

Ravioli s čokoládovou omáčkou II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Dávka základního těsta 1 ks
- Marmeláda 50 g
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Kvalitní čokoláda 1 špetka
- Máslo 1 lžička
- Smetana ke šlehání 33% 100 ml
- Dávka základního těsta 1 ks
- Marmeláda 50 g
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Kvalitní čokoláda 1 špetka
- Máslo 1 lžička
- Smetana ke šlehání 33% 100 ml

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Základní těsto:

Těsto je snadné. V poměru 100 g mouky na jedno vajíčko. Do elektrického hnětače vložte všechny suroviny a vypracujte těsto. Můžete jej uhníst i ručně: na pracovní desku udělejte hromádku mouky, do ní vyklepněte vajíčko a pečlivě zapracovávejte asi 10 minut, aby vzniklo hladké, nelepivé a pružné těsto. Mělo by mít takovou konzistenci, že když do něj dloubnete prstem, důlek se pomaličku vyrovná

zpět.

Hotové těsto rozdělte na čtvrtiny, vyválejte je a několikrát protáhněte strojkem na těstoviny. Po každém protažení plát přeložte, utáhněte strojek a postup znovu opakujte. Vzniklý tenký plát těsta vložte do strojku na ravioli, naplňte jej marmeládou a projedte znovu - ze strojku vám vypadnou hotové plněné taštičky. Zavařte je do vroucí mírně osolené vody a po 5 minutách scedte. Čokoládu nalámejte, rozpustte ji ve vodní lázni, smíchejte s máslem a smetanovou omáčkou polévejte ravioli na talířích.