



przepisy.pl

## Pierogi z dynią piżmową



 60 minut  4 osoby  Trudne

### Składniki:

- mąka pszenna - 800 gramów
- ciepła woda - 300 mililitrów
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- sól - 1 szczypta
- dynia piżmowa - 1 kilogram
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- cebula szalotka - 2 sztuki
- czosnek, ząbek - 2 sztuki
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 szczypta
- Gałka muszkatolowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 80 mililitrów
- pestki dyni - 150 gramów
- olej z pestek dyni - 80 mililitrów
- żółtka - 20 sztuk

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

### Sposób przygotowania:

1. Połącz mąkę z ciepłą wodą, oliwą i szczyptą soli. Ciasto dokładnie wyrób aż stanie się elastyczne (w razie potrzeby dodaj więcej wody lub gdy będzie za rzadkie dodaj więcej mąki). Ciasto podziel na kilka części, uformuj z nich mniejsze kule i zawiń w folię spożywczą, odstaw na godzinę na bok.
2. Na oprószonej mąką stołnicą rozwałkuj pierwszą kulę na 2 mm grubości placek. Za pomocą szklanki lub metalowego wycinaka wytnij krążki. Krążki ułóż na pergamin i przykryj lnianą ściereczką.
3. Dynię upiecz. W garnku na rozgrzanej oliwie podsmaż czosnek z szalotką, dodaj pestki dyni, chwilę je podsmaż, po czym dołóż upieczony miąższ dyni. Masę smaź chwilę, wlej szklankę wody, dodaj 2 kostki Bulionu na włośczyźnie Knorr, gotuj chwilę aż zgęstnieje. Farsz wystudź, a następnie przepuść wszystko razem przez maszynkę do mięsa. Jeśli masa okaże się zbyt wodnista wsyp do środka łyżkę lub dwie bułki tartej. Całość dopraw do smaku gałką muszkatolową, cynamonem i ostrą papryką. Brzegi wyciętych krążków z ciasta posmaruj delikatnie rozkłóconym jajkiem, w środek włóż łyżeczkę farszu. W farszu zrób delikatne wgłębienie, do środka włóż surowe żółtko, uważaj aby się nie rozlało. Na wierzch nałóż drugi kawałek wykrojonego ciasta. Brzegi ciasta połącz ze sobą ugniatając je widelcem.
4. Gotowe pierogi gotuj partiami w lekko osolonej wodzie. Podawaj polane olejem z pestek dyni.

---

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)