KIKKOMAN

Baraviku ravioli

Kopējais laiks **20 min.** **20 min.** sagatavošanas laiks

Uzturvērtība (uz porciju):
1.744 kJ / 417 kcal

Tauki: **27,50 g** Olbaltumvielas: **10,80 g**
Ogļhidrāti: **31,20 g**

SASTĀVDAĻA

4 Porcijas

300 g	gatavas pastas mīklas
500 g	sēņu
2	sīpoli
1	ķiploka daiviņa
100 g	sviesta
1 tējk.	baraviku pulvera
1 šķipsniņa	cukura
2 ēdamk.	Kikkoman Sojas mērce
3	pētersīļu zariņi
1	olas dzeltenums
2	timiāna zariņi
25 g	amaretti cepumu, sasmalcinātu drupačās

PAGATAVOŠANA

Solis 1

Smalki sakapā sēnes. Nomizo un sīkos kubiņos sagriez sīpolus un ķiploku.

Solis 2

Apcep visas sastāvdaļas sviestā kopā ar 2 timiāna zariņiem un pievieno baraviku pulveri, cukuru un Kikkoman Sojas mērci. Samazini karstumu un sautē, līdz izveidojas bieza masa. Pārliec šo masu bļodā.

Solis 3

Noskalo un nosusini pētersīļus, pēc tam sakapā un iemaisi masā.

Solis 4

Izrullē pastas mīklu un ar kafijas krūzi izspied apļus. Pārsmērē izgriezto mīklu ar olas dzeltenumu, iepildi pildījumu, pārloki un stingri saspied malas.

Solis 5

Pirms pasniegšanas vāri ravioli verdošā ūdenī 3-4 minūtes, tad nokās un apviļā nelielā sviesta daudzumā kopā ar amaretti drupačām.