



Pierogi z dynią, serem i rodzynkami



Składniki

- 300 g mąki,
- 1,5 łyżki oliwy,
- letnia woda
- puree z dyni 250g,
- twaróg półtłusty 170g,
- rodzynki 15g,
- cukier 2 łyżki,
- szczypta cukru waniliowego,
- szczypta cynamonu

Sposób przygotowania

Przygotowujemy puree z dyni. Dynię przed użyciem można dokładnie wyszorować, bo skórka jest nam niepotrzebna, ale można ją wykorzystać do innych celów. Dynię obieramy ze skóry, usuwamy pestki i kroimy na mniejsze części. Każdy z nich owijamy folią aluminiową, układamy na blasze i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez godzinę, aż dynia będzie miękka. Wyjmujemy dynię z piekarnika, czekamy aż ostygnie, a następnie wyciskamy powstały podczas pieczenia sok i zostawiamy miąższ. Miąższ blenderujemy na gładką masę. Gotowe puree mieszamy z twarogiem, dodajemy rodzynki, cukier i cukier waniliowy oraz cynamon (Jeśli farsz będzie mało słodki dodajemy więcej cukru). Na stolnicę wysypujemy mąkę tworząc dołek. Do dołka wlewamy oliwę i stopniowo dodajemy letniej wody zagniatając ciasto. Powstałe ciasto rozwałkowujemy na stolnicy na bardzo cienki placek podsypując mąką. Z ciasta wycinamy okrągłe placki. Na środek każdego kółka kładziemy porcję farszu i zlepimy pieroga. Można to zrobić za pomocą maszynki do pierogów. Pierogi gotujemy w osolonej wodzie aż do wypłynięcia. Podajemy oprószone cynamonem. Smacznego ;)