

Ravioli s čerstvým syrom

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Zo všetkých ingrediencií (múka, 2 vajcia, 3 vaječné žĺtky, 1 PL (kukuričného) oleja, 50 ml vody) vymiešame tuhé cesto, ktoré necháme postáť. Syr (ovčí, kozí) pretlačíme cez sitko, pridáme varený roztláčený zemiak, dobre zamiešame a pridáme trochu bazalky a štipku soli. Cesto rozvaľkáme, radielkom povykrajujeme kolieska a do stredu vložíme čajovú lyžičku plnky. Okraj cesta potrieme rozšľahaným vajcom, prikryjeme druhou časťou kolieska a zatlačíme okraje. Varíme v slanej vode 4 minúty. Dochutíme podľa chuti roztopeným maslom.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 300 g
- **Zemiaky** - 80 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Pitná voda nesýtená** - 50 g
- **Olej repkový** - 10 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Žítok** - 83 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 5 g
- **Ovčí syr prírodný** - 500 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

