



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

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

Ravioli diós-fetás töltelékkel

⌚ 45—60 Perc ♡ ♡ ♡

Elkészítés

- 1 A lisztet, a tojásárgáját, 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 töltelék a kör közepére helyezük, 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 megfuttatjuk.

