

Ravioly se šalvějí



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 6

627 kalorií , **1 g** cukrů , **32 g** tuků , **65 g** bílkovin

Autor: Evík

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

Příprava

Ve vroucí osolené vodě povaříme ravioly asi 10 minut - než vyplavou nahoru. Mezitím si v misce smícháme jemný tvaroh se solí, pepřem, prolisovaným česnekem a špetkou šalvěje. Pozor šalvěj je velmi aromatický, raději tedy méně. Hotové ravioly rozdělíme na talíře, na ně dáme tvarohovou směs a vše posypeme strouhaným sýrem.

Ingredience

- 1 balení raviol s libovolnou náplní
- 200 g jemného tvarohu
- 100 g strouhaného sýra
- 4 stroužky česneku
- špetka soli
- troška pepře
- špetka šalvěje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Hlavní chod

