Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook ВКонтакте: vk.com/opencook

Пирог с капустой и яйцом

21 октября 2014 14:33 · https://open-cook.ru/recipes/pirog-s-kapustoj-i-yajtsom



Я обожаю пирожки и **пироги с капустой**, особенно эта любовь обостряется с наступлением холодов. Посмотрите, как радует глаз этот красивый и солнечный пирог, он скрасит вашу трапезу дождливым осенним или зимним днем. Рецепт очень простой, а яйца в нем не принципиальны, можно обойтись и без них.

Для одного пирога с капустой нужно:

- 1/2 Быстрого дрожжевого теста
- 300 гр капусты
- 2 яйца, сваренных вкрутую

- 1 маленькое яйцо или половина большого для смазывания
- 1 ст.л. растительного масла
- 1/2 стакана воды
- соль по вкусу

Поставить тесто вот по этому рецепту.



Пока тесто подходит, капусту мелко нашинковать кубиком, очень мелко. Обжарить ее на разогретой сковороде с растительным маслом, помешивая, минуты 3-5. Влить воду, убавить огонь до маленького и тушить до мягкости.



Выложить капусту в миску, туда же отправить измельченные яйца, посолить по вкусу.



Взять половину готового теста, оставшуюся отложить, из нее можно испечь, например, булочки с корицей.

От нашей части теста отделить небольшой кусочек на украшения (примерно с грецкий орех), оставшееся разделить на две части, одну раскатать до толщины в 0,5 см. Выложить начинку, не доходя пары сантиметров до края.



Раскатать вторую половину таким же диаметром, накрыть пласт с начинкой и защипать края (с краями можно и поизвращаться).



Из кусочка теста для украшения сформовать колбаску, раскатать вдоль, разрезать на 2 части и сделать надрезы, чтобы было похоже на листик. Это для примера. Вы можете сделать любые украшения на ваш вкус. Выложите украшение на пирог, прилепите концы листьев.



Сделайте несколько проколов вилкой на поверхности пирога и смажьте его взболтанным яйцом. Отправьте в духовку, разогретую до 200 градусов, примерно на 10-20 минут (моему пирогу хватило 15 минут), до золотистой корочки.



Готовому пирогу дайте немного отдохнуть, накрыв его чистым полотенцем.



Все, теперь можете звать родных и близких к столу на вкусный **пирог с капустой** :)



Приятного аппетита!



Комментарии: 4

Екатерина # 12:59 21.11.2014

Подскажите пожалуйста.Вы написали что тесто нужно 1/2 от быстрого дрожжевого теста.Правильно я вас поняла.Я готовлю тесто по рецепту который по ссылке и отделить половину от этого теста на пирог.?

> **Анна Нечаева** # 13:09 21.11.2014
>
> Да, вы правильно поняли, просто для указанного кол-ва начинки хватает половины теста, которое вы готовите по ссылке. Можно использовать все, но тогда нужно увеличить количество начинки. Или испечь сладкие булочки из оставшегося теста.

Марина # 09:57 10.11.2015

спасибо!!

> **любовь** # 11:05 30.01.2016
>
> спасибо очень понравилось