

Mantije

Testo

600 g brašna
1 kašičica soli
3 dl tople vode
 $\frac{1}{2}$ dl ulja

Fil

500 g mlevenog junećeg mesa
2 glavice crnog luka
1 kašika suvog začina
1 kašičica bibera
3 kašike rastopljenog margarina

Za premazivanje

150 g rastopljenog margarina

Preliv

5 dl jogurta
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
3 čena belog luka

Način pripreme

1. Od svih sastojaka zamesiti elastično testo. Dobijenu jufku podeliti na šest jednakih delova, i ostaviti da „odmore“ premazane uljem i prekrivene suvom kuhinjskom krpom oko 30 minuta, na toplom mestu.
2. Oklagijom istanjiti jufke poređati dve, jednu preko druge (kao sendvič) i svaku premazati rastopljenim margarinom. Ostaviti da još malo odstoje na toplom mestu.
3. Sve sastojke za fil sipati u posudu za mešanje i dobro promešati.
4. Svaki „sendvič“ od testa razvući rukama preko stoljnjaka da bude što tanje i poprskati rastopljenim margarinom. Presaviti 5 cm testa, iseći po dužoj strani i dobijenu traku opet iseći na pravougaonike 2-3 cm i malo poprskati margarinom. Od mesnog fila napraviti lopticu veličine većeg klikera staviti na parče isečenog testa i upakovati kao paketić. Slagati na omašćenu tepsiju tako da šav paketića bude okrenut na dole.
5. Mantije peći u rerni zagrejanjoj na 180 stepeni oko 25 do 30 minuta, odnosno dok ne porumene.
6. Pomešati jogurt, sitno seckan beli luk i so i time preliti vruće mantije.

Ostaviti poklopljeno da stoji 10 do 15 minuta.