




Farsz do ravioli z dynią


 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

 30 min

 6 porcji

Składniki:

dynia piżmowa średniej wielkości - 1/2 szt.

ser biały lub ricotta - 1 opakowanie

rozmaryn świeży - - trochę

szałwia świeża liście - 4 szt.

masło - 1 łyżka

gałka muskatołowa - 1 szczypta

cynamon - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię upiec lub ugotować na parze. Masło rozpuścić i dodać posiekane świeże zioła. Upieczoną dynię, ser oraz masło z podsmażonymi ziołami przełożyć do miski i widelcem rozdrobnić dodając przyprawy.