

Mantije sa greškom



težina: lako

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastoјci

Za testo:

- **1 kg**mekog brašna
- **4,5 dl**tople vode
- **1 kašikasoli**
- **1 kašikamasti**

Nadev:

- **1 veca glavicacrнog** luka
- **500 gm**levenog 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. Reati 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. Poreati 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 ternu. Prave mantije se prave sa juneim mesom i kore se mažu sa otopljenim maslacem ili uljem.