

## Pierogi ze śliwkami i bananami



### IKRAKOWIANKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

mąka pszenna	2 szklanki
jajko	1 szt
puree z dyni	150 ml
woda ciepła	150 ml
masło	1 łyżka
proszek do pieczenia	1/4 łyżeczki
sól	1/4 łyżeczki

#### pozostałe składniki

banan	2 szt
śliwki węgierki	15-20 szt
migdały	15-20 dag
śmietana	
cukier puder	2-3 łyżki
cukier trzcinowy	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

KROK 1 Do miski przesiać mąkę, dodać sól, proszek do pieczenia, jajko i pure z dyni.

- KROK 2 Do kubka wlać ciepłą wodę, dodać masło, rozpuścić. Następnie połączyć ze składnikami w misce.
- KROK 3 Zagnieść gładkie ciasto, zawinąć w folię i pozostawić na pół godziny, żeby odpoczęło.
- KROK 4 Banany obrać ze skórki i pokroić w 1 cm krążki. Śliwki rozmrozić i podzielić na połówki. Migdały wsypać do kubeczka, zalać wrzątkiem, usunąć skórkę.
- KROK 5 Ciasto rozwałkować, wyciąć krążki, na połowie ułożyć po plasterku banana i połówce śliwki.

W miejsce pestki włożyć po całym lub połówce obranego migdała.

- KROK 6 Przykryć drugim krążkiem ciasta i dokładnie zlepować, układając na posypanej mąką desce.

Partiami wrzucać do dużej ilości wrzącej, osolonej wody i gotować 2-3 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię.