

Mantije na moj nacin



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600-650 g** brašna
- **300 ml** mlake vode
- so
- **50 ml** ulja
- **600 g** mlevenog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **300 ml** jogurta
- mešavina začina
- biber

Priprema

U posudu za mešenje sipati vodu, so, 2 kašike ulja i polovinu brašna. Varjačom izraditi. Postepeno dodavati ostatak brašna i umesiti testo.

Dobijeno testo podeliti na 6 jufki, pokriti folijom ili suvom krpom i ostaviti 20-ak minuta da odmori.

Dok testo odmara, napraviti nadev. Luk iseci na sitno i pržiti dok ne bude staklenast. Potom dodati meso koje ste prethodno začinili (so, biber, mešavina začina, ili začini po vašem izboru). Dinstati. Meso će pustiti vodu, dinstati dok voda ne ispari. Ostaviti da se prohladi.

Kada je testo odmorilo svaku obgicu razviti zatim premazati uljem i reati jedno na drugo. Gornji deo premazati sa manje ulja. Ostaviti 10-ak minuta da odmori.

Razviti što tanje. Prvo oklagijom, a možete i rukama. Po istom principu kao kada teglite testo za domacu tegljeni pitu. Seci na kocke zeljene velicine. U sredini kocke stavljati nadev zatim formirati loptice tako što spojite sve krajeve i "ušuškate".

Redjati loptice u podmazan pleh (spoj ka dole), jednu do druge. Premazati sa malo ulja.

Peci na 200 stepeni dok ne dobije lepu boju.

Izvaditi iz rerne i preliti jogurtom. Vratiti u ukljucenu rernu jos na oko 5 minuta. Zatim iskljuciti rernu i ostaviti još 5-10 minuta.

Prijatno!

Savet

Jogurt može, a i ne mora. Ako ne stavljate jogurt onda gotove mantije prekrijte vlažnom krpom. Ja sam koristila svinjsko mleveno meso, a bi možete bilo koje, po vašoj želji.