

Нежный заливной пирог с капустой и мясом

Сытный пирог на жидком тесте порадует хозяек простотой приготовления и нежным вкусом. Рецепт можно дополнить грибами, морковью или другими ингредиентами по вкусу. Возьмите на заметку: этот пирог с мясом и капустой очень нравится мужчинам!



Ингредиенты

| | |
|---|-------------|
| капуста свежая | 400 г |
| фарш говядина + свинина (можно куриный) | 350 - 400 г |
| соль | по вкусу |
| Зелень свежая | по вкусу |
| Прованские травы | по вкусу |
| майонез | 1 ст. |
| яйцо | 3 шт. |
| кефир | 1 ст. |
| мука | 10 -12 ст.л |
| сода или разрыхлитель | 1 ч.л. |
| масло для смазки формы | |

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1

Мелко нарезаем капусту, бланшируем её в небольшом количестве воды. Как только вода закипела, варим капусту 1 минуту и сливаем её на дуршлаг.

2 Шаг 2

Мелко нарезаем зелень: петрушку, укроп и зеленый лук (по желанию).

3 Шаг 3

Обжариваем фарш на растительном масле, добавляем щепотку прованских трав и соль по вкусу. Фарш готов.

4 Шаг 4

Смешиваем капусту, фарш и зелень.

5 Шаг 5

Готовим тесто. стакан кефира и стакан майонеза выливаем в миску, добавляем чайную ложку соды и 3 яйца. Просеиваем туда муку, всё взбиваем миксером.

6 Шаг 6

Смазываем форму для пирога растительным маслом. Выливаем половину теста в форму. Выкладываем начинку. Сверху заливаем второй половиной теста. Разравниваем.

7 Шаг 7

Ставим в холодную духовку, устанавливаем температуру 180 градусов и выпекаем около 30 минут.

8 Шаг 8

Через 25-30 минут проверяем готовность деревянной палочкой. Если палочка сухая, пирог готов.