

## Пирог с капустой

### Вам понадобится

Капуста	1 кг
Мука пшеничная в/с	500 г
Масло сливочное	270 г
Яйца отварные	3 шт.
Яйцо	1 шт.
Сахар	25 г
Дрожжи сухие быстродействующие	15 г
Соль	10 г
Молоко	450 мл
Масло оливковое	30 мл
Соль, специи	по вкусу

### Приготовление

1

Сливочное масло размягчить при комнатной температуре. В другой емкости смешать муку с солью, сахаром и дрожжами, добавить сливочное масло, растереть руками в крошку. Затем добавить молоко (250 мл), вымесить тесто. Накрыть емкость с тестом полотенцем, поставить в тепло на 1 час.

- 2 Капусту тонко нашинковать и тушить на оливковом масле, добавив соль и специи, до полуготовности. Затем добавить 200 мл молока и тушить до готовности. Остудить начинку, слить остатки жидкости. Отварные яйца нарезать кубиками по 0,5 см, добавить к капусте и перемешать.
- 3 Тесто разделить на 2 части, выложить на присыпанный мукой стол и раскатать каждую часть в пласт, равный противню. Противень застелить пергаментом, выложить один пласт теста. На тесто ровным слоем выложить начинку, накрыть вторым пластом теста.
- 4 Края защипать, сделать на крышке пирога несколько проколов вилкой. В отдельной емкости взбить яйцо, смазать им пирог. Установить противень на средний уровень печи.
- 5 Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 180 °С, время приготовления 35 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.

## Пирог с капустой