

Ravioli plněné mletým masem a špenátem



Obtížnost: □□□□□

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

2436 kalorií , **1 g** cukrů , **111 g** tuků , **74 g** bílkovin

Autor: ajap777

Odkaz: <https://srecepty.cz/ravioli-plnene-mletym-masem-a-spenatem>

Příprava

Mouku, 2 vejce, 1/2 lžičky soli a 2-3 lžíce vody zpracujeme na těsto, které rozválíme. (Možná bude potřeba více vody - záleží na mouce)
Špenát omyjeme, krátce povaříme, necháme okapat a nasekáme. (Lzde použít i mražený - ne však protlak!) Jednu cibuli nakrájíme na kostičky a 2 na kolečka(lze také na kostičky)
Cibuli necháme zesklivatět na 30 g másla.
Smícháme s petrželkou, masem, špenátem, 2 vejci, muškátovým oříškem (případně bylinkami) a strouhankou. Osolíme, opepříme.
Po lžících poklademe směs na polovinu těsta, prostor mezi porcemi potřeme vodou, druhou polovinou těsta překryjeme, přitlačíme a nakrájíme na čtverce(rádýlko - nebo okraje pomačkáme kolem dokola vydličkou).
Necháme táhnout 8 minut v osolené vařící vodě. Kolečka cibule necháme zhnědnout na 50 g másla a taštičky jimi posypeme



Ingredience

- 300 g pšeničné mouky
- 4 vejce
- 200 g špenátu
- 1/2 lžičky soli
- 1 cibule
- 80 g másla
- 1 lžíce petrželové natě
- 200 g hovězího mletého masa
- 2 lžíce strouhanky

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod