

## Tortellini z twarożkiem



### IWUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| <b>ser biały</b>      | 1 opakowanie |
| <b>cukier</b>         | do smaku     |
| <b>cynamon Prymat</b> | do smaku     |
| <b>sól</b>            | do smaku     |
| <b>mąka</b>           | 25 dag       |
| <b>jajko</b>          | 2 sztuki     |
| <b>olej</b>           | 3 łyżeczki   |
| <b>śmietana</b>       | 3 łyżki      |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser biały wkładamy do miseczki i rozgniatamy widelcem, dodajemy do smaku cukier i cynamon, oraz śmietanę i mieszamy. Resztę składników wykładamy na stolnicę i ugniatamy ciasto. Musi mieć jednolitą, elastyczną konsystencję. Gotowe ciasto, przykrywamy miseczką na ok. godzinę. Po tym czasie rozwałkowujemy cieniutko i za pomocą kieliszka wycinamy kółka. Na każdy krążek wkładamy farsz twarogowy i zlepiamy jak pierogi a następnie zlepiamy rożki ze sobą. Gotujemy w lekko osolonej wodzie ok 10 min. Smacznego !!