

# Наливной пирог с капустой



На 100 грамм:  
Калорийность: **191.89 ккал.**  
Белки: **6.56 г.**  
Жиры: **12.31 г.**  
Углеводы: **13.06 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/nalivnoj-pirog-s-kapustoj/>

## Ингредиенты:

- майонез — 250 г
- сметана — 250 г
- яйцо куриное — 4 шт
- разрыхлитель для теста или сода — 1 ч. л
- мука — 300 г

для начинки:

- капуста белокочанная — 400 г
- сосиски — 500 г
- растительное масло для обжаривания
- соль

## Приготовление:

Замешиваем тесто. Для этого в глубокой миске смешиваем все ингредиенты для теста. Тесто по консистенции должно напоминать густую сметану.

Капусту режем мелкими кубиками. На сковороде или прямо на противне обжариваем разрезанные на дольки сосиски. Затем выкладываем капусту.

Обжариваем все вместе до полуготовности, постоянно перемешивая, чтобы начинка не подгорела.

Слегка солим. Перемешиваем начинку так, чтобы все ингредиенты были равномерно распределены по форме.

Теперь сверху наливаем тесто. Ставим пирог в предварительно нагретую до 200С духовку. Пирог выпекать до образования румяной корочки. Наливной пирог с капустой и сосисками немного охладить и подавать, нарезав на порционные кусочки.