

raviolo s jednim jajem



Možeš ti raditi bilo koji oblik, meni nije puno bitno s obzirom da volim tijesto i onda nemam nikakvih rubova za otpad. A nakon što ih uvaljas u prezle odlični su. Tako jednostavan a zaboravljen recept.

Tijesto

1 jaje

malo soli

1 žlica ulja

2 žlice vode

100g brašna (plus još malo za valjanje)

Tijesto nek odstoji sat vremena

Nadjev je za ovu količinu tijesta

pola čaše maka

rum šećer

žlica šećera

20 dag maslaca

pola čaše mlijeka

čaša je kao ona od jogurta

zakipi i ostavi da se ohladi

Prezle na kraju?

Rastopi maslac ili ulje i dodaj 5 žlica prezli i 2 žlice šećera lagano poprži pazi da ne izgori.

Ravioli su kuhani zaista za minutu čim oni isplivaju na površinu gotovo.

#ravioli #slatko #mak #pašta #easyrecipe #jednostavnirecepti #jeftinirecept