



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

Na ciasto

400 g	Mąka
100 g	Mąką, gładka
200 g	Żółtka jajek
2 sztuki	Jajka, średni rozmiar
13 g	Oliwa z oliwek
25 g	Woda

Nadzienie serowo-orzechowe

300 g	Ser feta
4 łyżki	Śmietana
3 łyżki	Orzechy, posiekane
1 szczypta	♦ Szałwia cięta
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	♦ Pieprz Czarny ziarnisty
1 szczypta	♦ Majeranek otarty
1 szczypta	♦ Mięta zielona otarta
1 Sztuka	Jajko do posmarowania

Ravioli z nadzieniem feta i orzechami włoskimi

⌚ 45–60 Min   

Przygotowanie

- 1 Z mąki, żółtka, oliwy, wody i jajek zagnieć gładkie ciasto. Ciasto zawiń w folię spożywczą i odstaw na 30 minut.
- 2 Ser feta roznieć widelcem, wymieszaj ze śmietaną i orzechami włoskimi. Następnie dopraw do smaku solą, pieprzem, miętą, majerankiem i szalwią.
- 3 Rozwałkuj cienko ciasto. Następnie wycinaj kółka okrągłą foremką do ciastek.

WSKAZÓWKA: Najlepszym sposobem na uzyskanie odpowiedniej grubości jest użycie maszyny do makaronu na poziomie 3.

- 4 Połóż nadzienie na środku, posmaruj brzegi jajkiem i złoż, tworząc półksiężyc. Mocno dociśnij krawędź.
- 5 Zagotuj osoloną wodę i gotuj ravioli przez 5–6 minut. Na koniec wlej roztopione masło.

