

# Italské ravioli



Obtížnost:

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

**3243** kalorií , **0 g** cukrů , **131 g** tuků , **131 g** bílkovin

**Autor:** kaccka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/italske-ravioli>

## Příprava

Nádivka: Zbytky pečeně smícháme s 100g jemně nastrohaného parmazánu a vegetou. Spojíme vejcem a podle chuti dosolíme. Do mouky dáme 1 vejce a špetku soli a s vlažnou vodou vypracujeme měkké nudlové těsto. Tence vyválíme a nakrájíme na malé čtverce. Ty potřeme bílkem a na polovinu klademe lžičku nádivky, čtverce přehneme, okraj dobře přitiskneme prstem, aby taštička dobře držela, a ořízneme je rádýlkem, aby okraj byl vzhledný. Chceme-li drobné ravioli, krájíme čtverce menší, na ně klademe malý kousek nádivky, zarolujeme a konce spojíme do kroužku. Plněné ravioli vkládáme do vařící slané vody. Když vyplavou na povrch, povaříme je ještě 3-5 minut (na kousku zkusíme, je-li provařený), pak vyjmeme, necháme na sítu odkapat. Podáváme polité máslem a posypané strouhaným parmezánem.

## Ingredience

- ✓ 500 g hrubé mouky
- ✓ 3 vejce
- ✓ 50 g másla
- ✓ 150 g strouhaného parmazánu
- ✓ sůl
- ✓ zbytek vepřové pečeně na nádivku
- ✓ 1 lžičku Vegety

## Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod