

Olomoucké ravioli

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Olomouckých tvarůžků 200 g
- polohrubé mouky 200 g
- vejce 2 ks
- hub (nejlépe hříbků) 100 g
- smetany 2 dl
- větší cibule 1 ks
- olej 1 sklenice
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- kmín 1 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z mouky, vajec a soli vypracujeme tužší nudlové těsto, z něj vytvoříme malé taštičky naplněné kouskem tvarůžků a okraje pevně stiskneme. Necháme v chladu odpočinout do druhého dne, potom je ve slané vodě uvaříme do měkka. Zatímco se ravioli vaří, připravíme si omáčku. Na oleji osmahneme cibulku, přidáme hříbky, osolíme, okmínujeme, opepříme a podusíme. Když jsou houby měkké, přilijeme smetanu, ve které jsme rozmíchali lžičku mouky, a za stálého míchání chvíli povaříme. Hotové ravioli rozdělíme na talíře a přelijeme omáčkou.