Ravioli diós-fetás töltelékkel

45—60 Perc

Elkészítés

1 A lisztet, a tojássárgáját, az olívaolajat, a vizet és a tojást sima tésztává gyúrjuk. Fóliába csomagoljuk, és 30 percig pihentetjük.

2 A fetasajtot villával összetörjük, összekeverjük a tejföllel és a dióval. Ezután ízlés szerint sóval, borssal, mentával, majorannával és zsályával fűszerezzük.

3 A tésztát vékonyra sodorjuk ki, majd egy kerek sütivágóformával köröket szaggatunk belőle.

TIPP: A megfelelő vastagság eléréséhez a tésztagépe harmadik fokozatát használni.

4 A tölteléket a kör közepére helyezzük, a széleket megkenjük tojással a széleket, majd ráborítjuk, és a széleket lelapogatjuk, hogy alaposan összetapadjanak.

5 Sós vizet forralunk és megfőzzük benne a raviolikat 5-6 perc alatt. A végén olvasztott vajon megfuttajuk.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

A tésztához

400 g	Durumliszt
100 g	Simaliszt
200 g	Tojásárgája
2 db	Tojás, közepes
13 g	Olívaolaj
25 g	Víz

A diós-fetás töltelékhez

300 g	Fetasajt
4 ek	Tejföl
3 ek	Dió, aprított
1 csipet	Zsálya, szeletelt
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Feketebors, egész
1 csipet	Majoranna, morzsolt
1 csipet	Menta
1 db	Tojás, a kenéshez