




Pierogi z bananami i sosem tiramisu

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

mąka tortowa - 1 + 1/2 szklanka
ciepła woda - 1/2 szklanka
żółtko - 1 szt.
sok z cytryny - 2 łyżka
masło rozpuszczone - 1 łyżka
sól - do smaku

śmietana gęsta - 1/2 szklanka
cukier puder - 1-2 łyżka
cukier waniliowy - 1 łyżeczka
sos o smaku tiramisu - trochę
banan - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać na stolnicę lub do miski, dodać żółtko, szczyptę soli, rozpuszczone masło, ciepłą wodę i zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i odłożyć na 15-20 minut.

KROK 2: Banany obrać ze skórki, pokroić w 1,5 cm pół krążki, skropić sokiem z cytryny.

KROK 3: Ciasto rozwałkować na posypanej mąką stolnicy i foremką wycinać krążki. Na każdy krążek położyć kawałek banana, ciasto złożyć na pół i dokładnie zlepić brzegi. Włożyć do wrzącej osolonej wody i gotować około 3-4 minuty od momentu wypłynięcia na powierzchnię.

KROK 4: Ugotowane pierogi wyjąć łyżką cedzakową, ułożyć na talerze, polać sosem tiramisu. Podawać ze śmietaną wymieszaną z cukrem pudrem i cukrem waniliowym.