

Ravioly s bylinkami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 4

1755 kalorií , 6 g cukrů , 64 g tuků , 55 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/ravioly-s-bylinkami>

Příprava

Mouku smícháme s 2 vejci a vypracujeme těsto, které necháme na 30 minut odležet. Mezitím játra očistíme, přidáme vejce, strouhanku, pepř a vypracujeme hladkou lehce lepkavou směs. Rozpustíme máslo, přidáme nasekanou petrželovou nať, nasekanou bazalku, nasekanou šalvěj, rozetřený česnek, pepř a sůl dle chuti. Vaříme za stálého míchání 5 minut. Odleželé těsto rozkrojíme na půl a z jedné poloviny vyválíme obdélník asi 3 mm silný. Z druhé poloviny rozválíme stejně silný, ale o trochu větší obdélník. Na menší obdélník poklademe co 5 cm vrchovatou lžičku játrové směsi. Vzniklý kopeček směsi zploštíme. Mezery mezi hromádkami navlhčíme vodou a větší plát těsta položíme na plát s hromádkami. V místě, bez náplně přitiskneme těsto k sobě a nakrájíme na 5 cm čtverce. Okraje důkladně přitiskneme k sobě, aby se při vaření nerozevřely, a dáme po várkách vařit do osolené vroucí vody. Vaříme tak dlouho, dokud samy nevyplavou. Uvařené ravioly vyndáme děrovanou naběračkou a ještě horké polijeme bylinkovou směsí.

Ingredience

- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 3 vejce
- ✓ 1 balení kuřecí játry
- ✓ pepř
- ✓ sůl
- ✓ 3 lžíce strouhanky
- ✓ 5 stroužků česneku
- ✓ 1 lžíce nasekané bazalky
- ✓ 1 lžíce nasekané šalvěje
- ✓ 1 lžíce nasekané petrželové nati
- ✓ 50 g másla

Kategorie

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

