

Пирожки из сметанного теста

200 г сметаны, 200 г сливочного масла, 13 ст. ложек муки.

Для начинки: *2 кг капусты, 100 г зеленого лука, 2 яйца, 200 г сливочного масла, соль и черный молотый перец – по вкусу.*

Масло порубить ножом, одновременно подсыпая в него муку. Добавить сметану. Образовавшуюся массу быстро перемешать. Придать тесту форму шара, прикрыть салфеткой и положить в холодильник.

Тесто тонко раскатать и выдавить рюмкой маленькие кружочки. На середину кружочка уложить горкой капустный фарш и защипать края.

Пирожки уложить на противень, смазать яйцом, поставить в духовку и выпекать при температуре 250-280°.