Kosovske mantije



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **550 g**brašna
- **3 dl**mlake vode
- **50 ml**ulja
- **1/2 kašicice**soli

Za nadev:

- **500 g**mlevenog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**mešavine zacina

Za preliv:

- **2 dl**gustog jogurta

Priprema

U posudu za mešenje sipati polovinu brašna, dodati mu so i promešati. Sipati mlaku vodu i 2 kašike ulja, pa smesu ujednaciti. Postepeno dodavati preostalo brašno i sve vreme mesiti, dok se ne dobije glatko testo. Dobijeno testo podeliti na 6 manjih loptica i ostaviti ih da odmore oko 20 minuta. Uzeti jednu lopticu i oklagijom je rastanjiti u manju koru. Tako uraditi sa svih 6 loptica. Zatim svaku rastanjenu lopticu reati jednu preko druge, a izmeu ih premazivati uljem. Postupak ponavljati dok se ne potroši pripremljen materijal.

Poslednju rastanjenu lopticu premazati sa vrlo malo ulja. Ovako naslagano testo ostaviti da miruje oko 20 minuta.

U meuvremenu, pripremiti fil. Luk sitno iseckati i propržiti na ulju. Nakon nekoliko minuta dodati mu mleveno meso i vrlo malo vode i nastaviti sa dinstanjem. Pred kraj posoliti po ukusu u dodati zacine po želji. Ostaviti da se malo prohladi.

Odstojalo testo najpre istanjiti oklagijom (koliko može), a zatim pažljivo rukama tako da se dobije tanka providna kora. Dobijenu koru iseci potom na kvadrate željene velicine (najbolje 8×8 ili 10×10 cm). Na svaki kvadrat staviti po kašicicu prohlaenog fila.

Krajeve preklopiti ka sredini (kao bošcicu) i slepiti ih. Okruglu tepsiju podmazati, posuti brašnom i u nju slagati pripremljene mantije slepljenim krajem ka dole.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni dok ne porumeni. Pred kraj pecenja, mantije preliti jogurtom i vratiti ih još malo da se zapeku (oko pet minuta u rerni ukljucenoj na 200 stepeni, a zatim iskljuciti rernu, a mantije ostaviti u iskljucenoj rerni još desetak minuta).

Savet