

СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА



АРОМАТНЫЕ



ПИРОГИ

ЗАПЕКАНКИ • ПИЦЦЫ



ИЗДАТЕЛЬСТВО
КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

АРОМАТНЫЕ ПИРОГИ, ЗАПЕКАНКИ, ПИЦЦЫ



ИЗДАТЕЛЬСТВО

КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

Харьков

Белгород

2011

Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

ISBN 978-966-14-1397-8 (Украина)
ISBN 978-5-9910-1662-9 (Россия)

- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2011
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2011
- © ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2011

ВСТУПЛЕНИЕ

В этой книге вашему вниманию предлагаются традиционные и оригинальные рецепты пирогов, запеканок и пиццы. Используя различные варианты теста и начинки, вы сможете получать все новые и новые блюда, неповторимые по своему вкусу и оформлению.

И помните:

- Мучные кондитерские изделия обладают высокой калорийностью и хорошей усвояемостью, а их пищевая ценность обусловлена значительным содержанием углеводов, жиров и белков. Что касается ассортимента домашних пирогов, то он безграничен, как и ваша фантазия!
- Запеканки лучше готовить в керамических горшочках, тогда они сохраняют все питательные вещества и обладают особым вку-

сом и ароматом. Творожные запеканки хороши на завтрак, а овощные, приготовленные к обеду или ужину, обогатят организм витаминами и минералами.

- Версий происхождения пиццы множество, но важно то, что это блюдо не требует особых усилий для приготовления и отличается изысканностью вкуса.

Рецепты, представленные в этой книге, помогут вам разнообразить домашнее меню и повысить свое мастерство в искусстве кулинарии.

Дорогие читатели, эта книга познакомит вас с рецептами только самых вкусных блюд, среди которых есть и относительно экономные, и не требующие относительно больших временных затрат. Чтобы вам было легче ориентироваться, напротив каждого рецепта размещены значки:



— вкусно,



— быстро,



— экономно.

Выбор за вами!

ПИРОГИ



Пироги — это выпечка с начинкой. Именно начинка отличает пироги от других изделий из теста и делает их такими разнообразными. Тесто для пирогов бывает дрожжевым (сдобным или обычным), слоеным или песочным. Пироги бывают с закрытой начинкой (к ним относятся кулебяки), открытые (ватрушки или украшенные «решеткой» из теста), полуоткрытые и рулеты (штрудели). Но и этим классификация пирогов не ограничивается — в каждой национальной кухне присутствуют свои оригинальные рецепты. Начинки для пирогов обобщенно можно разделить на две категории: сладкие (обычно ягодные, фруктовые или творожные) и несладкие (с овощами, мясом или рыбой).

Пирогам из дрожжевого теста всегда дают после приготовления слегка подняться на листе (выстоять 15—20 мин), а затем смазывают желтком или маслом и тотчас же отправляют в печь. Пироги из масляного, слоеного теста сразу после формования на противне помещают в холодное место примерно на 10—15 мин, после чего смазывают и выпекают в духовке.

Что касается температурного режима печи, то для него обязательно постепенное уменьшение температуры к концу выпекания, причем исходная, первоначальная температура должна быть достаточно высокой. Для этого духовку нужно предварительно разогреть. При первых же признаках зарумянивания пирога жар уменьшают до умеренного, а к концу выпекания — до слабого. По краям больших пирогов можно сделать несколько отверстий деревянной шпажкой, чтобы пар выходил и верхняя корка не вздувалась и не отпотевала.

Чтобы проверить, готов ли закрытый пирог, его надо проткнуть спичкой: если тесто к ней не прилипло — пирог готов. Признак готовности рыбного пирога — выход мощной струи пара через прокол.

Готовый пирог из духовки перекладывают на блюдо, подложив снизу пергаментную бумагу, смазывают сверху сливочным маслом и закрывают холщовым или полотняным (льняным) полотенцем. Есть пироги можно как горячими (точнее теплыми, через 15—20 мин после приготовления), так и холодными. Не рекомендуется хранить их долго, поскольку на третьи сутки их вкус резко ухудшается. В этом случае, правда, можно обновить пироги, прогрев на слабом огне в духовке в течение 5—6 мин.

Кулебяка — это вид закрытого пирога удлиненной овальной формы, обычно с мясной, ливерной, рыбной, рисовой, капустной или грибной начинкой. Приготовленное тесто раскатывают пластом толщиной 1 см и шириной

16—18 см, фарш выкладывают широкой полосой посередине пласта. Края теста соединяют, защипывают сверху швом. Из остатков теста можно сделать декор и красиво оформить шов. Перед выпечкой изделия смазывают взбитым яйцом, прокалывают в 2—3 местах, укладывают на противень швом вниз и выпекают. Тесто кулебяки — дрожжевое, сдобное, на опаре (минимум 40 г дрожжей на 1 кг теста) — должно быть после выпечки достаточно плотным (но не толстым), чтобы выдержать большой слой (или несколько слоев) начинки. Свежую рыбу для кулебяки отваривать не нужно, достаточно обдать крутым кипятком. В начинку на 750 г рыбы добавляют 2 ст. л. масла, 1—2 луковицы, 1 пучок укропа, соль и перец по вкусу.

Клафути — французский сладкий пирог. Классический вариант — с начинкой из кислых ягод, чаще всего с вишнями. Тесто по составу напоминает блинное: мука, яйца, молоко, сахар. В процессе приготовления желательно

отделять белки от желтков. Желтки следует предварительно растереть с сахаром, затем соединить с остальными ингредиентами. В конце нужно аккуратно ввести взбитые в пену белки — это придаст клафути характерную воздушность. Приготовленное тесто (по консистенции довольно жидкое) вливают в форму, куда заранее выложены ягоды. Для придания аромата используют различные добавки: цедру, ваниль и т. п. Подавать клафути, как и другие пироги, нужно теплыми.

Секреты приготовления:

- дрожжи разводите только теплой жидкостью, наиболее благоприятная температура составляет 25—30 °С. Холодная вода или молоко замедляют «жизнедеятельность» дрожжей, а горячая — просто уничтожит ее;
- муку перед замесом просейте через сито — это не только очистит ее от возможных примесей, но и разрыхлит, насытит кислородом;

- из теста, приготовленного на молоке, получаются более вкусные и ароматные изделия, с блестящей корочкой хорошего оттенка;
- при использовании сухих дрожжей берите их вдвое меньше, чем свежих;
- не переусердствуйте при «заправке» теста маслом и сахаром: жир может покрыть дрожжевые клетки пленкой и не дать им «подняться», а излишек сахара может привести к полному прекращению «жизнедеятельности» дрожжей.

ВИШНЕВЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

150 г сметаны

150 г растопленного сливочного масла

300 г муки

0,5 ч. л. соды

уксус



Для начинки:

500—800 г свежих или замороженных
вишен без косточек

Для кремовой заливки:

1 яйцо
300 г сахара
250 г сметаны
2 ст. л. муки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сметану смешать с маслом, добавить соду, погашенную уксусом, и всыпать муку. Замесить тесто, выложить в смазанную маслом

При готовке пирога с ягодами не надо класть сахар в начинку. Лучше сделать тесто более сладким и посыпать готовый пирог сахарной пудрой.



форму, разровнять. Сверху уложить свежие или предварительно размороженные вишни без косточек.

Для приготовления крема слегка взбить сметану, добавить яйцо, сахар и муку. Хорошо перемешать.

Залить вишни кремом. Выпекать пирог до готовности в разогретой до 180 °С духовке.

ВИШНЕВЫЙ ПАЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

2 яйца

100 г сахара

100 г сливочного масла

100 г сметаны

300 г муки

сода

соль

ваниль



Для начинки:

500 г свежих или консервированных
вишен

Для заливки:

300 г сметаны
100 г сахара
3—4 ст. л. крахмала

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешать муку, соду, соль. Масло растереть, добавить яйца, взбитые с сахаром, ваниль и сметану. Постепенно всыпая муку, замесить очень мягкое тесто. Готовое тесто распределить в форме с высокими бортами, смазать взбитым белком. Сверху выложить вишни.

Если пирог в духовке начинает с одного угла подгорать, надо поставить под противень миску с водой.



Духовку разогреть до 180 °С.

Для заливки взбить сметану, сахар, крахмал. Залить вишни сметанным кремом и сразу выпекать в разогретой духовке до готовности, около 40 минут.

КЛАФУТИ С ВИШНЕЙ И КРАСНЫМИ ЯГОДАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

4 яйца

100 г сахара

200 мл молока

100 г муки

1 г пекарского порошка

1 г миндального экстракта

четверть вычищенного стручка ванили

50 г сливочного масла



щепотка соли

Для начинки:

400 г свежих или замороженных вишен
без косточек

Для глазури:

50 г абрикосового джема

Для украшения:

15 г малины

30 г клубники

30 г райских яблочек

15 г ежевики

сахарная пудра

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Замесить тесто из муки, 2 яиц, 2 желтков, молока, добавить ваниль, миндальный экстракт и пекарский порошок. К 2 белкам добавить щепотку соли, взбить в плотную пену, аккуратно перемешать с тестом. Поставить готовое тесто в холод на 30 мин.

Форму смазать маслом, влить в нее охлажденное тесто, сверху выложить свежие или предварительно размороженные вишни без косточек. Выпекать в духовке 40—50 мин при температуре 180 °С. Пирог остудить.

Абрикосовый джем смешать с небольшим количеством воды, довести до кипения. Приготовленной глазурью смазать пирог, посыпать сахарной пудрой, украсить ягодами.

КЛАФУТИ С ЧЕРНОСЛИВОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

350 г чернослива без косточек

250 мл сливок жирностью 33 %

30 мл коньяка

4 яйца

Долго не черствеют изделия из теста, замешанного на столовом маргарине.





200 мл молока

75 г сахарной пудры

75 г муки

1 ст. л. масла

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чернослив замочить в коньяке на 20 мин.

Сливки взбить миксером на максимальной скорости. Яйца взбить с сахарной пудрой, добавить молоко и осторожно ввести взбитые сливки и просеянную муку.

Застелить широкую форму бумагой для выпечки, смазать маслом. Чернослив слегка отжать и выложить на дно формы в один слой. Сверху залить тестом. Выпекать 25—30 мин.

Яблоки в пироге быстрее приготовятся, если в духовку поставить горшочек с горячей водой.



ЯБЛОЧНО-МАРЦИПАНОВЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

2 яйца

250 г сахара

50 г сливочного масла

150 мл молока

250 г муки

2 ч. л. разрыхлителя

Для начинки:

3 яблока

200 г марципановой массы

2 ст. л. миндальных лепестков



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Растопить в кастрюле сливочное масло, добавить молоко, довести до кипения. Яйца взбить

с сахаром. Муку перемешать с разрыхлителем, аккуратно всыпать в сахарно-яичную смесь и постепенно добавить кипяченое молоко с маслом. Перемешать до образования однородного теста.

Яблоки очистить, нарезать маленькими кубиками, смешать с тестом.

Марципановую массу натереть на крупной терке.

Форму застелить пергаментом, выложить тесто с яблоками, сверху посыпать марципановой массой и миндальными лепестками. Пирог выпекать в предварительно нагретой до 180 °С духовке 40—50 минут.

БОЛГАРСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

5 яблок

250 г сахара

200 г манной крупы



200 мл молока

200 г муки

1,5 ч. л. разрыхлителя

лимонный сок

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешать муку, разрыхлитель, манную крупу и сахар. Смесь разделить на 3 части.

Яблоки натереть на терке и сбрызнуть лимонным соком.

Молоко вскипятить.

На дно формы высыпать первую часть мучной смеси, сверху положить слой яблок, затем высыпать вторую часть смеси и уложить слой

Очищенные яблоки и груши для начинки, сохраняют свой цвет, если перед приготовлением их завернуть в пропитанную уксусом салфетку.



яблок. Сверху засыпать третьей частью мучной смеси. Залить пирог кипящим молоком, проткнуть в нескольких местах ножом, чтобы молоко проникло ко дну формы. Выпекать 50 мин при температуре 180 °С.

ЧЕРНИЧНО-ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С КРЕМОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

1 упаковка порошка для сливочного
или ванильного пудинга

2 яйца

150 г сахара

100 мл молока

130 г размягченного сливочного масла

100 г молотого миндаля

200 г муки

1 ч. л. разрыхлителя



Для кремовой начинки:

2 ст. л. порошка для сливочного или
ванильного пудинга

2 ст. л. сахара

250 мл молока

20 г сливочного масла

Для начинки:

400 г замороженной черники или
сушеного изюма

1 яблоко

коричневый сахар

фруктовый конфитюр

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблоко нарезать тонкими дольками и поместить в холодильник. Чернику разморозить.

Для приготовления кремовой начинки 2 ст. л. порошка для пудинга смешать с сахаром. Всыпать в кастрюльку, влить молоко и, помешивая, довести до кипения. Кипятить 1 мин, за-

тем снять с огня и распустить в креме сливочное масло. Крем охладить на холодной водяной бане либо в холодильнике, накрыв пищевой пленкой.

Для приготовления теста сахар взбить с маслом до образования воздушной кремовой массы (10 мин). Добавить яйца по одному, каждый раз хорошо взбивая. Отдельно смешать муку с молотым миндалем, оставшимся порошком для пудинга, разрыхлителем и по одной ложке добавить в яично-масляную смесь, не прекращая взбивать на средней скорости. Влить молоко и аккуратно перемешать ложкой, чтобы масса стала однородной.

В разъемную форму диаметром 26—28 см, смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой, вылить половину теста. Сверху выложить охлажденный крем, распределить по всей поверхности, на него уложить половину яблок и черники, залить оставшимся тестом. Оставшиеся яблоки с черникой распределить по по-

верхности, посыпать коричневым сахаром. Выпекать в заранее разогретой до 180 °С духовке 45—50 мин на втором уровне снизу.

Готовый пирог остудить, смазать фруктовым конфитюром.

ЮЖНОТИРОЛЬСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ:



- 1 кг яблок
- 100 г изюма
- 500 г обезжиренного творога
- 4 яйца
- 100 г сахара
- 125 г сливочного масла
- 3 ст. л. растительного масла
- 1 лимон
- 3 ст. л. лимонного сока

4 ст. л. виноградной водки
250 г муки
4 ст. л. панировочных сухарей
1 пакетик ванильного сахара
2 ст. л. сахарной пудры
1 щепотка соли

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Изюм залить водкой, накрыть крышкой и оставить на несколько часов.

Творог откинуть на сито.

1 яйцо смешать с солью, 2 ст. л. растительного масла и 100 мл теплой воды. Постепенно добавив муку, перемешивая сначала с помо-

Тесто лучше пропечется, если на противне вокруг пирога оставить пустое место.



щью миксера, затем руками. Готовое тесто скатать в комок, смазать 1 ст. л. растительного масла, завернуть в пищевую пленку, выдержать 30 мин при комнатной температуре.

Панировочные сухари подрумянить в сковороде с 25 г сливочного масла. Дать остыть.

Яблоки очистить, нарезать кубиками и сбрызнуть лимонным соком. Добавить изюм с водкой, перемешать.

Для начинки 25 г сливочного масла растереть с 75 г сахара и ванильным сахаром, постепенно вбить 3 яйца. Добавить творог и тертую цедру 1 лимона.

Полотенце посыпать мукой и раскатать на нем тесто в пласт размером 30 × 40 см, смазать растопленным сливочным маслом, посыпать панировочными сухарями. Выложить творожную начинку, отступив 2 см от края. На творог выложить яблоки с изюмом. Посыпать оставшимся сахаром. Края теста завернуть внутрь и с помощью полотенца аккуратно свернуть

тесто в рулет. Выложить штрудель на застеленный бумагой противень, смазать оставшимся сливочным маслом. Выпекать 35—40 мин в духовке, разогретой до 225 °С. Дать остыть, посыпать сахарной пудрой.

ЛИМОННО-МАНГОВЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:



1 яйцо

100 г сливочного масла

200 г муки

1 ст. л. меда

1 ст. л. сахара

Для начинки:

1 манго

1 лимон

4 яйца

150 г сахара

70 мл сливок

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Муку порубить в крошку с маслом и сахаром. Яйцо смешать с медом, добавить к массе и замесить тесто.

Форму диаметром 22 см смазать сливочным маслом, распределить тесто, сделав высокие бортики, проколоть в нескольких местах вилкой и поместить в холодильник на 1 ч. После этого поместить в духовку и выпекать 20 мин при температуре 200 °С.

С лимона снять цедру, отжать сок. Смешать цедру, лимонный сок, яйца и сахар, оставить на 30 мин до растворения сахара. Манго очистить, измельчить в блендере до однородной массы, соединить с яичной смесью, ввести сливки, хорошо размешать. Тесто вынуть из духовки, выложить на него начинку и продолжать выпекать еще 40 мин при температуре 150 °С.

Готовый пирог остудить, посыпать сахарной пудрой.

ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ:



- 1 банан
- 1 яблоко
- 1 апельсин
- 150 г ананасов
- 100 г арахиса
- 4 яйца
- 200 г сахара
- 150 мл кефира
- 4 ст. л. густой сметаны
- мука
- 1 ч.л. разрыхлителя
- фруктовый сироп
- сливочное масло

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

3 яйца взбить со 150 г сахара. Продолжая взбивать, влить кефир, всыпать разрыхлитель и столь-

ко муки, чтобы по густоте тесто получилось, как для оладий. Добавить 1 ч. л. апельсиновой цедры, вымесить тесто до гладкости.

Фрукты очистить, нарезать тонкими пластинами.

Для заливки взбить миксером 1 яйцо, сметану и 50 г сахара. Взбивать на большой скорости до густоты крема.

Форму для выпечки смазать маслом, выложить в нее тесто, разровнять. Сверху разложить фрукты, полить сметанной заливкой. Выпекать 50 мин в предварительно разогретой до 180 °С духовке. Верх пирога должен стать румяным.

При выпечке пирогов верх иногда подгорает, чтобы этого не произошло пирог надо накрыть смоченной в воде бумагой.



Поверхность и бока готового пирога смазать фруктовым сиропом и посыпать толченым арахисом.

ТВОРОЖНО- ПЕРСИКОВЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

1 яйцо

100 г коричневого сахара

150 г сливочного масла

250 г муки

щепотка соли

Для начинки:

1 банка консервированных персиков

500 г обезжиренного творога

4 яйца

100 г сахара

200 мл сливок жирностью 33 %



1 ст. л. крахмала

1 ч. л. лимонной цедры

ваниль

щепотка соли

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Муку смешать с сахаром и щепоткой соли, вбить яйцо и влить 3 ст. л. теплой воды, добавить размягченное сливочное масло. Замесить тесто; скатать в шар, завернуть в пищевую пленку, поместить в холодильник на 30 мин.

Персики откинуть на дуршлаг.

Для начинки творог растереть с сахаром, щепоткой соли и ванилью, добавить сливки,

Творожный пирог не сядет, если за 10 мин до готовности острым ножом отделить его от стенок формы.



яйца, крахмал и цедру. Тщательно размешать с помощью миксера.

Тесто раскатать, выложить в форму, смазанную маслом, сделать бортики. Сверху положить творожную начинку и уложить персики срезом вниз. Выпекать в духовке 45—60 мин при температуре 180 °С.

ТВОРОЖНЫЙ ПАЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

1 яйцо

2 ст. л. сахара

80 г масла

200 г муки

1 ч. л. разрыхлителя

Для начинки:

500 г творога

3 желтка

100 г сахара



100 г сметаны или густых сливок

1 ст. л. манной крупы

ваниль

Для суфле:

3 белка

5 ст. л. сахарной пудры

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Муку смешать с разрыхлителем, добавить охлажденное масло, порубить ножом. Затем вбить

Чтобы сода полностью нейтрализовалась, при замешивании теста необходимо добавить в него лимонную кислоту, предварительно растворив ее в воде. Такое тесто долго мешать нельзя, так как оно быстро уплотняется и плохо подходит.



яйцо, всыпать сахар, замесить тесто. Готовое тесто завернуть в пищевую пленку, поместить в холодильник на 30 мин.

Все ингредиенты для начинки смешать в блендере до однородного состояния.

Тесто вынуть из холодильника, выложить в форму, разровнять слоем 0,5 см. Сверху положить творожную начинку. Выпекать 30 мин в духовке при температуре 180 °С.

Для приготовления суфле яичные белки взбить с сахарной пудрой в крепкую пену.

По истечении указанного времени полуготовый пирог вынуть из духовки, выложить на

В начале выпечки пирога температура не должна быть очень высокой (не более 200—210 °С). При этом первые 20 мин дверцу духовки открывать нельзя.



него суфле и снова выпекать в духовке до образования золотистой корочки (10—15 мин). Готовый пирог охладить в духовке при выключенном огне.

БАНАНОВО-ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

100 г сметаны

200 г масла

400—500 г муки

0,5 ч. л. разрыхлителя

Для начинки:

2 банана

200 г творога

1 яичный желток

100 г сахара

3 ст. л. муки

ванилин

сахарная пудра



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взбить размягченное масло со сметаной, добавить муку и разрыхлитель. Замесить тесто. Разделить его на 2 части, поместить в холодильник на 30 мин.

Для начинки творог растереть с сахаром, ванилином, мукой. Бананы размять вилкой, добавить к творожной массе.

Тесто вынуть из холодильника. Из одной части раскатать пласт толщиной 0,5 см, посыпать мукой, свернуть вчетверо и аккуратно переложить на противень, застеленный бумагой для выпечки. Расправить пласт, сверху

Если тесто слегка недосолено, следует добавить соль, растворенную в небольшом количестве воды или молока, и хорошенько вымесить тесто.



выложить творожно-банановую начинку, отступив 1—1,5 см от края. Накрыть вторым пластом теста, плотно соединить края. Поверхность пирога смазать яичным желтком. Выпекать в духовке 35—40 мин при температуре 170—180 °С. Остудить, посыпать сахарной пудрой.

ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ С ХУРМОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

2 яйца

6 ст. л. сахара

250 г сливочного масла

400 г муки

1 пакетик разрыхлителя

0,5 ч. л. соли

Для начинки:

2—3 хурмы



700 г творога жирностью 9 %

3 яйца

4 ст. л. сахара

2 ст. л. сметаны

1,5 ст. л. муки

ванильная пудра

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для приготовления теста муку просеять, перемешать с сахаром, разрыхлителем и солью. Добавить сливочное масло, нарезанное кусочками, растереть тесто руками. Ввести яйца по одному, разминая, пока тесто не станет однородным и пластичным. Готовое тесто завернуть в пищевую пленку, поместить в холодильник на 30 мин.

Для начинки взбить в блендере яйца, сахар, муку, сметану, соединить с протертым творогом.

Хурму освободить от семян, нарезать ломтиками произвольной формы.

Форму для выпекания смазать сливочным маслом. Тесто вынуть из холодильника, выложить в форму, сделав невысокие бортики. Сверху распределить бóльшую часть творожной массы и уложить ломтики хурмы. Украсить оставшейся творожной массой. Выпекать в разогретой до 180—200 °С духовке до образования золотистой корочки, примерно 30—40 мин.

Готовый горячий пирог посыпать ванильной пудрой и охладить.

ТВОРОЖНО-ЯГОДНЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

100 г любых ягод

5 яичных желтков

2 ст. л. сахара

1 ст. л. какао

300 г маргарина



600 г пшеничной муки

1 пакетик разрыхлителя

Для творожной начинки:

300 г мягкого творога

1 яйцо

1 пакет (90 г) малинового киселя

Для белковой массы:

5 яичных белков

300 г сахарной пудры

3 ч. л. крахмала

щепотка соли

1 ч. л. лимонного сока

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Муку растереть с маргарином, добавить желтки, разрыхлитель и сахар. Замесить тесто. Готовое тесто разделить на 2 части. Одну часть завернуть в пищевую пленку и положить в морозильную камеру на 1 ч, вторую выложить на дно формы диаметром 28—30 см.

Ягоды промыть, очистить от плодоножек, обсушить. Если ягоды крупные (клубника), разрезать на половинки. Выложить в форму сверху на тесто, припорошить какао.

Для творожной начинки все ингредиенты смешать в блендере. Выложить начинку на ягоды.

Для приготовления белковой массы яичные белки взбить с щепоткой соли в тугую пену, постепенно всыпать сахар и крахмал. Добавить лимонный сок. Выложить массу сверху на творожную начинку.

Замороженное тесто вынуть из холодильника, натереть на крупной терке, распределяя по поверхности пирога. Выпекать пирог в духовке при температуре 180 °С примерно 1 ч.

Тесто нужно замешивать в абсолютно чистой посуде, чтобы в нем не было посторонних запахов и привкусов.



МИНДАЛЬНЫЙ ПИРОГ С МАСКАРПОНЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 яблоко
- 4 яйца
- 250 г сахара
- 250 г сыра маскарпоне
- 125 г сливочного масла
- 100 г молотого миндаля
- 300 г муки

Пирог, также как и другие дрожжевые изделия, режут только после его охлаждения. Если же пирог нужно обязательно разрезать горячим, то рекомендуется обмакнуть острый нож в горячую воду или накалисть его на огне, быстро обтереть и резать им пирог.





- 1 пакетик разрыхлителя
- 3 ст. л. крахмала
- 0,5 пакетика ванилина
- лимонный сок
- 1 ст. л. коричневого сахара

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яйца хорошо растереть с сахаром. Взбивать миксером 10—15 мин. Продолжая взбивать, постепенно добавить размягченное сливочное масло, маскарпоне, молотый миндаль, крахмал, ванилин, муку, перемешанную с разрыхлителем. Замесить довольно густое тесто.

Яблоко нарезать, сбрызнуть соком лимона.

Вылить тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму (диаметр 26 см). Сверху уложить нарезанные яблоки, разровнять, чтобы были полностью погружены в тесто, посыпать коричневым сахаром. Выпекать в духовке при 180 °С около 35—40 мин.

ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ С ГРУШАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

50 г шоколада

125 г сливочного масла или маргарина

4 яйца

200 г сахара

125 мл сливок

250 г муки

4 ч. л. разрыхлителя

Для начинки:

400 г свежих или консервированных
груш



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для теста шоколад разделить на дольки, растопить на водяной бане, размешать на сла-

бом огне до получения мягкой массы, слегка охладить. Растопить сливочное масло или маргарин и дать остыть. Соединить муку с разрыхлителем, добавить сахар, яйца, сливки, растопленный шоколад и сливочное масло или маргарин, хорошо перемешать. Выложить тесто на смазанный маслом противень, поверхность разровнять.

Половинки груш поместить в дуршлаг, дать жидкости стечь. Груши промокнуть бумажным полотенцем, затем нарезать тонкими ломтиками и выложить сверху на тесто. Выпекать в предварительно нагретой до 180 °С духовке. Дать пирогу остыть.

Украсить растопленным шоколадом.

Фруктовый пирог будет особенно сочным, если под фрукты положить слой творога.



ШОКОЛАДНЫЙ СЛИВОВЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

7—10 слив

200 г горького шоколада



3 яйца

60 г сахара

сливочное масло

120 г муки

1 ч. л. разрыхлителя

сахарная пудра

ванилин

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яйца взбить с сахаром и ванилином в крепкую пену. Муку с разрыхлителем просеять через сито, добавить яичную смесь и аккуратно перемешать. Шоколад натереть на крупной терке,

растопить на водяной бане, добавить в тесто. Туда же положить промытые, разрезанные на четвертинки сливы. В итоге должна получиться густая шоколадная масса со сливами.

Форму смазать маслом и выложить в нее шоколадную массу. Выпекать 40 мин при температуре 180 °С.

Остывший пирог разрезать на порции и посыпать сахарной пудрой.

НЕЖНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ:



200 г горького шоколада

5 яиц

300 г сахара

500 г сыра маскарпоне

200 г сливочного масла

150 г муки

1 ч. л. разрыхлителя

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сливочное масло и шоколад растопить на водяной бане до единой консистенции. Дать немного остыть. Хорошо взбить 3 яйца и 200 г сахара. Влить остывшую шоколадную массу и продолжать взбивать. Постепенно, по одной ложке, добавить муку с разрыхлителем, хорошо перемешать.

В другой посуде взбить маскарпоне с 2 яйцами и 100 г сахара.

Смазать маслом и посыпать мукой форму диаметром 26 см, вылить половину шоколадной массы, разровнять. Сверху аккуратно выложить начинку из маскарпоне, разровнять.

Корицу, перед тем как применять, нужно немного просушить на плите и затем истолочь с сахаром.



Залить оставшимся шоколадным тестом, вилкой сделать мраморный узор. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 1 ч. Готовность проверить деревянной шпажкой.

ОРЕХОВЫЙ ПИРОГ СО СЛИВАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:



20 слив сладких сортов

200 г толченых орехов

3 яйца

100 г сахара

150 г сливочного масла

200 г муки

0,5 ч. л. разрыхлителя

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сливы вымыть, освободить от косточек, разрезать на четвертинки.

Размягченное масло взбить с сахаром. Добавить яйца, муку, разрыхлитель и замесить тесто. Добавить орехи, хорошо перемешать, затем добавить сливы.

Форму смазать маслом и выложить тесто. Выпекать при температуре 180 °С до золотистой корочки.

Украсить орехами и сливами, дать остыть, посыпать сахарной пудрой.

СТРАСБУРГСКИЙ ПИРОГ СО СЛИВАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

1 яйцо

60 г сахара

125 г сливочного масла

200 г пшеничной муки



Для начинки:

700 г слив

250 г мягкого творога

2 яйца

150 г сахара

200 г сметаны жирностью 20 %

50 г крахмала

молотая корица

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Муку соединить с сахаром, добавить охлажденное сливочное масло, нарезанное кусочками, порубить ножом в мелкую крошку. Добавить яйцо и быстро замесить тесто, стараясь сильно не греть его руками. Скатать в шар, завернуть в пленку и положить в холодильник минимум на 30 мин.

Форму для выпечки смазать маслом и посыпать мукой. Распределить охлажденное тесто руками в форме ровным тонким слоем, сделав бортики.

Для приготовления начинки взбить в блендере творог, сметану, 100 г сахара, яичные желтки, крахмал. Отдельно взбить в крепкую пену яичные белки и аккуратно смешать их с творожной массой.

Сливы вымыть, сделать надрезы, вынуть косточки. Оставшийся сахар смешать с молотой корицей, всыпать в надрезы по 0,5 ч. л. смеси. Уложить сливы в форму с тестом разрезами кверху. Аккуратно выложить сверху творожную начинку. Выпекать пирог в разогретой духовке 1 ч при температуре 180—200 °С. Остудить и после этого аккуратно вынуть пирог из формы.

КАНАРСКИЙ БАНАНОВЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 банана
- 50 г изюма
- 50 г миндаля



4 яйца

200 г сахара

100 г сливочного масла

150 г муки

2 ч. л. разрыхлителя

1 ч. л. корицы

щепотка мускатного ореха

соль по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Разогреть духовку до 180 °С.

В небольшой кастрюле отварить в кожуре 2 банана. Охладить, очистить, нарезать кусочками.

Растереть добела сливочное масло с сахаром, добавить яйца, всыпать муку с разрыхлителем и соль, перемешать. Добавить отварные бананы, корицу и мускатный орех. Взбивать все до получения однородной массы. Затем добавить изюм, миндаль и перемешать.

Форму смазать маслом, посыпать мукой, влить тесто. Выпекать в духовке 45 мин.

Готовый пирог украсить свежими бананами, изюмом и посыпать сахарной пудрой.

ЯБЛОЧНО-ТЫКВЕННЫЙ МАННИК

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250—300 г тертой тыквы

250 г тертых яблок

1 лимон

2 яйца

200 г манной крупы

250 г сметаны

200 г сливочного масла

1 ст. л. меда

Если какая-то часть пирога или печенья начинает подгорать, накройте ее промасленной бумагой.





150 г муки

1 пакетик разрыхлителя

сахарная пудра

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Манную крупу залить сметаной и хорошо перемешать. Добавить сок и цедру 1 лимона, затем все остальные ингредиенты, хорошо взбить миксером. Полученную массу выложить в форму и отправить в разогретую духовку. Выпекать при температуре 180 °С около 1 ч. Готовность проверить зубочисткой.

Остывший пирог посыпать сахарной пудрой.

ЛИМОННИК

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

1 яйцо

100 г сахара



250 г сливочного масла или маргарина

400 г муки

щепотка соды

Для начинки:

1 лимон

100 г сахара

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сливочное масло или маргарин растопить на медленном огне, немного остудить, добавить сахар и яйцо. Все тщательно размешать, добавить соду, погашенную лимонным соком. Всыпать муку и замесить тесто до консистенции густой сметаны. Три четверти теста распределить на смазанном противне.

Для приготовления начинки 1 крупный лимон подержать в кипятке 15 мин, натереть на терке или пропустить через мясорубку, добавить сахар, размешать. Выложить начинку на тесто, разровнять.

В оставшееся тесто добавить немного муки и, натерев его на крупной терке, распределить поверх начинки. Выпекать пирог в духовке 15—20 мин до румяной корочки. Горячий пирог разрезать, затем охладить.

ПИРОГ ВАНИЛЬНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

5 яиц

150 г сахара

150 г сливочного масла

200 г муки

1 ст. л. картофельного крахмала

ванилин на кончике ножа



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отделить белки от желтков. Размягченное до консистенции густой сметаны сливочное мас-

ло, крахмал, муку и ванилин перемешать лопаточкой, затем, взбивая тесто, постепенно добавить яичные желтки.

Охлажденные белки взбить в стойкую пену. В конце взбивания постепенно всыпать сахар.

Обе массы перемешать и полученное тесто выложить в форму, смазанную маслом. Выпекать пирог 25—35 мин при температуре 180—200 °С.

ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

- 1 яичный желток
- 100 г несоленого масла
- 2 ст. л. ледяной воды
- 300 г муки
- щепотка соли

Для начинки:

- 500 г картофеля



2 луковицы

1 ст. л. тертого сыра

1 ст. л. сливочного масла

сливки

1 ч. л. измельченной травы розмарина

1 ч. л. семян тмина

тертый мускатный орех

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В глубокую миску просеять муку, посолить, сверху положить нарезанное кубиками сливочное масло и порубить ножом. В центре сделать углубление, влить смесь желтка с водой и замесить тесто. Тесто выложить на разделочную доску, посыпанную мукой, накрыть полотенцем и оставить на 30 мин. Затем раскатать тонким слоем, уложить в неглубокую форму для выпечки диаметром 23—25 см (лучше тефлоновую). Тесто проколоть в нескольких местах вилкой и поставить форму в холодильник на 20 мин.

Разогреть духовку до 200 °С. Форму с тестом накрыть фольгой, поместить в духовку, выпекать 10 мин.

Сварить картофель в «мундире» до полуготовности. Охладить, очистить и нарезать ломтиками. В сковороде разогреть сливочное масло, обжарить лук, розмарин и тмин до золотистого цвета.

Форму с тестом вынуть из духовки, снять фольгу, выложить лук, сверху аккуратно уложить картофель и залить сливками, взбитыми с сыром и мускатным орехом. Выпекать в духовке при температуре 230 °С до подрумянивания (15 мин).

ТУРЕЦКИЙ ПИРОГ С БАКЛАЖАНАМИ И СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

125 мл оливкового масла



125 мл теплой воды

350 г муки

щепотка соли

Для начинки:

500 г баклажанов

100 г соленого сулугуни

или брынзы

100 г творога

100 г твердого сыра

2 яйца

зелень кинзы

1 ч. л. смеси пряных трав

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Баклажаны запечь в духовке до готовности.

Оливковое масло смешать с водой, добавить муку и соль. Замесить тесто, разделить третью часть.

Мякоть запеченных баклажанов размять вилкой. Добавить тертую брынзу или сулугу-

ни, тертый сыр, творог, рубленую зелень кинзы, сухие травы, вбить яйца, перемешать.

Большую часть теста раскатать в пласт, уложить на дно формы. Сверху выложить начинку из баклажанов с сыром. Оставшуюся часть теста раскатать, накрыть пирог, соединить края. Проткнуть пирог в нескольких местах вилкой и смазать яйцом. Выпекать при температуре 180 °С 40—45 мин.

ПИРОГ СО ШПИКОМ И ЯЙЦАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

1 яйцо

2 ст. л. масла

150 г муки

щепотка соли

вода



Для начинки:

100 г шпика

2—3 яйца

500 мл сливок

1 ч. л. сливочного масла или маргарина
перец

соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Замесить песочное тесто из муки, масла, яйца, щепотки соли и воды. Поместить в холод.

Шпик нарезать кубиками, обжарить в масле. Сливки взбить, добавляя яйца по одному, посолить и поперчить.

Тесто раскатать и выложить в небольшую форму (края приподнять повыше). Сверху положить обжаренный шпик, залить взбитыми сливками. Форму поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать пирог 30 мин при средней температуре.

ПИРОГ С КАПУСТОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

2 яйца

400 г сметаны

200 г сливочного масла

400 г муки

1 ч. л. разрыхлителя

1 ст. л. сахара

соль

Для начинки:

500 г капусты

100—200 г колбасы

Не нужно солить капусту, приготовленную для начинки: выделится много жидкости и пирог будет сырым.





3 вареных яйца
зеленый лук
зелень базилика
соль
перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сливочное масло растопить, добавить к нему остальные ингредиенты для теста. Хорошо вымесить. Тесто должно быть гуще, чем на оладьи.

Капусту нашинковать, посолить и поперчить по вкусу. Добавить нарезанные вареные яйца, колбасу, базилик и зеленый лук.

Форму смазать маслом, посыпать мукой. Половину теста вылить в форму, разровнять. Сверху равномерно распределить начинку. Залить оставшимся тестом. Выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке около 1 ч.

БЫСТРЫЙ ПИРОГ С ГРИБАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:



2 яйца

200 г сметаны

100 г сливочного масла

400 г муки

1 ч. л. сахара

0,5 ч. л. соли

Для начинки:

400 г грибов

2 луковицы

2 ст. л. сметаны

2 ст. л. оливкового масла

30 г сливочного масла

зеленый лук

петрушка

соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яйца смешать со сметаной и размягченным сливочным маслом, добавить соль, сахар. Постепенно всыпать муку и замесить тесто. Отправить в холодильник на 30 мин.

Грибы для начинки отварить, нарезать. Лук обжарить в небольшом количестве оливкового масла, добавить немного сливочного масла. Как только лук станет мягким, положить отварные грибы, сметану и немного потушить. Затем посолить, добавить зеленый лук и петрушку, перемешать. Дать начинке остыть.

Охлажденное тесто разделить на две неравные части. Большую часть распределить толстым слоем в форме для выпекания, сверху выложить начинку. Оставшееся тесто раскатать в тонкий пласт, закрыть пирог и тщательно защипнуть края. Проткнуть пирог в нескольких местах вилкой, смазать взбитым белком и отправить в духовку, разогретую до 200 °С. Че-

рез 15 мин температуру уменьшить до 170 °С.
Выпекать пирог еще 20 мин.

МОРКОВНЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ:



2—3 моркови

100 г изюма

цедра 1 апельсина

3 яйца

175 г сахара

170 мл растительного масла

175 муки

1 ст. л. соды

1 ст. л. корицы

1 ч. л. молотого мускатного ореха

Для глазури:

1—2 ст. л. апельсинового сока

175 г сахарной пудры

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Разогреть духовку до 180 °С, смазать маслом форму.

Соединить сахар, масло и слегка взбитые яйца. Взбить все вместе, добавить апельсиновую цедру, тертую морковь и изюм. Муку просеять, смешать с содой и специями, аккуратно соединить со взбитой массой. Тесто должно получиться достаточно жидким. Вылить его в форму, смазанную маслом. Выпекать пирог 40—45 мин.

Для глазури взбить апельсиновый сок с сахарной пудрой. Полить готовый пирог.

ПИРОГ ЗАКУСОЧНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г грудинки или копченой колбасы

100 г твердого сыра



1 луковица

зелень

3 яйца

500 мл молока

сливочное масло

200 г пшеничной муки

1 ч. л. соды

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перемешать муку, соду, яйца и молоко — должно получиться жидкое тесто.

Обжарить в сливочном масле лук с мелко нарезанной грудинкой или колбасой до золотистой корочки. Добавить в тесто, перемешать.

Если в тесто положить много соды, изделия получатся темного цвета, с неприятным запахом и привкусом.



Форму смазать сливочным маслом, вылить тесто. Выпекать пирог в духовке при температуре 180—200 °С примерно 30 мин. Почти готовый пирог посыпать тертым сыром, снова отправить в духовку и выпекать до образования золотистой корочки.

Готовый пирог посыпать зеленью.

КУЛЕБЯКА С МЯСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:



3 яичных желтка

200 мл молока

50 г сливочного масла

500 г муки

10 г сухих дрожжей

1 ст. л. сахара

щепотка соли

Для начинки:

1 кг отварной говядины



100 г риса

2 луковицы

2 сваренных вкрутую яйца

3 сырых яичных белка

2 ст. л. сливочного масла

2—3 ст. л. мясного бульона

зеленый лук

соль, перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Муку просеять с солью. В молоке развести дрожжи, добавить сахар и половину муки. Перемешать, накрыть и оставить в теплом месте на 1 ч. Затем ввести в опару растопленное сливочное масло, 2 яичных желтка и оставшуюся муку. Вымешивать на присыпанной мукой поверхности до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Накрыть и оставить еще на 1 ч. Тесто обмять и дать постоять еще 30 мин. Снова обмять.

Пока поднимается тесто, приготовить начинку. Рис отварить до готовности. Вареные яйца размять вилкой. Зеленый лук вымыть, обсушить и измельчить. Смешать рис с яйцами и зеленым луком. Посолить, поперчить по вкусу. Добавить 1 сырой яичный белок, перемешать. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в разогретом сливочном масле 4 мин. Отварное мясо пропустить через мясорубку, смешать с обжаренным луком, добавить 2—3 ст. л. мясного бульона и оставшиеся сырые белки, перемешать.

Тесто раскатать в виде большой овальной лепешки, переложить ее на противень, накрытый листом пергаменты. Широкой полосой по центру лепешки выложить рис, сверху положить мясную начинку. Подтянуть края лепешки к центру и соединить их так, чтобы получился большой выпуклый овальный пирог. Сделать аккуратный защип.

Оставить кулебяку для расстойки на 20 мин, затем на поверхности сделать несколько проколов вилкой. Разогреть духовку до 220 °С. Кулебяку смазать желтком, отправить в духовку. Выпекать 45 мин. Готовый пирог сбрызнуть водой и накрыть сухим полотенцем, оставить на 10 мин. Затем разрезать на порции и подать к столу в горячем виде.

УЗБЕКСКАЯ САМСА С МЯСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

150 г жира или маргарина

200 мл молока или воды

800 г муки

1 ч. л. соли

кунжут

Для начинки:

300 г мясного филе (баранина,
говядина или курятина)



100 г курдючного сала

450 г лука

0,5 ч. л. соли

щепотка зиры

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Муку соединить с молоком или водой, добавить 100 г вытопленного заранее говяжьего или бараньего жира, соль и хорошо вымесить. Тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 0,5 см, смазать оставшимся жиром. Свернуть в рулет, поместить в холодильник.

Продукты для начинки мелко порубить, перемешать.

Охлажденное тесто разрезать на 10 равных частей. В разрезе должна хорошо просматриваться спираль, которая образовалась благодаря тому, что тесто смазали жиром, — теперь оно получится слоеным. Сплющить каждый кусочек ладонью и раскатать скалкой. В центр

кружочка выложить начинку, края теста приподнять, собрать вместе, плотно соединить и прижать к изделию, вдавив в дно. Выложить самсу, перевернув, на противень, смазанный маслом. Поверхность изделий смазать яйцом и посыпать кунжутом. Выпекать 40 мин при температуре 200 °С.

РЫБНЫЙ ПИРОГ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г слоеного теста

1 большая тушка морской рыбы

1 луковица

6 яиц

2—3 колечка консервированных
ананасов

150 г сыра гауда

растительное масло



соль

специи по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рыбу очистить, вымыть. Снять кожицу, нарезать мякоть маленькими кусочками. Лук нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле. Добавить кусочки рыбы. Посолить, приправить специями и довести до готовности.

Взбить яйца, приправить специями, добавить немного соли.

Ананасы нарезать небольшими кусочками.

Форму застелить бумагой для выпекания, смазать растительным маслом. Выложить в нее слоеное тесто, оставив невысокие бортики. Сверху положить поджаренную рыбу с луком, затем — кусочки ананасов и залить яйцами. Сыр натереть на крупной терке, густо посыпать пирог. Выпекать в духовке, предварительно разогретой до 180 °С.

ЗАПЕКАНКИ



Рецепты запеканок встречаются во многих национальных кухнях. Широко известны итальянская лазанья, британский пай (этим словом называют и запеканку, и пирог), британский пудинг, греческая мусака, французский гратен и многие другие.

Для приготовления запеканок можно использовать самые разные ингредиенты. Бывают творожные, овощные, мясные, рыбные запеканки.

Для запекания хорошо подойдут глубокие чугунные сковородки. Чугун равномерно распределяет тепло, и продукты в таких сковородках запекаются быстро и качественно. Есть свои плюсы и у тефлонового покрытия, но большинство тефлоновых форм имеет слишком тонкие стенки. Подойдет также стеклянная

и керамическая посуда. При этом следует учитывать, что любая форма, в которой вы готовите запеканку, должна иметь довольно высокие бортики, чтобы активно кипящий соус (если он присутствует) не был безвозвратно утерян. А если форма еще и достаточно хороша на вид, можно будет, не смущаясь, прямо в ней подавать запеканку на стол.

Самое важное в приготовлении запеканок — правильно подобрать температурный режим. Чтобы не пригорела корочка и при этом достаточно пропеклась сердцевина блюда, запеканки сначала держат в духовке на умеренном жару, а потом увеличивают температуру. Для этого также можно использовать гриль. В микроволновой печи наилучший результат достигается при выборе режима «микроволны + гриль».

Несладкие блюда перед запеканием чаще всего посыпают сухарями или сыром. Удачная корочка получается из соуса бешамель. Однако мясные запеканки сначала надо довести

практически до готовности, а уже потом посыпать тертым сыром и подрумянить в духовке. Перед запеканием в блюдо можно также добавить грибы, зелень, пряные травы.

Принцип приготовления овощных запеканок достаточно прост: сырые или бланшированные овощи укладывают слоями, поливая каждый соусом из смеси тертого сыра, молочных продуктов и муки. Затем блюдо сразу отправляют в духовку.

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С ВИШНЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г творога

вишни

6 ст. л. манной крупы

3 яйца

125 г сметаны жирностью 10 %



сливочное масло

3 ст. л. сахара

2 ч. л. ванильного сахара

1 ст. л. разрыхлителя

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Духовку разогреть до 180 °С.

Дно формы (диаметром 23 см) застелить бумагой для выпекания, смазать дно и бортики сливочным маслом, посыпать небольшим количеством манной крупы.

Яйца взбить с сахаром, добавить сметану, манную крупу, ванильный сахар, разрыхлитель

Противни для запеканки нужно не только смазать жиром, но и посыпать сухарями, чтобы она не приставала к ним.



и протертый творог. Аккуратно вмешать в массу вишни. Выложить приготовленное тесто в форму и отправить в духовку. Запекать около 45 мин, остудить и подавать к столу.

ЛЬВОВСКИЙ СЫРНИК

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г жирного творога

4 яйца

2 ст. л сахара

1 ст. л. манной крупы

80—100 г сливочного масла

изюм или любые ягоды и фрукты

щепотка соли



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Творог пропустить через мясорубку или протереть через сито. Желтки взбить с сахаром. К творогу примешать изюм, манную крупу, мас-

ло и желтки с сахаром. Белки взбить в пену с щепоткой соли и аккуратно, в 2—3 приема, вмешать в творожную массу. Выложить тесто в форму, застеленную пергаментом или смазанную маслом и посыпанную мукой, сверху накрыть фольгой. Запекать в духовке 40—50 мин при температуре 170 °С. Готовому сырнику дать полностью остыть.

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С КУРАГОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г творога

200 г кураги

1 лимон

2 яйца

150 мл молока

2 ст. л. манной крупы

100 мл белого полусладкого вина



2 ст. л. меда

30 г кокосовой стружки

1 ст. л. миндальной крошки

1 ст. л. крахмала

4 ст. л. сахара

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Курагу промыть, залить горячей водой, выдержать 5—10 мин (в зависимости от свежести кураги), воду слить. К кураге добавить мед, вино, сок и цедру лимона, довести до кипения и варить на медленном огне 5—7 мин. Дать остыть вместе с сиропом, затем сироп слить в отдельную посуду. Курагу нарезать.

Творог тщательно растереть с молоком в блендере, чтобы не было крупинок. В получившуюся творожную массу добавить сироп из-под кураги, перемешать. Яйца взбить с сахаром в пышную пену, смешать с творожной массой. Добавить манную крупу, крахмал, мин-

дальнюю крошку и кокосовую стружку, перемешать.

Форму застелить пергаментной бумагой, смазать маслом. Выложить в форму курагу, равномерно залить творожной массой. Запекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке 20—25 мин, затем снизить температуру до 150 °С и выпекать еще 15—20 мин. Середина запеканки должна затвердеть. Готовой запеканке дать постоять в форме 10—15 мин. Затем перевернуть на тарелку и посыпать кокосовой стружкой.

КОФЕЙНО-ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г нежирного творога

4 яйца

250 г сгущенного молока с кофе

50 г шоколада



200 г сметаны

7 ст. л. манной крупы

3 ст. л. сахара

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все продукты, кроме шоколада, перемешать до однородности. Вылить массу в форму, смазанную маслом, и отправить в разогретую до 180 °С духовку. Запекать 40—50 мин. Затем выключить огонь и остудить запеканку прямо в духовке. Готовое блюдо полить растопленным шоколадом.

ТВОРОЖНО-МОРКОВНАЯ ЗАПЕКАНКА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г нежирного творога

3 моркови



3 яйца

100 г сахара

3 ст. л. манной крупы

150 мл молока

1 ст. л. сливочного масла

3 ст. л. меда

цедра 1 апельсина

мука

1 ст. л. крахмала

ванилин

щепотка корицы

щепотка соли

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Морковь натереть на крупной терке, залить молоком, добавить мед, масло, чуть посолить и тушить до мягкости (7—10 мин). Затем добавить манную крупу и варить 2—3 мин. Добавить ванилин, перемешать, остудить.

Творог протереть через сито или взбить в блендере. Яйца взбить с сахаром. В творожную массу положить апельсиновую цедру, корицу, влить яйца и еще раз хорошо взбить. Добавить крахмал, аккуратно перемешать. Затем добавить остывшую манную кашу с морковью и еще раз хорошо вымешать.

Форму смазать маслом, выложить в нее творожную массу и запекать в предварительно разогретой духовке 30—40 мин до уплотнения середины. Дать постоять в форме 5—10 мин.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С ВЕТЧИНОЙ И РОЗМАРИНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,2 кг картофеля

150 г ветчины

300 мл густых сливок

100 мл молока



100 г пармезана

1 веточка свежего розмарина

оливковое масло

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Разогреть духовку до 180 °С.

Картофель очистить, тонко нарезать, разделить на 4 части. Ветчину нарезать тонкими ломтиками, разделить на 3 части.

Форму для выпечки объемом 2 л смазать оливковым маслом. Выложить картофель и ветчину чередующимися слоями так, чтобы запеканка начиналась и завершалась слоем картофеля.

Разогреть сливки и молоко на среднем огне, довести до кипения. Залить смесью запеканку. Форму накрыть фольгой и отправить в разогретую духовку на 30 мин. Затем снять фольгу и запекать еще 20 мин. После этого посыпать запеканку тертым пармезаном и листочками розмарина и запекать еще приблизительно 20 мин,

пока картофель не станет мягким. Готовую запеканку вынуть из духовки, выдержать в форме 5—10 мин и подавать к столу.

ЗАПЕКАНКА С КАРТОФЕЛЕМ И БРОККОЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 картофелины

500 г брокколи

3—4 полоски бекона

250 г мясного фарша

Запеканку можно сверху смазать сливочным маслом, желтком или сметаной. Это придаст запеканке нежность и более приятный вкус. Не забывайте смазывать форму для выпекания маслом.





- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- зелень петрушки и укропа
- 2 яйца
- 200 мл жирных сливок
- 200 г сыра
- растительное масло
- перец
- соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель очистить, нарезать крупными дольками, обжарить в масле до золотистого цвета. Бекон обжарить в сковороде, добавить брокколи, жарить до полуготовности, посолить, поперчить. В отдельной посуде обжарить мясной фарш с луком, чесноком и рубленой зеленью.

Смешать сливки и яйца.

Форму для запекания смазать маслом. На дно выложить ломтики картофеля, затем мяс-

ной фарш, сверху аккуратно разложить брокколи с беконом. Залить сливочно-яичной смесью. Запекать в духовке до готовности. За 3 мин до окончания посыпать тертым сыром.

ЗАПЕКАНКА С ЦЫПЛЕНКОМ И ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1,2 кг цыпленка
- 1 морковь
- 1 луковица
- 1 черешок сельдерея
- 2 стебля лука-порея (белая часть)
- зелень петрушки
- 1 яйцо
- 3 ст. л. сметаны
- 50 г сливочного масла
- 250 г готового дрожжевого слоеного теста



2 ст. л. муки

тертая цедра лимона

смесь пряных трав (тимьян, орегано,
розмарин, майоран)

соль

перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поместить цыпленка в большую кастрюлю. Туда же выложить нарезанные морковь, луковицу и сельдерей, добавить смесь пряных трав. Влить воду, чтобы она покрывала цыпленка наполовину, посолить, поперчить и варить до готовности. Бульон слить (его затем можно использовать для приготовления других блюд). Отделить мясо от костей и кожи. Кусочки мяса выложить в форму для запекания.

В сливочном масле обжарить нарезанную белую часть лука-порея, просеять в эту же сковороду муку, перемешать. Добавить сметану,

лимонную цедру и мелко нарубленную петрушку. Приготовленным соусом залить мясо цыпленка.

Слоеное тесто раскатать в пласт чуть больше размера формы. Накрыть им запеканку, «запечатать» края. Выпекать в духовке 35—40 мин при температуре 180 °С.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С РЫБОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:



- 1 кг картофеля
- 500 г филе семги или другой рыбы
- 3 луковицы
- 1 зубчик чеснока
- 1 банка консервированных вяленых томатов
- 100 г сыра грюйер
- оливковое масло

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Половину картофеля отварить, размять в пюре. Другую половину очистить, нарезать тонкими круглыми ломтиками, обжарить до полуготовности. В оливковом масле обжарить нарезанный кольцами лук и измельченный чеснок, выложить из сковороды. В этой же сковороде обжарить нарезанное рыбное филе.

Если вдруг запеканка немного подгорела, срежьте подгоревшие края. Запеканку посыпьте тонким слоем сахара и поместите на 3 мин в разогретую духовку. Сахар превратится в легкую карамель. На том месте, где подгорело, появится аппетитная корочка золотистого цвета. Запеканка спасена!



Глубокую форму для запекания смазать маслом от вяленых томатов, выложить картофельное пюре, разровнять, сделать бортики. Следующим слоем выложить лук, затем рыбу, нарезанные вяленые томаты, обжаренный картофель. Посыпать запеканку тертым сыром и сбрызнуть маслом от томатов. Запекать в разогретой духовке 20—25 мин.

ЗАПЕКАНКА-СУФЛЕ С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 700 г куриных грудок
- 400 г замороженной цветной капусты
или брокколи
- 400 г замороженной стручковой
фасоли
- 1 морковь
- 1 луковица



зелень укропа и петрушки

3 яйца

150—200 мл сливок жирностью

10—20 %

150 г сыра

растительное масло

соль

молотый черный перец

приправы по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отварить куриное филе до готовности (30—40 мин). Отделить мясо от костей. В курином бульоне отварить цветную капусту и стручковую фасоль в течение 5—7 мин, откинуть на дуршлаг. Лук и морковь обжарить в растительном масле. Отварное мясо, а также приготовленные отварные и обжаренные овощи пропустить через мясорубку или измельчить в блендере.

Яйца взбить со сливками, добавить 50 г тертого сыра и рубленую зелень, посолить, поперчить. Заливку тщательно перемешать с измельченным курино-овощным фаршем.

Смазать форму маслом, посыпать панировочными сухарями или манной крупой. Выложить приготовленную смесь, посыпать оставшимся сыром. Запекать в духовке при температуре 180 °С до золотистой корочки (30—40 мин).

МУСАКА С БРОККОЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г смешанного фарша (свинина
и говядина)

600 г картофеля

600 г брокколи

2 помидора

1 луковица

1 ч. л. зелени орегано



100 мл мясного бульона

5 ст. л. молока

2 ст. л. сливочного масла

2 ст. л. томатной пасты

соль

перец по вкусу

Для соуса:

250 мл сливок жирностью 20 %

50 г пармезана

50 г плавленого сыра

1 ст. л. рубленой зелени

соль

перец

1 щепотка тертого мускатного ореха

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель очистить, нарезать крупными ломтиками, отварить в подсоленной кипящей воде 20 мин. Воду слить, картофель размять в пюре. Молоко вскипятить с 1 ст. л. сливочного

масла, заправить картофельное пюре, тщательно перемешать.

Брокколи очистить, промыть, разделить на соцветия, бланшировать в кипящей подсоленной воде 5 мин. Воду слить, брокколи обсушить.

Оставшееся масло разогреть в сковороде, обжарить фарш на сильном огне (5 мин). Добавить нарезанный лук, томатную пасту, влить бульон, убавить огонь и готовить еще 5 мин. Приправить солью, перцем и орегано.

Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Фарш и ломтики помидоров выложить в центр смазанной маслом огнеупорной формы, вокруг разместить брокколи. Картофельную массу поместить в кондитерский мешок с фигурным наконечником и украсить поверхность запеканки картофельными узорами.

Сливки разогреть, растопить в них плавленый сыр, добавить рубленую зелень, приправить солью, перцем и мускатным орехом. Полить мусаку приготовленным соусом, посыпать

тертым пармезаном и запекать в духовке, разогретой до 200 °С, 30 мин.

ПАСТУШЬЯ ЗАПЕКАНКА С БАРАНИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:



400 г бараньего фарша

750 г картофеля

2 моркови

2 черешка сельдерея

2 луковицы

1 зубчик чеснока

250 мл красного вина

400 мл овощного

или мясного бульона

50 г сливочного масла

1 ст. л. муки

свежемолотый черный перец

приправы по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В сухую сковороду выложить бараний фарш, обжарить в собственном жире до готовности. Добавить нарезанный лук, морковь и сельдерей. Готовить под закрытой крышкой 5 мин.

В сотейник просеять муку, влить вино и бульон. Уваривать на слабом огне в течение 20 мин. Соединить с фаршем.

Картофель отварить, размять в пюре. В сковороде разогреть сливочное масло, добавить измельченный чеснок и пряности. Заправить этим маслом картофельное пюре.

Форму смазать маслом, выложить в нее фарш, сверху положить картофель. Запекать в духовке 20—30 мин при температуре 180 °С.

МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА С СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г фарша из говядины и свинины



- 3—4 болгарских перца
- 1 луковица
- 4 ст. л. рубленой зелени кинзы
- 1 яйцо
- 150 г твердого сыра
- 1 ст. л. растительного масла
- 3 ломтика черствого пшеничного батона
- 3 ст. л. панировочных сухарей
- молотый черный перец, соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ломтики батона замочить в воде, отжать. Фарш пропустить через мясорубку вместе с луком и размоченным хлебом, посолить, поперчить. Добавить яйцо, рубленую зелень и оставшуюся из-под хлеба воду, перемешать.

Форму для запекания смазать маслом, посыпать половиной нормы сухарей и выложить половину мясного фарша.

Болгарский перец очистить от семян, нарезать тонкой соломкой. Сыр нарезать длинными брусочками толщиной 1 см. Перец и сыр равномерно разложить сверху на фарше, слегка вдавить и закрыть оставшимся фаршем. Запеканку посыпать сухарями и отправить в духовку. Запекать 45 мин при температуре 180 °С.

Готовую запеканку разрезать на порции, подавать с картофельным пюре и маринованными овощами.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 400 г цветной капусты
- 200 г нежирного творога
- 100 г сыра
- 2 яйца



сметана

зелень

соль по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нежирный творог протереть через сито, добавить тертый сыр и яйца. Массу посолить и взбить.

Цветную капусту разобрать на соцветия, отварить, мелко порубить. Соединить с творожной массой. Выложить в смазанную маслом форму. Запекать в духовке 20—25 мин при температуре 200 °С.

Чтобы вкус запеканки был более выраженным, подавайте ее со сгущенным молоком, домашней сметаной или же со взбитыми сливками.



Подавать запеканку со сметаной, украсив зеленью.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАБАЧКОВ С ТЫКВОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:



800 г молодых кабачков

200 г мякоти тыквы

2 луковицы

зелень петрушки

2 яйца

100 мл молока

2 ст. л. сливочного масла

3 ст. л. оливкового масла

2 черствые булочки

1 ст. л. рубленого тархуна

соль

перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кабачки нарезать небольшими кубиками. Лук мелко порубить и пассеровать 5 мин. Добавить кабачки и тушить еще 5 мин. Снять с огня и размять овощи вилкой. С булочек срезать корку, мякоть замочить в молоке, отжать, добавить

В качестве соуса к творожной запеканке хорошо подойдут взбитые сливки. Впрочем, можно никакого соуса не подавать, взять пару белков, взбить с некоторым количеством сахара в плотную пену, вылить ее на готовую запеканку и поставить еще на 10—15 мин в духовку. Когда она станет золотистой, то вы получите из духовки практически творожный торт!



к кабачкам. Тыкву нарезать мелкими кубиками и отправить к кабачкам. Яйца взбить, посолить, поперчить. Перемешать яичную массу с овощами, добавить зелень. Выложить в огнеупорную форму. Посуду поставить в глубокий противень, наполовину заполненный водой. Выпекать в духовке 1 ч 30 мин при температуре 160—170 °С.

ОВОЩНАЯ ЗАПЕКАНКА В СЫРНО-СЛИВОЧНОЙ ЗАЛИВКЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 баклажана

3 помидора

1—2 зубчика чеснока

зелень

2 яйца

100 мл сливок жирностью 10—20 %

150 г мягкого сливочного сыра

200 г твердого сыра



1 ст. л. крахмала

соль

специи по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 0,5 см, посолить и оставить на 20—30 мин. Затем дольки выложить в дуршлаг и тщательно промыть под струей воды. Обжарить с двух сторон до золотистого цвета.

Помидоры обдать кипятком и снять кожицу. Мякоть нарезать дольками.

Яйца взбить со сливками, добавить мягкий сливочный сыр, тертый твердый сыр, чеснок, крахмал, соль, зелень и различные специи по вкусу. Размешать до однородного состояния.

Огнеупорную форму смазать маслом. Выложить баклажаны и помидоры слоями, поливая приготовленным сырно-сливочным соусом. Поверхность запеканки посыпать сыром. Вы-

пекать в духовке при температуре 180 °С до зарумянивания (30 мин).

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАБАЧКОВ И СЫРА ПО-ГРЕЧЕСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:



3 кабачка

250 г брынзы

100 г твердого сыра

50 г плавленого копченого сыра

3 яйца

100 мл натурального йогурта

50 мл растительного масла

1—2 ст. л. концентрата грибного супа

250 г муки

1 ч. л. разрыхлителя

панировочные сухари

чесночная пудра

кунжут, соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кабачки натереть на крупной терке, отжать жидкость.

Брынзу нарезать небольшими кусочками, добавить кабачки, тертые сыры, йогурт, масло, яйца, концентрат грибного супа, соль, чесночную пудру и перемешать. Продолжая аккуратно перемешивать, постепенно всыпать просеянную муку с разрыхлителем. Перемешать до получения однородной массы.

Выложить массу в смазанную маслом и посыпанную мукой и панировочными сухарями форму, разровнять. Поверхность запеканки посыпать кунжутом. Выпекать в духовке при температуре 250 °С 15 мин, затем снизить нагрев до 200 °С и запекать до образования золотистой корочки. Дать окрепнуть готовой запеканке, оставив ее в форме на 15 мин.

Подавать к столу в теплом виде, разрезав на порции.

ТРЕХЦВЕТНАЯ ОВОЩНАЯ ЗАПЕКАНКА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 50 г грибов
- 250 г шпината
- 100 г цветной капусты
- 1 морковь
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 2 яичных белка
- 100 мл овощного отвара

Желтки и белки лучше всего вводить по отдельности. Для начала разотрите желтки с творогом, а потом уже добавляйте белки, предварительно хорошо взбив их.





3 ст. л. молотых сухарей
щепотка семян тмина
соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Лук и чеснок мелко нарезать, припустить в овощном отваре до мягкости, добавить нарезанные ломтиками грибы и припустить до готовности. Охладить, добавить специи, яичные белки, молотые сухари, перемешать и разделить на 3 части.

Шпинат варить 2—3 мин. Цветную капусту и морковь отварить до мягкости. Отварные овощи измельчить в блендере отдельно друг от друга.

Одну часть грибной смеси соединить с измельченным шпинатом, другую часть — с цветной капустой, оставшуюся — с морковью. Каждую массу посолить. Выложить слоями

в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Запекать до готовности.

Подавать, разрезав запеканку на порции.

ЗАПЕКАНКА ИЗ БРОККОЛИ ПОД ЛИМОННЫМ СОУСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

700 г свежей или замороженной
брокколи

200 г творожной массы жирностью 9 %

3 яйца

3 желтка

500 мл сливок жирностью 10 %

1 ст. л. концентрата куриного супа

3 ст. л. тертого пармезана

3 ст. л. растопленного

сливочного масла

соль, перец по вкусу



Для соуса:

50 мл свежесжатого лимонного сока

1 ст. л. сливочного масла

1 ст. л. муки

1 ст. л. мелко нарезанного укропа

250 мл сливок

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Свежую брокколи отварить в подсоленной воде 5—7 мин. Замороженную разморозить и нарезать кусочками.

Яйца, желтки, творог, сыр, сливки, концентрат куриного супа и растопленное сливочное масло перемешать. Добавить нарезанную брокколи, немного соли, перца и еще раз перемешать. Выложить массу в форму, застеленную бумагой для выпечки и смазанную маслом. Запекать в духовке при температуре 180 °С 40 мин.

Для приготовления соуса в кастрюле растереть масло с мукой, поставить на огонь и постепенно, маленькими порциями, вливать сливки, все время помешивая. Довести соус до кипения и сразу снять с огня. Влить лимонный сок и размешать, добавить укроп по желанию.

Подавать запеканку, полив соусом.

ГРИБНАЯ ЗАПЕКАНКА

ИНГРЕДИЕНТЫ:



500 г грибов

2 крупные луковицы

3 яйца

250 г творога

100 мл сливок

50 мл растительного масла

2 ч. л. концентрата грибного бульона

соль

перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Грибы отварить, нарезать. Творог протереть через сито.

Репчатый лук мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить концентрат грибного бульона и продолжать жарить на слабом огне, все время помешивая. Влить сливки и, продолжая помешивать, варить до образования густого однородного соуса. Снять с огня, добавить нарезанные грибы, творог.

В творожную запеканку можно положить сахар, добавить сухофрукты, пряности, ягоды, свежие фрукты, за исключением цитрусовых. Но можно сделать и несладкую запеканку, например с пряными травами, перцем, чесноком.



В охлажденную массу ввести взбитые яйца, заправить солью и перцем. Выложить смесь в смазанную маслом форму для запекания. Готовить в разогретой до 180 °С духовке 45 мин.

ПИКАНТНАЯ ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 100 г салями или любой копченой колбасы
- 250 г макарон
- 3 помидора
- 1 луковица
- 3 яйца
- 200 г сыра
- 125 мл сливок
- 1 ст. л. растительного масла
- зелень петрушки
- тертый мускатный орех



соль

перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отварить макароны в подсоленной воде, добавив 1 ст. л. растительного масла. Готовые макароны откинуть на дуршлаг.

Кожицу на помидорах надрезать крест-накрест, опустить помидоры на несколько минут в кипяток, затем сразу же обдать холодной водой и снять кожицу. Разрезать помидоры на 4 части, удалить семена. Мякоть нарезать соломкой.

Макароны смешать с помидорами и нарезанной кубиками колбасой. Добавить тертый сыр, измельченный лук, перемешать и выложить в форму.

Яйца взбить со сливками, добавить соль, перец, мускатный орех. Залить этим соусом макароны. Накрывать форму фольгой и отправить

в духовку. Выпекать 25 мин при температуре 180 °С. Затем снять фольгу и поместить в духовку еще на 15 мин, чтобы подрумянился верх.

Подавать запеканку горячей, посыпав мелко рубленной зеленью петрушки.

ЗАПЕКАНКА ТЫКВЕННАЯ С СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг тыквы
- 1—2 моркови
- 1—2 луковицы
- 2—3 яйца
- 150—200 г твердого сыра
- 200 мл сливок
- 40 г сливочного масла
- растительное масло
- кунжут или кедровые орешки



панировочные сухари

соль

перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать тонкими дольками. Мякоть твердых сортов тыквы тушить до мягкости с 2 ст. л. воды (5—10 мин).

Лук и морковь нарезать соломкой и слегка прогреть в небольшом количестве растительного масла на слабом огне до мягкости.

В форму для запекания выложить тыкву и морковно-луковую смесь слоями, чередуя их между собой и посыпая тертым сыром.

Яйца взбить со сливками, посолить, поперчить. Залить запеканку. Сверху щедро посыпать панировочными сухарями, орешками или кунжутом и разложить тонкие кусочки сливочного масла. Выпекать в духовке при темпе-

ратуре 200 °С приблизительно 30 мин, до мягкости тыквы и образования румяной корочки. Отключить духовку, оставить в ней запеканку на 10—15 мин.

ГРАТЕН ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И БРОККОЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 г цветной капусты

400 г брокколи

150 г нежирной вареной ветчины

2 яйца

Сушеные грибы становятся похожими на свежие после того, как их подержать несколько часов в чуть подсоленном холодном молоке.





200 мл сливок

100 г сыра гауда

2 ст. л. очищенных семян
подсолнечника

1 щепотка тертого мускатного ореха
соль

перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Цветную капусту и брокколи разделить на соцветия, промыть. Бланшировать 5 мин в кипящей подсоленной воде. Ветчину нарезать полосками и вместе с капустой выложить в форму для запекания.

Сливки смешать с яйцами и половиной тертого сыра. Приправить солью, перцем и мускатом. Залить сливочной смесью содержимое формы, посыпать оставшимся сыром и очищенными семенами подсолнечника. Духовку разогреть до 200 °С. Запекать гратен 20 мин.

РЫБНИК С ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:



- 1 кг филе макруруса
- 1 баклажан
- 2 моркови
- 2 луковицы
- 2 вареных яйца
- 1 сырое яйцо
- 350 мл молока
- 2 ст. л. тертого сыра
- 4 ст. л. растительного масла
- 300 г черствого пшеничного хлеба
- кетчуп
- молотый черный перец
- соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хлеб замочить в молоке, отжать. Филе макруруса дважды пропустить через мясорубку вме-

сте с размоченным хлебом, добавить сырое яйцо, посолить, поперчить, перемешать.

Баклажан нарезать ломтиками, посолить, оставить на 15 мин, затем промыть и обсушить. После этого обжарить в масле.

Лук и морковь нашинковать, спассеровать в оставшемся масле.

В форму, смазанную маслом, выложить половину рыбного фарша, сверху уложить слоями обжаренные баклажаны, рубленые вареные яйца, лук и морковь. Накрыть оставшимся рыбным фаршем, посыпать тертым сыром. Запекать рыбник в духовке 20—30 мин при температуре 200 °С.

Подавать с кетчупом.

Грибы не почернеют во время чистки, если их поместить в посуду с холодной водой, куда добавлено немного уксуса.



СЫРНАЯ ЗАПЕКАНКА С ОРЕХАМИ И СЕМЕЧКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г творога

200 г брынзы

250 г твердого сыра

2—3 ст. л. рубленых грецких орехов

1 ст. л. семян подсолнечника

1 ст. л. семян тыквы

1 ст. л. семян кунжута

1 ст. л. семян мака

3 яйца

80 г майонеза

170 г сметаны

2—3 ст. л. сливочного масла

2—3 ст. л. манной крупы

3 зубчика чеснока

2 ст. л. мелко рубленного укропа .

2 ст. л. мелко рубленного зеленого лука



1 ч. л. разрыхлителя

соль

приправы

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взбить яйца, добавить сметану, майонез и тщательно перемешать. Всыпать манную крупу, разрыхлитель, зелень, чеснок и другие приправы и специи по вкусу. Все перемешать, добавить тертый сыр, творог и тертую брынзу. Оставить на 20 мин, чтобы манная крупа разбухла.

Форму смазать маслом, посыпать манной крупой. Выложить смесь в форму, разровнять.

Рубленые грецкие орехи смешать с семенами подсолнечника, тыквы, кунжута и мака. Орехово-семечковую смесь равномерно распределить по поверхности запеканки, полить растопленным сливочным маслом. Запекать в духовке при температуре 180 °С около 40 мин.

Если верх сильно зарумянился во время запекания, прикрыть форму фольгой.

РЫБНАЯ ЗАПЕКАНКА С КРЕВЕТКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:



300 г филе трески

100 г отварных креветок

750 г картофеля

200 г помидоров черри

2 черешка сельдерея

1 зубчик чеснока

зеленый лук

100 мл белого вина или рыбного
бульона

оливковое масло

1 ст. л. томатной пасты

сушеная зелень

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель очистить, нарезать кубиками, отварить. Размять в пюре, добавив 3 ст. л. воды и немного оливкового масла.

Сельдерей и чеснок мелко порубить. Помидоры разрезать пополам. В глубокой сковороде разогреть оливковое масло, обжарить сельдерей, чеснок и помидоры. Добавить томатную пасту и ломтики рыбы, влить вино, довести до кипения. Положить креветки, мелко нарезанный зеленый лук, сушеную зелень, тушить все

Для рыбной запеканки можно использовать филе почти любой морской рыбы (уречной, как известно, достаточно много костей). Очень хорошо подходит для запеканки мясо морского языка.



вместе 3 мин. Затем переложить массу в глубокую форму для запекания. Сверху распределить картофельное пюре. Запекать в духовке 20 мин при температуре 180 °С.

Вместо картофеля можно использовать слоеное тесто.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕРСИКОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

12 персиков

5 яиц

1 ст. л. сахара

200 мл жирных сливок

2 ст. л. миндальной стружки

100 г пшеничного батона



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Персики разрезать пополам, удалить косточки, очистить от кожицы.

На дно формы уложить тонкие ломтики батона, сверху на них выложить персики.

Яйца взбить со сливками и сахаром, залить запеканку и отправить в духовку. Запекать в течение 30 мин при температуре 180—200 °С.

Подавать запеканку охлажденной, посыпав миндальной стружкой.

Фрукты для творожной запеканки можно смешивать с творожной массой, а можно — и это даже лучше — проложить слоями. Главное правило одно: сочные фрукты-ягоды нужно предварительно бланшировать в масле (фрукты можно обжарить на гриле), чтобы удалить лишнюю воду. Если вы этого не сделаете, вместо запеканки получится запеченный творожный суп.



ЗАПЕКАНКА ИЗ БАНАНОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 банана

2 яйца

3 ст. л. сахара

3 ст. л. манной крупы

750 мл молока

50 г сливочного масла



Запеканка из макарон очень проста в приготовлении. Можно использовать любые более или менее «объемные» виды пасты (каннеллони, макерони, оркьетте, пенне, фарфалле, фузилли). В качестве начинки подойдет практически любое мясо, рыба или овощи.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отделить белки от желтков. Взбить отдельно белки.

Молоко вскипятить, всыпать манную крупу, сварить кашу, охладить. Добавить желтки, сахар, тертые бананы. Осторожно ввести туда же белки и перемешать. Выложить смесь в форму, смазанную маслом, и отправить в духовку. Выпекать 15—20 мин при температуре 200 °С.

КЛУБНИЧНО-ЧЕРЕШНЕВЫЙ ГРАТЕН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г ягод (клубника, ежевика,
малина, черешня, вишня)

3 яйца

6 ст. л. сахара

300 мл молока

сливочное масло

1,5—2 ст. л. муки



2 ст. л. лимонного сока
хлопья миндаля или рубленые
фисташки
сахарная пудра
1 стручок натуральной ванили

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Стручок ванили разрезать в длину пополам и немного развернуть ножом, положить в кастрюлю с молоком, довести до кипения на слабом огне. Снять с огня, настаивать 15 мин.

Отделить белки от желтков. Желтки взбить миксером с 3 ст. л. сахара. Всыпать муку и снова взбить до консистенции однородной массы. Ввести желтковую массу в теплое ванильное молоко, взбить венчиком и поставить на слабый огонь. Когда крем начнет нагреваться, интенсивно помешивать его деревянной лопаткой, чтобы не пригорел. Варить до загустения. Вынуть ванильный стручок, крем протереть

через сито, чтобы не осталось комочков. Добавить лимонный сок.

Белки взбить миксером на большой скорости, добавить оставшийся сахар и еще раз взбить. Постепенно ввести в приготовленный яично-молочный крем, помешивая лопаткой. Аккуратно перемешать до однородности.

Ягоды вымыть и обсушить. Черешню очистить от косточек, клубнику нарезать дольками. Порционные формочки смазать сливочным маслом, выложить в них ягоды, оставив немного для украшения. Залить кремом, разровнять поверхность лопаткой. Запекать при температуре 170 °С до образования плотной золотистой корочки.

Перед подачей украсить свежими ягодами, посыпать сахарной пудрой и миндальными хлопьями.

ПИЦЦЫ



Пицца — любимое лакомство многих. Пиццы могут быть как прекрасным дополнением к основному меню, так и самостоятельным блюдом. Пиццу выпекают из различных видов теста (дрожжевого, слоеного, пресного, песочного), и даже на ломтиках хлеба. Это блюдо может быть приготовлено с ветчиной и мясом, рыбой и морепродуктами, с грибами, помидорами, кабачками, сладким перцем, с различной зеленью и пряностями, фруктами, маслинами и другими продуктами. Очень популярной среди изысканных гурманов стала пицца с ананасами.

Многие из пицц привлекательны тем, что могут быть приготовлены из любых продуктов, имеющихся в вашем распоряжении. Во всяком случае, ингредиенты для блюда найти

очень легко. Главный секрет заключается в том, чтобы хорошо приготовить тесто, основными компонентами которого являются мука, вода, соль, дрожжи, оливковое масло, сахар и молоко. Особые ценители и знатоки добавляют в тесто немного картофеля и «струтто» (топленое свиное сало). Для приготовления теста рекомендуется использовать свежие прессованные пивные дрожжи. Об их качестве можно судить по цвету (он должен быть светло-бежевым) и по консистенции (если немного помяв брикетик в пальцах, вы обнаруживаете, что он начинает крошиться, значит, дрожжи непригодны). Надо следить и за температурой воды: следует избегать как слишком горячей, так и слишком холодной воды, идеальная температура — около 28 °С.

Самая важная и самая деликатная операция в процессе приготовления пиццы — замешивание теста. Оно требует большого терпения и немалых усилий: даже человеку с сильными

руками понадобится 10—15 мин для того, чтобы сделать правильный замес. После этого тесто надо накрыть плотным полотенцем и поставить в теплое, но не влажное место. Когда тесто подойдет и примерно удвоится в объеме, к нему надо применить максимальную физическую силу: бить его по столу, раскатывать и снова бить. Никаких скалок — месить тесто нужно исключительно руками. На тесто можно нажимать, но нельзя его расплющивать: в тесте содержатся миллионы нежных воздушных пузырьков, скалкой их можно раздавить. Руками надо сформовать из теста толстую круглую лепешку диаметром примерно 8 см, затем ее растянуть, аккуратно подергивая за край и растягивая левой рукой и придерживая лепешку ребром правой. Готовое тесто не должно рваться. У вас должна получиться лепешка 25—30 см в диаметре, толщиной 2 мм в центре и 6—8 мм по краям.

В духовке выпекать пиццу можно 2 способами — на противне или в сковороде, причем толщина последней должна быть не менее 2 мм. Тонкие сковороды для выпечки не подходят! Противень необходимо смазать растительным маслом. Выпекая сладкую пиццу, можно использовать и кулинарный жир, который посыпается мукой, чтобы блюдо не подгорело.

Если вы предпочитаете печь пиццу в сковороде, обильно смажьте растительным маслом и посыпьте манной крупой не только ее дно, но и края, чтобы готовую пиццу можно было свободно вынуть из формы. Уложите тесто и оставьте на 10—15 мин в теплом месте, а потом поместите в духовку.

Обычно сначала ставят в духовку тесто без начинки и запекают его до полуготовности — когда внутри оно еще сырое, а сверху уже образовалась тонкая корочка. В этот момент его достают из духовки и выкладывают слоями на-

чинку, распределяя ее равномерно и занимая все свободное пространство. В самом конце поливают начинку оливковым маслом, нанося его каплями по кругу.

Среднее время выпечки пиццы составляет 30—40 мин при температуре 250 °С. Но поскольку каждая пицца особенна, в рецептах встречаются небольшие различия. Так, тесто может быть тонким или толстым. Тонкое пропекается за 30 мин. Более толстый слой можно оставить в духовке почти на 1 ч, но при этом немного убавить огонь, снизив температуру до 220 °С.

На сковороде пицца достигает готовности гораздо быстрее, чем в духовке: время выпечки составляет 15 мин. Простое тесто можно держать на огне 10 мин, поскольку оно прожаривается быстрее, чем дрожжевое.

Время выпечки зависит и от начинки. Если ее слой тонкий или она рыхлая, необходимо уменьшить время; более плотная и объемная требует увеличения времени выпечки.

Если используются разные виды начинки, то сырую необходимо класть наверх (для более быстрого приготовления). При этом желательно посыпать ее сыром или слоем какого-то другого продукта, чтобы она не была открытой, а томилась, как под крышкой. Не следует выкладывать верхним слоем майонез или что-то подобное, чтобы предохранить основные слои от подгорания.

Кстати, на тонкий корж лучше выкладывать небольшой слой не слишком сырой начинки. Поскольку тонкое тесто пропекается довольно быстро, сырая начинка просто не успеет за ним. Вся она должна быть подготовлена заранее: поджарена, потушена или отварена. За ее густотой тоже надо проследить. Необходимо, чтобы она не растекалась, так как сок или сироп впитаются в тесто и оно останется сыроватым и невкусным. К тому же жидкость может просочиться сквозь слой теста, и пицца подгорит. Самый лучший вариант начинки

в этом случае таков: нижний слой составляют полуготовое мясо или рыба, сухие вареные овощи, а сверху — чуть более мягкие или сырые продукты. Тогда они пропитают нижние слои.

Толстый слой теста подойдет для более пышной, многослойной и сырой начинки.

Можно выпекать пиццу под крышкой. Это еще проще, поскольку она будет пропекаться вся сразу. Есть сковороды со стеклянными термическими крышками; они наиболее удобны для выпечки пиццы. Тесто раскатывают небольшим слоем, выкладывают на разогретую сковороду, смазанную большим количеством растительного масла, и сразу же кладут на него начинку. Накрывают крышкой и убавляют до минимума огонь, чтобы тесто пропеклось равномерно.

Готовность теста проверяют с помощью спички, протыкая его в самом толстом месте. Если спичка сухая — пицца готова.

БЕЗОПАРНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

ИНГРЕДИЕНТЫ:



650 г муки

250 мл воды

35 г свежих или сухих дрожжей

25 г сахара

10 г соли

65 мл оливкового масла

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Дрожжи развести вместе с щепоткой сахара в небольшом количестве теплой воды, чтобы они «ожили». Муку насыпать горкой на рабочую поверхность, в центре сделать углубление. В воде развести оставшийся сахар и соль. Влить воду в углубление, туда же добавить дрожжи и оливковое масло. Вымесить тесто до однородности в течение примерно 10 мин. Накрыть тесто плотной мокрой тканью, оста-

вить подходить. Продолжительность подъема теста можно регулировать, меняя дозировку дрожжей и температурные условия. Нормальной считается температура 28—30 °С; при понижении температуры продолжительность процесса брожения увеличивается, при повышении — уменьшается. При температуре ниже 10 °С и выше 35 °С тесто не подходит.

Сформовать из теста округлые булочки весом приблизительно 100 г. Поместить булочки на лоток, накрыть мокрой тканью и поставить в холодильник на 30 мин. Этот полуфабрикат теста может находиться в холодильнике в таком состоянии до 12 ч, затем его нужно вновь слегка вымесить. Чтобы раскатать тесто для приготовления пиццы, необходимо «подпылить» рабочую поверхность мукой, выложить булочку, размять ее в лепешку, а затем сильными движениями в стороны от себя растянуть лепешку до нужного размера.

ПРОСТОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 мл воды

20 г свежих или 0,3 пакетика сухих
дрожжей



1 ст. л. растительного масла

400 г муки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В теплой воде развести дрожжи, оставить на 10 мин, добавить растительное масло и муку. Тесто получается достаточно крутое, но мягкое. Подходит в течение 30 мин, увеличиваясь в объеме приблизительно в два раза.

ПРЕСНОЕ ТЕСТО

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 яйцо



2 ч. л. майонеза

1 ст. л. сметаны

200 мл кефира

7—8 ст. л. муки

1 ч. л. соды

1 ст. л. уксуса

0,5 ч. л. соли

0,5 ч. л. сахара

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взбить яйцо с майонезом, сметаной, солью и сахаром. Добавить кефир, погашенную уксусом соду и еще раз перемешать. Постепенно подсыпая муку (по одной ложке), замесить густое тесто. Скатать его в шар и, прикрыв кастрюлю крышкой, дать созреть 10—15 мин. Тесто хорошо обмять и использовать для разделки пиццы, раскатав его в пласт и обязательно проколов в нескольких местах вилкой.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

ИНГРЕДИЕНТЫ:



- 500 г муки
- 250 г маргарина
- 125 г сметаны
- 50 г сахара
- 2 желтка
- сок 0,5 лимона
- цедра 1 лимона
- щепотка соли

Если при выпечке пиццы начинка еще не готова, а края уже поджариваются, надо вырезать из плотной бумаги кольцо-шаблон и накрыть им только подрумянившуюся поверхность теста, оставив начинку пиццы открытой.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перемешать муку с сахаром и тщательно изрубить с хорошо охлажденным маргарином. Добавить смешанные со сметаной желтки яиц и все остальные компоненты для теста, хорошо вымесить. Завернуть тесто в пергаментную бумагу, положить в холодильник и использовать по мере надобности. Подходит для приготовления пиццы с начинкой из грибов, сосисок и копченостей.

ТОМАТНЫЙ СОУС БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г консервированных томатов
в собственном соку

1 луковица

1 зубчик чеснока



2 ст. л. оливкового масла

170 г томатной пасты

350 мл воды

1 ст. л. красного винного уксуса

0,5 ч. л. сахара

1 ч. л. соли

щепотка черного перца грубого
помола

приправы (базилик, орегано, майоран,
розмарин)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Обжарить мелко нарезанные лук и чеснок в масле в сотейнике до мягкости. Добавить томаты в собственном соку, томатную пасту, воду, уксус и сахар, размешать. Приправить солью, перцем и травами. Тушить на медленном огне при помешивании до загустения. Из указанного количества продуктов получается около 800 мл соуса.

НЕАПОЛИТАНСКИЙ ТОМАТНЫЙ СОУС

ИНГРЕДИЕНТЫ:



- 1 кг свежих помидоров
- 2 луковицы
- 5 зубчиков чеснока
- 2 ст. л. кукурузного масла
- 200 г томатной пасты
- 1 ст. л. нарезанного базилика
- 1 лавровый лист
- 2 ч. л. сахара
- соль
- перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очистить и мелко нарезать помидоры. В сотейнике поджарить мелко нарезанный лук до мягкости. Добавить толченый чеснок и жарить

еще 1 мин, помешивая. Добавить помидоры и томатную пасту, базилик, лавровый лист, сахар и перец. Довести до кипения на сильном огне. После этого сразу уменьшить огонь и тушить 30 мин. Вынуть лавровый лист и протереть массу через сито.

ПИЦЦА С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

400 г муки

25 г свежих дрожжей

100 мл теплой воды

1 ст. л. сливочного масла

0,5 ч. л. сахара

1 ч. л. соли

Для начинки:

300 г копченой грудинки

500 г помидоров

3 луковицы



250 г твердого сыра
растительное масло
1 ст. л. измельченной зелени петрушки
1 ч. л. молотого кориандра
соль
молотый черный перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Дрожжи растворить в теплой воде с добавлением сахара. Муку просеять и смешать с солью. Влить дрожжевую воду, добавить размягченное сливочное масло и замесить однородное тесто. Положить его в миску, накрыть полотенцем и оставить на 2 ч для увеличения в объеме.

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Репчатый лук нарезать, обжарить в разогретом растительном масле вместе с нарезанной соломкой копченой грудинкой. Твердый сыр натереть на терке. Зелень промыть, обсушить и измельчить.

По истечении времени тесто выложить на посыпанный мукой стол, обмять и раскатать в тонкий корж. Затем выложить на посыпанный мукой противень. Сверху посыпать тесто половиной тертого сыра и равномерно выложить слой помидоров. На помидоры положить грудинку с луком, посыпать специями и посолить по вкусу. Сверху распределить измельченную зелень петрушки и посыпать оставшимся сыром.

Выпекать в нагретой до 180—200 °С духовке до золотисто-румяного цвета.

ПИЦЦА ИТАЛЬЯНСКАЯ С ГРИБАМИ И ВЕТЧИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

150 г муки

10 г дрожжей

100 мл молока



2 ст. л. оливкового масла

1 яйцо

1 ч. л. сахара

соль

Для начинки:

200 г ветчины

200 г шампиньонов

2 помидора

1 луковица

200 г сыра

4 ст. л. оливкового масла

зелень

молотый черный перец

соль

соус сацибели



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Дрожжи растереть с сахаром, растворить в 2 ст. л. теплого молока. Через 5 мин, когда смесь запенится, добавить яйцо, соль, масло, муку

и оставшееся молоко. Вымесить тесто и оставить на 20 мин для подъема. Затем раскатать в круглую лепешку толщиной 1 см. Выложить на смазанный маслом противень, смазать соусом сацибели.

Лук очистить, нарезать кольцами, обжарить. Помидоры опустить в кипяток, снять кожицу,

Чтобы мини-пиццы из любого теста лучше пропеклись и получились более воздушными, перед выпечкой их надо уложить на противне так, чтобы около каждой оставалось немного пустого места. В духовку на время выпечки надо поставить посуду или лист и влить на него 1—2 чайные чашки холодной воды — корочка основы пиццы не будет подсыхать во время выпечки.



мякоть нарезать круглыми ломтиками. Сыр натереть. Ветчину и шампиньоны нарезать.

На тесто выложить грибы, посолить, поперчить. Затем разложить кружочки помидоров, сверху — мясо, сыр, зелень. Сверху распределить жареный лук. Полить оливковым маслом. Выпекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке 20 минут.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

400—500 г муки

200 мл теплой воды

15 г сухих дрожжей

2 ст. л. сахара

0,5 ч. л. соли

1 яйцо

1 ст. л. растопленного сливочного
масла



Для начинки:

200 г ветчины

200 г свежих грибов

300 г твердого сыра

2—3

помидора

1 луковица

растительное масло

4—5 ст. л. томатного соуса

зелень базилика

соль

молотый черный перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для приготовления теста дрожжи растворить в теплой воде с сахаром. Добавить просеянную муку, соль, растопленное сливочное масло и яйца. Хорошо перемешать, чтобы получилось однородное тесто, накрыть его полотенцем и поставить в теплое место для увеличения в объеме.

Репчатый лук очистить и нарезать полукольцами, обжарить в масле. Добавить нарезанные ломтиками грибы, соль и перец, жарить до румяной корочки.

Ветчину нарезать небольшими кубиками. Помидоры вымыть, обсушить и нарезать тонкими кружочками. Зелень вымыть, обсушить и измельчить. Твердый сыр натереть на крупной терке.

Поднявшееся тесто выложить на смазанный растительным маслом противень и растянуть руками по всему противню. Смазать томатным соусом, выложить слой обжаренных с луком

Если нижняя корочка пиццы поджаривается быстрее, хотя вся она еще не готова, надо поставить сковороду с пиццей на лист, насыпав на него слой соли и хорошо разровняв.



грибов. Сверху положить ветчину и помидоры, посыпать измельченной зеленью базилика и тертым сыром.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до румяной корочки.

ПИЦЦА НА КЕФИРЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

600—800 г муки

250 мл кефира

1 ч. л. соды

0,5 ч. л. сахара

1 яйцо

растительное масло

соль

Для начинки:

100 г колбасы

100 г твердого сыра



- 1 болгарский перец
- 1 луковица
- 2 помидора
- 2 маринованных огурца
- 1 зубчик чеснока
- томатный соус
- майонез
- зелень базилика

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яйцо взбить, добавить соль, сахар и кефир. Все тщательно перемешать, всыпать соду и посте-

Если при выпечке большой пиццы одна сторона ее начинает поджариваться сильнее, а другая, наоборот, не пропекается, надо под поджаривающийся край поставить миску с водой.



пенно добавить просеянную муку. Замесить эластичное однородное тесто, скатать его в шар и положить в миску. Накрывать льняным полотенцем и оставить на 10—15 мин.

Колбасу и болгарский перец нарезать соломкой. Репчатый лук и маринованные огурцы нарезать кубиками. Помидоры нарезать полукруглыми ломтиками. Зелень базилика промыть, обсушить и измельчить. Твердый сыр натереть на терке.

Тесто раскатать в пласт, выложить на смазанный растительным маслом противень. Проколоть в нескольких местах вилкой, смазать томатным соусом. Сверху равномерно распределить колбасу, болгарский перец и репчатый лук. Смазать майонезом, посыпать измельченным чесноком и выложить помидоры. Снова смазать майонезом, посыпать измельченной зеленью базилика.

Поместить пиццу в духовку, нагретую до 180 °С, выпекать 20 мин. Затем равномерно по-

сыпать тертым сыром и запекать до его расплавления.

ПИЦЦА НА ТОНКОМ ТЕСТЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

500—600 г муки

250 мл молока

6 г сухих дрожжей

2 яйца

3 ч. л. сахара

3 ст. л. оливкового масла

растительное масло

соль

Для начинки:

250—300 г копченой колбасы

250—300 г сыра

100—150 г маслин без косточек

4 помидора

2 луковицы



томатный соус
зелень базилика
майонез
соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Молоко подогреть на слабом огне до 35 °С, добавить сухие дрожжи, сахар, соль и 3 ст. л. муки. Все перемешать и поместить в теплое место на 20 мин. Яйца взбить с растительным маслом, влить в поднявшуюся опару. Все тщательно перемешать, всыпать просеянную муку и замесить мягкое эластичное тесто. Накрывать тесто пищевой пленкой и поместить в теплое место на 40 мин для увеличения в объеме.

Поднявшееся тесто обмять и разделить на 2 части — для приготовления 2 пицц. Каждую часть теста раскатать в тонкий пласт, переложить на смазанный растительным маслом противень. Смазать тесто равномерным слоем томатного

соуса, выложить нарезанные кружочками помидоры. На помидоры положить слой мелко нарезанного лука, затем слой нарезанной соломкой колбасы. Равномерно распределить нарезанные колечками маслины без косточек, слегка полить майонезом, густо посыпать тертым сыром и мелко нарезанным базиликом.

Выпекать пиццы в духовке при температуре 180 °С в течение 20—25 мин.

ПИЦЦА С СЫРОМ, ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

400 г муки

150 мл воды

1 ч. л. сухих дрожжей

5 ст. л. оливкового масла

1 ч. л. соли



Для соуса:

3 консервированных или свежих
помидора

специи

соль

Для начинки:

4 копченые сосиски

10 ломтиков сырокопченой колбасы

8 ломтиков ветчины

8 ломтиков бекона

5 шампиньонов

5 маринованных артишоков

100 г моцареллы

1 сладкий перец

зелень базилика

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для приготовления теста теплую воду смешать с дрожжами, солью и оливковым маслом. Всыпать небольшими порциями просеянную му-

ку и замесить мягкое однородное тесто. Скатать в шар, положить в холодильник на 4 ч, затем раскатать в тонкую лепешку толщиной около 0,5 мм и выложить на смазанный оливковым маслом противень.

Сыр натереть. Шампиньоны очистить, промыть и нарезать тонкими пластинками. Сладкий перец, маринованные артишоки, копченые сосиски, колбасу, ветчину и бекон нарезать маленькими кубиками.

Для приготовления соуса консервированные помидоры очистить от кожицы и измельчить в блендере, добавить соль и специи. Смазать тесто приготовленным томатным соусом и посыпать тертым сыром.

Готовая пицца из слоеного теста будет хрустящей, если незадолго до окончания выпечки сбрызнуть ее холодной водой.



Остальные ингредиенты, подготовленные для начинки, выложить треугольными секторами, чередуя мясные продукты с овощами. Выпекать пиццу в разогретой духовке при температуре 200—220 °С в течение 20 мин.

Готовую пиццу украсить базиликом и подать на стол.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ И КУРИЦЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

200 мл теплой воды

10 г сухих дрожжей

400 г муки

1 ст. л. растительного масла

1 яйцо

1 ч. л. соли

щепотка сахара

Для начинки:

500 г свежих шампиньонов



1 куриная грудка

1—2 помидора

1 луковица

300 г твердого сыра

майонез

кетчуп и соль по вкусу

растительное масло

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Дрожжи развести в теплой воде, добавить щепотку сахара, перемешать. Затем влить 1 ст. л. растительного масла, взбитое яйцо, перемешать. Добавить просеянную муку, соль и замесить мягкое эластичное тесто. Поместить в теплое место на 1,5 ч.

Куриное филе нарезать небольшими кусочками и обжарить в растительном масле. В отдельной сковороде обжарить мелко нарезанный лук до золотистого цвета, добавить измельчен-

ные шампиньоны и жарить до готовности грибов. Сыр натереть. Помидоры помыть и нарезать кружочками.

Тесто раскатать, переложить на смазанный маслом противень, полить кетчупом. Выложить куриное мясо и грибы, смазать щедрым слоем майонеза. Сверху положить кружочки помидоров, густо посыпать тертым сыром. Выпекать пиццу в духовке при температуре 180 °С в течение 30 минут.

ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И АНАНАСАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

250 мл теплой воды

10—15 г сухих дрожжей

3 ст. л. оливкового или растительного
масла

0,5 ч. л. соли

500 г муки



Для начинки:

400—500 г куриного филе

300 г консервированных ананасов
кусочками

300 г твердого сыра

2 ст. л. томатного соуса или кетчупа

2 луковицы

растительное масло

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Дрожжи распустить в теплой воде, добавить соль и масло. Все тщательно перемешать и влить в посуду с просеянной мукой. Вымесить тесто, поставить его на 40 мин в теплое место. Как только тесто поднимется, вновь вымесить его. Затем разделить на 2—3 части (на 2—3 пиццы).

На противень, смазанный маслом, выложить часть теста и растянуть его. Смазать томатным соусом, выложить начинку: слегка обжаренный

лук полукольцами, отварное куриное филе кусочками, ананасы. Сверху посыпать тертым сыром. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20—30 мин.

ПИЦЦА С ПЕРЦЕМ, КОЛБАСОЙ И СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

600—800 г муки

200 мл кефира

2 яйца

1 ч. л. сахара

0,5 ч. л. соды

0,5 ч. л. соли

растительное масло

Для начинки:

200 г копченой колбасы

3—4 болгарских перца



2 помидора

2 луковицы

200 г твердого сыра

3 ст. л. майонеза

2 ст. л. сметаны

соль

перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кефир смешать с яйцами до однородности. Добавить соль, соду и сахар. Все тщательно перемешать и всыпать просеянную муку. Замесить тесто, по консистенции напоминающее густую сметану. Выложить готовое тесто в смазанную растительным маслом форму для выпекания.

Сверху выложить нарезанную соломкой колбасу и кольца лука, затем — болгарский перец, нарезанный полосками, и кружочки помидоров. Посолить, поперчить, густо посыпать тертым сыром, полить сметаной, смешанной

с майонезом. Выпекать в духовке при температуре 180 °С в течение 25—30 минут.

КАЛЬЦОНЕ С БРЫНЗОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

500 г муки

30 г дрожжей

1 ч. л. сахара

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

Для начинки:

250 г творога

400 г брынзы

200 г помидоров

2 зубчика чеснока

3 ст. л. томатной пасты

1 ст. л. муки

1 яйцо

10 листиков базилика



1 пучок зеленого лука
молотый черный перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Муку просеять в миску и в середине горки сделать углубление. Дрожжи размешать с сахаром в 125 мл теплой воды, вылить в углубление, сверху присыпать мукой. Накрыть полотенцем и поставить на 10 мин в теплое место. Затем добавить растительное масло, соль и 150 мл теплой воды. Тесто месить руками, пока оно не станет гладким и эластичным. Поставить в теплое место еще на 20 мин, чтобы оно подошло. Тесто разделить на 4 части и еще раз обмять. Каждую порцию теста раскатать в виде круга диаметром 25 см на посыпанном мукой столе.

Томатную пасту смешать с мелко нарезанными помидорами, поперчить, выложить на тесто.

Брынзу смешать с творогом, яйцом, мукой, базиликом, зеленым луком и чесноком, положить на помидоры. Каждую лепешку сложить пополам, края прижать. Кальцоне выложить на застеленные пергаментом противни, сбрызнуть водой. Выпекать в разогретой духовке на нижнем уровне при температуре 225 °С около 20 минут.

КАЛЬЦОНЕ С ГРИБАМИ И МЯСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

500 г муки

1 ч. л. сухих дрожжей

450 мл теплой воды

1 ч. л. сахара

1 ч. л. соли

30 г сливочного масла

Для начинки:

600 г мясного фарша



250 г шампиньонов
800 г консервированных томатов
в собственном соку
150 г замороженного зеленого
горошка
2 луковицы
100 г твердого сыра
60 мл растительного масла
яйца для смазки
соль
1 ч. л. орегано
перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В 150 мл теплой воды растворить сухие дрожжи, добавить сахар и поставить в теплое место на 20 мин. По истечении времени добавить соль, оставшуюся воду, сливочное масло и муку. Замесить тесто, поставить в теплое место на 30 мин. Затем обмять и оставить еще на 20 мин.

Лук нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле. Добавить нарезанные пластинками грибы, жарить до испарения жидкости. Затем переложить в отдельную посуду. В освободившейся сковороде обжарить мясной фарш с мелко нарезанными помидорами, добавить зеленый горошек и тушить до испарения появившегося сока. Соединить с грибами, посолить, поперчить, добавить 0,5 ч. л. орегано и тертый сыр.

Готовое тесто разделить на четыре части. Из каждой части раскатать лепешки толщиной около 1 см. На каждую положить приготовленную начинку, разровнять. Края лепешек смазать взбитым яичным белком, сложить пополам и защипнуть. Выложить кальцоне на противень, смазанный растительным маслом. Каждое изделие смазать яичным желтком, посыпать орегано и сыром. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 25—30 минут.

ПИЦЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

200 г муки

1 ч. л. сухих дрожжей

150 мл воды

1 ст. л. растительного масла

соль по вкусу

Для начинки:

300 г креветок

При выпечке пиццы из слоеного, рассыпчатого или пресного теста, ее поверхность надо обязательно проколоть в нескольких местах вилкой — изделие будет равномерно пропекаться и на поверхности не образуются воздушные пузыри.





250 г мидий

2 помидора

2 ст. л. твердого сыра

базилик

орегано

соль

молотый черный перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Просеянную муку соединить с сухими дрожжами, солью, растительным маслом и теплой водой. Все хорошо перемешать и замесить тесто. Накрыть тесто кухонным полотенцем и на 40 мин поставить в теплое место. Затем раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный растительным маслом противень, сделав бортики.

Креветок и мидии отварить в кипящей подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кусочками.

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать небольшими ломтиками, обжарить в разогретом растительном масле 3 мин, посыпать базиликом, перемешать, снять с огня и остудить. Выложить томатную массу на пласт теста. Затем равномерно распределить морепродукты, поперчить, посыпать орегано и тертым сыром. Выпекать пиццу в разогретой до 200 °С духовке в течение 30 мин.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Готовя домашние блюда, всегда помните, что изложенное в рецептах не является истиной в последней инстанции. Используя предлагаемые рецепты, больше фантазируйте, изменяйте по вкусу приправы и соусы, добавляйте новые компоненты или делайте оригинальные замены, то есть разнообразьте и украсьте свой стол, придавая ему неповторимость, индивидуальность и стиль.

УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

- Бананово-творожный пирог • 39
- Безопарное дрожжевое тесто • 147
- Болгарский яблочный пирог • 22
- Быстрый пирог с грибами • 70
- Вишневый пай • 15
- Вишневый пирог • 13
- Гратен из цветной капусты и брокколи • 126
- Грибная запеканка • 120
- Запеканка из бананов • 136
- Запеканка из брокколи под лимонным соусом • 118
- Запеканка из кабачков и сыра по-гречески • 114
- Запеканка из кабачков с тыквой • 110
- Запеканка из персиков • 134
- Запеканка из цветной капусты • 108
- Запеканка с картофелем и брокколи • 94
- Запеканка с цыпленком и луком-пореем • 96
- Запеканка тыквенная с сыром • 124
- Запеканка-суфле с куриным филе и овощами • 100
- Кальцоне с брынзой • 177

-
- Кальцоне с грибами и мясом • 179
- Канарский банановый пирог • 56
- Картофельная запеканка с ветчиной и розмарином • 92
- Картофельная запеканка с рыбой • 98
- Клафути с вишней и красными ягодами • 17
- Клафути с черносливом • 19
- Клубнично-черешневый гратен • 137
- Кофейно-творожная запеканка • 89
- Кулебяка с мясом • 75
- Лимонник • 59
- Лимонно-манговый пирог • 30
- Львовский сырник • 86
- Миндальный пирог с маскарпоне • 46
- Морковный пирог • 72
- Мусака с брокколи • 102
- Мясная запеканка с сыром • 106
- Неаполитанский томатный соус • 154
- Нежный шоколадный пирог • 51
- Овощная запеканка в сырно-сливочной заливке • 112
- Ореховый пирог со сливами • 53
- Пастушья запеканка с бараниной • 105

- Песочное тесто • 151
- Пикантная запеканка из макарон • 122
- Пирог ванильный • 61
- Пирог закусочный • 73
- Пирог с капустой • 68
- Пирог с картофелем и луком • 62
- Пирог со шпиком и яйцами • 66
- Пицца итальянская с грибами и ветчиной • 157
- Пицца на кефире • 163
- Пицца на тонком тесте • 166
- Пицца с ветчиной и грибами • 160
- Пицца с грибами и курицей • 171
- Пицца с копченой грудинкой • 155
- Пицца с курицей и ананасами • 173
- Пицца с морепродуктами • 182
- Пицца с перцем, колбасой и сыром • 175
- Пицца с сыром, ветчиной и грибами • 168
- Пресное тесто • 149
- Простое тесто для пиццы • 149
- Рыбная запеканка с креветками • 132
- Рыбник с овощами • 128

-
- Рыбный пирог из слоеного теста • 80
- Страсбургский пирог со сливами • 54
- Сырная запеканка с орехами и семечками • 130
- Творожная запеканка с вишней • 84
- Творожная запеканка с курагой • 87
- Творожно-морковная запеканка • 90
- Творожно-персиковый пирог • 34
- Творожно-ягодный пирог • 43
- Творожный пай • 36
- Творожный пирог с хурмой • 41
- Томатный соус быстрого приготовления • 152
- Трехцветная овощная запеканка • 116
- Турецкий пирог с баклажанами и сыром • 64
- Узбекская самса с мясом • 78
- Фруктовый пирог • 32
- Чернично-яблочный пирог с кремом • 24
- Шоколадный пирог с грушами • 48
- Шоколадный сливовый пирог • 50
- Южнотирольский яблочный штрудель • 27
- Яблочно-марципановый пирог • 21
- Яблочно-тыквенный манник • 58

СОДЕРЖАНИЕ

Вступление.....	5
ПИРОГИ.....	8
ЗАПЕКАНКИ.....	82
ПИЦЦЫ.....	140
Заключение.....	185
Указатель рецептов.....	186

Видання для організації дозвілля

Запашні пироги, запіканки, піци

(російською мовою)

Укладач **КОЛЕСНИКОВА Олександра Петрівна**

Головний редактор **С. С. Скляр**

Відповідальний за випуск **Н. С. Дорохіна**

Редактор **Л. Г. Фадєєва**

Художній редактор **Н. П. Роєнко**

Технічний редактор **А. Г. Верьовкін**

Коректор **О. В. Молчанова**

Підписано до друку 14.07.2011. Формат 60х90/32.

Друк офсетний. Гарнітура «Minion».

Ум. друк. арк. 6. Наклад 12000 пр. Зам. № 87/09.

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»

Св. № ДК65 від 26.05.2000

61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а

E-mail: cor@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів
на ПП «ЮНІСОФТ»

Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 г.

61045, м. Харків, вул. О. Яроша, 18

Издание для организации досуга

Ароматные пироги, запеканки, пиццы

Составитель *КОЛЕСНИКОВА Александра Петровна*

Главный редактор *С. С. Скляр*
Ответственный за выпуск *Н. С. Дорохина*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *Н. П. Роенко*
Технический редактор *А. Г. Веревкин*
Корректор *Е. В. Молчанова*

Подписано в печать 14.07.2011. Формат 60х90/32.
Печать офсетная. Гарнитура «Minion».
Усл. печ. л. 6. Тираж 12 000 экз. Зак. № 87/09.

ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Отпечатано с готовых диапозитивов
на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 р.
61045, г. Харьков, ул. О. Яроша, 18



СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА

Традиционные или оригинальные,
но неизменно простые рецепты!

С этой книгой неповторимый аромат
домашней выпечки просто поселится в вашей кухне.

Попробуйте самостоятельно приготовить пиццы
и кальцоне из дрожжевого, пресного и песочного теста —
получится вкуснее, чем в пиццерии. А аппетитные
запеканки, сырники, рыбники, мусаки и gratins
понравятся даже самым утонченным гурманам.

Сладкие и соленые, мясные, овощные, фруктовые,
творожные и шоколадные — смело экспериментируйте
с начинками для пирогов, и ваш запас фирменных блюд
никогда не иссякнет!

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-1662-9



9 785991 016629

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-1397-8



9 789661 413978