



WYTRAWNE PASZTECIKI DYNIOWE

miodowekrolestwo.com

Składniki na farsz:

- pół bardzo małej pieczonej do miękkości dyni bez pestek i skóry, mniej więcej 400 g miąższu po upieczeniu,
- 50 g masła,
- przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku,
- 1/2 szklanki startego sera cheddar lub więcej jeśli lubisz,
- sól i pieprz,
- 30 g łuskanych pestek dyni.
- jajko do posmarowania.

Składniki na ciasto:

- 1,5 szklanki (180 – 200 g) przesianej mąki,
- 125 g zimnego masła,
- łyżeczka soli,
- 3 lub 4 łyżki lodowatej wody.

Wykonanie:

1. Dynię pokrój, wydrąż gniazdo nasienne za pomocą łyżki i potnij miąższ na 2 cm plastry. Ułóż je na papierze i upiecz do miękkości w rozgrzanym do temperatury 200 stopni piekarniku (potrwa to mniej więcej 20 minut).
2. W tym czasie upraż na suchej patelni pestki.
3. Z upieczonej dyni zdejmij skórę i roznieć ciepły miąższ z masłem na pure, a następnie wymieszaj z czosnkiem, serem i uprażonymi nasionami. Dopraw serowo-dyniową masę do smaku solą i pieprzem.
4. Na stolnicy posiekaj bardzo dokładnie tłuszcz z mąką i solą, na końcu dodaj lodowatą wodę i krótko zagnieć. Uformuj kulę, rozplaszcz ją, zawiń w folię i schowaj do lodówki. Powinno poleżeć tam co najmniej pół godziny.
5. Ciasto rozwałkuj na grubość ok. 3 mm, na delikatnie oprószonej mąką stolnicy i wytnij koła (od talerzyka lub za pomocą foremki czy filiżanki). Farsz rozłóż równomiernie na wszystkie koła z ciasta.
6. Zlep wszystkie pierogi i przenieś na blaszkę. Posmaruj rozmąconym jajkiem, zrób nożem po 3 małe nacięcia na wierzchu każdego, a potem piecz około 30 min w temperaturze 180 stopni, aż ciasto będzie złociste.