*Кубанский пирог*

*«Капустяночка».*

Многие национальные кухни становятся общими для всех народов, имеющих общую историю. Любой стол могут украсить русские пироги, и украинский борщ, и узбекский плов, и грузинский шашлык, и армянская долма.

Для Кубани это особенно характерно, поскольку она, в силу ряда исторических, военно-политических процессов, является территорией, на которой уже на протяжении длительного времени происходит пересечение и сосуществование культур народов Европы и Азии.

Именно поэтому, несмотря на то, что многие национальности, сумели сохранить свои самобытные национальные кухни, их взаимовлияние способствовало формированию нового своеобразного сектора кулинарии - КУБАНСКОЙ КУХНИ - кухни кубанского казачества, основу которой в свое время составили блюда украинской и русской кухонь. Мы хотим поделиться нашим любимым кубанским рецептом пирога.

**

*Ингредиенты*

*для теста:*

* 250 мл воды
* 1 яйцо
* 3 ст. л. растительного масла
* 3 ст. л. сахара
* 1 ч. л. соли
* 4 стакана муки
* 2 ч. л. сухих дрожжей

*для начинки:*

* 1 небольшой качан молодой капусты
* 1 морковка
* 3 ст. л. растительного масла
* 1 ст. л. сливочного масла
* соль, перец по вкусу.

.

**Рецепт приготовления**

1. Нашинкуйте полукольцами очищенный лук.

2. Промойте капусту, уберите верхние листья. Нашинкуйте капусту тонкой соломкой.

3. Обжарьте лук в растительном масле 7 минут, добавьте к луку капусту и немного воды, тушите все до готовности капусты. Под конец посолите, добавьте паприку, разбейте в капусту яйца и быстро все перемешайте, чтобы они равномерно распределились по капусте. Снимите с огня, дайте начинке немного остыть.

4. Пока начинка остывает, мы с вами приготовим тесто. Для этого нужно смешать между собой сметану и майонез, добавить туда же яйцо. В отдельной посуде перемешать сухие ингредиенты: муку, соль, разрыхлитель. Затем всыпать сухую смесь к жидкой и все перемешать. 

5. Возьмите глубокую, можно разъемную, форму. Смажьте ее растительным маслом. Выложите на дно половину теста. На нее аккуратно выложите всю начинку и закройте второй половиной теста.

6. Поставьте форму в духовку, нагретую до 220 градусов и запекайте пирог с капустой в духовке около сорока минут.

7. Наивкуснейший пирог с капустой в духовке уже подошел и подрумянился, а это значит, что пора заваривать ароматный чай и звать гостей!



Приятного аппетита!!!

Кубанский пирог

«Капустяночка».



Кубанский пирог «Капустяночка».



МБДОУ ЦРР д/с №21 воспитатель Довгаль Кристина Александровна