

Mantije na niški način



težina: **tesko**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **550 g** mešanog mlevenog mesa
- **150 g** maslaca
- **3 glavice** crnog luka
- **100 ml** ulja
- **500 ml** kiselog mleka
- so
- biber
- voda po ukusu

Priprema

Od brašna, vode i sa jednom kašicom soli zamesiti testo. Podeliti ga u dve jufke i ostaviti da odstoje 45 minuta.

Sitno iseckan crni luk, pomešati sa mlevenim mesom, zaciniti solju i biberom. Sjediniti. Zatim maslac i ulje istopiti.

Preko stolnjaka oklagijom razviti sto tanje testo i poprskati ga mesavinom maslaca i ulja.

Duž dve suprotne ivice razvijene jufke reati nadev od mesa i luka.

Uvijati dugacke trake jednu prema drugoj.

Trake razdvojiti, pa svaku iseci na sto manje komade i poreati ih u podmazanu tepsiju, pa ih politi ostatkom maslaca i ulja. Peci u unapred zagrejanj rerni na 250 C.

Pred kraj pecenja izvaditi mantije, preliter ih kiselim mlekom i zapeci još 10 minuta.

Savet

Posluziti ih tople. Prijatno.