

Pierogi z dynią



Autor: [ugotujmyto-pl](#)
Przepisów: 6 Ocena: 170



3-4 os.



60 min



średnie przystępne



Składniki:

- CIASTO:
- mąka, ok. 2 szklanki
- sól, 1 łyżeczka
- olej, 1 łyżeczka
- jajka, 2 szt
- ciepła woda, ok. 1 szklanka
- FARSZ:
- dynia (mus), 550 g
- cebula, 1 szt
- czosnek, 3 ząbki
- ser feta, 200 g
- Gałka muszkatołowa, szczypta
- rozmaryn, sól, pieprz, papryka, oliwa, do smaku
- Polewa:
- masło
- ser parmezan
- szalwia (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

- 1 Kawałki dyni gotujemy do miękkości na parze, w wodzie lub pieczemy pod przykryciem w piekarniku, miksujemy blenderem i lekko odciskamy z nadmiaru wody. Cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na patelni do miękkości na odrobinie oliwy doprawiając ją pieprzem, rozmarynem i dodając przeciśnięty czosnek. Miękką cebulę łączymy z musem dyniowym i rozdrobnioną fetą. Doprawiamy solą, papryką i szczyptą gałki muszkatołowej.
- 2 Wszystkie składniki na ciasto mieszamy i wyrabiamy aż będzie elastyczne - jeśli jest zbyt luźne dodajemy mąki. Rozwałkujemy i wycinamy małe placuszki, na które nakładamy farsz i przykrywamy drugim placuszkiem. Brzegi możemy złączyć przygniatając je widelcem. Wrzucamy na wrzącą osoloną wodę i od momentu wypłynięcia gotujemy 4-5 minut.
- 3 Podajemy polane rozpuszczonym masłem (jeśli mamy do dyspozycji szalwię, to w czasie rozpuszczania masła ściągamy z wierzchu wytrącone białko -szumowiny- a następnie dodajemy listki świeżej szalwi i całość chwilę smażyemy), posypujemy startym parmezanem.

Twoje notatki do przepisu: