

ЭКСПЕРТ РУБРИКИ
ТЕКСТИЛЬ
ЮЛИЯ ЛЬГОВСКАЯ
рекомендует



Вкусные
решения
с
**SHOPPING
LIVE**

**СОБЕРИ
КОЛЛЕКЦИЮ**

ЛЕНИВЫЙ КАПУСТНЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- капуста - 1/2 вилка
- лук - 1/2 шт.
- яйца - 4 шт.
- сахар - 2 ст.л.
- соль, перец
- укроп - пучок
- петрушка - пучок
- мука- 2/3 ст.
- разрыхлитель - 1 пакетик

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Порежь лук, припусти на сковороде, добавь порезанную капусту
2. Через 15 минут посоли и добавь 1 ст.л. сахара
3. Яйца взбей с сахаром, добавь муку, разрыхлитель, соль, перец
4. Смешай тесто и капусту, добавь травы
5. Выпекай 40 минут при температуре 200 градусов

ВАМ МОЖЕТ ПОНАДОБИТЬСЯ

Thun

Блюдо овальное

142756



shoppinglive.ru

