

## *Kao flekice sa kupusom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Povrce**

- **1 kg**slatkog kupusa
- **1/2** glavicebelog luka
- **2** glavicecrnog luka

#### **Ostalo**

- **1/2** dlulja
- **180 ml (čaša)**pavlake
- **450-500 g**durum testenine (penne rigate)

#### **Zacini**

- **1 kašika**suvi biljni zacin
- **1 vez**aperšuna (može i sušeni)
- **1 kašicica**origana
- so
- biber

### **Priprema**

U teflonsku šerpu sipati ulje, iseckani crni luk, na njega kupus isecen na rezance a zatim sitno iseckan beli luk; poklopiti i dinstati dok ne omekša oko 25 minuta. Dodati sve zacine, 2-3 čaše vode, testeninu i kuvati oko 10 minuta na laganoj varti, cesto mešajuci. Po potrebi doliti malo vode. Bolje je ne sipati odmah puno vode vec

dolivati kako se testenina kuva da na kraju kada bude kuvana ostane malo soka. Umešati pavlaku i meki sir i servirati. Prijatno!

## **Savet**

Lako, brzo, zdravo, izdašno a jeftino; nema puno prljavih sudova a deca e garantovano jesti (kopus im inae nije omiljen)!!!