**Заливной пирог с капустой, луком и яйцом**

**Ингредиенты:**

Белокочанная капуста — 200 г

Кефир 2,5% — 400 г

Пшеничная мука — 200 г

Яйцо — 5 шт.

Растительное масло — 50 г

Соль — 0,5 ч. л.

Сода — 0,5 ч. л.

Панировочные сухари — 1 ст. л.

Укроп — 20 г

Зелёный лук — 50 г.

**Приготовление:**

**Шаг 1**

У капусты удалить верхние листы, вырезать кочерыжку.

**Шаг 2**

4 яйца для начинки отварить и почистить, затем натереть на тёрке.

**Шаг 3**

Зелёный лук и укроп вымыть, обсушить на бумажных полотенцах, укроп измельчить.

**Шаг 4**

Заранее достать кефир из холодильника, он должен быть комнатной температуры.

**Шаг 5**

Приготовить форму для выпечки, разогреть духовку до 180 градусов.

**Шаг 6**

В глубокую миску разбить яйцо, добавить кефир, соду, соль, взбить.

**Шаг 7**

Затем порционно ввести муку, постоянно помешивая, влить подсолнечное масло, добавить соль.

**Шаг 8**

Замесить жидкое тесто, по консистенции напоминающее блинное. Оставить на 10–15 минут.

**Шаг 9**

Капусту нарезать произвольно, тонкими полосками или кубиками. Лук нарезать кольцами. Соединить капусту, лук и яйца и перемешать.

**Шаг 10**

Форму посыпать панировочными сухарями, распределить половину теста, выложить начинку, залить оставшимся тестом. Сверху посыпать рубленым укропом.

**Шаг 11**

Поставить выпекаться на 45 минут.

**Шаг 12**

Дать пирогу немного остыть, извлечь его из формы, нарезать на кусочки.

Приятного аппетита!