



Сумса - вид пирожков обычной (традиционной русской) формы.

Ингредиенты:

- 1 кг дрожжевого теста из пшеничной муки высшего сорта,
- 1 кг свежей белокочанной капусты,
- 150 г сливочного масла,
- 5 яиц для начинки,
- 1 яйцо для смазывания,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Белокочанную капусту мелко порезать, обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Добавить 5 яиц, посолить, поперчить по вкусу. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать круги, смазать яйцом, положить начинку, защипать края. Выпекать в духовке до золотистого цвета.