

HALLOUMI CHEESE RAVIOLI



Pierogi z serem Halumi

Składniki (5)

Ciasto:

6 szklanek mąki (1/2 mąki razowej i 1/2 mąki pszennej)

szczypta soli

cieplej wody, aby ciasto firmę

Nadzienie:

2 ser halloumi (dojrzały), ser podpuszczkowy np. koryciński

1 świeży ser halloumi, tarty

2-4 jaja

suszona mięta

cynamon (opcjonalnie)

Przygotowanie

1. Wyrobić ciasto. Przykryć i pozostawić na 1 godzinę.
2. Dobrze wymieszać wszystkie składniki nadzienia.
3. Podzielić ciasto na pół. Rozwałkować każdą połówkę na lekko posypanej mąką powierzchni. 1 łyżeczkę nadzienia umieść ponad 5 cm nad krawędzią ciasta.
4. Przykryj nadzienie krawędzią ciasta. Naciśnij mocno między nadzieniem i wytnij obrotowym nożem.
5. Posypać ravioli z odrobiną mąki.
6. Ravioli najlepiej przechowywać w zamrażarce, jeśli nie są gotowane natychmiast, w

przeciwnym razie ugotować i podawać z tartym serem halloumi zmieszonym z suszoną miętą.