

Zeleninové ravioli

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- Polohrubá mouka 300 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 3 ks
- Olej 1.2 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžička

- **Náplň**

- Rajčata 2 ks
- Malá cuketa 1 ks
- Řapík celeru 2 ks
- Cibule 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Rajčatový protlak 2 lžíce
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Sýr 100 g
- Máslo 100 g
- Parmazán 50 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z mouky, soli, vajec, oleje, citronové šťávy a asi 4 lžic vody vypracujeme těsto, které zabalíme do fólie a dáme odpočinout do lednice. Na náplň spaříme rajčata v horké vodě, oloupeme je a nakrájíme na kostičky. Cuketu omyjeme, celer zbavíme tuhých vláken a obojí nakrájíme na kostičky. Cibuli oloupeme, nakrájíme a dáme zesklivatět na oleji. Přidáme celeru a cuketu a přibližně 3 minuty opékáme. Pak přidáme rajčata a protlak a za stálého míchání vaříme, dokud se voda asi z jedné třetiny neodpaří. Potom stáhneme z ohně, osolíme, opepříme a necháme mírně vychladnout. Pak přimícháme sýr nakrájený na kostičky.

Těsto vyválíme na placku a vykrájíme obdélníky asi 5 x 10 cm. Doprostřed rozdělíme náplň, okraje potřeme vodou, obdélníky přeložíme na čtverečky a okraje přitiskneme vidličkou k sobě. Ravioli uvaříme v osolené vodě. Mezitím nastrouháme parmazán a rozehřejeme máslo. Ravioli scedíme a podáváme přelité máslem a posypané parmazánem.