

Plněné těstoviny (taštičky) – RAVIJOLI

Pro 4 osoby

Doba přípravy cca 60 minut



Těsto :

400 g mouky
1 - 2 vejce
20 g soli
lžíce olivového oleje
voda dle potřeby

Nádivka :

tvrdý sýr, nejlépe ovčí 200 g
2 vejce
kajmak 30 g
strouhaný sýr 30 g
máslo

Postup přípravy :

Z mouky, soli, vejce a vody uhněteme těsto, které rozválíme do tenkého plátu, který potřeme rozšlehaným vejcem. Těsto nařežeme na cca 10 cm široké pruhy. Do jejich středu dáme po celé délce nádivku připravenou z nastrouhaného ovčího sýra, vajíček, másla a kajmaku ¹⁾. Těsto po délce překlopíme a vrškem širší sklenice vykrajujeme díly ve tvaru půlměsíce. Jejich okraje stlačíme vidličkou a dáme vařit do horké osolené vody. Uvařené scedíme, polijeme rozpuštěným máslem a posypeme nastrouhaným tvrdým sýrem.