



Plněné ravioly

Ingredience

hrubá mouka: **240 g**

vejce: **2 ks**

máslo: **50 g**

strouhaný sýr

vejce na potřetí

vlažná voda

Náplň:

sýr ricotta: **200 g**

strouhaný parmezán: **2 PL**

vejce: **1 ks**

muškátový oříšek

mletý pepř

sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Hrubou mouku prosejeme, přidáme vejce, vlažnou vodu a vymícháme do tuhého těsta. Přikryjeme utěrkou a necháme ½ hodiny odležet. Mezitím si připravíme sýrovou náplň. Všechny ingredience na náplň smícháme, osolíme a opepříme. odleželé těsto rozdělíme na poloviny a vyválíme z nich dva stejně velké...

Plněné ravioly - recept

Hrubou mouku prosejeme, přidáme vejce, vlažnou vodu a vymícháme do tuhého těsta. Přikryjeme utěrkou a necháme ½ hodiny odležet. Mezitím si připravíme sýrovou náplň. Všechny ingredience na náplň smícháme, osolíme a opepříme. odleželé těsto rozdělíme na poloviny a vyválíme z nich dva stejně velké obdélníky. Na jeden plát lžičkou rozložíme sýrovou náplň ve vzdálenosti 4 - 5 cm od sebe. Volné místo mezi hromádkami náplně potřeme rozšlehaným vejcem a přiklopíme druhým plátem těsta. Rádýlkem nakrájíme na čtverečky a místa spojů přitlačíme vidličkou. Ravioly přikryjeme pomoučenou utěrkou.

Plněné ravioly vaříme ve vroucí osolené vodě. Jakmile vyplavou na hladinu, vaříme ještě minutu a vytáhneme děrovanou lžící. Vložíme do zapékací misky, zakapeme máslem, posypeme nastrohaným sýrem a dáme do trouby rozehřáté na 200 °C zapéct asi 10 - 15 minut.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí