

Mantije (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **700 g** brašna
- **1 kašicica** soli
- **oko 400 ml** tople vode

Za fil:

- **40 g** maslaca
- **1 glavica** crnog luka
- **500 g** mljevenog mesa
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **po potrebi** soli i bibera

I još:

- **100 ml** ulja za prskanje kora

Priprema

U posudu od mixera staviti brašno, so, i vodu i lagano zamijesiti tijesto. Ja sam ga ostavila u zdjeli u kojoj sam mijesila 30 minuta. U međuvremenu napraviti nadjev od mesa. Kada je prva kora razvucena, premazati je maslacem, pa na nju složiti drugu koru koju treba razvuci na istu dimenziju i svaku slijedecu koru tako razvijati i premazivati maslacem.

Na maslacu pržiti sitno isjeckan luk, da postakli. Dodati meso i sve začine i pustiti da se pirja, dok voda ne ispari. Pustiti da se nadjev prohladi.

Sada odmoreno tijesto podijeliti na 8 jednakih kuglica/hljepcica. Svaku lopticu premazati maslacem i ponovo pustiti da odmaraju 20-tak minuta. Ako je u prostoriji toplo, tijesto se može ranije razvlaciti, jer se dovoljno opustilo i fino će se razvlaciti zbog topline u prostoriji.

Svaku kuglicu malo razvijte oklagijom, zatim polako rukama širite dokle možete (50x70cm), da se dobije kora tankog vucenog tijesta.

Ako su krajevi ostali previše debeli, slobodno oštirim nožem odrežite deblji dio. Ja sam ostavila i nije nam smetalo kod mesnog nadjeva, ali sa sirom je drugačije, tako da ću slijedećeg puta i ja odrezati deblje dijelove. Koru, tako razvucenu, izrezati na 15-est jednakih kvadratica. Svaki kvadratic napuniti nadjevom od mesa, zatim spojiti dijagonalne strane, pa stranu gdje su spajane, staviti prema dole u maslacem premazanu tepsiju (30x20 cm), kao kada slažete buhtle.

Kada ste popunili tepsiju, premazite Mantije odozgo sa preostalim maslacem..ja sam četkicom premazala i sa strane svaku mantiju.

Savet

Pei na 200 C dok ne porumene.