


Кто же все –таки изобрел
манты?
Разберемся и приготовим
дома.





"Манты? Это – наше!" – уверены узбеки.

"Их начали готовить ещё наши предки, согдийцы..." – возражают таджики.


"Не, ребята, настоящие манты только у нас, – резонно замечают уйгуры, – они у нас – национальное достояние!"

"Ну, ну!" – лукаво улыбаются татары и открывают очередной "Дом мант".

Существует множество вариантов приготовления мантов, что характерно для подлинно народных кушаний.

В уйгурской и дунганской кухнях может использоваться даже дрожжевое тесто, вместо пресного. В Самая популярная начинка – баранина с луком. В уйгурские манты могут быть добавлены овощи – тыква или картофель. Иногда манты готовят исключительно с овощной начинкой, сдобренной бараньим салом. В Монголии для приготовления мантов используют верблюжатину, конину, козлятину.

Татары считают манты изюминкой своей кухни. Готовят их из тонкого пресного теста, говядины и баранины.





ГОТОВИМ САМИ

Тест

о

Подготавливаем
фарш



Формируем
манты



Закладываем манты в пароварку. Устанавливаем таймер.



Все готово,
пробуем!

