




przepisy.pl

# Pierogi z dynią i orzechami

 0 minut  8 osób  Średnie

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pieprz
- jajko - 1 sztuka
- sól
- cukier
- mąka - 2.5 szklanki
- masło - 1 łyżka
- ciasto:
- dynia - 600 gramów
- farsz:
- śmietana 30% - 1 szklanka
- mielony kminek - 1 łyżeczka
- posiekane włoskie orzechy - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Miąższ dyni odkrój od skóry i czyść z pestek. Zetrzyj na tarce o dużych oczkach.
2. Obierz cebulę, grubo posiekaj i zeszklij na maśle.
3. Wystudź i wymieszaj z orzechami oraz dynią. Dopraw solą, pieprzem, cukrem i mielonym kminkiem.
4. Do przesianej mąki dodaj szczyptę soli i jajko. Wyrób ciasto dolewając 1 szklankę letniej wody.
5. Rozwałkuj cienko, wytnij szklanką krążki i nałóż na nie porcje farszu, złóż na pół i zlep brzegi.
6. Pierogi gotuj w osolonym wrzątku 3 minuty od ich wypłynięcia.
7. Przed podaniem ułóż je w żaroodpornym naczyniu, polej śmietaną i zapiekaj 10 minut w 180 stopniach.
8. 10

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)