



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Sladové s intenzívnou chuťou.



Ambasádor
Corgoň 4-sladový

Ravioli plnené kozím syrom a špenátom (so šalviovým maslom a syrom pecorino)

SUROVINY NA 4 PORCIE

- múka hladká, 250 g
- vajce, 3 ks
- olivový olej, 1 PL
- voda, 3 - 4 PL
- soľ
- plnka:
- čerstvý špenát, 180 g
- mäkký kozí syr, 100 g
- cesnak, 2 strúčiky
- soľ
- korenie čierne mleté
- vajce, 1 ks
- šalvia čerstvá, 8 listov
- maslo, 100 g
- syr pecorino alebo parmezán, 80 g

POSTUP

1. Do preosiatej múky pridáme vajce, vodu, olej a štipku soli. Vypracujeme mäkkšie cesto, odložíme v chladničke zabalené v potravinárskej fólii minimálne na 30 minút.
2. Špenát krátko sparíme v panvičke s malým množstvom vody, necháme odkvapkať na sitku. Suroviny do plnky spolu rozmixujeme.
3. Z cesta vyvaľkáme dva pláty hrubé 1 mm. Poukladáme plnku v 5 cm odstupoch. Vajce rozšľaháme s 1 PL vody a potierame cesto po okrajoch aj medzi kôpkami plnky.
4. Preložíme druhým plátom cesta a radielkom vykrojíme taštičky štvorcového tvaru. Varíme v osolenej vode cca 8 - 10 minút.
5. Na panvici prehrejeme maslo s lístkami šalvie a primiešame horúce cestoviny.

Servírujeme posypané jemne strúhaným syrom pecorino.