

Ravioli plněné špenátem a tvarohem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 270 g
- Vejce 3 ks
- Olej 6 lžíce
- Mražený špenát 500 g
- Cibule 1 ks
- Olej 1 lžíce
- Tvaroh 150 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Bílek 1 ks
- Rajčata 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z mouky, vajec, dvou lžic oleje a špetky soli vypracujeme těsto, které necháme 30 minut odpočinout. Špenát rozmrazíme. Na oleji zesklivatíme na kostičky nakrájenou cibuli, přidáme špenát a asi 2 minuty dusíme. Poté přidáme rozdrobený tvaroh, dochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem. Těsto vyválíme na tenký plát a rozkrojíme na dvě poloviny. Na jednu poklademe v menších odstupech kopečky nádivky. Těsto kolem nádivek potřeme rozšlehaným bílkem a přikryjem druhou polovinou plátu. Lehce přimáčkneme a skleničkou nebo formičkou vykrajujeme pirožky. Vkládáme je do vroucí osolené vody a 5 minut vaříme. Rajčata spaříme, oloupeme, nakrájíme na kostičky, podusíme na zbytku oleje a podle chuti okořeníme. Podáváme k raviolám. Nakonec ravioli můžeme polít rozpuštěným máslem a posypat parmazánem