

Czarne pierogi z serem i czekoladą

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [onlygabi](#), dnia 5 Stycznia 2013r. o 22:59

Tagi: [ser](#), [czekolada](#), [pierogi](#)

Rodzaj dania: [pierogi](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięсне](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka dowolna	1,1/2	szklanka	dodatki
żółtko	1	szt.	nabiał
woda	0,5	szklanka	płyny i sosy
kakao	1	łyżka	dodatki
masło klarowane	1	łyżka	nabiał
twaróg tłusty	250	g	nabiał
jajo kurze	1	szt.	nabiał
czekolada gorzka	50	g	dodatki
cukier puder	2	łyżka	dodatki
pomarańcza	2	szt.	owoce
masło	3	łyżka	nabiał
cukier brązowy	1	łyżka	dodatki
goździki	3	szt.	przyprawy i zioła

Opis

Przygotowanie nadzienia:

Ser, jajo, puder rozetrzeć widelcem na gładką masę dodać pokrojoną w małe kawałeczki czekoladę.

Przygotowanie ciasta:

Ze składników zarobić ciasto (ja wkładam wszystko do automatu do chleba włączam program 4 i ciasto gotowe). Rozwałkować na stolnicy placek i szklanką wycinać, nakładać kółka, nakładać farsz i zlepiać pierożki. Wkładać do gotującego się wrzątku. Gdy pierogi wypłyną na wierzch są już gotowe.

Pomarańcze umyć, zetrzeć skórkę na tarce, pokroić w kawałki. Roztopić masło, dodać skórkę pomarańczową, pokrojone w kostkę pomarańcze, cukier do smaku, goździki i podgrzewać około 10 minut aż sos troszkę zgęstnieje.

Pierozki ułożyć na talerzu i polać sosem pomarańczowym. Smacznego.



Dla ilu osób: 4

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 1godz. 40min.

Cena:

Liczba kalorii: