Makaroniki makowo-serowe

Kinga Bajcar

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- Mąka pszenna Bio - 2 szklanka
- Jajka Bio - 1 szt.
- Oliwa z oliwek extra Virgin Bio - 3 łyżeczka
- Mak niebieski Bio - 200 g
- Miód Akacjowy Bio - 100 g
- Cukier z Agawy Bio - trochę
- Kandyzowana skórka z pomarańczy - 3 łyżka
- Ser biały tłusty twarogowy mielony - 250 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mak niebieski Bio gotujemy w niewielkiej ilości wody aż zmięknie (około 15 minut).

KROK 2: Następnie go odcedzamy i mielimy blenderem na gładką masę. Dodajemy miód do smaku, skórkę kandyzowaną z pomarańczy oraz ser biały i ze 2-3 łyżeczki cukru z Agawy Bio. Wszystko dokładnie mieszamy.

KROK 3: Do miski wsypujemy mąkę, robimy zagłębienie w środku mąki, wbijamy jajka i wlewamy oliwę z oliwek extra Virgin Bio.

KROK 4: Wyrabiamy ciasto.

KROK 5: Powstałe ciasto wałkujemy na bardzo cienki placek, po czym np szklanką wykrawamy kółka.

KROK 6: Kółka układamy parami. Na jedno z kółek nakładamy łyżeczką farsz makowo-serowy.

KROK 7: Przykrywamy drugim kółkiem z ciasta makaronowego i dokładnie zlepiamy brzegi.

KROK 8: Nożem bądź widelcem robimy wgłębienia w powstałym makaroniku. Naciskamy aby ciasto się połączyło, ale trzeba robić to ostrożnie, aby nie przeciąć ciasta na wylot.

KROK 9: Gotujemy około 5 minut w lekko posłodzonej wodzie cukrem z Agawy Bio.

KROK 10: Makaroniki podajemy jeszcze ciepłe, można polać dowolnym słodkim sosem lub podawać bez niczego.