

Karmelowe pierożki z orzechami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Karmelowe pierożki z orzechami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 5 łyżek cukru - 80 g suszonych pomidorów - 2 łyżki orzeszków ziemnych -
- 1 łyżka migdałów w płatkach - 1 łyżka orzechów laskowych -
- 200 g mielonego białego sera - 2 ząbki czosnku - 4 jaja -
- 1 łyżka masła - 1 pęczek świeżej bazylii - 250 g mąki pszennej -
- 1 rozmacone jajo - 6 pomidorków koktajlowych - 250 ml słodkiej śmietanki 30 proc. -
- sól, pieprz - oliwa z oliwek -

Etapy przyrządzenia:

1. W garnku przyrumieniamy cukier na złoty karmel, dodajemy wodę. 2. Do miski wsypujemy mąkę, 2 jaja i ostudzony karmel; wyrabiamy ciasto. 3. Ciasto rozwałkowujemy cienko na stolnicy i kroimy w szerokie paski (ok. 6 – 8 cm). 4. Siekamy orzechy laskowe i ziemne, dodajemy migdały, wrzucamy do mielonego sera, dodając posiekaną bazylię, 1 żółtko i posiekany czosnek; solimy, pieprzymy, wszystko mieszamy. 5. Każdy pasek ciasta smarujemy rozmaconym jajem. 6. Z farszu formujemy kulki i kładziemy na pasku co 6 cm, na to nakładamy drugi pasek. 7. Usuwamy dłonią nadmiar powietrza wokół kulek farszu, brzegi ściskamy i wycinamy trójkąty ravioli. 8. Gotujemy w osolonym wrzątku z dodatkiem oliwy przez 3 minuty od wypłynięcia pierożków na powierzchnię. 9. Czosnek kroimy w plasterki, suszone pomidory siekamy, wrzucamy razem na patelnię. Dolewamy olej z pomidorów, dodajemy śmietankę, sól, pieprz i masło, redukujemy sos stale mieszając. 10. Ugotowane ravioli odcedzamy i przetrzucamy do sosu, dodajemy posiekaną bazylię; podajemy z pokrojonymi pomidorkami koktajlowymi.