

# **Ravioli u sosu od pršute, šargarepe i suvih smokvi**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **450 graviola**
- **3 glavice crvenog luka**
- **1 šargarepa**
- **200 g Carnex pršute**
- **150 g suvih smokvi**
- **150 g crnih maslina**
- **2 dl belog vina**
- **po ukusu so**
- **po ukusu biber**
- **1 grancica svežeg ruzmarina**
- **4 dl neutralne pavlake**
- **1 kašikaulja**

## **Priprema**

Sipati vodu u lonac i staviti da provri.

Na par kapi ulja propržiti prštu secenu na slajsove. Nakon minut-dva ubaciti crveni luk iseckan na rebarca i malo rendane šargarepe. Kada je luk malo smekšao, sipati belo vino i kuvati 5 minuta.

U meuvremenu, staviti raviole da se kuvaju. Kuvati ih dok ne isplivaju na površinu.

U sos dodati suve smokve i masline. Promešati i sipati neutralnu pavlaku.

Dok se sos kuva dodati ruzmarin i malo bibera. Ubaciti raviole i ukrckati još koji minut. Servirati i jesti toplo.

## **Savet**

**Ostale recepte sa proizvodima od mesa možete pogledati ovde**