



JERNEJ KITCHEN

RAVIOLI V OMAKI S ČEŠNJEVIMI PARADIŽNIKI

Ravioli v omaki s češnjevimi paradižniki je hitro kosilo, v katerem pridejo do izraza sočni češnjevi paradižniki. Uporabimo domače ali kupljene raviole.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

RAVIOLI V OMAKI S ČEŠNJEVIMI PARADIŽNIKI

1 kg [Sirovi ravioli](#)

1 žlica olivnega olja

4 stroki česna

8 listov bazilike

600 g češnjevih paradižnikov Lušt

200 g grozdastih paradižnikov Lušt

250 ml prihranjene vode od kuhanja testenin

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

lonc

ponev

rezalna deska

kuhinjski nož

RAVIOLI

Najprej pripravimo domače sirove raviole. Sledimo receptu za sirove raviole (klik do recepta med sestavinami) ali uporabimo kupljene raviole. Prihranimo 250ml vode od kuhanja.

PARADIŽNIKOVA OMAKA

Ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo olje, sesekljan česen in baziliko. Pražimo minuto. Češnjevi paradižnik Lušt razpolovimo in dodamo v ponev. Pražimo 5 minut. Grozdasti paradižnik Lušt narežemo na manjše kose in dodamo v ponev. Kuhamo še 15 minut, občasno premešamo. Začinimo s soljo in poprom.

RAVIOLI S PARADIŽNIKOVO OMAKO

Kuhane raviole dodamo v paradižnikovo omako. Po potrebi dodamo vodo od kuhanja raviolov, premešamo, kuhamo minuto in postrežemo. Poljubno dodamo po vrhu še nekaj listkov sveže bazilike, posujemo z nastrganim parmezanom in pokapljamo z olivnim oljem.