

Mantije sa prazilukom i krompirom



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **1,5 kašičice** soli
- **450-500 ml** vode

Nadev:

- **500 g** praziluka
- **3** krompira
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Preliv:

- **100-125 ml** gustog jogurta
- **1 kašičica** belog luka u granulama
- **malosoli**

Priprema

Prosejati brašno, dodati so, pa postepeno sipajući toplu vodu umesiti testo srednje tvrdoće. Podeliti ga na 5 lopti, prekriti najlon folijom i ostaviti da miruje oko 45 minuta. Za to vreme pripremiti nadev tako što na maslacu kratko propržimo praziluk i secen na kockice i narendan krompir. Posoliti, pobiberiti.

Na stolnjaku oklagijom razvucemo što tanje koru, premažemo otopljenim maslacem, a onda rukama što tanje razvucemo koru, na velicinu stola. Sa obe strane šireg dela kore stavimo nadev.

Potom povlaceci stolnjak ka sebi, smotamo prvo jednu stranu do pola, a potom i drugu. Presecemo svitke po dužini, da dobijemo dve rolnice.

Svaki svitak isecemo po želji,moji su bili pravougaonici dugi 3-3,5 cm...

Pomašćenim rukama uzmemo svaki pravougaonik, spojim prvo šire krajeve, a onda prstima ušuškamo testo, da dobijemo "jastucic". Prvu mantiju stavimo u sredinu okrugle tepsije, a potom oko reamo preostale...

Tako radimo dok ne popunimo celu tepsiju i potrošimo sav materijal. Premažemo ih otopljenim maslacem i stavimo da se peku na 200 stepeni da fino porumene.

Dok se peku, napraviti preliv od jogurta i belog luka.

Pecene mantije izvaditi iz pecnice...

Zaliti ih pripremljenim prelivom i vratiti u vrelu rernu da upiju preliv i porumene.

Vruce mantije poslužiti sa jogurtom, u ovom slucaju i sa sirom jer su punjene prazilukom i krompirom...
Prijatno!

Savet

Probau i drugi nain spremanja mantija,ali mi se ini da je ovaj, ipak, najbolji, jer je testo spolja hrskavo, a unutra mekano, a korice su tanke...