

# Ravioly s houbovou nádivkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 6

3172 kalorií , 10 g cukrů , 205 g tuků , 112 g bílkovin

Autor: Milena

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

## Příprava

Mouku smícháme s vejci a vypracujeme těsto, které necháme na 30 minut odležet. Mezitím si z hub, cibule, ořechů, vody, kmínu, soli, pepře a oleje připravíme houbovou nádivku (viz související recepty). 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 houbové nádivky. Vzniklý kopeček nádivky zplošíme. 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 roztopeným máslem a posypeme nastrohaným parmazánem.

## Ingredience

- ✓ 250 ml vody
- ✓ 250 g hub
- ✓ 150 g vlašských ořechů
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 1 lžička mletého kmínu
- ✓ pepř
- ✓ sůl
- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 2 vejce
- ✓ 100 g parmazánu
- ✓ 50 g másla

## Kategorie

Obyčejný den, Anglosaská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

