

Dyniowe pierogi z serem cynamonowym



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	3,5 szklanki
puree z dyni	0,5 szklanki
woda ciepła	1 szkl
masło	1 łyżka

Nadzienie

ser biały	30 dag
żółtko jajek	1 szt
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka
cukier	2 łyżki

Dodatkowo

syrop z agawy
sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Masło włożyć do kubeczka, zalać gorącą wodą, rozpuścić. Na stolnicę przesiać mąkę, dodać pure z dyni, wlewając stopniowo wodą z masłem zagnieść elastyczne ciasto.
- KROK 2 Włożyć do miski, przykryć szczelnie folią spożywczą i odłożyć na pół godziny.

- KROK 3 Nadzienie.
Ser biały włożyć do miski, zmiksować, dodać żółtko, cukier i cynamon.
- KROK 4 Dokładnie wymieszać(w razie potrzeby dosłodzić)
- KROK 5 Ciasto rozwałkować, pokroić w kwadraty.
- KROK 6 Na jeden kawałek ciasta włożyć porcję nadzienia, przykryć drugim i za pomocą widelca dokładnie zlepić.
- KROK 7 Wrzucać do wrzącej, osolonej wody i gotować 2-3 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię. Wyjmować łyżką cedzakową, podawać polane syropem z agawy i oprószone cynamonem.