

Salvadorska pupusa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **1 kašika** praška za pecivo
- **1 kašika** soli
- **50 ml** ulja
- **120 ml** vode

Za fil:

- **200 g** svinjskog mesa isecenog na kocke
- **100 g** graška
- **1 manja glavica** crnog luka
- **100 g** kackavalja
- **malosoli**
- biber
- cili u prahu

Priprema

Fil. Obariti 100 g graška. Crni luk iseci na sitne kockice, meso na krupnije. Dinstati luk na malo ulja, dodati meso i zaciniti. Kada je dinstano skloniti sa vatre.

Zamesiti glatko testo od brašna, praška za pecivo, soli, vode i ulja.

Napraviti od testa valjak i iseci ga na 6 jednakih delova. Formirati jufkice.

Rastanjiti jufkicu (velicina jedne šake) i na testo staviti kašiku fila, pa posuti rendanim kackavaljem. Zatvoriti testo i malo ga rastanjiti, pritisnuti rukom ili oklagijom.

Peci u tiganju u zagrejanom ulju dok ne poprime zlatno-žutu boju.

Služiti prohlaene.

Savet

Pupusa je tradicionalno jelo Salvadora. Prodaje se kao fast food. Punjenje može biti razno, bitno je da sadrži meso i povre. Veoma ukusno i brzo. Prijatno :-)