

# Masové ravioli s botáty a pažitkou II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 4

- Dávka základního těsta 1 ks
- Drůbeží maso 100 g
- Batáty 60 g
- Nasekaná pažitka 2 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Máslo na polití 1 ks
- Dávka základního těsta 1 ks
- Drůbeží maso 100 g
- Batáty 60 g
- Nasekaná pažitka 2 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Máslo na polití 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Základní těsto:

Těsto je snadné. V poměru 100 g mouky na jedno vajíčko. Do elektrického hnětače vložte všechny suroviny a vypracujte těsto. Můžete jej uhníst i ručně: na pracovní desku udělejte hromádku mouky,

do ní vyklepněte vajíčko a pečlivě zapracovávejte asi 10 minut, aby vzniklo hladké, nelepivé a pružné těsto. Mělo by mít takovou konzistenci, že když do něj dloubnete prstem, důlek se pomaličku vyrovná zpět.

Pokud nemáte strojek, vyválejte těsto na pomoučeném válu na plát silný asi 2 až 3 mm. Připravte náplň: maso a botát nakrájejte na co nejmenší kousky a promíchejte se solí, pepřem, a částí pažitky. Na plát těsta dávejte vždy malý kopeček náplně v asi 5 cm rozestupech. Přikryjte druhým plátem a vykrajujte kolečka tak, aby ve středu každého byla náplň. Okraje k sobě pevně přitiskněte nebo přimáčkněte vidličkou. Hotové taštičky zavařte do vroucí osolené vody a po 5 minutách je scedte. Pak ravioli rozdělte na talíře, polijte je máslem a posypte zbytkem pažitky.