



Manti Pigro

Tembel Mantisi



4 paste sfoglie
1 bicchiere olio vegetale
Per interno;
Mezzo stampo di formaggio
Per la sopra;
1 tazza di yogurt
3 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di sale
1 bicchierino olio vegetale
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

- # Primamente si miscelano l'acqua e olio vegetale puoi una di pasta sfoglia si mette sul tavolo alla sua prassi pizzica olio dopo si inserisce seconda pasta sfoglia poi si taglia in mezzo in due.
- # Dopo sopra dei Parti si mette dal formaggio è stato e dopo si fanno i rulli stretti.
- # Dopo si tagliano i rulli preparati e filano del vasaio oliato anche gli altri materiali si preparano ugualmente.
- # Sopra dei manti si mette l'altra metà di olio vegetale puoi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina finché arrossisce.
- # In questo momento si miscelano aglio pestato sale e yogurt dopo si aggiunge l'acqua.
- # peperoncino a rosso ed olio si arrossisce finché cambia colore di olio.
- # Manti preparati si prendono nel piatto da servire sopra si mette prima dalla miscelata di yogurt e dopo peperoncino a rosso riscaldato con olio.

Nota: Per avere i manti morbidi si preferisce di essere molla la miscelata di yogurt.