

Kao mantije



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **500 g** mesa
- **1 veka** glavica crnog luka
- **1/2 l** vode
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **po potrebi** ulje
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** suvi biljni zacini
- **1 kašika** mlevene paprike
- **1/2 kašice** bibera

Priprema

Pripremiti namirnice...

Meso iseckati na što sitnije kockice... U manjoj posudi pomešati 1/2 praška za pecivo i 1/2 l vode...

Uprženom sitno seckanom crnom lukom dodati meso i zaciniti po ukusu (so, suvi zacini, biber, paprika,...)... Lepo upržiti...

Kore izvaditi na radnu površinu... Iseci ih ostrim nožem na 6 delova, kao na slici...

Uzimati po dve kore, provuci ih kroz mešavinu vode i peciva, spustiti na tanjir, staviti kašičicu fila i napraviti

(smotati) malenu mantiju... Reati u tepsiju podmazanu zejtinom...

Kada smo napunili tepsiju prelivamo ih uljem...

Peci na 200 stepeni dok se ne zarumene...

Savet

Mogu se filovati i sa sirom... Prijatno... :)