

Ravioli plněné bylinkovým pestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- pšeničná mouka 400 g
- sůl 1.2 lžička
- vejce 4 ks
- olivový olej 1 lžíce
- bazalkové pesto 2 lžička
- tavený sýr 4 ks
- eidam 100 g
- bazalka 1 svazek
- pomazánkové máslo 1 lžíce
- kapari 1 lžička
- sherry rajčata 10 ks
- tvrdý sýr 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vejce v misce rozšleháme a osolíme, nalijeme na mouku a pomalu začneme zpracovávat. Přilijeme olej a potom elektrickým šlehačem nebo robotem vypracujeme vláčné lesklé těsto.

2. Na závěr těsto ještě prohněteme rukama. Zabalíme je do fólie a dáme na 30 minut odpočinout do lednice.

3. Hotové těsto rozválíme na pomoučeném vále na tenký plát, který rozkrájíme na čtverečky o straně 8 cm.

4. Všechny ingredience na náplň smícháme dohromady. Přidáme velmi jemně nasekané bylinky. Vznikne hustý krém.

5. Čajovou lžičkou nanášíme náplň na střed. Těsto spojíme do požadovaného tvaru. Necháme 10 minut odpočinout.

6. Těstoviny vkládáme do vroucí osolené vody a vaříme do změknutí.

7. Uvařené těstoviny lehce opečeme na pánvi s pár kapkami oleje, pokrájenými cherry rajčátky a kapary. Hotové posypeme sýrem.