

Kuřecí játrové ravioly



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

2321 kalorií , **5 g** cukrů , **158 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-jatrove-ravioly>

Příprava

Játra odblaníme, omyjeme a nakrájíme na malé kousky. Na 2 lžicích oleje dozlatova osmažíme nakrájenou cibuli, přidáme nakrájenou játra a smažíme, dokud játra nezměknu. Přidáme kari koření, pepř, sůl dle chuti a důkladně promícháme. Z mouky, vejcí, 2 lžic oleje, vody a soli vypracujeme vláčné těsto, které rozválíme na placku. Z těsta vykrajujeme kolečka, do kterých dáme 1/2 lžice játrové směsi. Okraje koleček navlhčíme vodou a důkladně přitiskneme k sobě a vytvarujeme kuličky, které dáme po várkách vařit. Vaříme tak dlouho, dokud samy nevyplavou. Uvařené ravioly vyndáme děrovanou naběračkou a ještě horké ozdobíme máslem a listem bazalky.

Tip k receptu

Při podávání můžeme ravioly posypat nastrohaným sýrem.

Ingredience

- 1 balení kuřecí játry
- 250 g hladké mouky
- 2 vejce
- sůl
- 1 cibule
- 4 lžice rostlinného oleje
- pepř
- 2 lžice vody
- 1 lžička kari koření
- 100 g másla při podávání
- listy bazalky na ozdobu

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Labužník, Předkrm