

Ravioli plnené tekvicou a tvarohom

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Ako prvé si tekvicu zbavíme jadierok a nakrájame na mesiačky. Tekvicu rozložíme na plech s papierom na pečenie, polejeme olivovým olejom a pri teplote 200 stupňov pečieme do mäkka. Medzičasom si pripravíme cesto na ravioli. K múke pridáme štipku soli, 2 vajička a cca 2 PL olivového oleja. Vypracujeme pružné cesto. Ak je cesto suché, pridáme olivový olej. Cesto zabalíme do potravinovej fólie a necháme cca 45 minút oddychovať. Upečenú tekvicu si ošúpeme a dužinu rozpučíme. Primiešame tvaroh, osolíme, okoreníme a pridáme mletý muškátový oriešok. Cesto si na poriadne pomúčenej doske rozvaľkáme na tenko, na polovicu v pravidelných rozstupoch umiestnime kopčeky tekvicovej plnky a prikryjeme druhou polovicou cesta. Vykrajujeme ravioli a kraje popritláčame vidličkou, aby sa ravioli poriadne uzavreli a plnka nevytekla. Do hrnca si dáme vodu, osolíme a necháme zovrieť. Ravioli varíme krátko, pokiaľ nevyplávajú na povrch plus pridáme cca 1 minútu varenia. V panvici si rozpustíme maslo, pridáme šalviové lístky a maslo necháme jemne zhnednúť. Na záver pridáme nasekané lieskovce. Maslo zlejeme do misky a do maslovej panvice pridáme uvarené ravioli, ktoré jemne opečieme. Nakoniec zalejeme šalviovým maslom a podávame teplé.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 200 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Šalvia** - 1 g
- **Tekvica Hokkaido** - 450 g
- **Muškatový orech celý** - 0.5 g
- **Olivový olej** - 60 g
- **Lieskové orechy** - 30 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 40 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

