

Ravioli su triušiena špinatų padaže



Gaminimas

1. Gaminimą pradėdame nuo ravioli tešlos. Miltus persijokite ant stalo ir suformuokite kalnelį, kurio viduryje būtų duobutė. Į duobutės vidurį įmuškite kiaušinį, įberkite druskos ir įpilkite šaukštą aliejaus. Masę gerai išmaišykite ir išminkykite kol pradės formuotis į tešlą. Jums gali prireikti šiek tiek daugiau miltų. Jeigu per lipnu – papildomai pabarstykite 1a.š. miltų, jei per sausa - užpilkite 1 a.š. arba mažiau vandens.
2. Įdėkite paruoštą tešlą į maišelį ir leiskite jai pailsėti 30–40 minučių. Tai padarys tešlą minkštesnę ir elastingesnę.
3. Per tą laiką gaminame įdarą. Triušieną sumalame arba smulkiai sukąpojame bei gardiname su smulkiai kapotu česnaku, druska, pipirais, muskatu. Paliekame marinuotis.
4. Tešlą ištraukiame iš šaldytuvo ir padaliname į 4rias lygias dalis. Paimame vieną dalį ir kočiojame iki milimetro ar mažiau storio blyną. Paskirstome triušienos faršą su arbatiniu šaukšteliu ir išdėstome lygiomis eilėmis. Iškočiojame antrą tešlos lakštą bei juo uždengiame pirmąjį lakštą su triušienos malta mėsa. Pirštu pažymėkite tarpus tarp iškilusių mėsos. Picos peiliu supjaustykite tešlą norimai formai įgauti. Raviolius verdame sūdytame vandenyje 5-7 min.
5. Špinatų padažas: keptuvėje pakepiname šaldytus arba šviežius špinatus, įpilame vandenyje ištirpintą magi kubelio puselę. Viską išmaišome kartu su lydytu sūriu ir pakaitiname 3-4 min. - padažas paruoštas. Viską sudedame į lėkštę ir mėgaujames nepakartojamu itališku skoniu.

<https://greitireceptai.lt/>
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

200 g	Miltai
2 vnt.	Kiaušiniai
1 v.š.	Alyvuogių aliejus
250 g	Lapino puota triušienos mėsa (troškinti, kepti)
1-2 skiltelės	Česnakas
žiupsnelis	Druska
žiupsnelis	Pipirai
	Muskatas
100 g	Špinatai
100 ml.	Vanduo
3-4 v.š	Lydytas sūris
1 puselė	Magi kubelis