Mantije sa mesom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica**ulja
- **po potrebi** vode

Za fil:

- **300 g**mlevenog mesa
- **po potrebi** soli
- **3 glavice**crnog luka
- **po potrebi** bibera
- **1 kašicica**slatke mlevene paprike
- **po potrebi** ulja

Premazivanje:

- **po potrebi**maslac

Priprema

Crni luk sitno iseckati i dobro upržiti pa dodati mleveno meso i zacine pustiti da se dinsta uz dodatak vode. Što se duže dinsta meso ce biti ukusnije. Najbolje je dan ranije pripremiti meso. Pustiti da se dobro ohladi. Zamesiti

glatko testo od svih navedenih sastojaka uz postepeno dodavanje vode.Podeliti u tri manje loptice .Svaku lopticu razvuci prstima i premazati uljem i slagati jednu na drugu. Premazati i poslednju, zatim ostaviti na toplom da odstoje 15-20 minuta. Razvuci testo u jednu veliku tanku koru poprskati je rastopljenim maslacem i prebaciti oba kraja sa obe strane da dobijete oblik pisma. Zatim na jednoj strani staviti mleveno meso i ponovo poprskati maslacem. Saviti testo u obliku rolata i seci na parcice. Ivice svakog parceta saviti na dole i tako redjati u pleh. Pre redjanja pleh dobro namazati maslacem. Preliti sa rastopljenom maslacem. Peci na 220C da lepo porumene. Služiti toplo uz jogurt, kiselo mleko...

Savet