

detkityumen.ru

## Пирог с капустой



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

2 яйца, 2 стакана муки, 2 ст.ложки сахара, щепотка соли, 7-9 грамм сухих дрожжей, разрыхлитель на кончике ножа, примерно стакан воды.

Для начинки: капуста, морковь - соотношение примерно 1 к 1 (но вы делаете по вкусу), сливочное масло 1-2 столовые ложки, соль, перец по вкусу.

Приготовление:

Сначала готовим тесто, смешиваем все сухие ингредиенты, дальше добавляем 2 яйца и начинам смешивать медленно вливая воду, вымешиваем тесто до нужной эластичной консистенции. Пока тесто поднимается примерно минут 30. Готовим начинку для пирога: шинкуем мелко капусту, натираем морковь, солим и перчим по вкусу. Тесто раскатываем нужного размера, делаем бортики и выкладываем начинку, сверху нужно положить 1-2 столовые ложки масла. Выпекаем до готовности.

Приятного аппетита.

03.05.2016

[Моё Золотце. @](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/406/](http://detkityumen.ru/recipe/406/)