



Равиоли със сирене и орехи

⌚ 45–60 Минути 

Подготовка

- 1 Омесете гладко тесто с необходимите съставки за равиолите (оставете едно от яйцата за намазване). Покрийте тестото с прозрачно фолио и оставете настрана за половин час.
- 2 Напрошете сиренето и го разбъркайте със заквасената сметана, орехите и подправките.
- 3 Разточете тестото за равиолите възможно най-тънко.

СЪВЕТ: Ако използвате уред за приготвяне на прясна паста ще получите оптималната дебелина на тестото на 3-та степен на разточване.

- 4 Нарезете тестото на кръгчета. Поставете по лъжичка от пълнежа в средата и намажете крайчетата с разбитото яйце. Сгънете кръгчетата наполовина и притиснете крайчетата с вилца.

СЪВЕТ: Вижте видеото за груа метод на сгъване на равиолите.

- 5 Кипнете подсолена вода и гответе равиолите за около 5-6 минути. През това време разтопете малко масло на тиган - с него залейте равиолите преди да сервирате.

СЪВЕТ: Можете да овкусите маслото с микса Домати и билки на Kotányi за още повече аромат.






Съставки за 4 Порции

 = Kotányi Produkte


За равиолите

500 g	Брашно
200 g	Жълтъци
3 бр.	Яйца
13 g	Зехтин
25 ml	Вода

За пълнежа

300 g	Бяло сирене
4 с.л.	Заквасена сметана
3 с.л.	Орехи, напрашени
1 ч.л.	 Мащерка, ронена
1 ч.л.	 Риган, ронен
½ ч.л.	 Джоджен, ронен
	 Морска сол
	 Черен пипер на зърна

За сервиране

2 с.л.	Масло
1 с.л.	 Микс домати и билки



ВИДЕО

Ето как приготвихме!

