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:

- 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 рубленный укроп, специи, соль,

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

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.

В центр кладём 1 ст.л. фарша .

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

Длинные хвостики теста склеиваем по бокам.

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

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

Приятного аппетита!

{kunena_discuss:12}