

# Sýrové ravioly se špenátem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

**1966** kalorií , **6 g** cukrů , **93 g** tuků , **71 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/syrove-ravioly-se-spenatem>

## Příprava

Mouku smícháme s 2 vejci a vypracujeme těsto, které necháme na 30 minut odležet. Mezitím smícháme lučinu se žloutkem do hladké hmoty. Špenát smícháme se smetanou, přidáme rozetřený česnek, pepř, sůl dle chuti a přivedeme k varu. 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 sýrové 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 špenátovou směsí.

## Ingredience

- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 2 vejce
- ✓ 250 g lučiny
- ✓ 250 g mletého špenátu
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 100 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 1 vaječný žloutek

## Kategorie

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

