

Mantije sa feta sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kašičica** soli
- **oko 500 ml** tople vode
- **500 g** feta sira

Za preliv:

- **2 dl** jogurta
- **1 kašičica** belog luka u prahu

Priprema

U prosejano brašno staviti so, pa toplom vodom umesiti testo srednje tvrdoce. Podeliti ga na 4-6 lopti, u zavisnosti od tepsije u kojoj ce se peci. Nauljiti ih, prekriti najlon folijom i ostaviti da odmore. Svaku loptu prvo rasuci oklagijom, a potom preko stolnjaka rukama što više rastanjiti koru. Šire krajeve preklopiti ka sredini stola, poprskati uljem, a onda na oba šira kraja staviti izmrvljeni sir. Povlaceuti stolnjak ka sebi, prvo zarolati testo sa jedne, potom i sa druge strane. Preseci, da se dobiju dve rolnice. Svaku seci na 2-3cm dužine, podviti krajeve da se dobije loptica.

Re?ati ih u krug u nauljenu tepsiju pocev od ivice. Zagrejati pecnicu na 200 stepeni, premazati rastopljenim maslacem mantije i peci. Kad su pecene, zaliti ih prelivom od jogurta i belog luka i vratiti nazad u rernu na par minuta da se upije. Poslužiti tople uz jogurt i turšiju.

Savet