

Dílna kazašské kuchyně

MANTY

Pro přípravu tohoto jídla potřebujete parní hrnec!
Z kila mouky nasytíte celou rodinu a sousedy a ještě vám zbude:

Těsto
1kg hladké mouky
2 vejce
Sůl
300ml vody

Mouku si vysypeme do větší mísy, přidáme dvě vejce, lžící soli a vodu přidáváme dle hustoty těsta. Vypracujeme pružné těsto, které necháme 10 minut odpočinout pod utěrkou. Poté si těsto rozdělíme na šest menších bochánků, které také necháme odležet pod utěrkou a ze kterých budeme válet pláty těsta. Pláty těsta válejte tenké do 2mm. Rozdělte na čtverečky cca 10x10cm a na každý dejte vrchovatou lžící náplně. Zabalte tak, že přehnete cípy k sobě a uprostřed je spojte. Nemusíte utěšňovat, jelikož manty budou v hrnci stát v páře a nebudou vytékat. V parním hrnci manty necháme 40 minut.

náplň
1kg hovězího masa mletého
1kg cibule
pepř
sůl

Cibuli nakrájíme na kostičky, smícháme s masem, opeříme a osolíme, dobře prohněteme.

K tomu můžete podávat tento Salát:

Na kostičky nakrájíme krabí tyčinky větší balení, okurku hadovku, 5 uvařených vajec, plechovku sladké kukuřice. Promícháme s majonézou.

A dále tuto Omáčku:

Na větším množství oleje osmažíme cibulku nakrájenou na půlměsíčky (3 menší cibule), přidáme nastrohanou mrkev (3 menší mrkve), 2 lžíce protlaku a na závěr přidáme čerstvý kopr. Vše necháme změkhnout.

„Projekt je spolufinancován Evropskou unií z Evropského fondu pro integraci státních příslušníků třetích zemí“ (EIF 2010 – 42)

