

# Włoskie tortellini



Autor: **Swiat\_Kobiety**  
Przepisów: **3277** Ocena: **28020**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 50 dag mąki
- jajko
- łyżka oliwy z oliwek
- ciepła woda
- szczypta soli;
- 30 dag szynki (może być parmeńska, ale też zwykła)
- 2 małe cebule
- 15 dag półtłustego twarogu
- sól, świeżo mielony pieprz
- oregano lub inne zioła
- olej

## Sposób przygotowania:

- 1 na ciasto zagnieć na stolnicy, dodając tyle ciepłej wody, aby ciasto było miękkie i całkiem gładkie. Nakryj.
- 2 Zrób farsz: szynkę drobno pokrój, część zostaw do dekoracji, resztę obsmaż na oleju z posiekaną cebulą. Następnie ostudź.
- 3 Szynkę wraz z cebulą zmiel razem z twarogiem na gładką masę, dopraw do smaku solą, pieprzem i ziołami.
- 4 Ciasto rozwałkuj, wytnij kwadraciki. Kładź na nich farsz, sklejj jak uszka. Ugotuj w osolonej wodzie, udekoruj i podaj.

Źródło: Świat kobiety

## Twoje notatki do przepisu: