**PIECZONE PIEROŻKI Z KONFITURĄ Z DYNI**

***Potrzebne produkty:***

30 dag mąki pszennej

30 dag margaryny lub masła

30 dag sera białego

30 dag konfitury z dyni

***Przyprawy***  :

2 łyżeczki kardamonu mielonego

***Sposób przygotowana:***

1. Do mąki dodać kardamon, następnie dodać schłodzoną margarynę lub masło i wymieszać.
2. Potem dodać ser biały dwukrotnie zmielony i wyrobić tak, aby wszystkie składniki się połączyły do uzyskania jednolitego ciasta. Najlepiej odstawić na 1 godzinę do lodówki.
3. Po tym czasie z ciasta formować małe, okrągłe placki. Nakładać na nie łyżeczkę konfitury z dyni i sklejać na kształt pierożków.
4. Pierożki układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
5. Piec około 20 -25 minut w temperaturze 190ᵒC.