



Burokėlių ravioli su ožkos sūriu ir mėtomis

Ingredientai

- 200 g Virtų burokėlių
- 4 Šaukštai Alyvuogių aliejaus
- 2 Kiaušinių
- 400 g Miltų
- 500 g Kreminio ožkos sūrio
- 250 g Rikotos sūrio
- 100 g Parmezano sūrio
- 1 Šaukštas Mėtų
- 2 a.š MAGGI prieskonių mišinio Persilade
- 1 a.š Pipirų
- 2 Šaukštai Sviesto
- 1 Žaliosios citrinos

Instrukcija

1. Burokėlius sumalti iki košės konsistencijos ir sudėti į didelį dubenį kartų su kitais, tešlai skirtais, ingredientais. Iš lėto sumaišyti ingredientus ir išminkyti vientisą tešlą. Suvynioti tešlą į maistinę plėvelę, kad „nekvėpuotų“, ir palikti mažiausiai 15 minučių, kad „pailsėtų“.
2. Įdarui skirtus ingredientus gerai išmaišyti ir palikti šaldytuve, kol bus kočiojama tešla. Įdarą galima iš karto sudėti į konditerinį maišelį. Su juo bus žymiai lengviau dirbti.
3. Labai plonai iškočioti tešlą. Ją supjaustyti išilgai, kad gautume maždaug 8-10 cm pločios pailgus lakštus. Palikus 2-3 cm nuo krašto konditerinio maišelio pagalba per visą ilgį išspausti įdarą. Jis turi būti ties viduriu. Vieną lakšto kraštą sudrėkinti vandeniu, išilgai perlenkti pusiau ir užspausti. Specialiu rantuotu ratuku nupjauti patį kraštą išilgai. Taip bus gražesnė forma ir tešla dar geriau užsispaus. Maždaug kas 1-1,5 cm pirštais suspausti paruoštą tešlą su įdaru ir tose vietose su ratuku perpjauti. Gauname pagalvėlės formos raviolius.
4. Virti pasūdytame vandenyje 3-5 minutes priklausomai nuo tešlos storumo.

50 Minutės

3 Porcijos

Angliavandeniai	116.84 g
Energija	1701.58 kcal
Riebalai	100.97 g
Baltymai	75.55 g