

Prženi ravioli sa spanacem i rikotom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjeraviola sa spanacem i rikotom**
- **po potrebiprezli**
- **2jajeta**
- **po potrebiuncokretovog ulja**

Priprema

Staviti vodu da provri, pa zatim dodati raviole. Kuvati dok pasta ne ispliva na površinu. Ocediti dobro od viška vode. Zagrejati ulje, a za to vreme umutiti jaja. Raviole jedan po jedan stavljati prvo u jaja, pa u prezle, pa opet u jaja i u prezle kako bi korica bila hrskava. Polako ih reati u tiganj sa vrelim uljem i pržiti dok ne dobiju zlatnu boju. Nakon prženja položiti ih na ubrus kako bi upio višak ulja. Servirati sa umakom ili salsom po želji.

Savet

Ja sam koristila raviole sa spanaem i rikota sirom, a vi možete koristit raviole sa bilo kojim filom. :)