






Pierogi z farszem z soczewicy i dyni

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 6 porcji

Składniki:

Ciasto na pierogi przepis podstawowy -
Farsz z soczewicy i dyni -
Okrasa: -

cebula - 1 szt.
olej - 50-100 ml
sól i pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować ciasto na pierogi wg. przepisu:

[CIASTO NA PIEROGI - PPZEPIS PODSTAWOWY](#)

KROK 2: Przygotować ciasto na pierogi wg. przepisu:

[FARSZ Z SOCZEWICY I DYNI](#)

KROK 3: Ciasto rozwałkować, wyciąć kółka, a na środku położyć odpowiednią ilość farszu i zlepiać brzegi według własnego upodobania.

KROK 4: Na patelni podsmażyć na niewielkiej ilości oleju lub masła cebulkę pokrojoną w kostkę ze szczyptą soli.
Okrasić pierogi wyłożone na talerzu.