Ravioli

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g mletého masa
1 cibule
sůl
vejce
4 lžíce dušeného špenátu
1 špetka pepře
Těsto:
500 g hladké mouky
2 lžíce oleje
4 vejce
sůl
Omáčka:
2 cibule
6 stroužků česneku
0,5 lžičky tymiánu
0,5 lžičky pepře
1 hrst petrželky
sůl
1 šálek kečupu
4 lžíce strouhaného sýra

Postup

Maso, nakrájenou cibuli a ostatní přísady pečlivě promícháme a necháme chvíli odpočinout. Zatím připravíme těsto ze všech uvedených ingrediencí a rozválíme ho na tenkou placku. Rádýlkem ho pokrájíme na čtverečky a na polovinu z nich pokládeme hromádky masové směsi, ostatními čtverečky je přiklopíme. Řádně uzavřeme a v mírně osolené vroucí vodě uvaříme. Na oleji osmažíme nakrájenou cibuli, přidáme utřený česnek, tymián, pepř a petrželku, osolíme. Nakonec vmícháme kečup. Hotové ravioli na talířích polijeme omáčkou a posypeme strouhaným sýrem.