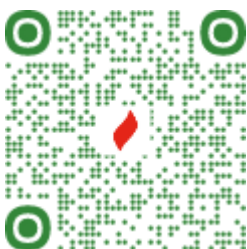




Składniki - Ilość osób: 8

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Dynia (piżmowa, Hokkaido lub kabocha)
225 g	Mąka pszenna
1 łyżeczka	Proszek do pieczenia
0.5 łyżeczki	Sól
0.5 łyżeczki	♦ Imbir mielony
0.5 łyżeczki	♦ Kurkuma mielona
0.5 łyżeczki	♦ Pieprz Czarny mielony
55 g	Zimne masło
70 g	Parmezan, drobno starty
60 ml	Mleko
1 łyżeczka	Sok z cytryny



Wytrawne trójkąty z dynią i parmezanem

🕒 50–55 Min ❤️ ❤️ ❤️

Przygotowanie

- 1 Rozgrzej piekarnik do 200°C. Wyłóż blachę papierem do pieczenia, ułóż na niej pokrojoną w kostkę dynię i piecz przez około 15–20 minut, aż zmięknie. Wyjmij z piekarnika, pozostaw na chwilę do ostygnięcia, a następnie rozgnieć na purée.
- 2 Wstaw drugą blachę do piekarnika, aby się nagrzała. Przesiej do dużej miski mąkę, sól i proszek do pieczenia. Dodaj czarny pieprz, imbir i kurkumę. Następnie dodaj masło i rozcieraj je z suchymi składnikami, aż powstanie konsystencja przypominająca bułkę tartą.
- 3 Dodaj dwie trzecie startego parmezanu i wymieszaj. W małej misce połącz mleko z sokiem z cytryny, a następnie dodaj do suchych składników wraz z purée z dyni. Wymieszaj nożem, po czym delikatnie zagnieć rękami, formując gładką kulę. Przełóż ciasto na lekko oprószoną mąką powierzchnię.
- 4 Delikatnie rozplaszcz ciasto dłonią, tak aby uzyskać placek o grubości około 2,5 cm i średnicy 15 cm. Przełóż go na papier do pieczenia i pokrój nożem na 8 trójkątów, nie rozdzielając ich od siebie.
- 5 Posmaruj trójkąty niewielką ilością mleka i posyp pozostałym parmezanem. Ostrożnie wyjmij nagrzaną blachę z piekarnika i przełóż na nią trójkąty wraz z papierem do pieczenia, nie rozdzielając ich od siebie. Piecz przez około 12–15 minut, aż się zarumienią i będą upieczone w środku. Wyjmij z piekarnika i podawaj z pastą do smarowania lub serkiem śmietankowym.