Flekice sa kupusom i krompirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **1**jaje
- **1 čaša**vode
- **otprilike**brašno
- **malo**soli

Fil:

- **5**krompira
- **1/2 glavice (500 g)**kupusa
- **1**crni luk

Priprema

Umesiti cvrsto testo, treba da bude tvrdo, podeliti testo na vipe jednakih delova (6-8) svaki deo razoklagijati da bude što tanji, reati tako razoklagijane komade jedan na drugi, a izmeu posipati brašnom. Seci tako naslagano testo na trake pa na kockice, manje velicine. Ove kockice kuvati u posoljenoj vodi 7-10 minuta. Krompir oljuštiti i skuvati, izgnjeciti ga kao za pire, dodati pola glavice prženog luka. Kupus iseci kao za salati pa popreko, pržiti u ulju sa malo vode, na kraju dodati pola glavice prženog luka. Skuvane flekice podeliti na dva dela, u jedan dodati pire i malo bibera, a u drugi dodati kupus, izmešati i servirati toplo.

Savet

Može se jesti i kao hladno jelo, odlino se slaže sa pavlakom.