



Ruskie pampuchy z dynią



Składniki

- 25g drożdży świeżych
- 1 łyżeczka cukru
- 200g puree z dyni Hokkaido
- 1 szklanka ciepłego mleka
- 3 1/2 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżki oliwy
- 1 jajko
- 1/2 łyżeczki soli
- szczypta gałki muskatołowej
- 250g ziemniaków ugotowanych
- 250g twarogu tłustego lub półtłustego
- 1 cebula
- sól
- pieprz czarny

Sposób przygotowania

Zrobić zaczyn rozcierając drożdże z cukrem i 1/4 szklanki ciepłego, ale nie gorącego mleka. Odstawić na 10 min, aż drożdże się spienią. Mąkę przesiać do miski, w której będziemy wyrabiać ciasto. Wymieszać razem z solą i gałką, po czym dodać resztę ciepłego mleka, olej, rozmacone jajko, puree z dyni i zaczyn. Połączyć i wyrobić ciasto, zagniatając go około 10min. Przykryć bawełnianą ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Cebulę pokroić w drobną kostkę i zeszklić na patelni. Ziemniaki przecisnąć przez praszkę, połączyć z twarogiem i usmażoną cebulką. Przyprawić solą i pieprzem. Wyrośnięte ciasto krótko zagnieść, uformować rulon i podzielić na 16 części. Jeżeli będzie się lepilo, to podsypać trochę mąką. Z każdej części zrobić placuszek i zamknąć w nim porcję nadzienia. Odłożyć na tackę oprószoną mąką, łączeniem do dołu i przykryć ściereczką. Pampuchy powinny trochę podrosnąć. W zasadzie jak kończyłam lepić ostatnie pierwsze były gotowe do gotowania. Wkład do gotowania na parze lub sito posmarować olejem (koniecznie!) i układać na nim pampuchy, zachowując odstęp. Nie mogą dotykać wody. Parować pod przykryciem 10 min. Gorące podawać z masłem, ze zrumienioną cebulką, boczkiem, śmietaną, jogurtem. Co kto lubi, tak jak przy pierogach ruskich :) Jeżeli puree z dyni będzie miało gęstość tłuczonych ziemniaków to należy zmniejszyć ilość mąki do 3 szklanek. Smacznego :)