

Ravioly s máslem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- **NA OZDOBU**

- Citron 1 ks
- Medvědí česnek 125 g

- **NÁPLŇ**

- Pepř černý mletý 1 špetka
- Strouhanka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Medvědí česnek 125 g
- Žloutek 2 ks
- Sýr ricotta 200 g
- Sýr parmezán 50 g
- Zakysaná smetana 50 g

- **TĚSTO**

- Olivový olej 2 lžíce
- Vejce 3 ks
- Mouka hladká 300 g

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Z mouky, vajec, oleje a soli vypracujte těsto. Pokud je příliš tuhé, přidejte trochu studené vody.
2. Těsto zabalte do fólie a nechte půl hodiny odpočinout.
3. Medvědí česnek omyjte, nasekejte. Smíchejte jej s měkkým sýrem, s parmazánem, se smetanou, strouhankou a žloutky. Osolte a opeřete.
4. Těsto rozdělte na poloviny a každou rozválejte na obdélník.
5. Náplň rozdělte na jeden plát, tak aby vznikly čtverce o hraně 5 cm. Přiklopte druhým plátem, přimáčkněte.
6. Nakrájejte čtverce a uvařte je ve vroucí vodě.
7. Máslo rozpustíte. Přimíchejte nadrobno nasekaný medvědí česnek a citrónovou šťávu z půlky citronu.
8. Hotové ravioli přelijte máslem a na talíři ozdobte plátky druhé půlky citronu.