

# Pierozki z serem mozzarella, suszonymi pomidorami, oliwkami i szynką

**Czas wykonania:** 40 min **Ilość porcji:** 12 sztuk

## Składniki:

### Ciasto:

- 250 g mąki pszennej
- 50 g kostki masła ( ¼ kostki)
- ½ szklanki śmietany 12% lub 18 %
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki soli

### Farsz:

- 100 g szynki
- 125 g sera mozzarelli (1 kulka)
- 15 oliwek czarnych (50 g)
- 60 g suszonych pomidorów
- Sos czosnkowy:
- 120 ml jogurtu naturalnego (mały kubek)
- 3 ząbki czosnku
- ¼ łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka ziół prowansalskim i oregano



### Dodatkowo:

- 300 - 500 ml oleju do smażenia (w zależności od wielkości naczynia)

## Przygotowanie:

### Farsz:

Szynkę i ser pokroić w niewielką kostkę, oliwki w plasterki, a pomidory na mniejsze kawałki. Wymieszać wszystko ze sobą.

### Ciasto:

Składniki na ciasto zagnieść i odstawić do lodówki na 10 minut.

Ciasto rozwałkować (grubości 3 - 4 cm) i wyciąć za pomocą szklanki kółka. Nafaszerować i zlepić na kształt pierogów. Pierozki smażyć partiami w głębokim oleju na mocno złoty kolor.

Podawać z sosem czosnkowym.