Tekvicové ravioly

Recepty

Hlavné chody

Rýchle večere

60 min

2



3.0

838

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 mesiačiky, 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