Pierogi z serem i bananami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 3 szklanka
- woda gorąca - 250-300 ml
- żółtka - 2 szt.
- masło rozpuszczone - 2 łyżka
- ser twarogowy - 25 dag
- miód - 2 łyżka
- cynamom mielony - 2 łyżeczka
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- masło - 5 dag
- cukier - do smaku
- sól - do smaku
- banan - 1-2 szt.

Dodatkowe info:

Pierogi z serem twarogowym, bananami i cynamonem są rewelacyjne. Można je podawać podsmażone na maśle.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do przesianej mąki dodać rozpuszczone masło, żółtka, szczyptę soli i ciepłą wodę, zagnieść ciasto. Zawinąć w folię żeby nie obeschło i pozostawić na 15-20 minut.

KROK 2: Ser twarogowy zmiksować, dodać płynny miód, pokrojone banany, cynamon, cukier waniliowy, wymieszać.

KROK 3: Ciasto rozwałkować, szklanką wycinać krążki. Nałożyć farsz z sera.

KROK 4: Złożyć na pół i dokładnie zlepić. Partiami wkładać do wrzącej osolonej wody i gotować 2-3 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię.

KROK 5: Wyjąć łyżką cedzakową, ułożyć na talerze, polać usmażonym masłem i posypać cukrem.