

Pohovani kupus



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno

- **1** glavica kupusa
- so
- biber
- suvi biljni zacini
- **po ukusu** crni luk
- ulje ili mast za prženje
- **2-3 kašike** brašna
- **4** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Kupus iseci kao za salatu i staviti da se kuva nekih 15 minuta kad provri.

Zatim iscediti kupus od vode i dodati zacine, luk, jaja i brašno + 1 kesica praška za pecivo.

Sve sjediniti i pržiti dok ne porumeni.

Savet

Deluje kao da su pohovane tikvice....:D