

Novopazarske Mantije



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **450 ml** mlake vode
- **3 kašike** ulja
- **1 kašika** soli
- **3-4 glavice** crnog luka
- **1 kg** mlevenog mesa
- **malosoli**
- **malobibera**
- **50 ml** mlake vode
- **300 ml** jogurta

Priprema

Zamesiti od brašna, vode, ulja i soli testo. Testo ostaviti da se odmori jedno 30 minuta. Posle 30 minuta razmesiti testo i oblikovati 2-3 kuglice testo to testo premazemo uljem pokrijemo plasticnom kesicom i pustimo da se ponovo odmara jedno 30 minuta.

Za fil iseckamo 2-3 glavice luka, dodamo biber i soli (po ukusu) mlake vode i meso lepo promešamo sve sastojke.

Razvlacimo naše testo tako da ga poprskamo/premazemo uljem i od sredine do kraja razvucemo polako testo. Na krajeve stavljamo fil i urolamo. Savijamo u male paketice i reamo u podmažanu tepsiju. Mantije poprskamo ili premažemo malo za zejtinom. Ugrejemo šporet na 250C Pecemo jedno 30 minuta dok ne porumenu.(zavisi od šporeta)

Kad se ispeku mantije i lepo porumene... Zaliti ih jogurtom vratit jedno 2-3 minuta u šporet dok ne upije jogurt.

Izvadite iz šporeta da se malo ohladu i uživajte!

Savet

Leti nemojte da se testo odmara 30 minuta... jer posle mnogo omekša kao da se rastopi onda svaki postupak po 20 min... ko ne voli ulje moze i topljeni maslac da koristi.