

# Halloweenský dýňový páj

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu náplně dýni oloupeme, odstraníme jádra a nakrájíme na malé kostičky. Olej zahřejeme ve velkém hrnci, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, dýni, sůl, pepř a provensálské koření. Zalijeme zeleninovým vývarem, zakryjeme poklicí a necháme dusit 10 minut. Směs rozmixujeme ponorným mixérem a necháme vychladnout.
- 2 Na přípravu těsta smícháme mouku, kypřicí prášek, sůl, máslo nebo margarín, bílek, mléko a ručně vypracujeme na hladké těsto. Polovinu těsta vyválíme, přeneseme do vymazané koláčové formy, vytvoříme okraj o výšce 3 cm a dno propícháme vidličkou. Vložíme do předehřáté trouby a předpečeme.  
**Elektrická trouba: 200 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 180 °C**  
**Doba pečení: asi 15 minut**
- 3 Korpus necháme vychladnout.
- 4 Do rozmixované dýně vmícháme nakrájenou šunku, vejce, zakysanou smetanu, rozetřený česnek, škrob, sýr a loupaná dýňová semínka. Náplň nalijeme na předpečené těsto a uhladíme. Druhou polovinu těsta vyválíme na placku, přeneseme na náplň a zlehka přitlačíme k okraji formy.

## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

koláčová forma (Ø 28 cm)  
váleček

### Na náplň:

500 g dýně  
2 PL olej slunečnicový  
1 ks cibule  
1 zarovnaných KL sůl  
0,5 KL pepř mletý  
1 zarovnaných KL provensálské koření  
100 ml zeleninový vývar  
150 g šunka  
3 ks vejce  
125 g zakysaná smetana  
česnek  
1 zarovnaných PL Gustin bez lepku Dr. Oetker  
100 g tvrdý sýr strouhaný  
3 PL dýňová semínka oloupané

### Na těsto:

350 g hladká mouka  
0,5 balíčky Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
1 zarovnaných KL sůl  
175 g máslo změkklé nebo margarín  
1 ks bílek  
50 ml mléko polotučné

### Na potření a posypání:

1 ks žloutek  
1 PL mléko polotučné  
3 PL dýňová semínka oloupané



- 5 Těsto potřeme žloutkem rozmíchaném v mléce a posypeme dýňovými semínky. Vložíme do trouby a při teplotě jako v bodě 2. dopečeme.

Doba pečení: asi 45 minut

Tip:

- Páj chutná skvěle teplý i studený.

