

Mantije (3)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** mekog brašna tip-400
- **2 supene kašikesoli**
- **150 ml** ulja
- **550 ml** mlake vode

Za fil:

- **500 g** mlevennog teleceg mesa
- **300 g** mlevenog ovčijeg mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **1 kašikasoli**
- **1 kašikasuvog** biljnog zacina

Za premazivanje razvijenih jufki:

- **300 g** otopljenog putera

Priprema

U vecu posudu staviti polovinu brašna, napraviti udubljenje, pa u udubljenje staviti so i ulje.

Lagano sipati mlaku vodu i zamesiti testo.

Dodati preostalo brašno, sjediniti i oblikovati tri jufke. Jufke namazati sa uljem i ostaviti da odmore 30 minuta.

Posle 30 minuta jufke su spremne za razvijanje. Na pobrašnjenom stolnjaku razviti jufku.

Razvijati uz dodatak brašna po jufki.

Kad je jufka razvijena premazati je sa otopljenim puterom.

Sada pristupiti razvlačenju jufke sa rukama.

Jufku razvuci što tanje.

Priprema fila: Pomešati telece i ovčije mleveno meso. Dodati so i suvi biljni zacin, pa na kraju same jufke rasporediti fil od mesa.

Trebalo bi da izgleda ovako.

Zatim krajeve jufki motati u krug ka sredini.

Na sredini preseći jufku i uviti sve u jedan veliki krug kao na slici.

Od tako pripremljene jufke kidati male komade testa.

Oblikovati malu lopticu.

Loptice slagati u tepsiju koja je podmazana sa puterom.

Lepo sve u krug slagati lopticu do loptice.

Složene loptice u tepsiji.

Zatim loptice premazati sa uljem.

Staviti u rernu i peći na 275 stepeni 25 minuta.

Savet

Od ove mere izau dve vee tepsije mantija Tepsija obima je 55 cm.