

Ravioli se šunkou, olivami a sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hrubá mouka 300 g
- Vejce 2 ks
- Bílé víno 5 lžíce
- Šunka 50 g
- Zelené olivy 10 ks
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Oregano 2 snítka
- Lučina 200 g
- Smetana 3 lžíce
- Pepř 3 špetka
- Bilek 1 ks
- Paprika 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Smísíme mouku, vejce, víno a sůl. Tužší těsto necháme alespoň 60 minut odležet. Šunku nakrájíme na kostičky. Vypeckujeme a drobně pokrájíme olivy. Otrháme lístky oregana neboli dobromysli. Jednu snítku odložíme stranou, zbytek nasekáme. Vše utřeme se sýrem a zjemníme smetanou. Pikantně ochutíme solí, pepřem a paprikou. Těsto vyválíme do placky a nakrájíme je na obdélníky 6×10 cm veliké. Na každý dáme lžičku náplně a okraje potřeme bílkem. Těsto překlopíme a po

krajích je pevně přitiskneme. Těstoviny nasypeme do vroucí osolené vody a vaříme 8 minut. Skvěle chutnají například s paprikovou omáčkou a ozdobené čerstvým oreganem.