

# RECEPTI ZA DOMAČE TESTENINE

Domače testenine se nikakor ne morejo primerjati s kupljenimi, zato se jih pravi gurmani lotijo kar sami. Testenine so lahko prava specialiteta, vendar nas pogosto skrbi, kako se jih lotiti ter če nam bodo uspeli. In tukaj nastopi profesionalni set za izdelavo domačih raviolov ter tudi zavitkov ali mini pit. S tem kompletom boste izrezali popolne kroge in oblikovali božanske raviole.





## Najbolj enostaven in tradicionalen italijanski recept za testo za testenine

**Porcije: 4**

**Sestavine:**

**200 g moko**

**ščepec soli**

**2 jajci**

**Priprava:**

Moko stresete na površino, naredite jamico, notri pa dajte sol, jajci, po želji tudi kakšno žličko olivnega olja. S konicami prstov nato začnete gnesti od sredine in postopoma dodajati moko z roba. Nato začnete gnesti. Gnetete ga približno 10 minut. Testo oblikujete v hlebček in ga pokrijete z vlažnim prtičem ter ga pustite počivati 30 minut. Nato ga razvaljate in oblikujete.



## Pršutovi ravioli s kozicami

**Porcije: 4**

**Sestavine:**

**maslo**

**koper**

**sol**

**2 jajci**

**poper**

**1/4 pora**

**malo sladke smetane**

**250 g moke**

**ščeplj soli**

**5 rezin pršuta**

**1 skodelica kozic**

**Priprava:**

Moko stresete na podlago, na sredini naredite jamico in vanjo položite jajci. Malo solite in zamesite testo. Pustite ga počivati 15 minut, potem pa razvaljate in z modelčkom izrežete kroge.

Pršut narežete na majhne koščke in ga popečete na maslu. Na vsak krog dajte žličko nadeva, namažete robove s stepenim jajcem in dobro zaprete. Skuhate jih v slanem kropu. Raviole v slanem kropu kuhate 10 minut. Kuhani so, ko priplavajo na površje.

V ponvi razpustite košček masla in na njem prepražite kozice, malo jih posolite ter dodate na tanko narezan por. Popražite samo toliko, da por malo uvene. Popoprate in zalijete s sladko smetano. Prevrte jih in začinite s koprom. Omako prelijete čez kuhane raviole.



## Ravioli z nadevom iz špinače in skute

**Porcije: 4**

**Sestavine:**

**300 g moke**

**3 jajca**

**žlička oljčnega olja**

**ščepl soli**

**500 g blanširane špinače**

**300 g rikote ali skute po izbiri**

**ščepl muškarnega oreščka**

**sol, poper, po želji jajce**

**Priprava:**

Testo naredite kakor za domače testenine, ga pokrijete in pustite počivati pol ure. Medtem se lotite nadeva. Najprej blanširate špinačo in jo dobro odcedite. Ko se ohladi, jo tudi ožamete. Drobno jo narežete ali sesekljate.

Potem v posodici z vilicami nadrobite skuto, dodate blanširano špinačo, vse solite, poprate, začinite z muškarnim oreščkom, naribanim parmezanom in dodate jajce, če ste se za to odločili. Če je nadev premoker, primešate žličko drobtin.

Razvaljate testo, izrežete kroge ter dodate nadev. Robove premažete z vodo ter testo dobro stisnete skupaj s pripomočkom iz kompleta. Skuhate jih v slanem kropu. Ravioli v slanem kropu kuhate 10 minut. Kuhani so, ko priplavajo na površje.



## **Domači ravioli s sirom, drobnjakom in pinjolami**

**Porcije: 4**

**Sestavine:**

**300 g moke**

**9 rumenjakov**

**3 žlice olivnega olja**

**čajna žlička soli**

**250 g feta sira**

**1 pest ribanega sira**

**1 pest drobnjaka**

**40 g pinjol**

**Priprava:**

Moko najprej presejete v posodo in ji dodate sol. Nato dodate rumenjake in vse skupaj zgnetete v testo. Testo ovijete v prozorno folijo in ga položite v hladilnik za 30-45 minut. Medtem naredite nadev. Na majhne koščke narežete feto in ji dodate naribani sir ter na majhne koščke narezan drobnjak. V posodici segrejete olje in popečete pinjole ter jih stresete v posodo, obloženo s papirnato brisačko, da vpije odvečno maščobo. Nato jih premešate k ostalim sestavinam.

Ko je testo že dovolj dolgo počivalo, ga vzamete ven iz hladilnika in pomokate delovno površino ter testo zelo na tanko razvaljate. Nato s kozarcem izrežete krogce in na sredino krogca položite malce nadeva. Spodnjo polovico roba krogca pomažete z rumenjacom, zgornji del testa pa prepognete in dobro pritrdite s pripomočkom za pripravo testenin. Nato zavrete soljeno vodo in jih položite vanjo ter kuhate kakšnih 10-12 minut.



## **Domače mesne testenine**

**Porcije: 4**

**Sestavine:**

**Testo:**

**200 g moke**

**2 jajci**

**1 ščep soli**

**Mesni nadev:**

**1 kg govejega mletega mesa**

**50 g naribanega sira**

**2 jedilni žlici sesekljanega peteršilja**

**2 stroka stisnjenega česna**

**1 čajna žlička soli**

**1 čajna žlička popra**

**1 jedilna žlica olja**

**1 jajce**

**Jušna osnova:**

**1 jedilna žlica domače začimbne mešanice**

**200 ml vode**

**Priprava:**

Moko najprej presejete v posodo in ji dodate sol. Nato dodate rumenjaki in vse skupaj Moki dodate sol, premešate, dodate jajca in zgnetete v gladko testo. Testo zavijete v živilsko folijo in ga pustite počivati.

Mleto meso prepražite na maščobi, dodate sesekljan peteršilj, sol, poper in česen.

Premešate in pražite 20 minut. Odstavite, dodate jajce in primešate nariban sir. Ponovno temeljito premešate in pustite, da se zmes ohladi.

Testo razvaljate na tanko in oblikujete kroge. Iz zmesi oblikujete male kroglice in jih polagate na izrezane kroge ter nato stisnete skupaj, da nastane raviol.

Raviole v slanem kropu kuhate 10 minut. Kuhani so, ko priplavajo na površje.

V zmes, ki je ostala za nadev dolijete jušno osnovo in prelijete čez raviole.