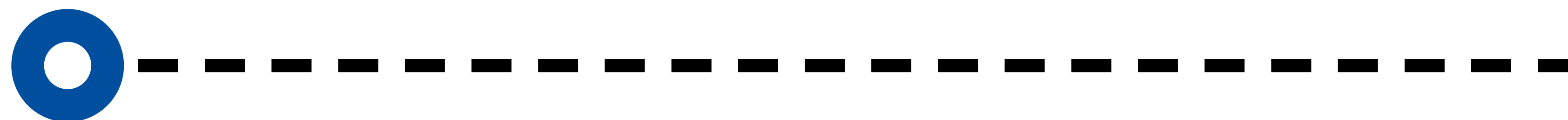


Przepis autorstwa
Oksany Szatogo

Uzbeckie manty z dynią – kovok manty



Składniki

Ciasto:

1 kg mąki

500 ml wody

1 jajko

sól

Farsz z cebuli:

małe kawałki dyni

masło

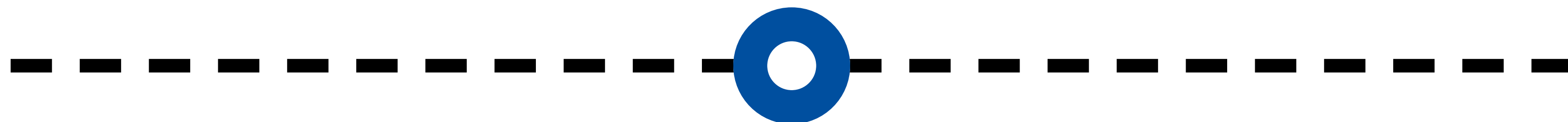
cebula

sól

pieprz

kolendra

kminek



Przygotowanie

Mąkę zmieszać z wodą, jajkiem i odrobiną soli.
Zagniatać do odpowiedniej miękkości i rozwałkować,
aby ciasto było w miarę cienkie. Zrobić okrągłe placki.
Do środka nakładać zrobiony farsz. Pierożek (manta) zaklejać.
Tak przygotowany pieróg wkładać ostrożnie do mantowarki
albo do parowaru.

