Motovunski ravioli sa spanaćem

Za 4 osobe

Testo

500 g glatkog brašna
2 jaja
prstohvat soli
2 kašike ulja
½ dl mleka
voda po potrebi

Fil

30 g margarina
400 g spanaća
2 čena belog luka
1 kašika suvog začina

Preliv

½ dl ulja
300 g pilećeg mesa
2 kašikekisele pavlake
svež peršun
3 dl neutralne pavlake
2 čena belog luka
prstohvat majčine dušice
½ kašičice bibera
1 kašičica soli
50 g parmezana

Način pripreme

1. U tiganju zagrejati margarin pa ubaciti spanać, beli luk i suvi začin. Prodinstati nekoliko minuta, pa ostaviti sa strane da se prohladi.

2. Sipati brašno u posudu, a u sredini napraviti udubljenje, pa dodati sve ostale sastojke. Zamesiti testo uz dodatak vode po potrebi.

3. Testo razviti oklagijom ili mašinicom za testo debljine oko pola milimetara. Modlom ili čašom iseći krugove za raviole. U sredinu testa stavljati po kašičicu fila od spanaća, četkicom premazati ivice sa vodom da bi se testo lakše zalepilo. Preklopiti testo i dobro zatvoriti.

4. Kuvati raviole u kipućoj vodi oko 5 minuta dok ne isplivaju na površinu.

5. Preliv: na dobro zagrejanom tiganju propržiti sitno iseckan crni luk. Nakon toga dodati na rezance iseckano belo meso. Kada se piletina malo

prodinsta dodati kiselu i neutralnu pavlaku, sitno seckani beli luk, biber i suvi začin. Kuvati još nekoliko minuta.

6. Kuvane raviole preliti sosom od piletine, posuti rendanim parmezanom i seckanim peršunom, servirati.