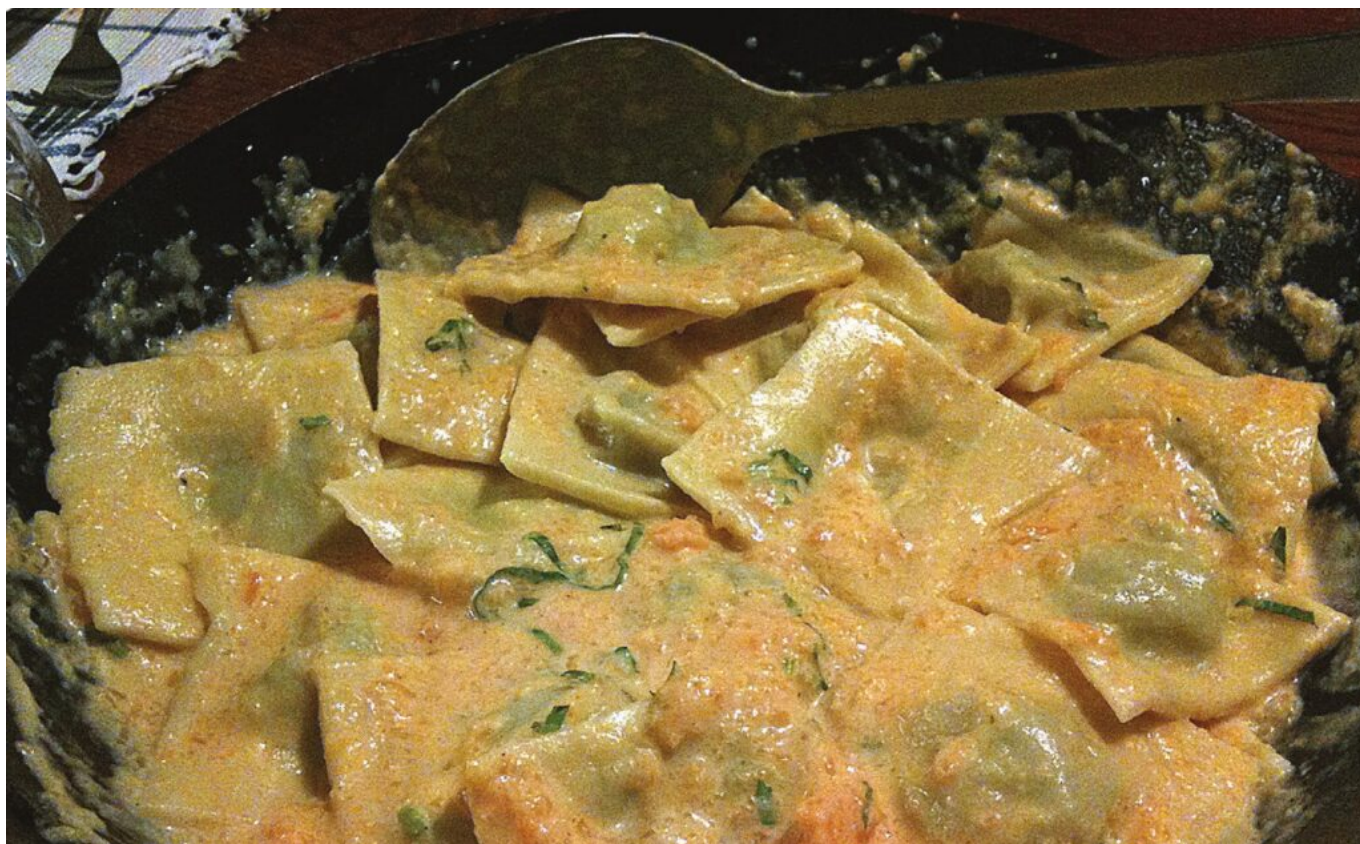


RAVIOLI S KEFIRJEVIM SIROM IN OMAKO IZ BUČK



Testo za raviole:

- 300 g moke
- 3 jajca

Nadev:

- nekaj listov blitve
- 250 g kefirjevega sira (dobro odcejenega)
- 1 beljak
- sol, mlet poper, muškatni orešek

Za omako:

- 500 g bučnega mesa (brez semen in kože)
- 200 ml kefirja (po 24 urah fermentacije)
- sol, poper, svež ali posušen origano

Za 4 glavne jedi oziroma 6 predjedi.

Priprava raviolov

Priprava testa za raviole: v posodi zmešamo moko in jajce. Če se nam zdi presuho, dodamo nekaj žlic vode. Testo mora biti mehko za gnetenje, ampak vseeno dovolj čvrsto. Zavijemo v folijo za živila in pustimo 1 uro na sobni temperaturi.

Priprava nadeva: blitvo operemo in odstranimo vse razen listov. V vreli slani vodi kuhamo liste približno 3 minute. Nato jih odcedimo in pustimo, da se ohladijo. Z rokami jih oblikujemo v kroglice v velikosti jajca. Močno stisnemo, da odstranimo čim več odvečne vode. Kroglice na grobo narežemo in jih damo v posodo. Dodamo kefirjev sir, beljak, sol, poper in muškatni orešček. Vse skupaj dobro premešamo.

Testo razvaljamo in dobro razvlečemo zelo na tanko. Narežemo na trakce in jih razdelimo po površini, ki smo jo predhodno posipali z moko. Trakce navlažimo z vodo, pomagamo si s čopičem. Nadev z žličko razdelimo na trakce z 2-3 centimetrskim razmikom. Prek traku položimo še en trakec. Na obeh straneh nadeva pritisnemo s prstom in narežemo na kvadrate ali kroge. Ravirole polagamo na papirnato brisačo posipano z moko, potem pripravimo omako.

Priprava omake

Bučo olupimo, meso narežemo na kocke in dušimo s toliko slane vode, da ravno prekrije bučo. Ko bučkino meso postane zelo mehko, ga zmešamo skupaj s kefirjem.

Vodo za kuhanje raviolov posolimo in zavremo. Ravirole kuhamo 5 minut. Ravioli so kuhani, ko priplavajo na površje. Takrat jih odcedimo in stresemo v omako. Vse skupaj premešamo, da ravioli dobro vpijejo omako. Dodamo origano, začinimo po okusu in serviramo še vroče.

Avtorica recepta: Marie-Claire Frederic

Več receptov s siri najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Posoda za sir

[Kupite na Kefirko.com](http://Kefirko.com)



[Morska sol](#)

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)



[BIO črni poper](#)

[Kupite na Kefirko.com](http://Kefirko.com)