

Kao flekice sa kupusom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Povrce

- **1 kg**slatkog kupusa
- **1/2 glavice**belog luka
- **2 glavice**crnog luka

Ostalo

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

Zacini

- **1 kašikasuvi biljni zacin**
- **1 vezaperšuna** (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 caše 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 (kupus im inae nije omiljen)!!!!