

# 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.