

Sýrové ravioly se špenátem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 4

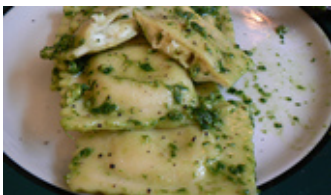
1966 kalorií , **6 g** cukrů , **93 g** tuků , **71 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/syrove-ravioly-se-spenatem>

Příprava

Mouku smícháme s 2 vejci a vypracujeme těsto, které necháme na 30 minut odležet. Mezitím smícháme lučinu se žloutkem do hladké hmoty. Špenát smícháme se smetanou, přidáme rozetřený česnek, pepř, sůl dle chuti a přivedeme k varu. Odleželé těsto rozkrojíme na půl a z jedné poloviny vyválíme obdélník asi 3 mm silný. Z druhé poloviny rozválíme stejně silný, ale o trochu větší obdélník. Na menší obdélník poklademe co 5 cm vrchovatou lžičku sýrové směsi. Vzniklý kopeček směsi zploštíme. Mezery mezi hromádkami navlhčíme vodou a větší plát těsta položíme na plát s hromádkami. V místě, bez náplně přitiskneme těsto k sobě a nakrájíme na 5 cm čtverce. Okraje důkladně přitiskneme k sobě, aby se při vaření nerozevřely, a dáme po várkách vařit do osolené vroucí vody. Vaříme tak dlouho, dokud samy nevyplavou. Uvařené ravioly vyndáme děrovanou naběračkou a ještě horké polijeme špenátovou směsí.



Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 2 vejce
- 250 g lučiny
- 250 g mletého špenátu
- 3 stroužky česneku
- sůl
- pepř
- 100 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- 1 vaječný žloutek

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Britská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod