

Ravioli plněné lososem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 200 g
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Vejce 2 ks
- Olivový olej 1 lžička
- Čerstvý losos 120 g
- Pórek 100 g
- Máslo 1 lžíce
- Smetana 30% 100 ml
- Čerstvý špenát 1 svazek
- Česnek 3 stroužek
- Parmazán 30 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mouku osolíme, rozklepneme do ní vejce, zakápneme olivovým olejem a vypracujeme pevné, vláčné těsto. Necháme chvíli odpočinout a připravíme si náplň.

Z lososa odstraníme kůži a nakrájíme na malé kousky. Pórek nakrájíme najemno.

Na másle zpěníme pórek, přidáme lososa, zlehka orestujeme a zalijeme smetanou. Osolíme a vaříme 3-5 minut do zhoustnutí a pak necháme zchladnout.

Těsto vyválíme na plát silný asi 2mm. Tvořítkem vykrájíme kolečka, do středu nanese lososovou směs, okraje potřeme vodou, přehneme a přimáčkneme.

Pokud nemáme tvořítko, okraje k sobě přimáčkneme vidličkou. Vaříme v osolené vodě 7-8 minut.

Podáváme s čerstvým salátem orestovaným společně s česnekem na olivovém oleji. Na talíři ještě zakápneme olivovým olejem a na závěr posypeme strouhaným parmazánem.