



przepisy.pl

Pierożki ravioli z mięsnym farszem

 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- woda - 2 szklanki
- pieprz
- jajko - 1 sztuka
- sól
- mąka - 200 gramów
- ciasto:
- natka pietruszki - 1 pęczek
- mielona wołowina - 200 gramów
- farsz:
- białko - 1 szklanka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Wyrób ciasto i odłóż na godzinę, po czym rozwałkuj je i podziel na 2 płaty.
2. Cebule, natkę posiekaj.
3. Wymieszaj dokładnie składniki farszu (prócz białka) i rozkładaj porcje nadzienia rzędami na jednym płacie.
4. Miejsca bez farszu posmaruj białkiem. Przykryj drugim płatem ciasta i sklej, a następnie pokrój radełkiem na kwadraty. Ugotuj w osolonej wodzie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl