LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

RAVIOLI SU TRIUŠIENA

Gaminimas

Supilame miltus į kalnelį ant stalo ir padarome viduryje duobutę (kad atrodytų kaip vulkanas arba krateris).
2. Įmušame kiaušinį ir maišome jį su miltais.
3. Minkome ir maišome masę, kol pradės formuotis į tešlą. Jeigu per lipnu - pabarstome 1a.š. miltų, jei per sausa - užpilame 1 a.š. (arba mažiau) vandens. Jeigu lieka miltų, nieko tokio.
4. Tešlą susukame į kamuoliuką, apvyniojame maistine plėvele ir įdedame į šaldytuvą bent 1val.
5. Per tą laiką gaminame įdarą. Supjaustome svogūną ir pakepiname ant sviesto. Dedame porus, šoninę ir morkas, pakepiname. Dedame triušienos kumpelius ir visus prieskonius. Įpilame baltą vyną ir pakepiname, kol vynas išgaruoja. Įtarkuojame citrinos žieveles.
6. Iškepus mėsai visą masę sublendiname.
7. Tešlą ištraukiame iš šaldytuvo ir kočiojame iki milimetro ar mažiau storio. Aš naudoju kočiojimo aparatą makaronams su 9 plonumo lygmenimis. Raviolių tešlą kočioju iki 9 lygmens.
8. Lakštą padaliname, ant pusės lakšto sudedame įdarą, kitą lakštą supjaustome apskritimais. Apskritimų kraštus aptepame vandeniu, dedame ant įdaro ir išpjauname apskritimą vėl.
9. Verdame sūdytame vandenyje 4min.
10. Pakepiname keptuvėje sviestą su šalavijo lapeliais kol sviestas paruduos, o lapeliai taps traškūs.
11. Raviolius patiekiame su sviestu, keptais šalavijais ir sūriu.

Už receptą dėkjame neatrasti skoniai
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

100 g	Lapino puotos Šviežios triušienos kumpelių mėsa
100 g	tarkuotų morkų
100 g	poro
žiupsnelis	Druskos, pipirų
žiupsnelis	Rūkytos saldžios paprikos prieskoniai
žiupsnelis	Džiovintų pomidorų prieskoniai
2	šalotiniai svogūnai
50 ml	balto sauso vyno
0,5 a.š.	tarkuotos citrinos žievelės
1 v.š.	sviesto
100 g	plonų šoninės juostelių
1 puodelis	miltų
1	kiaušinis (vidutinis arba didesnis)

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/ravioli-su-triusiena.htm?tpl=pdf&type=fox