

Prženi ravioli sa spanacem i rikotom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** raviola sa spanacem i rikotom
- **po potrebi** prezli
- **2** jajeta
- **po potrebi** suncokretovog 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 re?ati 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 spanacem i rikotom sirom, a vi možete koristiti raviole sa bilo kojim filom. :)