

## Манты

Добавил(а) Оля

26.10.15 14:47 - Последнее обновление 26.10.15 15:59

---



## Продукты

- Фарш мясной - 2кг
- Лук 1 кг, укроп
- Соль, перец, специи по вкусу.
- Для теста:

## Манты

Добавил(а) Оля

26.10.15 14:47 - Последнее обновление 26.10.15 15:59

---

- Яйцо-2 шт, соль 1 ч.л.
- Растительное масло 4 ст.л.
- Мука- 4-6 ст.
- Для соуса: Хрен - 1 ст.л., сметана 2 ст.л.



Лук мелко нарезаем. Я это сделала в специальной мельнице, быстро и без слёз.



Выкладываем

лук

в фарш. Добавляем рубленый укроп, специи, соль,

## Манты

Добавил(а) Оля

26.10.15 14:47 - Последнее обновление 26.10.15 15:59

---



Готовим тесто. В 1 стакан холодной воды добавляем 1 ч.л. соли, 4 ст.л. растительного масла, 2 я



Тесто должно получится мягким и эластичным. За счёт растительного масла, оно не прилипает к

## Манты

Добавил(а) Оля

26.10.15 14:47 - Последнее обновление 26.10.15 15:59

---



Отрезаем 1/3 от куска теста. Раскатываем колбаску. Нарезаем на кусочки, как показано на фото



Из каждого кусочка раскатываем тонкую лепёшку диаметром 8-10 см.

## Манты

Добавил(а) Оля

26.10.15 14:47 - Последнее обновление 26.10.15 15:59

---



В центр кладём 1 ст.л. фарша .



Скрепляем противоположные края лепёшки по центру. Затем скрепляем края по бокам, как пока

## Манты

Добавил(а) Оля

26.10.15 14:47 - Последнее обновление 26.10.15 15:59

---



Длинные хвостики теста склеиваем по бокам.



Выкладываем манты в пароварку. Чтобы низ манты не приварился к поверхности, можно на сетку

## Манты

Добавил(а) Оля

26.10.15 14:47 - Последнее обновление 26.10.15 15:59

---



Подаём манты горячими с соусом. Я приготовила соус, смешав 2 ст.л. сметаны и 1 ст.л. столового



***Приятного аппетита!***

{kunena\_discuss:12}