

Sýrové ravioli

🕒 30 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

Těsto:

- 200 g hladké mouky
- 2 vejce
- 2 lžíce olivového oleje
- špetka soli

Náplň:

- 1/2 Lipánka Zlatáčka
- 1× Jihočeské žervé
- 1 malý stroužek česneku
- rozmarýn
- špetka soli

Omáčka:

- 1 dcl Jihočeské smetany
- 1/2 Lipánka Zlatáčka
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Na vál vysypeme mouku, do ní uděláme důlek, do kterého klepneme vejce, nalijeme dvě lžíce olivového oleje a osolíme. Vidličkou od středu postupně zamícháme vejce do mouky. Když už vidlička na těsto nestačí, použijeme ruce a zpracujeme hladké těsto. Po vypracování těsta jej dáme alespoň na 20 minut odpočinout do lednice. Těsto přikryjeme potravinářskou fólií, aby neoschlo.

Jihočeské žervé smícháme s drceným česnekem, solí a nasekaným rozmarýnem. Půlku Lipánka Zlatáčka nakrájíme na menší čtverečky.

Odpočaté těsto vyválíme na tenkou placku. Pokud máme strojek na těstoviny, použijeme ho. Na těsto dáme půl lžičky náplně a kostičku sýra. Mezi náplní necháme asi 7 cm mezery. Na těsto s náplní položíme další plát těsta, který kolem náplně prsty přitiskneme. Ravioli vykrájíme a vaříme ve vroucí vodě 4 až 5 minut.

Zbýlý sýr Lipánek Zlatáček nastroháme najemno. Smetanu rozejdeme na středním plameni a sýr v ní rozpustíme. Podle chuti opeříme a osolíme.

Ravioli ihned servírujeme přelité sýrovou omáčkou.



