





Bezglutenowe pierogi gryczane z serem z waniliowym sosem z makiem

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

Składniki:

Ciasto: -
mąka gryczana jasna bezglutenowa - 200 g
gorąca woda - 200 ml
mąka ziemniaczana - 50 g
guma guar - 5 g
ser biały - 500 g

cukier waniliowy - 1/2 opakowanie
miód gryczany - 2 łyżka
Sos: -
śmietanka 30% - 250 ml
cukier waniliowy - 1/2 opakowanie
mak - 1-2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Składniki ciasta umieścić w misce. Jedną ręką wlewać gorącą wodę, a drugą z pomocą łyżki szybko mieszać, aby powstało ciasto. Następnie zagniać ciasto kilka minut. Odstawić do ostygnięcia. Z sera, miodu i wanilii zrobić farsz. Ciasto przeciąć na pół i jedną część rozwałkować dość cienko posypując mąką ziemniaczaną. Wyciąć kółka. Na środku położyć łyżeczkę farszu, zwilżyć brzeg ciasta i zlepić brzegi. Gotować po kilka sztuk we wrzącej wodzie. Kiedy wypłyną na wierzch gotować jeszcze minutę.

Przygotować sos. Śmietankę przelać do rondelka, dodać mak i cukier waniliowy. Gotować na małym ogniu kilka minut. Uważać,

aby śmietanka się nie przypaliła. Sos lekko wystudzić. Połączyć porcje ugotowanych pierogów.