

Пирог из слоёного теста с капустой

Добавил(а) Оля

05.10.16 09:04 - Последнее обновление 05.10.16 10:16

Пирог из слоёного теста с капустой. Готовое слоёное тесто - это палочка-выручалочка, когда го



Продукты для рецепта

Пирог из слоёного теста с капустой

Добавил(а) Оля

05.10.16 09:04 - Последнее обновление 05.10.16 10:16

- Слоёное тесто - 500 гр.
- Тушёная капуста - 200 гр.
- Яйцо - 1 шт.



Противень застилаем фольгой или бумагой для выпечки. Кладём пласт теста, немного раскатываем.

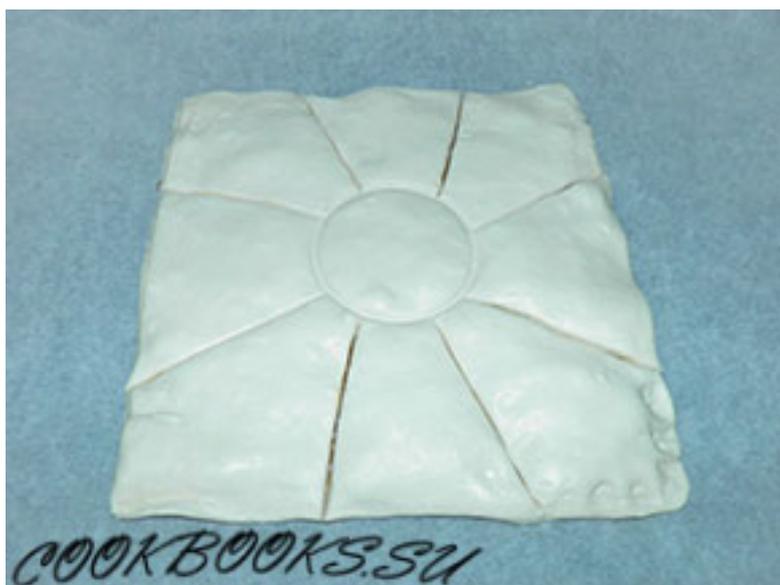
Сверху выкладываем капусту.

Равномерно распределяем.

Пирог из слоёного теста с капустой

Добавил(а) Оля

05.10.16 09:04 - Последнее обновление 05.10.16 10:16



Закрываем капусту вторым пластом теста, так же предварительно его немного раскатав. Сразу



Пирог из слоёного теста с капустой

Добавил(а) Оля

05.10.16 09:04 - Последнее обновление 05.10.16 10:16

Желток 1 яйца перемешиваем вилкой.

Смазываем верх пирога.



Выпекаем пирог в разогретой до 200 градусов духовке 15-20 минут.

Приятного аппетита!!!