

Mantije (Ribice)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Tijesto:

- **500 g** brašna
- **200 ml** vode mlake
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** germe
- Smesa:
- **300 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **1 srednji** krompir
- so
- biber
- suvi biljni zacini
- ulje
- Ostalo:
- **1 l** jogurta
- **3 cena** belog luka

Priprema

U brašno staviti so, germe (kvasac) i zamijesiti sa vodom da bude meko tijesto. Razmijesiti odmah tijesto u 3 lopte i ostaviti da nadoe.

Dok tijesto nadoe, u tiganj dinstamo seckan crni luk, meso mleveno, a krompir rendan dobro operemo i dodamo u tiganj sa mesom i lukom, zaciniti po želji i dodati beli luk. Prodinstati malo i ostavimo da se ohladi. Uzimamo

lopticu tijesta pa oklagijom razvlacimo koliko možemo, a posle nauljimo jufku i razvlacimo rukom po citavom stolu i na cošak po dužini stavimo smese (ne mnogo) i poklopimo sa strane meso i umijesimo kao pitu. Onda secemo nožem po željenoj dužini i reamo u tepsiju nauljenu. Tako uradimo i sa ostalim loptama.

Pecemo na 200 C 25 minuta, dok pocrvene. U litar jogurta iseckamo 3 cena belog luk i posolimo, prelijepo preko mantija i ostavimo da upije jogurt... Prijatni Vam želim:)

Savet

Možete da mijesite i bez mesa to jest prazne mantije :)