Domaci ravioli



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**ulja
- **po potrebi**voda

Priprema

Njih možete puniti po želji, spanac, meso, bundeva,..... a ja sam sa pilecim mesom, rolovano koje sam sitno iseckalai posula malo po njima origana. Brašno istrese na radnu površinu i oblikuje u "vulkan" ili fontanu s rupom u sredini. Potom se u sredinu dodaju jaja uz dodatak soli i ulja. (jaja možete izmutiti i u tanjiru i tako umucena dodati u brano). Izmutite viljuškom. Kružnim pokretima meati jaja s brašnom sve dok se ne umuti zadnji vanjski rub "vulkana" i sastojci ne budu homogeno stopljeni u jednu smesu. Mešite dok ne dobijete meko i elasticno testo. Dok mesite testo povremeno treba pobrašniti ruke i radnu površinu kako bi sprijecilo lepljenje testa. Ako se testo previše lepi treba dodati malo brašna, a ako je lomljivo, a ne elasticno treba poprskati s malo mlake vode. Tajna kako dobiti testo koje se lako valja je njegovo odležavanje u frižideru. Kuglu od testa omotati prozirnom folijom i ostaviti da se odmori barem pola sata. Izvditi testo iz frižidera, podeliti na 2 dela i što tanje razvaljati, uz povremeno dodavanje na radnu površinu vrlo malo brašna. Isto to uraditi i sa drugom kuglom. Ili ako nemamte modlu za raviole, uzmite modlicu oblika koji želite, po testu lagano pritisnite modlicu, u sredinu stavljajte fil, premažite razmucenim jajetom, ili vodom, kako bi se slojevi zalepili, preklopite testom istisnite zrak, modlom isecite, ili valjcicem ili sekacem za pizzu, šta imate. Ravioli se kuvaju 5 minuta u kipucoj slanoj vodi. Od ostatka sam napravila rezance, koje sam isekla sekacem za pizzu i ostavila preko noci da se osuše.

Savet