Pierogi z serem i daktylami

Renixx

Polecane na: **danie główne**

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

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

Ciasto: -
mąka krupczatka - 1 szklanka
mąka tortowa - 1 szklanka
jajko - 1 szt.
oliwa z oliwek - 1 łyżka
woda gazowana - 100 ml
gorąca woda - 100 ml
Nadzienie: -
ser biały - 30 dag
cukier - 1 łyżka
cynamon mielony - 1 łyżeczka
jajko - 1 szt.
daktyle - 10 szt.
Pozostałe składniki: -
miód - trochę
sól - do smaku

Dodatkowe info:

Pierogi z serem, cynamonem i daktylami są wspaniałym daniem na słodko. Można je podawać z miodem, syropem klonowym lub masłem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do mąki wbić jajko, dodać oliwę, wodę i zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i odłożyć na pół godziny.

KROK 2: W między czasie przygotować nadzienie. Ser biały włożyć do miski, rozdrobnić widelcem, dodać jajko, cukier i cynamon, utrzeć.

KROK 3: Daktyle pokroić w pół krążki, połączyć z serem, wymieszać.

KROK 4: Ciasto rozwałkować i szklaneczką wykrawać krążki. Ułożyć porcję farszu.

KROK 5: Krążki ciasta złożyć na pół i dokładnie zlepić. Partiami wkładać do wrzącej osolonej wody i gotować 2-3 minuty od momentu wypłynięcia na powierzchnię.

KROK 6: Wyjąć łyżką cedzakową, włożyć na talerze, polać miodem, podawać.