

Ravioli u sosu od pršute, šargarepe i suvih smokvi



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450** graviola
- **3** glavice crvenog luka
- **1** šargarepa
- **200 g** Carnex pršute
- **150 g** suvih smokvi
- **150 g** crnih maslina
- **2 dl** belog vina
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **1 grancica** svežeg ruzmarina
- **4 dl** neutralne pavlake
- **1 kašika** ulja

Priprema

Sipati vodu u lonac i staviti da provri.

Na par kapi ulja propržiti pršutu secenu na slajsove. Nakon minut-dva ubaciti crveni luk iseckan na rebarca i malo rendane šargarepe. Kada je luk malo smekšao, sipati belo vino i kuvati 5 minuta.

U međuvremenu, staviti raviole da se kuvaju. Kuvati ih dok ne isplivaju na površinu.

U sos dodati suve smokve i masline. Promešati i sipati neutralnu pavlaku.

Dok se sos kuva dodati ruzmarin i malo bibera. Ubaciti raviole i ukrckati još koji minut. Servirati i jesti toplo.

Savet

Ostale recepte sa proizvodima od mesa možete pogledati [ovde](#)