

Mantije



Sastojci

Za testo:

- 600 g brašna
- 1 jaje
- 2-3 dl mlake vode
- 1 kašika ulja
- 2 kašicice soli

Za fil:

- 500 g mlevene junetine
- 1 glavica crnog luka
- ulje
- so
- biber
- slaka paprika

Preliv:

- 1 caša jogurta
- 1 caša kisele pavlake
- 2-3 cena belog luka

Još:

- 100 g margarina
- 3 kašike ulja

Priprema

U vanglicu sipajte brašno, so, ulje, jaje i postepeno dodajte mlaku vodu i mesite testo rukom. Zamesite mekše testo. Istresite na radnu površinu i premažite gornju stranu sa malo ulja. Pokrijte krpom i ostavite da stoji pola sata.

U tiganj sipajte malo ulja i kada se ugrije sipajte sitno seckan crni luk i pržite dok ne dobije zlatnu boju. Dodajte mleveno meso i dinstajte desetak minuta. Zacinite po ukusu i ostavite da se ohladi.

Testo podelite na 15 loptica, oblikujte i svaku rasklagijajte u velicinu plitkog tanjira. Otopite margarin i ulje. Premažite 4 jufke, redjajuci jednu na drugu, zatim stavite petu, ali nju ne premazujete. Tako ponovite još dva puta, dobijcete 3 gomile po 5 jufki. Ostavite da stoji pola sata.

Jednu gomilu rasklagijajte sto tanje i podelite na 15 kvadrata. Na svaki kvadrat stavite po kašiku fila i presavijte dijagonalno, sa obe strane, tako da cete dobiti oblik paketica.

Otopljenim margarinom i uljem premažite pleh ili tepsiju, i re?ajte savijene mantije s' tim što cete preklop okrenuti dole. Isto uradite i sa preostale dve gomile. Savijene i složene mantije premažite ostatkom otopljenog margarina i ulja.

Pecite u zagrejanoj rerni na 220 stepeni 15 minuta zatim smanjite na 180 stepeni i pecite još 15 minuta.

Pomešajte jogurt i pavlaku, dodajte izgnjecen beli luk (ja ga nisam stavljala). Prelijte pecene mantije i ostavit desetak minuta u toploj rerni da upiju preliv.

Prijatno!