

Pupusa

Za 4 osobe

Testo

500 g pšeničnog brašna
3 dl mlake vode
1 kašičica soli
3 kašike ulja

Fil

200 g svinskog vrata
1 glavica crnog luka
2 čena belog luka
200 g rendanog kačkavalja
200 g graška
so i biber
ljuta tucana paprika
3 kašike ulja

Prilog

zelena salata

Način pripreme

1. Od brašna, vode i soli zamesiti glatko testo. Jufku nauljiti i ostaviti da odstoji prekrivena prijanjajućom folijom oko 30 minuta.
2. U tiganju dobro propržiti crni i beli luk i dodati sitno isečeno svinско meso. Uz dodatak vode, začiniti po ukusu i dinstati dok meso ne omekša. Pred kraj dinstanja dodati grašak.
3. Ostaviti da se malo ohladi i u blenderu dobro usitniti.
4. Testo podeliti u 8 do 10 jufki.
5. Uzeti jufku i istanjiti je u dlanu tako da se napravi „гнездо“ za fil.
6. Prvo staviti malo fila od mesa isir. Zatvoriti testo tako da se dobije „knedla“, istanjiti je dlanom na radnoj površini dok se ne dobije oblik tortilje.
7. Tortilje peći na blago nauljenom tiganju dok sa obe strane ne dobiju rumenu boju.
8. Ponoviti proces sve dok se ne potroši sav materijal.
9. Servirati uz svežu salatu.