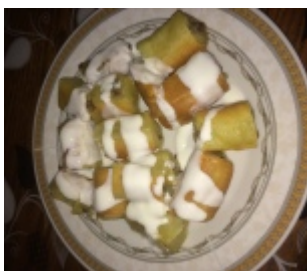


Mantije (4)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Tijesto:

- **1 kg** brasna,
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašica** soli
- **1/2 kašice** sode bikarbone
- **po potrebi** vode
- **300 g** mljevenog mesa
- **1** krompir
- biber
- so
- suvi biljni zacin
- Polivanje:
- **1** lmlijeka

Priprema

Tijesto: brašno, prašak za pecivo, so i sodu bikarbonu pomiješati i dodajući vodu zamijesiti testo rukom. Podijeliti na 3 jednaka dijela i napraviti u obliku lopte. Zatim ostaviti da odstoji 15 minuta.

Meso i krompir popržiti malo i dodati so, suvi biljni zacin i biber po ukusu. Zatim malo izdinstati i skloniti sa šporeta da se hladi.

Razvuci tijesto i stavljati meso i rolati mantije i seci po želji. Stavljati u pleh i peci oko 30 minuta na 200C. Pecene mantije politi sa mlijekom.

Savet

Ja sam više stavila tijesta jer mi je trebalo za goste, a vi po želji stavite brašna koliko vam treba. Prijatno.