

Ravioli z mięsem mielonym



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	1 opakowanie
cebula biała	2 sztuki
sól	do smaku
mąka	40 dag
jajko	4 sztuki
tłuszcz do smażenia	do smaku
woda	do smaku
Koperek suszony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone smażymy z drobno posiekaną cebulką. Pozostawiamy farsz by przestygł. Z pozostałych składników zagniatamy ciasto - wody dolewamy tyle by ciasto miało jednolitą konsystencję. Wkładamy ciasto do lodówki na 10-15 min. Gotowe ciasto rozwałkowujemy cienko i tnjemy w paski o grubości ok 5-6 cm. Na każdy pasek nakładamy w odstępach mięso mielone i przykrywamy kolejnym. Między mięsem mielonym ciasto sklejamy dokładnie, mocno. Radełkiem obkrawamy na około i wrzucamy do wody - gotujemy. Gotowe posypujemy koperkiem. Smacznego !!