

Kupuscici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **1,5 dl** vode
- **1/2 paketic** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **so**

Fil:

- **1/2 glavice** kiselog kupusa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **malo** ulja

Priprema

Kvasac rastvorite u mlaku vodu sa šecerom. Brašno prosejте dodajte so i na kraju rastvoreni kvasac. Zamesite testo i ostavite pola sata na sobnoj temperaturi da odstoji. Za to vreme pripremite fil.

Kupus i luk sitno iseckajte. Na ulju propržite prvo luk, a zatim dodajte kupus koji ste isekli. Sve zajedno dinstajte da kupus omekša. Dodajte i beli luk takoe naseckan. Dinstajte na laganoj vatri da se kupus dobro proprži. Gotov kupus sklonite sa strane.

Nadošlo testo premesite i podelite na cetiri loptice. Svaku lopticu rastanjite na velicinu vecu od tiganja u kojem

cete peci. U sredini svakog rastanjenog dela stavite po malo pripremljenog fila od kupusa. Krajeve testa savijte prema sredini kao pismo i ponovo rastanjite oklagijom do velicine tiganja. Pecite u nauljenom tiganju (kao palacinke) sa obe strane dok blago ne porumene. Gotove kupuscice pokrijte krpom da malo omekšaju i poslužite.

Prijatno Vam bilo.

Savet