

Kupusnjače

Testo

2 dl tople vode
2 dl toplog mleka
1 kesica suvog kvasca
1 kašičica šećera
500 g brašna

Fil

$\frac{1}{4}$ glavice kupusa
4 kašike ulja
1 kašičica suvog začina
1 kašika slatke začinske paprike

Način pripreme

1. Fil: U šerpi, na zagrejanom ulju, propržiti rendani kupus. Kada malo omekša začiniti sa suvim začinom, biberom i slatkom paprikom.
2. Testo: U toploj vodi i mleku sa šećerom aktivirati kvasac. Zamesiti meko, elastično testo i ostaviti da naraste oko 30 minuta. Testo premesiti i razvući oklagijom na dobro obrašnjavljenoj površini, debljine 5 mm. Testo iseći na kvadrate 10 x 10 cm.
3. Svaki kvadrat nafilovati kupusom i zatvoriti da se dobije trougao. Ivice pritisnuti viljuškom. Ostaviti da odstoje 15 do 20 minuta. Pržiti u dubokom ulju dok sa obe strane ne porumeni.