**Рецепт заливного пирога с капустой, луком и яйцом**

**Ингредиенты для теста**

Кефир – 500 мл

Яйца – 2 шт.

Мука – 350 г

Соль – 3 г

Сахар – 2 г

Сода – 5 г (или разрыхлитель – 8 г)

**Ингредиенты для начинки**

Капуста свежая – 250 г -300 г

Яйца – 3 шт.

Лук зелёный – 20 г

Укроп – 2 веточки

Соль – 3 г

Масло сливочное – 10 г (для смазывания формы для выпечки)

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить заливной пирог с капустой, луком и яйцом на кефире в духовке? Подготовим ингредиенты. Кефир оставляем нагреваться при комнатной температуре. Муку просеиваем. Капусту при возможности лучше взять молодую. Соду можно заменить разрыхлителем.

**Шаг 2**

Сначала для начинки пирога отвариваем 3 яйца. Заливаем их тёплой водой и отправляем вариться на 8-10 минут.

**Шаг 3**

Затем погружаем их в миску с ледяной водой или со льдом, стучим по ним ложкой, чтобы скорлупа треснула. Оставляем до остывания и легко очищаем скорлупу.

**Шаг 4**

С капусты удаляем верхние листья, разрезаем кочан пополам, затем ещё раз пополам. Тонко шинкуем необходимое количество и перекладываем в миску.

**Шаг 5**

Яйца нарезаем средним кубиком при помощи яйцерезки или обычным ножом. Отправляем в миску с капустой.

**Шаг 6**

Зелёный лук и укроп моем, обсушиваем бумажными полотенцами. Лук нарезаем небольшими колечками. Укропа нужно совсем немного, чтобы его аромат не затенил вкус остальных ингредиентов.

**Шаг 7**

Отправляем в миску к остальным ингредиентам. Солим и перемешиваем. Начинка с луком и яйцом для пирога из капусты приготовлена!

**Шаг 8**

Теперь приготовим заливное тесто для пирога. В миску по одному разбиваем яйца, чтобы исключить попадание порченного. Солим и взбиваем венчиком.

**Шаг 9**

Вливаем кефир, добавляем немного сахара и соли. Кладём соду (5 г) и перемешиваем. Гасить соду уксусом не нужно, поскольку в этом нет смысла. При гашении соды её свойства разрыхления теста снижаются. Если вы не любите привкус соды, просто возьмите разрыхлитель (8 г).

**Шаг 10**

Всыпаем постепенно просеянную муку и тщательно вымешиваем до однородности.

**Шаг 11**

Готовое тесто для заливного пирога должно получится консистенции очень густой сметаны.

**Шаг 12**

Прямоугольную жаропрочную форму размером 30х20х5 (или круглую диаметром 25 см) смазываем сливочным маслом.

**Шаг 13**

Выливаем на дно половину приготовленного теста. Равномерно распределяем его по форме, немного заходя на бортики.

**Шаг 14**

Выкладываем начинку, также равномерно её распределяем, помогая вилкой.

**Шаг 15**

Заливаем начинку оставшейся второй половиной теста.

**Шаг 16**

Разглаживаем тесто сверху по всей поверхности при помощи кулинарной кисти, чтобы не было зазоров.

**Шаг 17**

Отправляем запекаться в предварительно разогретую духовку (180 градусов) на 40 минут. Выпекаем на среднем ярусе.

**Шаг 18**

Заливной пирог с капустой, луком и яйцом в духовке приготовлен! Достаём, даём ему немного остыть. Чтобы его было удобней достать из формы, не повредив, накрываем разделочной доской и переворачиваем.

**Шаг 19**

Затем накрываем другой разделочной доской и снова переворачиваем.

**Шаг 20**

Теперь можно нарезать и подавать к чаю. Пирог получился очень вкусный, мягкий, нежный и просто тает во рту!

**Шаг 21**

Начинка из капусты полностью хорошо пропеклась, потому что мы полностью соблюдали правило, чтобы пирог был не слишком высокий. Такой заливной пирог с капустой очень вкусно кушать с йогуртом или сметаной.

Приятного чаепития!