

Mantije (3)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Tijesto:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** praška za peciva
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** germe
- **4 dl** vode
- Icija:
- **400 g** mljevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašika** soli
- **1 kašičica** bibera
- Preliv:
- **1 l** jogurta
- **1 glavica** belog luka

Priprema

Testo: brašno staviti u odgovarajuću posudu zatim dodati, so, prašak za pecivo, germe, i zamijesiti sa vodom testo. Podeliti na dva dijela i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Mljeveno meso staviti u vungli i dodati so, iseckani crni luk i biber i promiješati.

Razvuci jednu lopticu i dodati iciju na jednu stranu i na drugu stranu testa i rolati testo kao za pitu ukotur, tako i drugu lopticu seci i rukama praviti mantije kao na slici i reati u tepsiju. Peci u rerntni oko 40 minuta.

Preliv: Iseckati bijeli luk i dodati u 1 l mleka i promiješati. Gotove mantije politi sa mlekom.

Savet