

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

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
2 stroužek 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 balíčku Kypřicí prášek do pečiva
Dr. Oetker
1 zarovnaných KL sůl
175 g máslo změkklé nebo margarín
1 ks bílek
50 ml mléko polotučné

Na potřetí a posypání:

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



Doba pečení: asi 45 minut

Tip:

- Páj chutná skvěle teplý i studený.

