

Kapuščanjiki

Капущаніки

🕒 60 minuta 📖 Posno

Sastojci:

- pola kilograma kiselog kupusa
- 2-3 manja crna luka, ili jedan veći
- pola kilograma brašna (za jedan kapuščanjik jedna šaka brašna)
- pola kocke kvasca (25 gr)
- kašičica soli
- šećera malo manje od kašičice
- 2 dcl vode
- mast ili ulje

Postupak:

Testo umesti ovako: staviti malo kvasca u mlaku vodu, posoliti, pošećeriti. Kada je kvasac uskisnuo, dodati brašno i zamesiti testo. Ostaviti da uskisne. Zatim testo staviti na podlogu posutu brašnom, sto ili na dasku za mešenje i podeliti ga na 8 okruglih jufkica (veličine pesnice).

Dobro iscediti i iseckati kiseli kupus, (može se kupis malo i propržiti da ispari voda, pa je lakše s njim raditi). Ispržiti luk na masti ili ulju, i kada luk porumeni, skinuti sa ringle i umešati u kupus. Svaku jufkicu razviti u krug, debljine prsta (do 1 cm), premazati mašću i stavljati gomilicu po gomilicu kupusa na razvijeno testo. Testo na vrhu skupiti u zavežljajčić i stisnuti ga da kupus ne poispada. Ponovo ga razviti, na malo veći krug, tako da može stati u tiganj. Pržiti prvo jednu stranu, a zatim okrenuti, pa drugu. Još dok su topli, ispržene kapuščanjike se može premazati uljem, a zatim ih slagati jedan na drugi u veću vanglicu i prekriti da se malo upare i omekšaju.

