

### Suroviny

200 g Olomouckých tvarůžků

200 g polohrubé mouky

2 vejce

100 g hub (nejlépe hříbků)

200 ml smetany

1 lžička hladké mouky

1 větší cibule

olej

kmín

sůl, pepř

### Postup

Z mouky, vajec a soli vypracujeme tužší nudlové těsto, z něj vytvoříme malé taštičky. Plníme je kousky tvarůžků a okraje pevně stiskneme (můžeme použít formičku). Necháme v chladu odpočinout do druhého dne, potom je ve slané vodě uvaříme doměkka. Zatímco se ravioli vaří, připravíme si omáčku. Na oleji osmahneme cibulku nakrájenou na kostičky, přidáme pokrájené hříbky, osolíme, okmínujeme, opepříme a podusíme. Když jsou houby měkké, přilijeme smetanu, ve které jsme rozmíchali lžičku mouky a za stálého míchání chvíli povaříme. Hotové ravioli rozdělíme na talíře a přelijeme omáčkou.