

Ravioli w bulionie



CRYSALISKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	300 g
jajko	3
sól	1/4 łyżeczki
mięso gotowane	350 g
masło	1 łyżka
pietruszka, szczypiorek	po 1 pęczku
jajko	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagniatamy sprężyste ciasto, jeśli to konieczne dodajemy odrobinę wody. Wkładamy je do miseczek i odstawiamy na godzinę.

Mięso mielimy. Cebulę kroimy w drobną kosteczkę i szklimy na patelni, dodajemy mięso, dusimy ok 10 minut, doprawiamy suszonym tymiankiem i majerankiem. Szczypiorek i pietruszkę drobno siekamy i dodajemy do mięsa, zostawiając niewielką ilość do posypania bulionu. Całość doprawiamy solą i pieprzem, dodajemy jajko, mieszamy.

Półowę ciasta rozwałkować bardzo cienko na stolnicy posypanej mąką. Na cieście w odstępach około 4 cm układamy łyżeczką porcje farszu odpowiednią na jeden pierożek. Drugą połowę ciasta wałkujemy równie cienko. Powierzchnię ciasta na którym leży farsz, pomiędzy nim posmarować wodą i położyć na nim drugie rozwałkowane ciasto. Dokładnie dociskamy do siebie miejsca pomiędzy porcjami nadzienia i radełkiem wycinamy prostokątne pierożki.

Bulion doprowadzamy do wrzenia i gotujemy w nim pierożki ok 5 minut. Podajemy ugotowane razem z bulionem w którym się gotowały posypane natką i szczypiorkiem.