

## RECEPT ŠÉFKUCHAŘE LUKÁŠE OTÁHALA

### RAVIOLI PLNĚNÉ KRÁLIČÍM MASEM

V každém kousku těchto ravioli je skrytý příběh italských polí a divočiny, jejichž esence se mísí s jemným králičím masem, provoněným bylinkami a parmazánem.

#### SUROVINY PRO 5 - 6 OSOB:

2 králičí stehna (celkem cca 600 g)  
1 větší mrkev na kostičky  
1 řapík celeru na kostičky  
1-2 cibule nadrobno nakrájená  
Zelenina na vývar  
Rozmarýn  
Bobkový list  
Majoránka  
Tymián  
120 ml suchého bílého vína  
20 g parmazánu  
1 vejce  
2 polévkové lžíce olivového oleje  
200 g másla  
20 lístků šalvěje

#### Domácí těstovinové těsto:

4 vejce, 400 g italské mouky 00  
Olej  
Sůl  
Pepř



#### POSTUP:

**Příprava masa:** Opečeme osolená a opepřená králičí stehna a vaříme je spolu se zeleninou na vývar. Maso zbavíme kostí a vývar redukujeme.

**Plnění ravioli:** Na oleji orestujeme nakrájenou zeleninu, přidáme králičí maso, zalijeme bílým vínem a necháme vyvařit. Přidáme redukovaný vývar a dochutíme bylinkami. Směs necháme vychladnout a plníme do těsta.

**Vaření a servírování:** Ravioli vaříme ve vroucí osolené vodě. Po uvaření je mícháme s hnědým máslem se šalvějí a podáváme s parmazánem.