Domácí tortelliny s rajčatovou omáčkou

Časová náročnost: 53 minut

Těsto

400 g	hladká mouka
2 ks	vejce
100 ml	voda
	sůl
1 lžíce	olivový olej
	náplň (strouhaný sýr nebo ochucené mleté maso)
	máslo



Rajčatová omáčka

3 lžíce	olivový olej
1 konzerva	loupaná rajčata
3 stroužek	česnek
	sůl
	pepř
trochu	oregano
trochu	tymián

Dále:

kousek	máslo
trochu	strouhaný sýr
	čerstvá bazalka na ozdobu (nemusí být)

Postup přípravy

Nejprve si připravíme těsto na tortelliny: Do důlku v prosáté mouce si rozklepneme vejce (pokud použijeme

místo vajec jen žloutky, bude těsto více žluté a měkké). Přidáme vodu, sůl, lžíci olivového oleje a vypracujeme pružné těsto. Z těsta vyválíme slabý plát a z něj vykrajujeme skleničkou kolečka, do jejichž středu klademe různé náplně: např. strouhaný sýr nebo ochucené mleté maso. Naplněné těsto přeložíme na polovinu, okraje stiskneme k sobě, těsto otočíme ještě kolem prstu a jeho okraje znovu stiskneme k sobě. Tortellini vaříme v osolené vroucí vodě 4 až 6 minut. Mezitím se pustíme do přípravy rajčatové omáčky: Do rozpáleného oleje přidáme loupaná rajčata a utřený česnek. Vše dobře rozmačkáme a necháme pár minut provařit tak, aby vzniklo rajčatové pyré. Podle chuti osolíme, opepříme a přidáme oregano a tymián. Uvařené tortelliny scedíme a promastíme trochou másla, aby se nelepily. Přelijeme je hotovou rajčatovou omáčkou, posypeme strouhaným sýrem a podle možností ozdobíme čerstvou bazalkou. Ihned podáváme.