

Ravioli trzech serów czyli quattro stagioni



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ravioli	1/2 kg
ser gouda	150 gramm
ser camembert	100 gramm
cebula	2 sztuki
czosnek	2 ząbki
śmietana 12%	100 ml
Pieprz biały mielony Prymat	2 szczypty
oliwa	4 łyżki
rokpol	100 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ravioli kupujemy gotowe. Mogą też być pierogi ruskie, z mięsem. Sos jest idealny pod każde pierogi ;). Można kupić uszka z grzybami to będzie perfekcyjne.

Cebulę siekamy z czosnkiem i podsmażamy, szklimy na oliwie. Po około 10 minutach dodajemy śmietanę, zmniejszamy ogień, dodajemy pokrojone sery i starty ser żółty. Ogień musi być mały by się nie przypaliło. Dodajemy pieprz i gotowe. Nie trzeba solić bo sery są słone.