

Ravioliai su triušiena ir vėžių padažu



Gaminimas

1. Kiaušinius paplakite su druska, supilkite į persijotus miltus ir užminkykite tešlą. Uždenkite ir palikite pusvalandžiui.
2. Svogūną pakepinkite svieste, sudėkite **LAPINO PUOTOS šviežią smulkintą triušieną**, pabarstykite muskato riešutu ir lengvai apkepkite. Pabaigoje įberkite smulkintų kedrinių pinių ir pagardinkite druska. Palikite, kad atvėstų.
3. Tešlą iškočiokite, sudėkite įdarą ir suformuokite virtinius. Virkite pasūdytame verdančiame vandenyje 4-5 min.
4. Padažui prikaistuvyje pakepinkite sviestą, OBELIŲ rapsų ir judros sėklų aliejų, sutraiškytą česnako skiltelę, ją išimkite, trumpai pakepinkite gabaliukais supjaustytą svogūną. Supilkite grietinėlę, berkite muskato, juodųjų pipirų, sudėkite NATUR COMPAGNIE ekologišką vištienos sultinio kubelį, vėžių uodegėles ir pakaitinkite.
5. Virtinukus patiekite su padažu ir apibarstykite aguonomis.

Už nuotrauką ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

4	kiaušinių
1 šaukštelio	druskos
400 g	miltų
1 šaukšto	aguonų
	[DARUI:
1	smulkiai supjaustyto mažo svogūno
1 šaukšto	sviesto
200 g	LAPINO PUOTOS šviežios smulkintos triušienos
žiupsnelis	tarkuoto muskato riešuto
1 šaukšto	kedrinių pinių
Žiupsnelio	druskos
	PADAŽUI:
2 šaukštų	sviesto
2 šaukštų	OBELIŲ rapsų ir judros sėklų aliejaus
1 skiltelės	česnako
½ vidutinio	svogūno
150 ml	grietinėls 36 %rieb

1/2	NATUR COMPAGNIE ekologiško vištienos sultinio kubelio
Žiupsnelio	tarkuoto muskato riešuto
150 g	marinuotų vėžių uodegėlių
žiupsnelio	juodųjų pipirų

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