Ravioly se šunkou, olivami a sýrem

Obtížnost:

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 8min
Celkový čas: 58min , Porce: **1**

1837 kalorií , **0 g** cukrů , **69 g** tuků , **63 g** bílkovin

Autor: svetlana

Odkaz: https://srecepty.cz/ravioly-se-sunkou-olivami-a-syrem

Příprava

Smísíme mouku, vejce, víno a sůl. Tužší těsto necháme alespoň 60 minut odležet. Šunku nakrájíme na kostičky. Vypeckujeme a drobně pokrájíme olivy. Otrháme lístky oregana neboli dobromysli. Jednu snítku odložíme stranou, zbytek nasekáme. Vše utřeme se sýrem a zjemníme smetanou. Pikantně ochutíme solí, pepřem a paprikou. Těsto vyválíme do placky a nakrájíme je na obdélníky. Na každý dáme lžičku náplně a okraje potřeme bílkem. Těsto překlopíme a po krajích je pevně přitiskneme. Těstoviny nasypeme do vroucí osolené vody a vaříme 8 minut. Skvěle chutnají například s paprikovou omáčkou a ozdobené čerstvým oreganem.

Ingredience

- 300 g hrubé mouky
- 2 vejce
- 4-5 lžic bílého vína
- sůl
- 50 g šunky
- 10 zelených oliv
- 2 snítky oregana
- 200 g Lučiny
- 3 lžíce smetany
- pepř
- paprika
- 1 bílek

Kategorie

Italská, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Hlavní chod