

Manti

Testo

450 – 500 g brašna (tip 400)

$\frac{1}{2}$ kašičice soli

1 jaje

1 dl hladne vode

Nadev I – Mesni fil

$\frac{1}{2}$ dl ulja

40 g spanaća

200 g sira

2 čena belog luka

$\frac{1}{2}$ kašičice soli

Nadev II – Sirni fil

100 g mlevene junetine

$\frac{1}{2}$ kašičice soli

$\frac{1}{2}$ kašičice bibera

$\frac{1}{2}$ kašičice ljute aleve paprike

prstohvat kurkume

$\frac{1}{4}$ glavice crnog luka

Za kuvanje testa

voda

malo ulja

Preliv

3 čaše kiselog mleka

2 kašike milerama

Način pripreme

1. Prvo pripremiti nadeve. Sirni nadev: na ulju propržiti spanać. Usitniti sir, dodati beli luk i so. Mesni nadev: mlvenom mesu dodati so, biber i ljutu alevu papriku, a kurkumu tek da zamiriše. Smesi dodati narendan crni luk.

2. Testo: 450 g brašna sipati u posudu za mešenje, dodati so i jaje, pa uz lagano dolivanje vode mesiti testo. Umešeno testo premesiti na dobro obrašnjavljenoj površini. Testo mora da bude glatko i elastično, ali pomalo i tvrdo. Tankom i dugačkom oklagijom razvlačiti testo uz posipanje brašna. Razvučeno testo iseći na kvadrate veličine 2 x 2 cm. Na sredinu svakog kvadrata stavljati malo fila. Kvadrate preklopiti i zatvoriti dobro ivice.

3. U dublju šerpu sipati vodu, posoliti je i dodati malo ulja. Manti

stavljati u kipuću vodu, kuvati ih nekoliko minuta. Gotovi su kada isplivaju na površinu.

4. Preliv: pomešati kiselo mleko i mileram.