

Kiseli kupus sa flekicama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavica** kiselog kupusa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 list** lovora
- **maloulja**
- **1 kašičica** suvih začina

Za flekice:

- **1** jaje
- **100 g** brašna
- **malo** soli
- **malo** ulja
- **malo** tucane paprike za posipanje

Priprema

Prvo pripremite flekice: Jaje i brašno pomešajte i zamesite testo. Razvijte oklagijom što tanje možete. Reckavim tockicem isecite na trakice (oblik i velicina po želji). Tako isecene flekice iznesite na suncu ili jednostavno ostavite sa strane da se malo prosuše, samo pazite da nebudu slepljene jedna do druge. Za to vreme pripremite kupus. Kupus: Na malo ulja propržite seckani crni luk da se zastakli. Zatim dodajte sitno secen kiseli kupus. Dodajte lovorov list, pobiberite i stavite malo začina. Sve zajedno dinstajte poklopljeno na tihoj vatri u sopstvenom soku. Povremeno promešajte. Dinstajte kupus oko 45 minuta. Pripremljen kupus sklonite sa strane. U šerpu sipajte vodu oko 1 litar, dodajte so i malo ulja, pustite da voda provri. Kada provri ubacite prosušene flekice, smanjite vatru i povremeno pažljivo promešajte. Kuvajte desetak minuta kao kad kuvate obicno

kupovno testo (makarone). Kuvane flekice procedite i pomešajte sa pripremljenim kupusom. Preko pospite malo tucane paprike i poslužite.

Jedno pravo zimsko jelo.

Savet