Pierożki z cynamonowym serem

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -

mąka pszenna + do posypania blatu - 3,5 szklanka

puree z dyni - 0,5 szklanka

ciepła woda - 1 szklanka

masło - 1 łyżka

Nadzienie -

ser biały twarogowy - 30-40 dag

jajko - 1 szt.

cynamon mielony - 1 łyżeczka

cukier - 2 łyżka

Dodatkowo -

syrop z agawy - trochę

sól - do smaku

opcjonalnie cynamon mielony i cukier - trochę

Dodatkowe info:

Pierogi z serem twarogowym z dodatkiem mielonego cynamonu są wyśmienite i warte wypróbowania. Polecam.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło rozpuścić w ciepłej wodzie. Do przesianej mąki dodać puree z dyni, stopniowo wlewać wodę z rozpuszczonym masłem i zagnieść gładkie, elastyczne ciasto. Włożyć do woreczka foliowego, pozostawić na pół godziny.

KROK 2: Do miski włożyć ser, zmiksować. Dodać cukier, cynamon, jajko i wymieszać.

KROK 3: Następnie ciasto rozwałkować na posypanym mąką blacie, pokroić w kwadraciki.

KROK 4: Porcję nadzienia ułożyć na kwadraciku ciasta , przykryć drugim i za pomocą widelca dokładnie zlepić.

KROK 5: Partiami wrzucać do wrzącej wody z dodatkiem soli i gotować 2-3 minuty od momentu wypłynięcia na powierzchnię. Wyjmować łyżką cedzakową, podawać polane syropem z agawy i oprószone cynamonem.