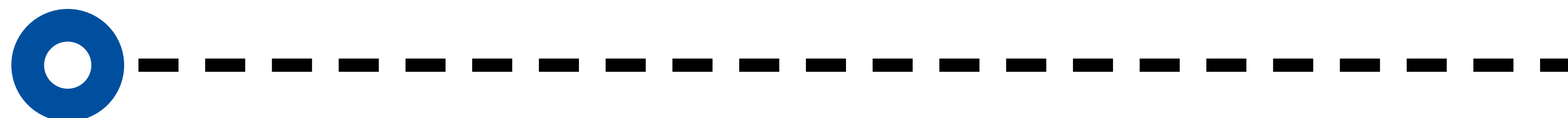


Przepis autorstwa
Zargan Nasordinovej

Manty



Składniki

Ciasto:

mąka 1 kg

sól

woda

Farsz:

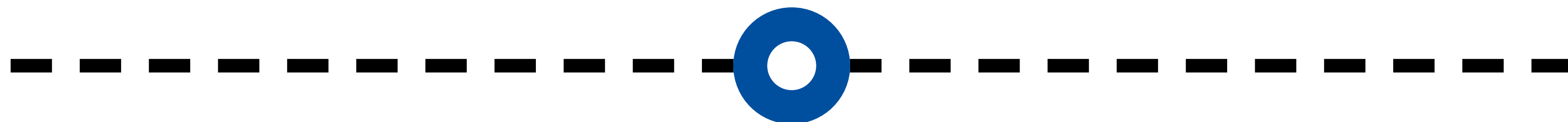
ziemniaki 400 g

cebula dymka 150 g

dynia 400 g

cebula 150 g

sól i pieprz



Przygotowanie

Ziemniaki pokroić na małe kawałki, dodać posiekaną cebulę, posolić i popieprzyć. Dynie pokroić na małe kawałki, dodać posiekaną cebulę, posolić i popieprzyć.

Ciasto rozwałkować, wyciąć kwadrat, włożyć farsz, zawinąć i zlepiać brzegi.

W mantowarce w dolnym naczyniu zagotować wodę i utrzymywać wrzątek. Kolejne kosze posmarować olejem, kłaść na manty, gotować na parze 15–20 min.

