

Flekice sa kupusom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za flekice:

- 2 jajeta
- 2 žumanceta
- **malosoli**
- **500 g** brašna

Za kupus:

- **500 g** kiselog kupusa
- **1** glavica luka
- **1** suva dimljena paprika
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni začini

Priprema

Priprema flekica: Umutiti jaja žumanca i vrlo malo soli lagano dodati polovinu brašna. Mesiti testo uz dodatak preostalog brašna. Kad je testo fino umešeno i ne lepi se za ruke, podeliti ga na dve loptice. Loptice ostaviti da se odmore 10 minuta. Zatim loptice razviti u što tanje jufke. Razvijene jufke ostaviti da se prosuše. Prosušene jufke iseci na male kockice i ostaviti kockice do sutradan da se suše.

Priprema kupusa: U dublju šerpu sipati ulje dodati sitno seckni crni luk i prodinstati. Dodati rendani kupus jednu seckanu suhu dimljenu papriku iseckanu na tralice malo soli i 200ml vode. Lagano dinstati kupus dok ne

omekša. Posle 30 minuta, dodati biber i obarene flekice. Lagan promešati i poslužiti uz obareni kacamak. Ako volite zacinsko bilje pospite po kupusu i kacamaku. Prijatno.

Savet