



МАНТЫ – ДЕЛО ТОНКОЕ





Мелко рубим мясо для фарша



Измельчаем лук



Тщательно перемешиваем,
добавляем соль и перец по вкусу



Замешиваем тесто



Вытягиваем тесто в толстый жгут



Делим на порции.
Каждый кусок раскатываем в тонкий блин.



Тонкое тесто режем на ровные квадраты.
В середину каждого квадрата кладем начинку.



Формируем манты – попарно защипываем
противоположные уголки теста.



Готовые манты выкладываем на обильно смазанные маслом круги мантоварки.



Заполнив все круги, ставим мантоварку на нижний ярус с кипящей водой на 40-45 минут.



Готовые манты осторожно снимаем на тарелку.
Посыпаем зеленью.



ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!