

Raviole punjene spanacem i seckanom specijal šunkom u krem sosu od šargarepe i šafrana



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** brašna
- **1** jaje
- **150 g** spanaca
- **150 g** Carnex specijal šunke
- **2** šargarepe
- **1 g** šafrana
- **2 dl** neutralne pavlake
- so
- biber
- **50 ml** maslinovog ulja
- **1** mladi luk
- **100 g** rikote

Priprema

Umešati brašno i jedno jaje sa vrlo malo soli. Mesiti dok se ne dobije kompaktno testo. Staviti ga u frižider da odleži 30 minuta.

Potopiti šafran u vrelu vodu i ostaviti da odstoji sa strane. Dok šafran ne pusti svoju aromu, iseckati spanac, šunku i ubaciti malo rikote. Sve pomešati i pripremiti za spremanje raviola.

Razvuci testo što tanje možete, iseci ga na trake 4 santimetra. Premazati ga žumancetom i staviti na nekoliko

pozicija masu za punjenje. Preklopiti sa drugom korom i pritisnuti prstima da bi se sav vazduh izbacio kako se ne bi otvorio prilikom kuvanja. Iseci reckavim nožem i odvojiti jedne od drugih.

Staviti vodu da prokuva za raviole. U manjoj šerpi na maslinovom ulju propržiti rendanu šargarepu. Nakon par minuta dodati vodu sa šafranom. Sipati neutralnu pavlaku i ukuvati 4-5 minuta.

Servirati sos na dnu tanjira, zaciniti ga i preko dodati raviole. Posuti uljem i dodati malo mladog luka.

Savet

Ostale recepte sa mesom možete pogledati [ovde](#).