

## Манты

### Вам понадобится

Мясо	400 г
Лук репчатый	80 г
Вода	1,5 л
Масло растительное	20 мл
Мука	700 г
Вода для теста	300 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

### Приготовление

- 1 Замесить тесто: воду смешать с мукой и солью, вымесить до однородной массы. Приготовить фарш: мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить соль и специи.
- 2 Раскатать тесто толщиной 0,5 см и вырезать из него кружки диаметром 8 см. В середину каждого выложить небольшую порцию фарша и круговым движением защипать края теста.
- 3 В чашу мультиварки налить воду. Контейнер для приготовления на пару смазать растительным маслом, установить на чашу, выложить в него манты. Закрыть крышку.
- 4 Установить программу НА ПАРУ, время приготовления 25 минут. Нажать «Старт». Готовить до окончания программы.