



Простой и вкусный - пирог капустный



На 0 г	Калории 0	Белки 0.0	Жиры 0.0	Углеводы 0.0
На 100 г	Калории 158.3	Белки 4.0	Жиры 10.7	Углеводы 11.5

Ингредиенты

Капуста белокочанная - 500 граммов
Маргарин молочный - 100 граммов
Яйцо сырое - 150 граммов
Сметана 10% - 100 граммов
Соль поваренная пищевая - 5 граммов
Мука пшеничная - 120 граммов
Разрыхлитель теста - 20 граммов

Процент потерь по массе: 0 %

Описание

* 0,5 кг капусты мелко нашинковать и выложить в форму для выпекания. * 100 гр маргарина а лучше сливочного масла) нарезать на куски и довести до кипения на сковороде. Горячим заливаем капусту. * Готовим тесто. Взбиваем: 3 яйца, 5 ст. ложек сметаны, 3 ст. ложки майонеза, 0,5 ч. ложки соли, 6 ст. ложек муки, 2 ч. ложки разрыхлителя для теста. * Этим тестом заливаем нашу капусту и выпекаем в духовке 30 мин. Все!

Инструкция по приготовлению

© 2013-2019 Береги фигуру
Все права защищены
Распечатано с сайта beregifiguru.ru