

# УЗБЕКСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА.



# КАК ПРИГОТОВИТЬ МАНТЫ.

- Продукты, указанные в рецепте
- 400 грамм
- 1. мука
- 1 штука
- 2. яйцо
- 1 чайная ложка
- 3. соль
- 1 чайная ложка
- 4. вода теплая
- 2 кг
- 5. говядина
- 4 штуки
- 6. луковица
- 1 чайная ложка
- 7. черный перец
- 1 чайная ложка
- 8. тмин

## ⦿ Приготовление

### ⦿ *Шаг 1*

В отдельной миске соединить вместе муку и соль, сделать в муке углубление и аккуратно влить теплую воду, вбить яйцо.

Замесить упругое тесто. Завернуть его в пленку и оставить на 15-20 минут.



## ◉ Шаг 2

Нарезать мясо кусочками (можно и прокрутить на мясорубку - сделать фарш, но кусочками будет сочнее).

Покрошить лук, добавить к нему специи, масло и соединить эту смесь с мясом. По желанию в начинку можно добавить мелко порезанный или натертый на терку картофель (но это факультативно)



### ◉ Шаг 3

Присыпать стол мукой и раскатать тонко тесто. Нарезать тесто на одинаковые квадраты шириной см. 10.

### ◉ Шаг 4

Выложить начинку на каждый квадрат. Защепить попарно противоположные углы. Смежные уголки еще раз запечатать попарно. Таким образом, мы формируем манты.



## ◉ Шаг 5

Готовить манты можно в мантыжнице или пароварке. Для этого надо нагреть воду до кипения, смазать доньшко мантыжницы растительным маслом (чтобы манты не прилипли) и выложить слепленные манты (можно и сами манты окунуть доньшками в мисочку с маслом). Варить около 45 минут.



## ◉ Шаг 6

Готовое блюдо присыпать черным молотым перцем. Подавать со сметаной или любым другим соусом. Теперь вам известно, *как приготовить манты,*

◉ *рецепт с фото* которых, мы описали выше.



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ САМСЫ

- Для приготовления самсы нам понадобится:
- Для теста:
- 500 г муки;
- 1 стакан холодной воды;
- 1 яйцо;
- соль - по вкусу.
- Для начинки:
- Говядина - 500 г;
- лук репчатый - 3 шт. (среднего размера);
- сливочное масло (или сало) ;
- соль, черный молотый перец - по вкусу;
- зира - 1 ч. л.;
- кунжут (по вкусу);
- 1 яичный желток (для смазывания самсы перед отправкой в духовку).



## Шаг 2:

Разделить тесто на 3 колобка и отправить в холод на 30 минут.

## Шаг 1:

Яйцо, воду, масло размешать до однородности. Муку смешать с солью и постепенно добавляя в масляную смесь, замесить плотное тесто.



### Шаг 3:

Раскатать тесто в тонкую лепешку и смазать размягченным сливочным маслом негусто.

На другой поверхности раскатать вторую лепешку и перенести ее на первую . Смазать маслом . Пока раскатывали вторую лепешку , масло на первой подстыло . Нам этого и надо . С третьей лепешкой поступаем так же , как и с первыми двумя . Лепешки переносила , накрутив на скалку.



#### Шаг 4:

Скручиваем лепешки в тугий рулет. Разрезаем его на куски шириной 4-5см.



#### Шаг 5:

Перед раскатыванием кончик одного слоя, а их получилось 3, подтянула к центру куска, закрыв отверстие и раскатала. Края лепешки должны получиться тоньше центра.



## Шаг 6:

Для фарша говядину прокрутили на решетке из 4х отверстий - крупно. Начинку накладываем на середину лепешки.



## Шаг 7:

Защипываем треугольником.



**Шаг 8:**  
Вот такие самсушки получились в заготовке



**Шаг 9:**  
Выложили на лист вниз швом.



## Шаг 10:

Выпекаем при температуре 200градусов 45минут. На 20минуте смазываем белком.



Вот такие красавцы  
получились.  
УГОЩАЙТЕСЬ!



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!  
УООІМЛІ ІШТАНА!

