

Ravioli sa viršlama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **400 g**brašna
- **4**jajeta
- **malosoli**

Fil:

- **3**viršle
- **100 g**kackavalja
- **malosoli**
- **2 supene kašike**pavlake

Preliv:

- **200 ml**neutralne pavlake
- **100 g**kackavalja
- **malosoli**

Priprema

Umesiti glatko testo od navedenih sastojaka, ako je tvrdo dodati još jedno jaje. Ostaviti da ostoji 15 minuta.

Skuvati viršle i iseckati ih na sitne kockice pa pomešati sa soli, pavlakom i sitno iseckanim kackavaljom. Testo

razvuci što tanje i premazati sa malo vode. Stavljati po kašicicu fila do pola testa tako da pravimo male razmake izmeu fila, pa preklopiti sa drugom polovinom testa. Pritisnuti izmeu fila da izae vazduh i kalupom vaditi raviole.

Ostaviti ih da se prosuše oko 15 minuta. Nakon toga ih staviti u kljucalu vodu, u koju smo stavili malo soli i ulja, da se kuvaju 10 minuta. Zatim ih procediti iz vode.

Za preliv zagrejati neutralnu pavlaku pa u nju dodati malo soli izrendan kackavalj, kad se sjedini preliti preko raviola.

Savet