

Flekice sa kupusom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za flekice (testeninu):

- **200 g** brašna
- **1** jaje
- **2-3** kašike vode
- **2-3** prstohvatasoli

Za kupus:

- **1/2** glavice slatkog kupusa
- **po** ukusu soli
- **po** ukusu bibera
- **2-3** kašike ulja

Priprema

Prvo napraviti flekice. U ciniju prosejati brašno ili ga bar viljuškom rastresti, posoliti i u sredinu sipati jaje.

Rukama zamesiti testo dodajući kašiku po kašiku hladne vode dok se ne dobije cvrsto, glatko testo koje se ne lepi za ruke.

Možete ga podeliti na dva dela radi lakšeg razvlačenja.

Testo treba odmah razvlaciti. Spustiti ga na radnu površinu na koju se sipa dosta brašna radi lakšeg razvlacenja.

Razvlaciti ga oklagijom.

Povremeno testo navijati na oklagiju pa ga spustati suprotnom stranom u brašno i dalje razvlaviti.

Testo razvuci da bude tanko ili debljine koju želite.

Radlom (tockicem za testo) ili nožem iseci flekice oblika kockice ili pravougaone.

Isecene flekice premestiti na stolnjak i posuti ih malo sa brašnom i ostaviti da se suše. Povremeno ih skupiti na gomilu pa ih rukama rastresti i raširiti po stolnjaku.

Dok se testo suši pripremiti kupus tako što mu odstranite koren pa ga isecete na kockice. Ja licno volim onaj zeleni deo kupusa pa uglavnom koristim te delove. Neko ga i renda kao za salatu, ali ja volim ovako da se bolje oseti ukus kupusa.

U šerpu sipati ulje pa kad se zagreje spustiti kupus na njega. Dodati kašiku dve vode.

Dinstati ga da omekša. Posoliti.

Pred kraj umešati i mleveveni biber.

Dok se dinsta kupus u šerpu sa provrelom i posoljenom vodom sipati flekice i kuvati ih dok ne isplivaju na vrh.

Skuvane flekice procediti i preliter hladnom vodom.

Oce?ene spustiti u kupus izmešati pa ako treba dodati još bibera i soli. Služiti toplo.

Savet

Iskoristila sam priliku da sebi ugodim i napravim ovo jednostavno, a veoma ukusno jelo koje volim od detinjstva. Ina?e ko ne želi da mesi flekice može da upotrebi i gotovu testeninu tipa mašnica, školjki ili makarona.