

# 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 topлом mestu.
2. Oklagijom istanjiti jufke poređati dve, jednu preko druge (kao sendvič) i svaku premazati rastopljenim margarinom. Ostaviti da još malo odstoje na topлом mestu.
3. Sve sastojke za fil sipati u posudu za mešanje i dobro pomešati.
4. Svaki „sendvič“ od testa razvući rukama preko stolnjaka 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 zagrejanoj 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.