

Mantije



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Tijesto:

- **700 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **oko 400 ml** vode

Fil:

- **500 g** mljevene junetine
- **2 glavice** luka
- so
- biber

I još:

- **70 g** putera
- **100 ml** ulja
- **400 ml** jogurta
- **po ukusu** bijeli luk

Priprema

Od brašna, soli i vode zamijesiti tijesto. Podijeliti na dva jednaka dijela, pa ostaviti prekriveno nekih 30 minuta. Sitno narezati luk; sjediniti luk i mljeveno meso, pa zaciniti po ukusu (so, biber). Otopiti puter, pa dodati ulje. Tijesto razvaljati, premazati sa malo otopljenog putera sa uljem, pa ostaviti par minuta. Zatim razvuci što tanje.

Na dvije suprotne strane staviti fil od mesa, pa zarolati. Rolnice razdvojiti, pa rezati na sitniju parcad. Mantije redati u pleh, premazan uljem. Postupak ponoviti sa preostalim tijestom. Mantije premazati otopljenim puterom i uljem, pa peci u pecnici zagrijanoj na 200 C.

Pecene mantije preliteri jogurtom, u koji dodate protisnut cešnjak (po ukusu). Vratiti u pecnicu, na još 4-5 minuta.

Savet

Poslužiti toplo!