

Domácí ravioli ve smetanové omáčce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- Hladká mouka 400 g
- Vejce 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Olivový olej 2 lžička

- **Náplň**

- Kuřecí prsíčka na kousky 400 g
- Máslo 3 lžíce
- Špenát 200 g
- Mozzarella 1 ks
- Červená cibule 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Muškátový květ 1 špetka
- Parmazán 100 g

- **Omáčka**

- Máslo 1 lžíce
- Červená cibule 1 ks
- Kuřecí vývar 300 ml
- Šlehačka 250 ml
- Bílé víno 150 ml
- Parmazán 100 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Bazalka 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z uvedených ingrediencí vypracujeme těsto a necháme ho zabalené do potravinářské fólie zhruba 30 minut odležet v lednici.

Kuřecí kousky opečeme na másle a necháme vychladnout. Na jiné pánvi orestujeme na másle cibuli, přidáme špenát, oba sýry a vše necháme spojit. Přidáme maso a dokořeníme.

Těsto vyválíme na plát a nakrájíme na menší kousky. Na každý kus položíme hrudku směsi, přikryjeme dalším kouskem těsta a vidličkou umačkáme okraje. Ravioli vaříme ve vroucí osolené vodě s olivovým olejem než vyplavou.

Na másle orestujeme cibuli, přidáme zbylé ingredience a prohřejeme. Omáčkou poléváme ravioli na talíři a podáváme.