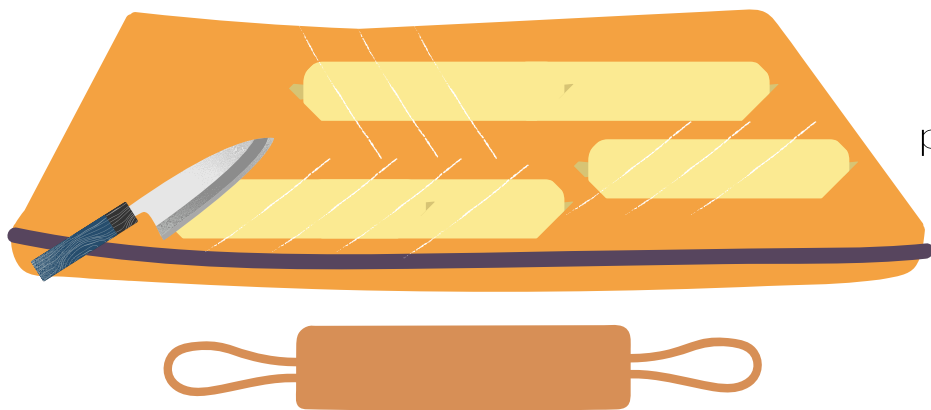
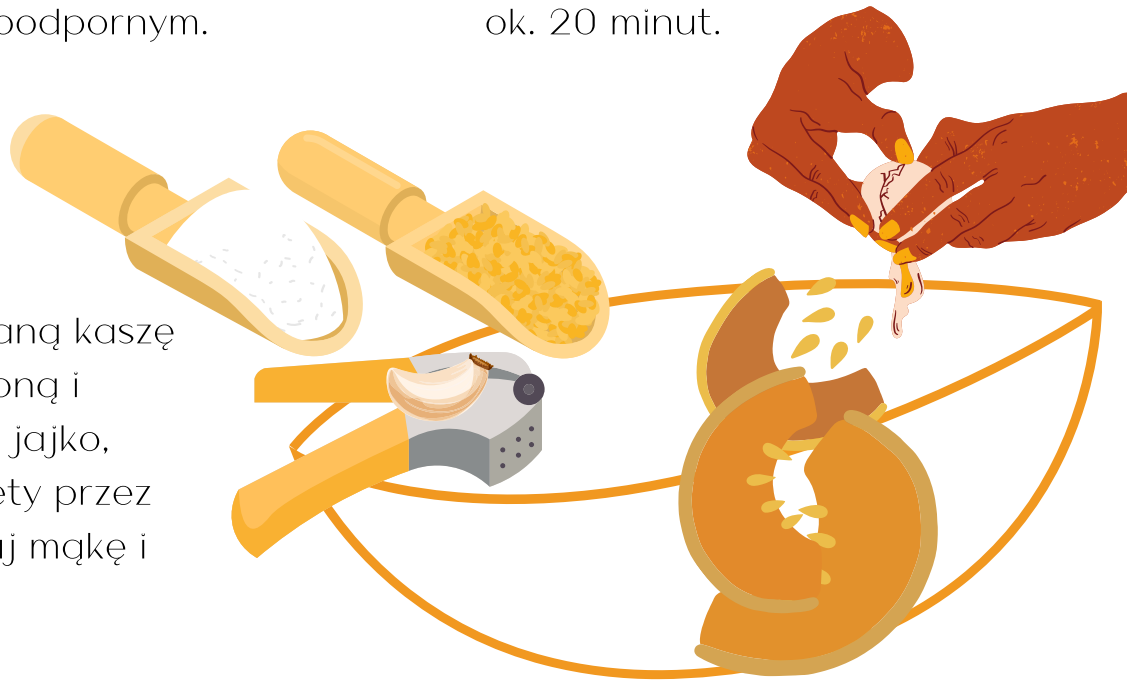


Dynię obierz, wydrąż ziarna, miąższ pokrój na duże kawałki i połóż w naczyniu żaroodpornym.

Polej oliwą, wstaw do piekarnika i w temp. 170°C piecz do miękkości ok. 20 minut.

W misce umieść gotowaną kaszę jaglaną, podduszoną i rozgniecioną dynię, jajko, przyprawy i przeciśnięty przez praskę czosnek. Dodaj mąkę i zblenduj.



Na podsypyany mąką blat wyłóż kawałek ciasta i roluj z niego podłużne kawałki. Krój je na skos

Kopytka wrzucić do gotującej się wody na kilka minut.

