

Tvarohové ravioli se strouhankou II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Dávka základního těsta 1 ks
- Tvrdý tvaroh 100 g
- Žloutek 1 ks
- Krupicový cukr podle chuti 1 lžička
- Vanilkový lusk 1 ks
- Nastrouhaná citronová kůra 1.2 lžička
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Strouhanka 4 lžíce
- Máslo 2 lžíce
- Dávka základního těsta 1 ks
- Tvrdý tvaroh 100 g
- Žloutek 1 ks
- Krupicový cukr podle chuti 1 lžička
- Vanilkový lusk 1 ks
- Nastrouhaná citronová kůra 1.2 lžička
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Strouhanka 4 lžíce
- Máslo 2 lžíce

Doba přípravy: 30 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.

Těsto vyválejte na pomoučeném válu na asi 2 mm plát. Tvaroh nastrouhejte rozmíchejte se žloutkem, cukrem, vnitřkem luskou a citronovou kůrou. Rozdělte na těsto, přikryjte druhým plátem a radýlkem nebo nožem nakrájejte na čtverce. Okraje přimáčkněte vidličkou. Zavařte do vroucí mírně osolené vody a po 5 minutách je scedte. Na pánvi na oříšku másla zkaramelizujte lžičku cukru a pak přidejte strouhanku. Opražte dozlatova, ravioli rozdělte na talíře, posypte je strouhankou a polijte zbytkem rozpuštěného másla.