

Manti

Za 4 osobe

2 kašike ulja
1 kašičica soli

Testo

350 g brašna
2 jaja
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
 $\frac{1}{2}$ dl vode

Fil

1 glavica crnog luka
350 g junećeg mlevenog mesa
so i biber
muskatni oraščić
50 g leblebija

Preliv I

2 dl jogurta
3 čena belog luka

Preliv II

2 kašike ulja
1 kašičica aleve paprike

Način pripreme

1. U činiji za mešenje pomešati brašno, so, jaja i vodu. Varljačom, laganim pokretima, sjediniti namirnice, a zatim rukom umesiti elastično testo. Prekriti ga prijanjajućom folijom i staviti u frižider na 30 minuta.
2. Preko noći potopiti leblebije u vodu. Nakon toga kuvati ih 1 h. Zatim ih ocediti i krupno samleti. U činiji pomesati leblebije, mleveno meso, sitno seckani luk i začine (so, biber, muskatni oraščić). Fil dobro promešati i ostaviti 30 minuta u frižider.
3. Radnu površinu posuti brašnom, pa na njoj premesiti testo. Zatim oklagijom testo razvući na debljinu od 2 mm. Nožem isecati kvadrate 5 x 5 cm. Svaki kvadrat puniti sa po kašičicom fila. Dijagonalne uglove kvadrata spojiti, te dobro pritisnuti ivice. Preostala dva ćoška spojiti jedan za drugi.
4. Formirani manti kuvati u kipućoj slanoj vodi sa dodatkom ulja, svega 3-4 minuta ili dok ne isplivaju.

5. Napraviti prelive; u jogurt ispasirati beli luk, pa dobro promešati. Isto tako u ulju dobro razmutiti alevu papriku. Servirani manti preliti jogurt prelivom, te začiniti prelivom od paprika. Servirati toplo.