

## *Mantije sa greškom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1 kg** mekog brašna
- **4,5 dl** tople vode
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** masti

#### **Nadev:**

- **1 veka** glavica crnog luka
- **500 gm** mlevenog mesa junece i svinjsko
- so
- biber

#### **Ostalo:**

- svinjska mast

### **Priprema**

Zamesiti mekše testo. Podeliti na 20 obgica. Izdinstati luk i mleveno meso, zaciniti. Svaku obgicu rastanjiti na velicinu plitkog tanjira i premazati sa malo otopljene masti. Re?ati jednu na drugu obgicu zadnja 10ta se ne premazuje. Isto uraditi i sa ostalih 10 obgica. Rastanjiti testo što tanje i iseci na kockice 5x5 cm, filovati nadevom i zatvoriti stranice kao pismo, preklapanjem. Pore?ati komadice u podmazan pleh. Sve preliti otopljenom vrelom mašcu. Peci na 220 stepeni oko 45 minuta dok ne porumeni.

### **Savet**

Mantije možete pred kraj preliti sa kiselim mlekom, ili izmešati 2 dl kisele pavlake sa 0,5 dl vode i vratiti još 5 minuta u vrelu rernu. Prave mantije se prave sa june?im mesom i kore se mažu sa otopljenim maslacem ili uljem.