

Управление образования администрации
города Новочеркаска
Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение детский сад №30

**Городской фольклорный фестиваль
«Осенний каравай.
День благословения хлебов»
ПИРОГ «СТАНИЧНИК» с капустой и
икрой сазана**



Пирог из дрожжевого теста с начинкой из капусты, тушенной с икрой речной рыбы — популярное на Дону и в Приазовье блюдо. Начинка и сама по себе невероятно вкусная. Тушеную с икрой сазана Свежую или квашеную капусту готовят в любой донской деревне, это великолепное второе блюдо, а в холодном виде — отличная закуска.

Состав:

Начинка — (свежая или квашеная капуста, тушенная с икрой сазана) — 400-500 грамм

На быстрое безопасное дрожжевое тесто

Дрожжи прессованные — 30 грамм (можно заменить 2,5 чайными ложками сухих дрожжей)

Вода теплая — 150 мл

Сахар — 2 чайные ложки

Яйца — 1 штука

Соль — 1 чайная ложка

Сметана — 200 граммов

Масло растительное — 6 столовых ложек

Мука — 500-600 грамм

Масло сливочное — кусочек для смазывания верушки пирога

