
Ravioli sa sirom

Autor: Marina



Ravioli sa sirom i tikvicama.

Sastojci

50 dag krumpira
20 dag brašna
2 žutanjka
12 dag svježeg kozjeg sira
parmezan
3 tikvice
10 listića bosiljka
2 dl povrtna juha
1 bjelanjak
1 glavica luka
ljutike
maslinovo ulje
sol

Način pripreme

Skuhane krumpire ogulite i protisnite.

Tikvice narežite.

Ispržite nasjeckani luk, dodajte tikvice.

Popržite, zalijte kipućom juhom i kuhajte 10 minuta.

Za pesto smrvite ohlađene tikvice, bosiljak, 2-3 žlice maslinovog ulja.

Posolite, popaprite i umiješajte parmezan (1 žlicu).

Zamijesite tijesto od krumpira, brašna, žutanjaka i soli.

Razvaljajte na 1/2 cm debljine.

Izrežite krugove promjera 5 cm.

Vilicom smrvite kozji sir s parmezanom i raspodijelite na polovicu krugova.

Rub namažite bjelanjkom, pokrijte praznim krugovima i čvrsto stisnite.

Skuhajte u slanoj vodi.

Rasporedite na zagrijane tanjure, dodajte umak od tikvica pa ukasite bosiljkom i namrvljenim sirom.

Ostale napomene

Dobar tek!!!

Vrijeme pripreme	1 sat i 30 min.	Priprema	jednostavno
Porcije za	4 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Ne	Laktoza	Ne
Dijetno	Ne	Bez glutena	Da
Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	