



Продукти за 2-4 порции:

200-250 гр брашно

щипка сол

1 ч.л. зехтин

2 яйца
1,5 с.л. вода

Плънка:

1 с.л. краве масло
1 малка глава лук
1-2 скилидки чесън
300 гр пресен спанак или 200 гр замразен
100 гр сирене фета
сол и прясно смлян черен пипер

За гарниране:

1-2 с.л. разтопено краве масло
настърган Пармезан за посипване

Начин на приготвяне:

В купа разбийте яйцата, водата и зехтина.

Пресейте брашното, направете кладенче в средата.

Изсипете в него половината яйчна смес.

С лъжичка започнете леко да бъркате яйцата, постепенно налейте и останалата смес.

Омесете гладко тесто, при нужда прибавете още брашно за да не се лепи.

Оформете го на топка, завийте във фолио и охладете в хладилника за час.

Загрейте в тиган кравето масло, задушете в него нарязания на дребно чесън, след това и лука.

Прибавете почистения и измит спанак, задушете го леко.

Прибавете натрошеното сирене, подправете сместа със сол и черен пипер на вкус.

Задушете няколко минути и охладете.

Разточете тестото на две тънки кори.

Върху една на разстояние поставете по 1 ч.л. плънка, покрийте с втората кора.

Притиснете хубаво една към друга корите и с нож нарежете равиолите.

Останалото тесто разточете отново и повторете до изчерпване на продуктите.

Варете равиолите 4-8 минути във вряща подсолена вода.

Поднесете ги полети с разтопено краве масло и поръсени с настърган Пармезан.