

Давно обещала приготовить *пирог с капустой*, сегодня выполняю свое обещание. Скажу честно пирог на любителя, как наверное и любое блюдо. Мне пирог понравился, мужу тоже, а вот дети съели один кусочек и больше не стали, может они у меня избалованные (как никак каждый день стараюсь их радовать новыми вкусами, новыми блюдами). Публикую пирог в надежде, что вам он понравится и даю обещание в ближайшую неделю приготовить еще один вариант пирога с капустой, так что заглядывайте! Еще рекомендую посмотреть приготовление [пирога с рыбой](#).



Ингредиенты:

Для приготовления данного пирога вам потребуется: 2 ст. манной крупы, 2 ст. молока, 4 яйца, соль, 0,5 небольшого кочана капусты, 100 гр. маргарина.



Пошаговое приготовление:

1. Манную крупу залейте молоком и поставьте для набухания на 20-30 минут.



2. Молоко заливаем капусту.



3. Маргарин натрите на крупной терке.



4. Добавьте к маргарину капусту.



5. Работайте яйца



6. Влейте яйца к капусте с маргарином



7. Посолите и тщательно перемешайте.



8. Добавьте манку.



9. Снова все перемешайте.



10. Выложите массу на смазанный маслом противень.

