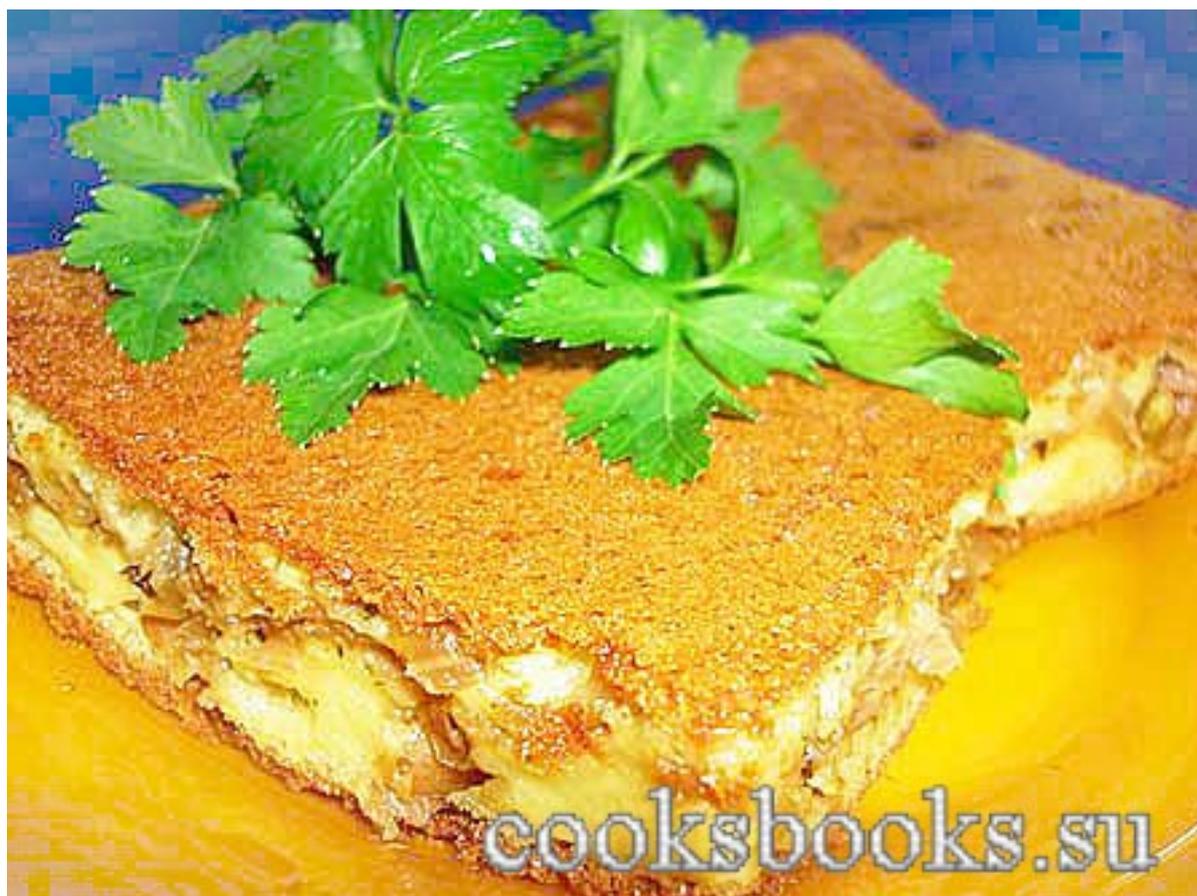


Заливной пирог с капустой

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:27 - Последнее обновление 03.02.10 07:10



Ингредиенты

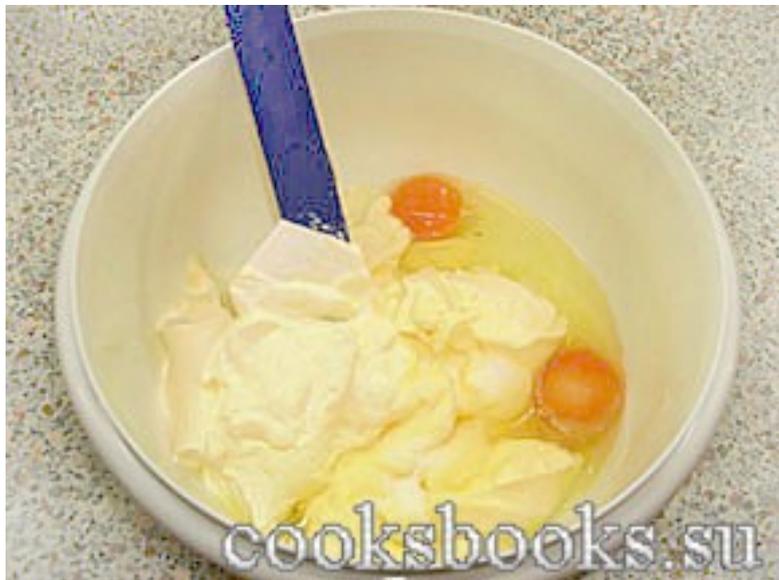
- Майонез - 1 стакан
- Сметана - 1 стакан
- Яйцо - 2 шт
- Мука - 1 ст.

Заливной пирог с капустой

Добавил(а) Ольга

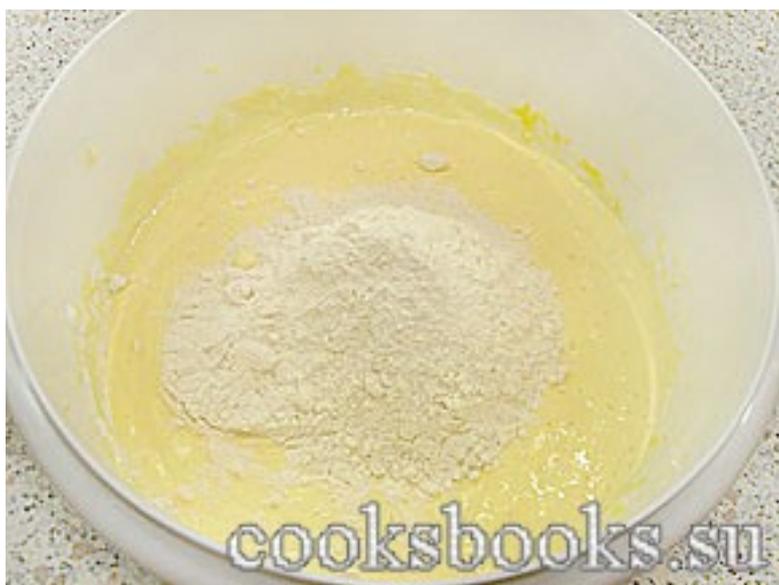
14.04.09 21:27 - Последнее обновление 03.02.10 07:10

- Сода - 1 ч.л.
- Соль - 0,5 ч.л.
- Капуста - 500 гр.
- Время приготовления 45 мин.



Готовим тесто

В замесочном блюде Б11 смешиваем майонез, сметану, яйца, 0,5 ч.л. соли.



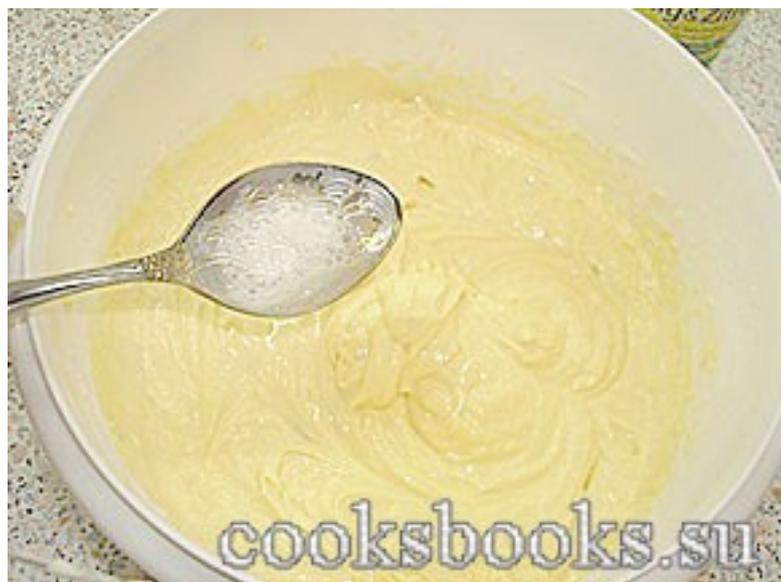
Добавляем муку.

Заливной пирог с капустой

Добавил(а) Ольга

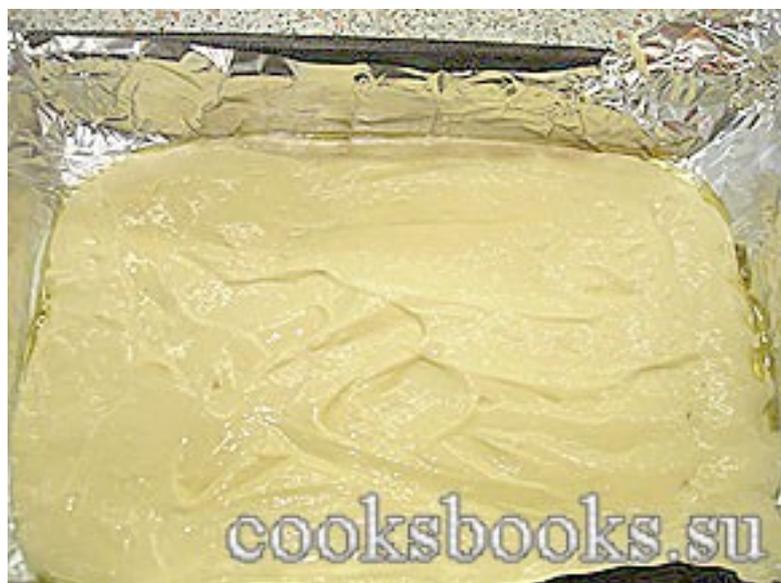
14.04.09 21:27 - Последнее обновление 03.02.10 07:10

Добавляем муку и всё хорошо перемешиваем.



Кладём соду.

Добавляем соду гашеную уксусом. Перемешиваем тесто.



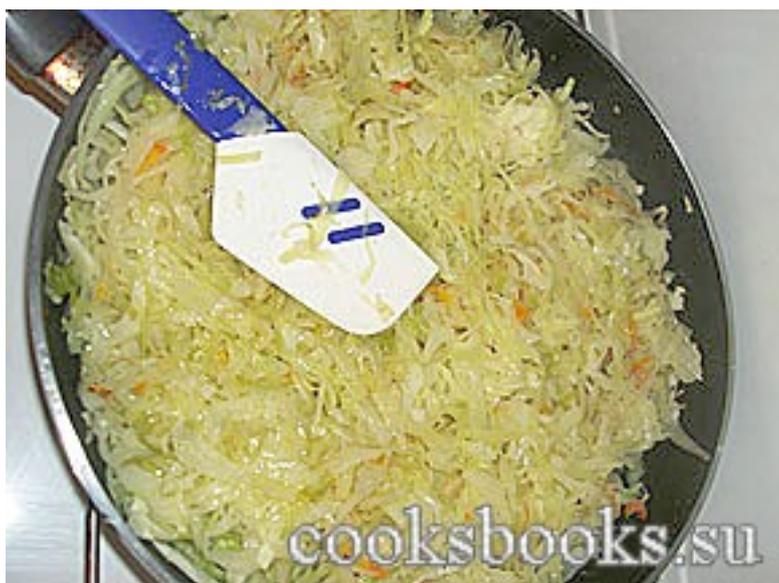
Тесто готово.

Готовое тесто делим на 2 части. Одну часть выкладываем на противень.

Заливной пирог с капустой

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:27 - Последнее обновление 03.02.10 07:10



Готовим начинку.

Капусту шинкуем и тушим на сковороде до золотистого цвета.



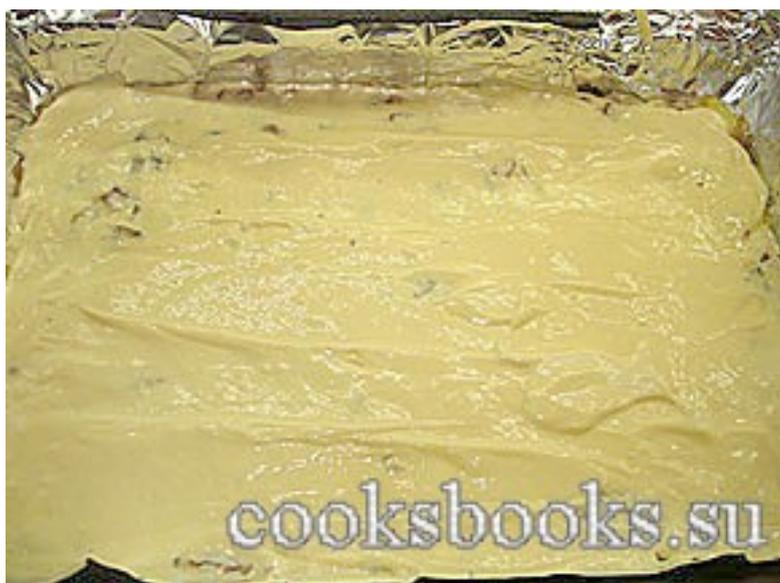
Выкладываем начинку.

Капусту выкладываем на тесто.

Заливной пирог с капустой

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:27 - Последнее обновление 03.02.10 07:10



Выпекаем пирог.

На капусту выливаем вторую часть теста и ставим пирог в разогретую до 180 градусов духовку н

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:13}