



Pierogi z serem i cynamonem

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka tortowa - 1,5 szklanka
jajko - 1 szt.
ciepła woda - 1/2 szklanka
olej - 1 łyżka
Nadzienie: -
ser twarogowy - 200-250 g

cynamon mielony - 1 łyżeczka
jajko - 1 szt.
cukier - 1-2 łyżka
Dodatkowo: -
masło do okraszenia - - trochę
sól - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na stolnicę przesiać mąkę, dodać jedno jajko, olej i ciepłą wodę, zagnieść ciasto. Zawinąć w folię, odłożyć na 15-20 minut. Ser dokładnie utrzeć z jednym jajkiem, 2 łyżkami cukru i cynamonem. Ciasto rozwałkować, szklanką wycinać krążki. Na każdy krążek ciasta nałożyć porcję sera, składać na pół i dokładnie zlepiać brzegi. Pierożki wrzucać do wrzącej osolonej wody i gotować ok 5 min od momentu wypłynięcia na powierzchnię. Podawać z roztopionym masłem, posypane cukrem.