

# Mantije



8



2 sata

## Potrebno je

- 11 dl brašna (prilagodite po potrebi)
- 4 dl mlake vode
- Malo ulja
- 1½ kašičica soli
- Fil:
- 40 g putera
- 400 g mlevenog mesa
- 2 crvene glavice luka
- 1 kašičica vegete
- ½ kašičice soli
- ½ kašičice crnog bibera
- 125 g margarina

## Porjeklo recepta

Mantije je tradicionalno jelo koje potiče sa Balkanskog poluostrva, posebno iz Sandžaka (Crna Gora i Srbija). Ovo jelo je takođe popularno u drugim zemljama regiona, kao što su Bosna i Hercegovina, Makedonija i Hrvatska. Mantije su male pite ili tjesto-knjige koje se često pune mesom, ali mogu biti punjene i drugim sastojcima. Peče se u rerni i obično se servira sa jogurtom ili sličnim sosom. Jelo ima sličnosti sa drugim tradicionalnim pitama i tjesto-knjigama sa Bliskog Istoka i Centralne Azije, što odražava historijske i kulturne uticaje u regionu. Sandžačke mantije imaju svoju jedinstvenu karakteristiku i ukusni profil koji ih čini posebnim i voljenim u lokalnoj kuhinji.



## Kako pripremit

1. Pomiješajte brašno, so, vodu i ulje u velikoj posudi. Umutite tjesto dok ne postane mekano, ali ne ljepljivo. Pokrijte posudu krpom i ostavite tjesto da odstoji 1 sat.
2. Sitno isjeckajte luk. Otopite puter u tavi i propržite luk na srednje niskoj temperaturi. Dodajte mljeveno meso, vegetu, so i biber. Pržite dok meso ne bude skuhanostavite da se ohladi.  
Priprema:
3. Otopite margarin u maloj šerpi. Umutite tjesto i podelite ga na 8 jednakih djelova. Oblikujte ih u kuglice. Premažite kuglice otopljenim margarinom i ostavite ih da odmaraju pod krpom 20-30 minuta. Uzmite jednu kuglicu tjesta i razvaljajte je na pobrašnjenoj površini u tanki, okrugli disk. Premažite svaki disk margarinom i ostavite da odstoji 20 minuta.
4. Pažljivo rastegnite tjesto od sredine ka ivicama rukama. Pospite fil po ivicama i uvijte tjesto ka sredini. Isjecite na male komade i oblikujte ih u okrugle oblike. Stavite mantije na podmazan pleh i premažite ih otopljenim margarinom.
5. Pecite u prethodno zagrijanoj rerni na 225 stepeni Celsijusa 25-30 minuta, dok ne postanu zlatno smeđe. Pred kraj pečenja, prelijte preko mantija jogurtom razblaženim kiselom pavlakom i bjelim lukom. Pecite još nekoliko minuta.

Prijatno!