

Ravioli z wołowiną



Poznaj przepis na...



Ravioli z wołowiną na maśle z rozmarynem

Ilość:

1 opakowanie
60 g
2 gałązki

Składniki:

ravioli z wołowiną Laura & Lui (250 g)
masła
rozmarynu

Sposób przygotowania:

Zagotuj 2,5 l wody. Posól (15 g soli/l). Wrzuć zamrożone ravioli do wrzącej wody i gotuj ok. 5-6 minut od ponownego zagotowania. Rozgrzej masło na patelni (uważaj, aby się nie przypaliło), dodaj igiełki rozmarynu. Ugotowane ravioli dodaj do masła z rozmarynem i wymieszaj.

Twoje danie jest gotowe – smacznego!