



Ravioli z warzywami

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ravioli ze szpinakiem - 20 sztuk
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- mrożona mieszanka warzywna - 400 gramów
- mozzarella - 1 sztuka
- boczek - 4 plastry
- margaryna - 4 łyżki
- świeży tymianek
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Ravioli ugotuj w osolonym wrzątku z dodatkiem oliwy.
2. Rozmrożone warzywa zanurz we wrzącej wodzie na 3 minuty. Boczek ułóż na pergaminie i upiecz w piekarniku.
3. Na patelni rozpuść margarynę i dopraw pokruszoną mini kostką Knorr.
4. Na patelnię wsyp warzywa oraz ravioli i podgrzewaj do momentu, gdy wszystko będzie gorące.
5. Ravioli z warzywami nałóż do miseczek, na wierzchu każdej porcji połóż plasterki mozzarelli i boczku. Udekoruj gałązkami tymianku i oprósz pieprzem.

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