

Mantije



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- mlake vode po potrebi
- 4 kašike ulja
- so
- 600 g mlevenog teleceg mesa
- biber
- 2 glavice crnog luka
- malo maslaca

Priprema

Od brašna, soli, ulja i mlake vode zamijesite testo i ostavite da odmori oko 30 minuta. Pripremite nadjev od mljevenog mesa, tako da na maslacu popržite meso i sjeckani luk. Sve dobro zacinite i dinstati, dok tecnost ne ispari (može bilo koje meso).

Razmesite testo u loptice, pouljite i neka odstoji još pola sata. Razvucite koru i presecite na pola. Na svaku koru u jednoj liniji redaj fil, u vidu loptica te ga urolaj.

Seci izmedju fila i krajeve povij unutra da budu na dnu tepsije. To radi u krug tepsije sve dok ne završiš, poulji i stavi da se pece. Gotovo prelij malo kiselim mlekom. PRIJATNO!