Pierogi z serem i gruszkami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

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

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 2 szklanka
jajko - 1 szt.
woda ciepła - 200 ml
śmietana gęsta - 2 łyżka
proszek do pieczenia - 1/3 łyżeczka
sól - 0,5 łyżeczka
Nadzienie -
ser twarogowy - 30 dag
jajko - 1 szt.
gruszki - 2 szt.
cukier z ziarenkami wanilii - 1-2 łyżeczka
cynamon mielony - 1 łyżeczka
suszona miechunka - 2-3 łyżka
cukier - trochę
masło - trochę

Dodatkowe info:

Pierogi z różnym nadzieniem to ulubione danie przez moich domowników. Przygotowałam pyszne pierogi z białym serem, gruszkami, cynamonem i suszoną miechunką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać do miski, wymieszać z solą i proszkiem do pieczenia. Zrobić wgłębienie, dodać jajko, ciepłą wodę i śmietanę. Zagnieść gładkie ciasto, zawinąć w folię, pozostawić na pół godziny.

KROK 2: Nadzienie
Przeciśnięty przez praskę ser włożyć do miski, dodać jajko, cynamon i cukier z ziarenkami wanilii, wymieszać.

KROK 3: Gruszki obrać, pokroić w kosteczkę, połączyć z serem, dodać pokrojoną miechunkę, wymieszać. (Do sera można dodać więcej cukru lecz u mnie były bardzo słodkie gruszki)

KROK 4: Ciasto rozwałkować, wyciąć krążki i na każdy włożyć porcje nadzienia.

KROK 5: Bardzo dokładnie zlepić. Partami wrzucać do osolonego wrzątku i gotować 2-3 minuty. Wyjmować łyżką cedzakową, włożyć na talerze, polać rumianym masełkiem, oprószyć cukrem i mielonym cynamonem.