



Tekvicové ravioly

Recepty



Hlavné chody



Rýchle večere



60 min



2



3.0

837



Budete potrebovať

Vajcia	2 ks
Múka	200 g
Hokkaido veľká tekvica	1/2
Kozí syr	100 g
Olivový olej	1 PL
Nové korenie celé Vitana	1 ČL
Maslo	3 PL

Kozí syr na posypanie/orechy

Príprava receptu

Najskôr pripravíme tekvicové pyré. Tekvicu nakrájame na mesiačky, vyberieme semienka. Vložíme na plech s papierom na pečenie a pečieme pri teplote 180 stupňov do mäkka, cca 30 minút. Tekvicu pomixujeme na pyré a necháme vychladnúť.

Pyré zmiešame s kozím syrom, olivovým olejom a novým korením Vitana. Premiešame a dosolíme podľa potreby.

Z vajec a múky vypracujeme cesto. Cesto rozvaľkáme alebo spracujeme strojom na cestoviny tak, aby nám vznikli dva tenké pásy cesta.

Na jeden pás následne uložíme kopčeky plnky asi 5 cm od seba tak, aby sme z každej strany mali prázdne miesto. Okolo plnky potrieme vodou a preložíme druhý cestovinový pás. Popritláčame a vyrežeme ravioly.

Tie necháme chvíľu odstáť a následne varíme vo vriacej osolenej vode, pokiaľ nevyplávajú na povrch.

V panvici roztopíme maslo, pridáme uvarené ravioly a sprudka opečieme. Podávame posypané kozím syrom a prípadne opečenými orechami.



Nové korenie celé