



# 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!