

# 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.