

Пироги с капустой



Домашние капустные горячие пирожки могут легко заменить хлеб. Потому что пироги прекрасно сочетаются с супами, борщами и гарнирами.

С помощью нашего рецепта у вас всегда будут мягкие и пухлые пироги.

Ориентировочная стоимость готового блюда составляет 13 000 сумов.

Шаг 1

Готовим тесто:

Добавьте 50 г муки, дрожжей и сахара в миску и перемешайте.

Шаг 2

Размешайте в теплой воде, накройте полотенцем и отложите на 15 минут.

Шаг 3

Через 15 минут влить растопленное сливочное масло в дрожжевую массу, посыпать солью и тщательно перемешать.

Шаг 4

Добавьте муку понемногу и замесите тесто. Сначала в миску, затем посыпать мукой на стол и выложить тесто на стол.

мы видим Тесто должно иметь консистенцию, которая не прилипает к рукам и столу.

Шаг 5

В миску положите немного растительного масла, выложите тесто, накройте липкой пленкой и оставьте на 40 минут в теплом месте.

Шаг 6

Мы готовим основу:

Вылейте растительное масло в глубокую сковороду и разогрейте.

Шаг 7

Положите нарезанный лук в тонкое полукольцо на сковороде. Жарить на среднем огне до мягкости. ВАЖНО Лук не должен быть жареным или сожженным. В противном случае Лук придает базе горький вкус.

Шаг 8

Положите тертую морковь на лук. Готовьте их все вместе в течение 5 минут.

Шаг 9

Мелко нарезать капусту и положить в сковороду с морковью и луком. Посыпать солью и перцем и закрыть крышку. Готовьте на среднем огне 7-8 минут до мягкости. Время от времени помешивайте. Охладите подготовленную базу.

Шаг 10

Разделите выпавшее тесто на 14-16 кусочков и раскатайте.

Шаг 11

Разложите каждый кусочек до толщины 0,3-0,5 см. Завершите пироги, поместив 1, -1,5 столовую ложку основы в середине теста.

Шаг 12

Размещаем пироги на подносе газовой печи местом рождения лицом вниз. Сверху выложить яичный желток и посыпать кунжутом.