

Кулебяка с капустной начинкой

1 кг дрожжевого теста, 1 кг капусты, 5 яиц, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Яйца отварить вкрутую, нарезать мелкими кубиками. Капусту белокочанную мелко нарезать, залить небольшим количеством кипятка, довести до кипения, откинуть на дуршлаг, отжать. В подготовленную капусту добавить измельченные яйца и растопленное сливочное масло. Всё посолить и хорошо перемешать.

Из теста раскатать два одинаковых прямоугольных пласта толщиной в 1 см и размером, соответствующим противню. На смазанный растительным маслом противень выложить один пласт, на него равномерным слоем выложить приготовленную начинку, накрыть её вторым пластом теста и защипнуть края по всему периметру.

Кулебяку 15-20 минут выдержать при комнатной температуре (дать расстояться), затем её верх смазать яичным желтком, смешанным с подслащенным молоком, проколоть в нескольких местах вилкой и выпекать в духовке при 190-210° в течение 30-40 минут.