

Mantijice sa bundevicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **oko 300 ml** tople vode
- **2 kašike** maslinovog ulja

Nadev:

- **400 g** muskatne tikve
- **1** crni luk
- **po ukusu** soli i bibera

Preliv:

- **200 ml** jogurta
- **malobelog** luka u prahu

Priprema

Prosejanom brašnu dodati so i maslinovo ulje, pa podlivajući toplom vodom, umesiti elasticno testo. Podeliti ga na tri lopte, premazati uljem, pokriti najlon folijom i ostaviti da odmara. Za to vreme, na malo ulja pržiti sitno seckan crni luk da zastakli, a onda mu dodati narendanu bundevu. Pržiti dok tikva ne omekša. Posoliti, pobiberiti.

Na stolnjaku prvo oklagijom rasuci što više prvu loptu testa, a potom rukama rastanjiti koru što više. Sa obe šire strane preklopiti malo koru prema sredini stola, a onda po ivici staviti nadev od bundeve. Isto uraditi i sa druge strane.

Povlaccaci stolnjak ka sebi, zarolati koru prvo s jedne strane, prema sredini, potom i sa druge. Nožem preseći na spoju, da se dobiju dve rolnice. Sad svaku seći na komade 3-4 cm, spajati secene delove, formirajući loptice koje reamo u nauljen pleh.

Podgrejati pecnicu na 200 stepeni i peci mantije da fino porumene.

Izvaditi tepsiju iz rerne i zaliti mantije prelivom napravljenim od jogurta i belog luka u prahu, pa vratiti na par minuta u pecnicu, da se preliv upije. Poslužiti uz jogurt.

Savet