

## **Salvadorska pupusa**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **300 g**brašna
- **1 kašikapraška** 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 Salvadoria. Prodaje se kao fast food. Punjenje može biti razno, bitno je da sadrži meso i povre. Veoma ukusno i brzo. Prijatno :-)