

Pizza ravioli



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Testo:

- 2 jajeta
- 200 g brašna

Punjenje:

- 100 g šunke
- 50 ml kecapa
- 50 g kackavalja

Još:

- 1 kisela pavlaka

Priprema

Umesimo testo od jaja i brašna. Treba da bude mekano, ali da se ne lepi. Razvucemo ga najviše što možemo i vadimo modlom oblike. Meni su neke zvezdice preklopljene, a neke veliki krugovi. Na svaki stavimo malo kecapa, šunke iseckane na kockice i izrendanog kackavalja. Preostace vam šunke i kackavalja.

Preklopimo ih i vilkuškom pritisnemo da se ne otvore. Re?amo ih na cistu krpu i ostavimo pola sata da se suše.

Zagrejemo u dubljem sudu vodu sa malo ulja i soli. Kuvamo raviole dok ne pocne da se diže pena. Ostatak

šunke propržimo na malo ulja, a kackavalj sipamo preko raviola dok je vruce da se otopi. Serviramo ih sa pavlakom i isprženom šunkom.

Savet