

## ***Kupus sa flekicama (2)***



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za flekice:**

- **300 g** brašna
- **1** jaje
- **1/2 kašice** soli
- **100 ml** vode

#### **Još:**

- **1** glavica kupusa
- **1** glavica crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **2 kašike** svinjske masti
- **3** šargarepe
- **200 g** komoraca
- **4** suva rebarca
- **1 kašika** sirceta
- **1 kašika** aleve paprike
- **po želji** lovorov list
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog začina

### **Priprema**

U prosejano brašno dodati jaje, so i vodu, pa testo umesiti uz pomoc miksera ( nastavcima za testo). Dalje doraditi rukom, tako da se dobije glatko testo. Radnu površinu posuti brašnom, pa na nju izruciti pripremljeno

testo. Oklagijom ga rastanjiti što je tanje moguće. Zatim ga iseci na rezance, a potom i na male kvadratice.

Ostaviti da se prosuši oko 40 minuta, a zatim ga skuvati uobičajeno (kao kad se kuva testenina - u kipućoj, slanoj, nauljenoj vodi). Kuvati još oko pet minuta nakon što ispliva na površinu. Kuvane flekice vaditi rešetkastom kašikom. Stavljati ih u cediljku, a zatim nju staviti pod mlaz hladne vode, pa flekice isprati i ocediti.

U dubljoj šerpi otopiti i zagrijati mast, pa dodati sitno seckani crni i beli luk. Kratko propržiti, pa dodati šargarepu iseckanu na kolutove i komorac iseckan na kockice. Kupus iseckati na sitno, pa i njega dodati povrću koje se dinsta. Naliti sve kašikom sirceta i krckati na laganoj vatri oko pola sata.

Kada je kupus omekšao, dodati začine po ukusu i alevu paprika. Sve lepo promešati, dodati oceene i prohlaene flekice, pa presipati u zemljani lonac. Preko poreati suva rebra i rasporediti lovorove listice. Zapeći u rerni zagrejanom na 200 stepeni dok rebarca ne dobiju lepu boju.

## **Savet**