Пирожки с капустой и курицей (2 июня 2014)

пирожки с капустой,Пришел ко мне сын и попросил сделать пирожки с капустой и мясом. Быстренько побежала в ЖЖ искать рецепт, тем более, что видела в ленте недавно в Люди **mariana_aga** пирожки с капустой, которые я хотела опробовать. Людочка, спасибо огромное, за рецепт. Пирожки получились такими вкусными, что из всего, что получилось, пока ждали папу, остался всего 1 пирожок, и то, я его в шкафчик спрятала, а все остальное детишки съели после садика буквально за несколько часов.
Начинку я немного изменила, как просил ребенок.



Пирожковое тесто простое:

опара:

400 г муки

5 г инстантных дрожжей (18 г свежих)

300 г воды

Все смешать и поставить при 24С на 3 часа. Я поставила в теплую выключенную духовку, оно поднялось за 1 час.

К опаре добавить:

240 г муки

10 г соли

44 г сахара

1 яйцо

20 г сливочного масла

100-150 мл молока.

Замесить однородное тесто. Дать тесту подняться, обмять. Дать еще подняться, обмять.

Пока тесто поднимается, делаем **начинку**:

1 небольшой кочан капусты

филе грудки от 1 курицы (2 половинки)

1 луковица

соль

молотый черный перец

молотый кориандр

молотый красный перец

Капусту нашинковать, посолить и помять руками.

Грудки нарезать небольшими кубиками.

Лук нарезать мелко кубиками. Обжарить в растительном масле до прозрачности, добавить грудки, обжарить.

Капусту отжать и добавить к грудкам. Обжарить до мягкости. Добавить специи по вкусу. Охладить.

Тесто разделить на небольшие кусочки. раскатать, положить 1-2 ст.л. начинки. Я

люблю, когда теста мало, а начинки много, поэтому тесто раскатываю тонко.
Защипать края, уложить на противень. Накрыть полотенцем, дать подняться 30 минут.
Перед выпечкой смазать яйцом, взболтанным с 1-2 ст.л молока.
Выпекать при 180С 10-15 минут до золотистого цвета. После выпекания переложить на решетку, накрыть полотенцем и дать остыть.
А потом наслаждаться!

Комментарии (42)

> **para_gn0m0v** 2 июня 2014 08:19
> Лена, какие пирожки-пумяные, аппетитные!

> **eastflower** 2 июня 2014 08:20
> Оксаночка, спасибо! Детям очень понравились, целый вечер бегали и ели.

> **irsenas** 2 июня 2014 09:19
> какие вкусняшки!

> **eastflower** 2 июня 2014 16:47
> Ирочка, спасибо! Вот учусь с дрожжевым тестом работать.

> **margeriten26** 2 июня 2014 09:39
> Леночек, класс!!!Мои тоже обожают пирожки с капустой.

> **eastflower** 2 июня 2014 16:49
> Леночка, спасибо! А я как-то упустила пирожки из виду, мама все пекла с картошкой, жарила. А здесь на конференци заказали, пришлось осваивать дрожжевое тесто, ну, и сын заказал. Долго собиралась, но результат оправдал все мои внутренние собирания в кучку :-))

margeriten26 2 июня 2014 21:56

А я уже насколько лет тесто в ХП делаю, очень нравится и всегда суперское выходит.

manyasha_p 2 июня 2014 09:45

Какие румяные! Мои тоже любят различные пирожки. Вероника больше сладкие, а мы с мужем с любой начинкой)))

eastflower 2 июня 2014 16:50

Мариночка, спасибо! Я вот тоже люблю сладкие, хотя с курицей и грибами стали любимыми, а сыну нравятся с капустой.

manyasha_p 2 июня 2014 16:55

Я люблю еще с яйцом и рисом и с яйцом и зеленым луком.

eastflower 2 июня 2014 16:57

О! обожаю с луком и яйцом. Мама здесь недавно приготовила - я целую кучу съела и даже стыдно не было ни капельки.

manyasha_p 2 июня 2014 17:13

Я тоже не могу устоять перед пирожками)))

liligorina 2 июня 2014 10:40

Аппетитно :)Я тоже люблю, когда теста мало, а начинки много. А вот муж у меня такие не любит. Говорит, что все должно быть гармонично)) И теста, и начинки)))

eastflower 2 июня 2014 16:51

Лиля, вот у тебя и поучусь пирожки делать, пойду поищу в твоих рецептах. сейчас осваиваю дрожжевую выпечку. Нравится, но побаиваюсь я ее, как-то долго собираюсь с духом.

liligorina 3 июня 2014 01:26

У тебя все прекрасно получается с дрожжевой выпечкой. :) Но если подойдет мой какой-нибудь рецепт - буду рада.

aranart 2 июня 2014 10:54

Симпатичные такие, так и тянется рука, наверное)

eastflower 2 июня 2014 16:51

Дарик, спасибо! Пока моя рука тянулась - маленькие ручки все стащили :-)))

nnsvz_1 2 июня 2014 14:36

я б от таких тоже не отказалась :)

eastflower 2 июня 2014 16:52

Наташенька ,спасибо! С удовольствием бы тебя угостила, если бы остались.

vsetajnoejavnoe 2 июня 2014 16:34

малюсенькими кажутся) такие пышечки!

eastflower 2 июня 2014 16:46

Викуль, спасибо! Видно, для моих мужчин тоже показались. Сын заказал еще и уже вторую партию слопали :-)))

flamebelle 2 июня 2014 16:44

Леночка, а мне пару пирожков не осталось? Очень они красивые! С капустой - это моя любимая начинка!

eastflower 2 июня 2014 16:53

Оксаночка, прости, нету больше. Спасибо большое. Для меня сейчас идет этап освоения дрожжевого теста, я к нему отношусь с большим уважением, и долго собираюсь, тортик легче сделать :-))

flamebelle 2 июня 2014 16:57

А мне дрожжевое тесто проще сделать. Столько всего не выложила в ЖЖ. Всякие плюшки-булочки. Времени нет. Малого в садик оформляла. Завтра первый день пойдем. Страшно…

eastflower 2 июня 2014 18:17

Удачи вам! Немного будет трудно, но через неделю привыкнет. А тебе полегче сразу будет.

flamebelle 2 июня 2014 20:16

Очень на это надеюсь)))

arigos 2 июня 2014 18:05

Отличные какие! А я чего-то никогда не пробовала курицу с капустой совместить… Обязательно надо попробовать!

eastflower 2 июня 2014 18:17

Спасибо! Это сын так сам решил, я ему еще говорю, давай капусту с яйцами, нет, грудки и капусту подавай.

wowcook 2 июня 2014 19:41

Как я люблю пирожки с капустой!!!Но твои могут составить конкуренцию)))

eastflower 2 июня 2014 21:23

Оля, спасибо! У тебя есть твой фирменный рецепт? Я с удовольствием опробую.

wowcook 4 июня 2014 18:01

Пирожки я практически не пеку)) Чтобы меньше теста было и побольше начинки, делаю пироги. Всё очень просто, в начинку к капусте обязательно добавляю морковь, ну и лук, конечно!

eastflower 4 июня 2014 20:19

Ух, ты интересно.

mila_kanari 3 июня 2014 16:08

Лена, какие они у тебя румяные и пышные получились!

eastflower 3 июня 2014 18:23

Спасибо большое! Старалась сыну угодить.

zalevchik 4 июня 2014 10:43

Такая настоящая домашняя выпечка! А с дрожжевым тесто ты, похоже, подружилась сразу!

eastflower 4 июня 2014 11:49

Спасибо большое! Я просто долго собираюсь его делать, уж очень муторным мне кажется. Хотя, уже после несколько раз - вроде бы и быстро получается.

agro_al 4 июня 2014 15:44

Ты знаешь, с капустой - мои любимые!!! такие малипуськи…

eastflower 4 июня 2014 22:09

О! буду знать, чем тебя угощать :-)).

dancedance92 5 июня 2014 14:10

выглядят вкусно!)))

eastflower 5 июня 2014 16:04

Ксюша, спасибо! Я уже второй раз делала, так всем понравились.

h_e_l_g_a_a 12 июня 2014 00:25

я поняла что хочу- пирожки!!! пошла кушать!

eastflower 12 июня 2014 00:44

Приятного аппетита!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

