Domácí bazalkové ravioly

Časová náročnost: 60 minut

Těsto

1/2 kg	hladká mouka
4 ks	vejce
	hrst čerstvé bazalky
2 lžíce	olivový olej
	sůl
	několik piniových oříšků (nemusí být)

Náplň

3 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
100 g	slanina
4 stroužek	česnek
300 g	mleté maso
2 ks	rajče
	trochu červeného vína
	sůl
	mletý pepř
	trochu tymiánu

Postup přípravy

Na těsto: *1/2 kg hladké mouky, 4 vejce, hrst čerstvé bazalky, 2 lžíce olivového oleje, trochu soli, několik piniových oříšků (nemusí být)*

Náplň: *3 lžíce olivového oleje, 1 cibule, 100 g slaniny, 4 stroužky česneku, 300 g mletého masa, 2 rajčata, trochu červeného vína, sůl, mletý pepř, trochu tymiánu*

Nejprve si připravíme těsto na ravioly: Na vál dáme hladkou mouku a do důlku uprostřed rozklepneme vejce. Zvlášť v hmoždíři si utřeme bazalku s olivovým olejem, trochou soli a podle možností i s piniovými oříšky.

Toto bazalkové pesto smícháme s hladkou moukou a vejci. Vzniklé těsto necháme alespoň hodinu odležet v chladu. Mezitím se pustíme do přípravy náplně: Na oleji osmahneme pokrájenou cibuli se slaninou. Poté přidáme nasekaný česnek a mleté maso. Za stálého míchání smažíme, poté přidáme drobně pokrájená rajčata a zalijeme červeným vínem. Dusíme asi 10 minut do úplného vyvaření tekutiny. Masovou směs dochutíme solí, mletým pepřem a trochou tymiánu. Nyní si vezmeme polovinu odleželého těsta a vyválíme ho na tenkou placku. Rádýlkem si naznačíme čtverečky a na každý dáme poměrnou část připravené masové směsi. Přiklopíme druhým vyváleným plátem, přitlačíme k sobě a čtverečky dorozkrájíme. Pečlivě pak každou raviolu uzavřeme. Ve velkém hrnci dáme vařit vodu, osolíme ji a ravioly vaříme asi 5 minut (podle velikosti) na skus. Scedíme, ihned přendáme na talíře a servírujeme se strouhaným parmazánem.