

## Домашние узбекские манты

Категория: [Вторые блюда](#)

Автор: Kosshechka

Манты или позы - блюдо узбекской кухни. Традиционно они готовятся из баранины с добавлением большого количества лука. Для приготовления мантов нужна специальная мантышница или пароварка.



### Пошаговый рецепт как приготовить узбекские манты с фотографиями

Нам понадобятся для теста:

- 3 стакана муки
- 1 стакан воды
- чайная ложка соли
- 1 яйцо

Для начинки

- Картофель 400 гр
- Мясо с жирком 400 гр
- лук 2 крупные луковицы
- соль перец



Первым делом нужно приготовить тесто. Я делаю тесто в хлебопечке, это экономит силы и ускоряет процесс готовки. Но вы можете сделать тесто традиционно руками.

Все ингредиенты засыпаю в хлебопечку и нажимаю режим тесто .



Проследите чтобы сформировался красивый комочек теста . При необходимости добавьте муки или воды.



Готовое тесто накройте полотенцем и уберите в сторону . Пока займёмся начинкой .

Мясо, картошку и лук нарежьте кубиками. Все ингредиенты начинки должны быть в равном количестве.

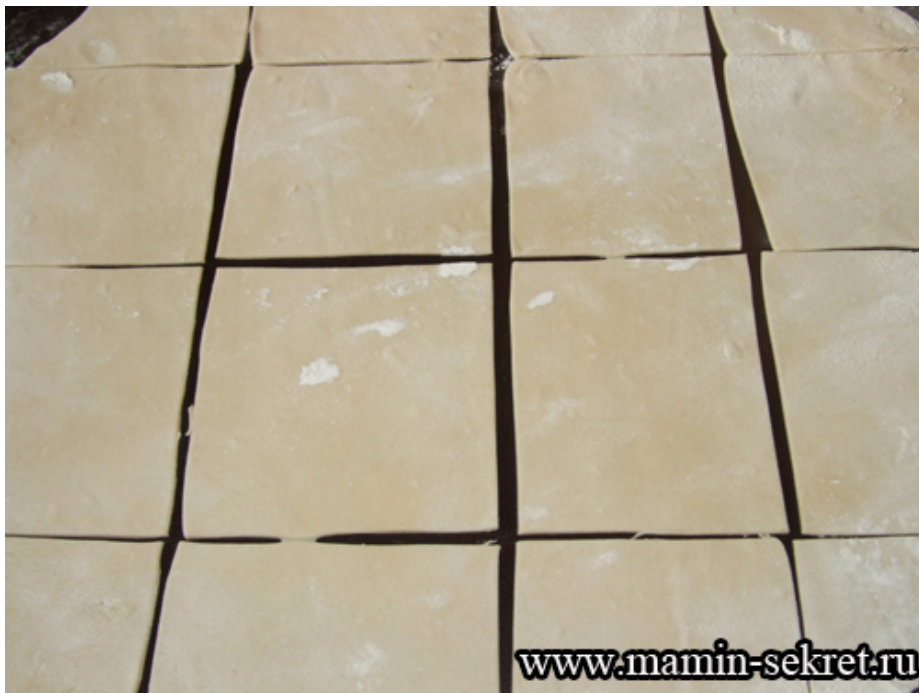


Начинку хорошо перемешайте, добавьте соль и перец.



Тесто раскатайте и нарежьте квадратами по 10 см





В центр квадрата выложите немного начинки



Соедините все 4 угла вместе и скрепите



Соседние углы соедините и снова скрепите . У вас получится традиционный узбекский мант.



Выложите все манты в мантышницу или пароварку



Манты готовят в пароварке 40-50 минут. Готовые манты выложите на тарелку и добавьте немного сметаны. Приятного аппетита !

