Pierogi z mąki pszennej i kukurydzianej

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- mąka pszenna - 20 dag
- mąka kukurydziana - 2/3 szklanka
- ciepła woda - 2/3 szklanka
- oliwa - 1 łyżka
- jajko - 1 szt.
- sól - do smaku
- ser twarogowy - 20 dag
- cynamon mielony - 1 łyżeczka
- cukier - 2-3 łyżka
- śmietana - 2-3 łyżka
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąki przesiać, dodać oliwę, szczyptę soli, ciepłą wodę i zagnieść elastyczne ciasto.

KROK 2: Ser twarogowy zmiksować lub rozetrzeć łyżką, dodać jajko, 1-2 łyżki cukru, cynamon i dokładnie wymieszać. Śmietanę ubić z łyżką cukru i cukrem waniliowym.

KROK 3: Ciasto rozwałkować na grubość 2-3 mm, szklanką lub foremką wycinać krążki, nakładać farsz, złożyć na pół i dokładnie zlepić brzegi.

KROK 4: Wkładać do wrzącej osolonej wody i gotować 5-7 minut od momentu wypłynięcia na powierzchnie. Wyjąć łyżką cedzakową, ułożyć na talerze. Podawać ze śmietaną i cukrem.