

# Ravioli s ricottou, špenátem a šalvějí



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**3679** kalorií , **9 g** cukrů , **181 g** tuků , **144 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/ravioli-s-ricottou-spenatem-a-salveji>

## Příprava

Vejsce smícháme s moukou, olivovým olejem a solí. Vypracujeme hladké těsto (v případě potřeby přidáme vodu). Dáme do lednice na 30 minut. Špenát spaříme horkou vodou a pak hned přelijeme ledovou vodou. Smícháme ho s ricottou, žloutkem, solí, pepřem a citronovou kůrou. Těsto rozdělíme na dvě poloviny a vyválíme dva pláty. Na jeden plát klademe ve stejných rozestupech pravidelně špenát. Kolem náplně potřeme žloutkem, položíme na to druhý plát těsta a zpevníme vidličkou. Rádýlkem nakrájíme (pokud je potřeba ravioli spojit, opět využijeme vidličku). Na másle osmažíme šalvějové listy. Ravioli uvaříme ve vodě, posypeme parmezánem a přelijeme šalvějovým máslem.

## Ingredience

- 400 g hladké mouky
- 300 g špenátu
- 250 g sýru ricotta
- 100 g másla
- 200 g parmezánu
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře
- 1 lžička citronové kůry
- 4 ks vejce
- 1 ks žloutku
- 10 listů šalvěje
- 1 lžíce olivového oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Hlavní chod

