



# RAVIOLI Z PASTĄ Z ŁOSOSIA

ŁUKASZ SOWULEWSKI

klasa III i 2013/14

## SKŁADNIKI:

- ½ kg wędzonego łososia,
- 400 g twarogu półtłustego,
- sok z cytryny,
- sól, pieprz do smaku,
- ciasto wong-tong (do kupienia w sklepach specjalizujących się w kuchniach świata),
- tłuszcz do smażenia.

## SPOSÓB WYKONIA:

Oczyszczonego łososia przemieścić przez maszynkę wraz z twarogiem. Całą masę doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Gotową masą nadziewać ciasto wong-tong. Następnie smażyć na średniej ilości tłuszczu. Gotowe ravioli odsączyć na papierze.

## SMACZENEGO



