

Domaci ravioli



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica ulja
- po potrebi voda

Priprema

Njih možete puniti po želji, spanac, meso, bundeva,..... a ja sam sa pilećim mesom, rolovano koje sam sitno iseckala i posula malo po njima origanom. Brašno istrese na radnu površinu i oblikuje u "vulkan" ili fontanu s rupom u sredini. Potom se u sredinu dodaju jaja uz dodatak soli i ulja. (jaja možete izmutiti i u tanjiru i tako umućena dodati u brano). Izmutite viljuškom. Kružnim pokretima mećite jaja s brašnom sve dok se ne umuti zadnji vanjski rub "vulkana" i sastojci ne budu homogeno stopljeni u jednu smesu. Mešajte dok ne dobijete meko i elastično testo. Dok mešate testo povremeno treba pobrašniti ruke i radnu površinu kako bi spriječilo lepljenje testa. Ako se testo previše lepi treba dodati malo brašna, a ako je lomljivo, a ne elastično treba poprskati s malo mlake vode. Tajna kako dobiti testo koje se lako valja je njegovo odležavanje u frižideru. Kuglu od testa omotati prozirnom folijom i ostaviti da se odmori barem pola sata. Izvuci testo iz frižidera, podeliti na 2 dela i što tanje razvaljati, uz povremeno dodavanje na radnu površinu vrlo malo brašna. Isto to uraditi i sa drugom kuglom. Ili ako nemate modlu za raviole, uzmite modlicu oblika koji želite, po testu lagano pritisnite modlicu, u sredinu stavlajte fil, premažite razmucenim jajetom, ili vodom, kako bi se slojevi zalepili, preklopite testom istisnite zrak, modlom isecite, ili valjčicom ili sekacom za pizzu, šta imate. Ravioli se kuvaju 5 minuta u kipućoj slanoj vodi. Od ostatka sam napravila rezance, koje sam isekla sekacom za pizzu i ostavila preko noci da se osuše.

Savet