Masové ravioli s botáty a pažitkou II.

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Dávka základního těsta 1 ks
- Drůbeží maso 100 g
- Batáty 60 g
- Nasekaná pažitka 2 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Máslo na polití 1 ks
- Dávka základního těsta 1 ks
- Drůbeží maso 100 g
- Batáty 60 g
- Nasekaná pažitka 2 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Máslo na polití 1 ks

Doba přípravy: 45 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.

Pokud nemáte strojek, vyválejte těsto na pomoučeném válu na plát silný asi 2 až 3 mm. Připravte náplň: maso a botát nakrájejte na co nejmenší kousky a promíchejte se solí, pepře, a částí pažitky. Na plát těsta dávejte vždy malý kopeček náplně v asi 5 cm rozestupech.Přikryjte druhým plátem a vykrajujte kolečka tak, aby ve středu každého byla náplň. Okraje k sobě pevně přitiskněte nebo přimáčkněte vidličkou. Hotové taštičky zavařte do vroucí osolené vody a po 5 minutách je sceďte. Pak ravioli rozdělte na talíře, polijte je máslem a posypte zbytkem pažitky.