus dog ne omekša.

Skuvajte flekice u slanoj vodi i dodajte ih prženom kupusu i dobro izmešajte.

Savet

Staro vojvoansko jelo, jako ukusno, a brzo i jednostavno za pripremu.