

Pržene raviole

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje raviola
- 200 g kackavalja
- 2 dl pavlake
- 1 pecena paprika
- 2 cena belog luka
- malo putera
- ulje
- origano
- biber
- so

Priprema

Na vrelom ulju ispržiti raviole (punjene mesom ili sirom). Izvaditi iz ulja na salvetu da upije masnocu.

Sos: pecenu papriku, pavlaku, so, biber, origani i beli luk staviti u blender i napraviti sos.

U šerpu staviti malo putera i na tihoj vatri propžiti. Iseckati 200 g kackavalja na kockice i sipati u sos. Još malo promesati kad pocne kackavalj da se topi i skloniti sa šporeta.

Ravirole nabosti na štapic za roštilj i umakati u sos.