

## Raviolete



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih kora, kao za lasanju
- **4** žumanca
- **300** grikote
- **100** grendanog parmezana
- **1** paradajz
- **100** g iseckane šunke
- **2** mlada luka

## Priprema

Pripremimo sastojke.

Pripremimo listove kora, malo prokuvamo u slanoj vodi. Zatim napravimo smesu od rikote i iseckanog mladog luka i iseckane šunke.

Jednu koru stavimo na papir za pečenje. Na jednu koru stavimo smesu od rikote i formiramo krug tako što ćemo ostaviti dosta mesta u sredini da tu sipamo žumance.

Preklopimo sa drugim listom i isecemo. Pre nego što preklopimo namažemo ivice vodom da bi se sve lepo spojilo. Isecemo na vecicinu raviolete. Zajedno sa papirom na kojoj je testo stajalo pažljivo spustimo u vodu koja kuva. Kuvamo oko 4 minuta. Napravimo sos od putera i limuna i prespemo po ocedjenim ravioletama. Narendamo parmezan, isecemo paradajz i poslužimo.

## Savet

Ime dolazi od raviolial i kako su dosta vee i ime im se uvealo. Mi volimo ovaj jednostavan sos od limuna i putera vi možete koristiti i paradajz sos.