

# **Ravioli sa šunkom**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Ravioli:**

- **3**jajeta
- **300** gbrašna
- **malosoli**
- **50** gšunke

### **I još**

- **50** gšunke
- **1** kiselo mleko

## **Priprema**

Zamesimo testo od jaja i brašna i malo soli. Razvucemo ga što tanje i vadimo krugove.

100 g šunke sitno iseckamo na kockice.

Pola kolicine šunke stavimo na jednu stranu svakog kruga.

Preklopimo krugove i spojimo ih viljuškom.

Ostavimo ih na krpi da se suše pola sata.

Zagrejemo posoljenu vodu sa malo ulja. Stavimo ih da se kuvaju. Kuvamo dok se ne odlepe i dok ne pocne pena da se diže.

Ostatak šunke ispržimo na ulju i pomešamo sa kiselim mlekom. Stavimo to u raviole i promešamo.

### **Savet**

:-) Lepši su nego kupovni.