





Pierogi z egzotycznym nadzieniem

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna tortowa - 2 szklanka	ananas - 1/3 szt.
masło - 1 łyżka	żurawina suszona - 3-4 łyżka
proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka	Dodatkowo: -
mleko - 2/3 szklanka	śmietana 30% - - trochę
jajko - 1 szt.	cukier trzcinowy - - trochę
sól - - szczypta	cukier z wanilią - 1 łyżka
Nadzienie: -	olej - 1 łyżka
banan - 1 szt.	sól - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia i odrobiną soli. Dodać jajko, stopniowo wlewać ciepłe mleko połączone z rozpuszczonym masłem i zagnieść gładkie ciasto. Przygotowane ciasto zawinąć w folię spożywczą i pozostawić na 20-30 minut.

KROK 2: Obranego ananasa i banana drobno pokroić, połączyć z żurawiną.

KROK 3: Przygotowane ciasto rozwałkować, wykroić krążki włożyć porcję nadzienia.

KROK 4: Krążki ciasta z nadzieniem złożyć na pół i dokładnie zlepić. Wrzucać do wrzącej wody z dodatkiem soli i łyżki oleju. Gotować około 3-4 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię, wyjmować łyżką cedzakową. Podawać z dodatkiem bitej śmietany z cukrem i cukrem waniliowym.