

Ravioli z białym serem i suszonymi pomidorami



Składniki

2 szklanka - mąka
pszenna
1 szt. - jajko
1 szt. - żółtko
2 łyżka - woda
1 łyżka - oliwa
200 g - biały ser
10 szt. - suszone
pomidory z zalewy
1 szt. - ząbek czosnku
1/4 łyżeczka - świeżo
mielony pieprz
1/3 łyżeczka - sól
1 łyżeczka - masło
1 garść - ser
długodojrzewający

Opis wykonania

Przepyszna propozycja, aczkolwiek dość pracochłonna. Warto czasem jednak, posiedzieć dłużej w kuchni. Pycha!

Z mąki, jajka, żółtka, wody, oliwy i szczypty soli, wyrabiamy ciasto. Musi być gładkie i sprężyste. Po wyrobieniu przykrywamy je ściereczką i odstawiamy na 30 min. Pomidory kroimy w małą kostkę, mieszamy z serem białym i rozdrobnionym czosnkiem, solimy i obficie pieprzymy. Ciasto dzielimy na dwie części i każdą bardzo cienko rozwałkowujemy, można stolnicę podsypać mąką. Byłoby fajnie, jakby udało Wam się uzyskać kształt prostokątów. Na jednej części, w odstępach około 4 cm, układamy po łyżeczce nadzienia. Drugim prostokątem przykrywamy całość i palcami dociskamy miejsca między nadzieniem. Ciasto, nożem lub radełkiem, dzielimy na kwadraty z farszem w środku. Ravioli wrzucamy do gotującej wody i gotujemy około minuty od wypłynięcia na powierzchnię. Całość polewamy rozpuszczonym masłem, posypujemy serem Bursztyn i świeżo zmielonym pieprzem.