Ravioli (Pierożki ze szpinakiem)

Dodano: 2010-01-01 17:19:51
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1261 razy.

Ciasto:
25 dag mąki
pół jaja
Nadzienie:
0,75-1 kg szpinaku
mała cebula
3 dag ostrego sera
1.5 łyżki tłuszczu
2,5 łyżki tartej bułki
1,5 szklanki sosu pomidorowego
15 dag mięsa wieprzowego
nać pietruszki
sól
pieprz

Szpinak przebrać, opłukać, ugotować w małej ilości lekko osolonej wody. Odcedzić, odcisnąć i razem z usmażoną cebulą zemleć w maszynce, następnie zasmażyć na tłuszczu, dodać tartą bułkę i utarty ser; doprawić do smaku solą i pieprzem (nadzienie powinno być gęste i niezbyt wilgotne). Mięso opłukać, pokrajać na drobne kawałki, posolić, obrumienić na tłuszczu, dodać 3-4 łyżki wody, udusić do miękkości. Posiekać, zmieszać z sosem pomidorowym. Przyrządzić ciasto na pierogi, uformować i nadziać pierożki. Ugotowane pierożki okrasić, ułożyć w muszelkach lub tygielkach, polać gęstym sosem pomidorowym, oprószyć utartym serem i zapiec. Podawać na półmisku wyłożonym serwetą, przybrane nacią.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD