

Слоёные пироги с капустой

Добавил(а) Оля

01.10.19 17:34 - Последнее обновление 01.10.19 17:53

Слоёные пироги с капустой. Вас в морозилке есть пачка слоёного теста, можно считать, что вы



Продукты для рецепта

Слоёные пироги с капустой

Добавил(а) Оля

01.10.19 17:34 - Последнее обновление 01.10.19 17:53

- Слоёное тесто - 0,5 кг
- НАЧИНКА: капуста тушеная - 300 гр.



Пласт теста немного раскатать. Выложить начинку, как это показано на фото.



Слоёные пироги с капустой

Добавил(а) Оля

01.10.19 17:34 - Последнее обновление 01.10.19 17:53

Второй половиной теста накрываем начинку. Края защипываем.



Пироги смазываем желтком. Выпекаем пироги в разогретой до 200 градусов духовке 25-30 мину



Приятного аппетита!!!