



Pierogi z dynią



Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

Ciasto: -
mąka orkiszowa - 500 g
sól - 1 łyżeczka
woda goraca - 200-250 ml
Farsz: -
dynia - 1/2 szt.
ser biały - 200 g

rozmaryn świeży - - do smaku
listki szalwi świeże - 3-5 szt.
gałka muszkatołowa - 1 szczypta
cynamon - 1/2 łyżeczka
masło - 1 łyżka
sól i pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto na pierogi: Mąkę umieścić na stolnicy zrobić dołek i wlać połowę wody i zagniatając ciasto, powoli wlewać pozostałą wodę. Wyrobite ciasto włożyć do miski, nakryć ściereczką i odstawić na 30 minut. Po tym czasie wziąć kawałek ciasta i cienko rozwałkować. Wykroić kwadraty.

KROK 2: Farsz: Dynię ugotować na parze. Zioła dość drobno posiekać. Rozpuścić masło i dodać zioła. Upieczoną dynię, twaróg oraz masło z ziołami przełożyć do miski i za pomocą widelca rozdrobnić. Doprawić solą i pieprzem.

KROK 3: Lepienie: Na wycięty kwadrat ciasta nałożyć łyżeczkę farszu i zlepić formując np. sakiewki. Gotować we wrzącej wodzie do wypłynięcia pierogów na wierzch.

KROK 4: Okrasa: Rozpuścić masło i dodać posiekane listki szaławii. Zdjąć z ognia i połączyć gorące pierogi.