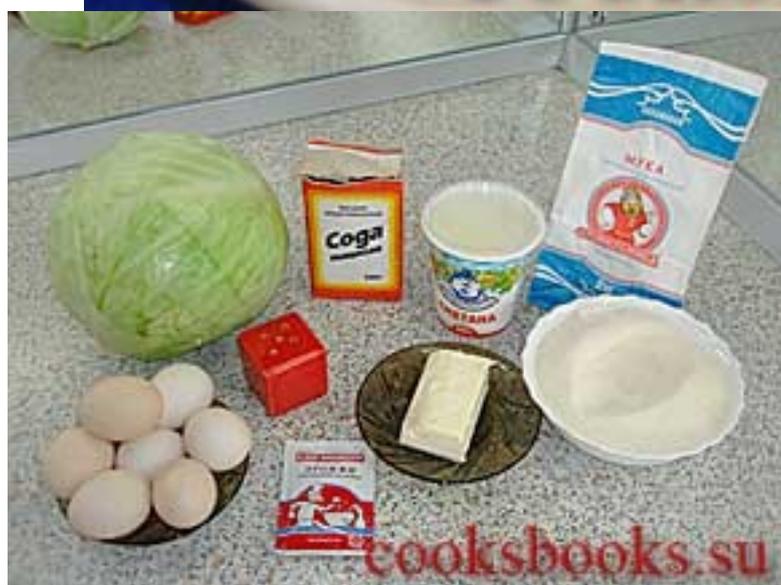


Пирожки с капустой и яйцом

Добавил(а) Оля

04.09.09 07:05 - Последнее обновление 25.05.10 01:13



Рецепт приготовления пирожков

- Мука – 1 кг.
- Дрожжи САФ-МОМЕНТ 12г
- Сахар – 100г., Соль – 1 ч.л
- Масло – 100 г., Сметана - 100 гр.

Пирожки с капустой и яйцом

Добавил(а) Оля

04.09.09 07:05 - Последнее обновление 25.05.10 01:13

- Молоко – 150 мл., Воды - 150 мл.
- Яйцо – 8 шт., Сода - 0,5 ч.л.
- Капуста - 1 кг.
- Время приготовления 2 часа.



Готовим опару.

Смешиваем 150 мл. тёплого (38 градусов) молока и 150 мл. воды.

Добавляем 2 ч.л. сахара, дрожжи САФ-МОМЕНТ.

Перемешиваем и оставляем на 15 минут, чтобы дрожжи поднялись.

Пирожки с капустой и яйцом

Добавил(а) Оля

04.09.09 07:05 - Последнее обновление 25.05.10 01:13



Замешивает тесто.

Смешиваем 2 яйца, 1 ч.л. соли, 100 гр. сахара, 0,5 ч.л. соды, 1 стакан сметаны.

Всё хорошо перемешиваем.



Тесто для пирожков

Добавляем готовую опару, 100 гр. растопленного масла. Хорошо перемешиваем.

Пирожки с капустой и яйцом

Добавил(а) Оля

04.09.09 07:05 - Последнее обновление 25.05.10 01:13

Добавляем 1 кг. муки, замешиваем тесто.



Тесто для пирожков на сметане.

Хорошо вымешиваем тесто до однородной консистенции.

Оставляем на 20 минут в тёплом месте.



Готовое тесто.

Пирожки с капустой и яйцом

Добавил(а) Оля

04.09.09 07:05 - Последнее обновление 25.05.10 01:13

Тесто должно немного увеличиться.



Капуста

Капусту шинкуем, солим, складываем в сковороду.

Поливаем растительным маслом, добавляем 0,5 стакана воды, тушим на среднем огне 20-30 минут.



Яйца

Пирожки с капустой и яйцом

Добавил(а) Оля

04.09.09 07:05 - Последнее обновление 25.05.10 01:13

5 яиц отвариваем вкрутую, чистим, измельчаем.



Начинка для пирожков

Смешиваем капусту и яйца.



Пирожки с капустой и яйцом.

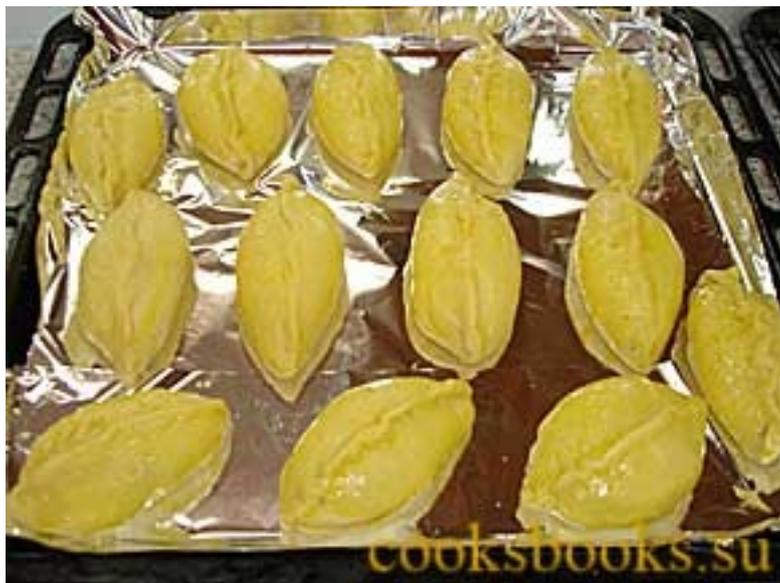
Тесто делим на шарики, величиной с теннисный мячик.

Пирожки с капустой и яйцом

Добавил(а) Оля

04.09.09 07:05 - Последнее обновление 25.05.10 01:13

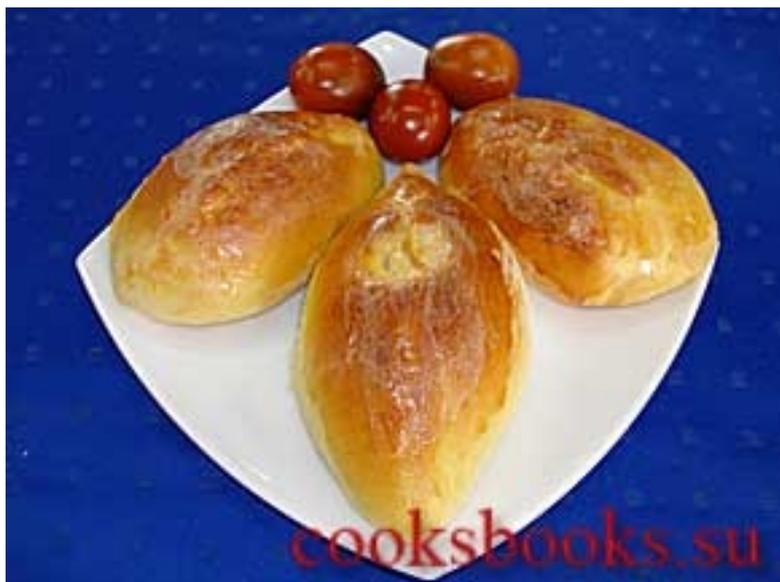
Раскатываем лепёшки, выкладываем начинку, формируем пирожки.



Пирожки с капустой и яйцом.

Пирожки выкладываем на противень, смазываем яйцом. Оставляем пирожки в тёплом месте на 20 минут.

Затем выпекаем в разогретой до 160 градусов духовке около 15 минут, до золотистого цвета.



Приятного аппетита!!!

Пирожки с капустой и яйцом

Добавил(а) Оля

04.09.09 07:05 - Последнее обновление 25.05.10 01:13

{kunena_discuss:14}