



Равиоли с нагеница Салсиче

⌚ 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 Овкусете нагеницата със сол и пипер. Пригответе на тиган с малко зехтин. След това оставете да се охлади върху метална цедка. Разбъркайте с крема сирене, пармезан, доматино пюре 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 друг 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

200 g	Нагеница Салсиче
100 g	Крема сирене
1 ч.л.	Доматино пюре
3 с.л.	Пармезан, настързан
1 с.л.	♦ Микс домати и билки
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

За сервиране

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



ВИДЕО
Ето как приготвихме!

