



Μαντί με λουκάνικο, σάλτσα γιαουρτιού και μπουκόβο

Υλικά: Για τη ζύμη των μαντί (για 4 άτομα)	Εκτέλεση
250 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις 1 αυγό 85 γρ νερό 2 γρ αλάτι	<ol style="list-style-type: none">1. Τοποθετούμε σε ένα μπολ το αλεύρι με το αλάτι και κάνουμε μια λακούβα στο κέντρο.2. Προσθέτουμε τα αυγά και ανακατεύουμε με ένα πηρούνι.3. Ρίχνουμε και το νερό και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε μέχρι να γίνει ζυμάρι.4. Ζυμώνουμε μέσα στο μπολ ή πάνω στον πάγκο μας μέχρι να έχουμε μια λεία ζύμη, περίπου 5-10 λεπτά.5. Τυλίγουμε τη ζύμη με μεμβράνη και τοποθετούμε για 10 λεπτά στο ψυγείο.
Για τη γέμιση	<ol style="list-style-type: none">1. Κόβουμε το λουκάνικο και το χτυπάμε στο μπλέντερ να γίνει σαν κιμάς.2. Σε κατσαρόλακι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο, προσθέτουμε το λουκάνικο και το σοτάρουμε σε μέτρια θερμοκρασία για 3-4 λεπτά, μέχρι να πάρει ελαφρύ χρώμα.3. Εκτός φωτιάς, προσθέτουμε το μαϊντανό και την καπνιστή πάπρικα.4. Αφήνουμε στην άκρη τη γέμιση να κρυώσει.
Για το τύλιγμα των μαντί	<ol style="list-style-type: none">1. Ανοίγουμε λεπτά φύλλα ζύμης είτε με μηχανή ζυμαρικών είτε με πλάστη. Και στις δύο περιπτώσεις, πασπαλίζουμε συχνά με λίγο αλεύρι για διευκόλυνουμε το άνοιγμα της ζύμης.2. Κόβουμε με ένα μαχαίρι το φύλλο σε τετράγωνα περίπου 3x3 εκ.3. Τοποθετούμε σε κάθε τετράγωνο ζύμης ½ κ.γ. γέμιση και κλείνουμε τα μαντί ενώνοντας στο κέντρο και τις 4 γωνίες της ζύμης. Ουσιαστικά με αυτόν το τρόπο δημιουργούμε μικρά πουγκάκια.4. Προσέχουμε να κλείσουμε καλά τα ζυμαρικά, έτσι ώστε να μην ανοίξουν κατά το βράσιμο.



Για τη σάλτσα γιαουρτιού	
200 γρ γιαούρτι στραγγιστό 1 σκελίδα σκόρδο αλάτι	<ol style="list-style-type: none">1. Κόβουμε τη σκελίδα σκόρδου κατά μήκος στη μέση και αφαιρούμε τη φύτρα της.2. Λιώνουμε το σκόρδο και το αναμειγνύουμε με το γιαούρτι και ελάχιστο αλάτι.
Για το βούτυρο μπούκοβου	
100 γρ. βούτυρο αγελαδινό ½ κ.γ. πελτέ ντομάτας ½ κ.γ. καπνιστή πάπρικα 1 κ.γ. μπούκοβο	<ol style="list-style-type: none">1. Τοποθετούμε σε ένα μικρό κατσαρολάκι το βούτυρο με τον πελτέ και την καπνιστή πάπρικα.2. Μαγειρεύουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά για 3-4 λεπτά, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι να “καεί” ελαφρά το βούτυρο (θα μας μυρίσει λίγο σαν φουντούκι).3. Περνάμε το βούτυρο από σίτα μέσα σε ένα άλλο σκεύος.4. Προσθέτουμε το μπούκοβο.
Για το τελείωμα	
	<ol style="list-style-type: none">1. Βράζουμε νερό σε μια κατσαρόλα και προσθέτουμε αλάτι.2. Ρίχνουμε μέσα τα μαντί και τα βράζουμε για περίπου 3,5 λεπτά, να είναι al dente το ζυμαρικό.3. Τοποθετούμε στα πιάτα τα μαντί.4. Γαρνίρουμε με τη σάλτσα σκόρδου και ζεστό βούτυρο μπούκοβου.