Kulebjaka

Aineet:
150 g vettä tai maitoa
15 g hiivaa
400 g jauhoja
50 g voita
2 keltuaista
vähän ruokaöljyä
täytteeksi lihaa tai kalaa

Valmistus: Leivotaan vehnätaikina, joka nostatetaan lämpimässä. Taikina kaulitaan levyksi, keskelle laitetaan täytettä ja piirakka suljetaan. Piirakka koristellaan taikinanpötköillä, voidellaan vedellä laimennetulla munankeltuaisella.

Venäläistä pöytää ei voi kuvitella ilman leipää, blinejä ja piiraita. Vanhalla Venäjällä arvovieraat otettiin vastaan leivän ja suolan kanssa. Venäläinen keittiö käyttää laajasti jauhotuotteita. Suolattomasta taikinasta tehdään pelmenejä, varennikeja (kkali- ja marjatäytteiset keitinpiiraat), makarooneja, joulupiiraita jne. Hiivataikinasta tehdään blinejä, pannukakkuja, munkkeja, piirakoita (kulebjaka, rasstegai, kurnik) sekä rinkeleitä.