



Ravioli s telećom jetrom u juhi od telećih kosti

Sastojci za punjenje:

- 1 teleća jetra
- 1 glavica srednje velikog luka
- 3 češnja češnjaka
- 1 dl crnog vina
- 3 klinčića
- ulje
- sol i papar

Sastojci za tjesteninu:

- 300 g oštrog brašna ako tijesto valjate ručno, a ako radite na mašinicu možete koristiti i glatko
- 3 jaja
- 1 čajna žličica soli
- 1 čajna žličica maslinovog ulja

Sastojci za juhu:

- 4-5 telećih kosti
- 3 mrkve
- 1 luk
- 1 korijen i list celera
- peršin
- sol i papar
- voda

Postupak za punjenje:

1. Na malo ulja popržite sitno sjeckani luk, a zatim dodajte jetru koju ste prethodno očistili od žilica i opne te narezali na komade. Pržite dok jetra ne dobije boju.
2. Dodajte češnjak i popržite još kratko, a zatim klinčić te podlijte vinom i prokuhajte dok alkohol ne ispari.
3. Izvadite klinčiće van, dodajte sol i papar te sameljite štapnim mikserom ili u multipraktiku.
4. Tako dobivenom smjesom napunite raviole u željenom obliku (bilo metodom preklapanja, bilo izradom pomoću alata za raviole) te ih prokuhajte par minuta u slanoj ključaloj vodi.

Postupak za tjesteninu:

1. Brašno prosijte na radnu površinu te u sredini napravite rupu.
2. Posolite brašno, a u rupu dodajte lagano razmućena jaja te umijesite tijesto tako da brašno s rubova povlačite u sredinu.
3. Kada pokupite sve brašno krenite mijesiti tijesto tako da rukom pridržavate jedan kraj tijesta, a dlanom gurate drugi kraj od sebe.

4. Postupak traje 10-15 minuta i iznimno je težak, stoga se pripremite na dobar trening ☺. Na kraju smjesa mora biti u potpunosti glatka.
5. Pustite tijesto da se poklopljeno odmori barem sat vremena.
6. Nakon što se tijesto odmorilo vrijeme je za valjanje.
7. RUČNO VALJANJE:
 - 1) Na stol stavite plahtu te ju lagano pobrašnite. Tijesto zatim stavite na to, spljoštite sredinu valjkom i krenite valjati u svim smjerovima kako biste dobili pravokutnik debljine 2 mm.
 - 2) Ponovite postupak s drugom polovicom tijesta.
8. VALJANJE NA MAŠINICU
 - 1) Tijesto podijelite na 5-6 komada. Rukama spljoštite tijesto kako biste načinili pravokutnike, otprilike iste širine kao što je stroj.
 - 2) Provucite jedan komad tijesta kroz mašinicu za tjesteninu, postavivši valjak na najširi razmak.
 - 3) Tri puta presavijte tijesto i ponovno ga izvaljajte. Ponovite postupak 3-4 puta bez presavijanja, smanjujući razmak između valjaka.

Postupak za juhu:

1. Teleće kosti zapecite u pećnici 40-ak minuta na temperaturi od 220 °C.
2. Luk prerežite na pola i zapecite ga sa svih strana na štednjaku dok malo ne pocrni. Mrkvu i celer ogulite (ako je veći komad celera narežite ga na manje komade) te zajedno sa svim ostalim sastojcima i kostima stavite u lonac i prekrijte vodom.
3. Kada voda zaključa, smanjite vatru, začinite i kuhajte 2.5-3 h na laganoj vatri uz često obiranje pjene.
4. Procijedite temeljac, mrkvu narežite na komadiće te poslužite uz juhu i kuhane raviole. Možete na kraju posipati jelo i sitno sjeckanim vlascom.