

בישולים

בצק לרביולי



רכיבים

- קילוגרם קמח לבן
- ביצה
- 1/2 2/1 כוס מים פושרים
- ביצה עם מעט מים

הכנה

1. במעבד מזון מעבדים את כל חומרי הבצק.
2. מניחים את הבצק לנוח, עטוף במגבת לחה למשך 1/2 שעה.
3. מרדדים את הבצק לעובי של 1 מ"מ ומחלקים אותו לרצועות ברוב של 6 ס"מ.
4. מניחים על חצי מרצועות הבצק מעט מהמלית שהכנו קודם לכן, מברישים בביצה, מכסים ברצועות הנוספות ובעזרת האצבעות מהדקים היטב מסביב למלית.
5. חותכים עם סכין את הבצק לריבועים והרביולי מוכן לבישול.

45 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕