

Pizza ravioli



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Testo:

- **2jajeta**
- **200 gbrašna**

Punjjenje:

- **100 gšunke**
- **50 mlkecapa**
- **50 gkackavalja**

Još:

- **1kisela 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 kecpa, šunke iseckane na kockice i izrendanog kackavalja. Preostace vam šunke i kackavalja.

Preklopimo ih i vilkuškom pritisnemo da se ne otvore. Reamo 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