Dwa rodzaje pierogów z twarogiem i dynią

Dorota Rozbicka

Polecane na: **danie główne, lunchbox, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

ciasto 1 -
mąka orkiszowa jasna - 2 szklanka
masło - 1 łyżka
sól - 1 szczypta
woda - 1 szklanka
ciasto 2 -
mąka orkiszowa razowa - 2 szklanka
masło - 1 łyżka
sól - 1 szczypta
woda - 1,25 szklanka
farsz: -
dynia pieczona - 0,5 szklanka
twaróg - 500 g
cukier - 4 łyżka
ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
żółtko - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowujemy dwa rodzaje ciasta orkiszowego - jedno jasne, drugie razowe.
Do miski wsypujemy przesianą mąkę, dodajemy sól i masło, stopniowo dolewamy ciepłą wodę i zagniatamy ciasto.
Twaróg rozgniatamy widelcem, mieszamy z dynią, cukrem, żółtkiem i wanilią.

KROK 2: Ciasto wałkujemy cienko, szklanką wykrawamy kółka, faszerujemy je serem, składaj na pół i zlepiamy brzegi.

Gotujemy w osolonym wrzątku ok 3-4 min od wypłynięcia.