

КУЛЕБЯКИ, КУРНИКИ, РАССТЕГАИ

Очень просто!



ББК 36.991
К90

Составитель *К. В. Силаева*

К90 Кулебяки, курники, расстегаи. /Сост. К.В. Силаева. - М.: Эксмо, СПб.: Терция, 2006. - 64 с.

«Не красна изба углами, а красна пирогами» - гласит русская пословица. Избы нынче со всеми удобствами, техники в помощь хозяйке придумано много, но и сегодня без настоящего мастерства, умения печь традиционные пироги никак не обойтись, иначе дом не будет по-настоящему теплым и хлебосольным.

Кулебяки, курники и расстегаи - издревле сложившиеся на Руси формы пирогов. Освоив премудрости, вы сможете с гордостью считать себя настоящей русской хозяйкой, а уж гости в вашем доме точно никогда не переведутся.

ISBN 5-699-03126-X

©«Терция», составление, 2003
©«Терция», оформление, 2003
©«Эксмо», 2004

www.infanata.org

Предисловие

«Не красна изба углами, а красна пирогами» — говорит русская народная пословица. И немудрено, что мечта каждой хозяйки — овладеть искусством приготовления пирогов.

Кулебяки, курники и расстегаи — это традиционные пироги русской кухни. Для их приготовления используются дрожжевое тесто и самые разнообразные начинки. Причем, чем больше начинки в пироге по сравнению с тестом, тем пирог вкуснее. В качестве начинки используются мясо (говядина, свинина, ребе — баранина), всевозможная рыба, куриное мясо, субпродукты (печень, мозги, почки, сердце), яйца, творог, каши и овощи (картофель, лук, капуста, морковь, соленые огурцы и пр.), свежие, сушеные и маринованные грибы, мак, яблоки и ягоды.

Кулебяка — это пирог овальной формы, более высокий и выпуклый, чем обычный закрытый пирог. Кулебяку по сравнению с другими пирогами отличает большое количество начинки, которую делают из мяса, рыбы, яиц, грибов, каши, капусты, картофеля и т. д.

Формуют кулебяку различными способами. Кулебяка в традиционном варианте — это закрытый пирог овальной формы, выпуклый и узкий. Также кулебяка может быть и четырехугольной («кулебяка на четыре угла»), в которой начинки располагаются клиньями, и круглой, в которой начинки располагаются горкой. Разделанный пирог должен получиться более выпуклым и в то же время более узким, чем другие пироги. Выпекают его чаще всего из дрожжевого теста.



Расстегаи – закусочные пирожки – делают круглой формы или в виде лодочки. Характерная особенность этих изделий – небольшое отверстие («окошко») в середине шва, которое оставляют незащищенным. В старину расстегаи выпекали круглыми, диаметром около 40 см, и подавали как самостоятельное второе блюдо. В наше время их формуют маленькими, круглыми или в виде лодочки и подают как закуску к первым мясным и рыбным блюдам. В качестве начинки используют мясо, яйца, грибы, рис, рыбу, зеленый лук или брынзу.

Подают расстегаи к крепкому мясному бульону или рыбной ухе.

Праздничным пирогом на православной Руси всегда был *курник* – закрытый круглый (или в форме купола) выпуклый пирог с большим количеством разнообразной начинки. Раньше такой пирог подавали к царскому столу. В настоящее время он является обязательным обрядовым свадебным пирогом во многих областях России. В качестве начинки для курника используют чаще всего куриное мясо, белые грибы, рис, яйца и зелень петрушки.

Практически все приведенные в этой книге пироги выпекаются из дрожжевого теста, приготовленного опарным или безопарным способом. Основные рецепты приготовления их приведены ниже.



Дрожжевое безопарное тесто (основной рецепт)

640 г пшеничной муки высшего сорта, 20 г дрожжей, 250 мл молока или воды, 30 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 35 г сахара, 10 г соли.



вливать яйцо, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замешивания добавить растопленное и охлажденное до комнатной температуры масло или маргарин. Хорошо вымешенное тесто должно быть однородным, легко отставать от рук и стенок посуды.

Замешенное тесто слегка присыпать мукой, посуду накрыть чистой салфеткой или полотенцем (но не крышкой!) и поставить в теплое место для брожения на 3–4 ч.

При брожении теста образуются пузырьки углекислого газа, способствующие его разрыхлению. Однако слишком большое содержание углекислого газа замедляет процесс брожения, поэтому тесто нужно периодически вымешивать, обминать. Первую обминку нужно провести через 1–1,5 ч после начала брожения (когда тесто поднимется), вторую — через 1–1,5 ч после первой.



Дрожжевое опарное тесто (основной рецепт)

640 г пшеничной муки высшего сорта, 20 г дрожжей, 160 мл молока или воды, 70 г сливочного масла или маргарина, 50 г сахара, 2 яйца, 10 г соли.

В теплое молоко или воду влить дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве теплой воды, всыпать примерно половину количества просеянной муки и перемешать до получения однородной массы. Дать подготовленной опаре выйти (в течение 2–3 ч), так чтобы ее объем увеличился примерно в 1,5–2 раза. Когда опара начнет оседать, добавить в нее соль, растертые с сахаром яйца, всыпать оставшуюся муку и хорошо перемешать. Постепенно добавляя растопленное и охлажденное до комнатной температуры масло или маргарин, вымешивать



тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, блестящим и не будет легко отставать от рук и стенок посуды. Затем накрыть посуду с тестом чистой полотняной салфеткой или полотенцем (но не крышкой!) и поставить в теплое место для подъема.

Время, необходимое для подъема теста, зависит от количества и качества дрожжей, состава теста и температурных условий. Объем теста должен увеличиться не менее чем в два раза. Подошедшее тесто следует осторожно обмять (при этом из теста удаляется излишний углекислый газ и оно обогащается кислородом). За все время расстойки (1,5–2 ч) рекомендуется сделать 2–3 обминки.

КУЛЕБЯКИ



Кулебяка с говядиной, свининой и курицей

1,5–2 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту, 1 яйцо и 2 ст. ложки растопленного сливочного масла для смазывания.

Для начинки из говядины: 600 г говядины (мякоти), 2 луковицы, мясной бульон (можно из кубика) или вода, 0,25 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Для начинки из свинины: 600 г свинины (мякоти), 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, мясной бульон или вода, сливочное масло, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для начинки из курицы: 600 г куриного филе, 2 моркови, 1 большая луковица, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, сливки, растительное масло, соль по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить начинку из говядины. Для этого мясо промыть, обсушить, нарезать маленькими кусочками, обжарить на сковороде с разогретым маслом, чуть охладить и пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым луком. Посолить, поперчить, добавить немного бульона или воды (начинка должна быть сочной) и хорошо перемешать.

Приготовить начинку из свинины. Мясо вымыть, пропустить через мясорубку, затем обжарить в разогретом масле. Лук и чеснок очистить, натереть на терке,



положить к мясу и немного прожарить все вместе. Затем посолить, поперчить, влить немного бульона или воды и хорошо перемешать.

Приготовить начинку из курицы. Филе вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками и хорошо подрумянить их со всех сторон в сковороде с разогретым маслом. Морковь и лук очистить, вымыть, натереть на крупной терке и также обжарить в разогретом масле. Смешать с курицей, добавить зелень, сливки, посолить, поперчить и перемешать.

Выстоявшееся тесто разделить на две равные части, раскатать из каждой прямоугольный пласт (по размеру противня) толщиной примерно 1–1,5 см. Выложить один пласт на смазанный растительным маслом противень. Нанести на него ровным слоем сначала начинку из говядины, затем начинку из свинины, потом — из курицы. Сбрызнуть ее сливками или бульоном, накрыть вторым пластом теста, подтянуть края нижнего пласта к верхнему и защипать их по всему периметру кулебяки.

Выдержать ее около 15–20 мин при комнатной температуре, затем намазать верх взбитым яйцом (можно взбить его с небольшим количеством подслащенного молока) и наколоть вилкой в нескольких местах. Поставить противень в разогретую до 190–210° С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, сразу же намазать растопленным маслом, дать постоять 1–2 мин, потом накрыть чистой полотняной салфеткой или полотенцем.



Кулебяка с капустой, яйцами и зеленым луком



бульона (можно из кубика) или воды, 1 яйцо и 3 ст. ложки растопленного сливочного масла для смазывания.

Для начинки из капусты и яиц: 1 кг свежей белокочанной капусты, 3–4 яйца, растительное масло, соль по вкусу.

Для начинки из яиц и зеленого лука: 7–8 яиц, 50 г зеленого лука, 3–4 ст. ложки растопленного сливочного масла, соль по вкусу.

Приготовить безопасное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить начинку из капусты и яиц. Капусту очистить от верхних листьев, обмыть холодной водой, обсушить и мелко порезать. Выложить на сковороду с разогретым маслом, хорошо подрумянить, часто помешивая деревянной лопаткой. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и очень мелко порубить. Соединить их с капустой, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Приготовить начинку из яиц и зеленого лука. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и очень мелко порубить. Зеленый лук вымыть, обсушить, очень мелко нарезать, посолить и потолочь, пока не выделится сок. Затем соединить с яйцами, заправить охлажденным до комнатной температуры маслом и хорошо перемешать.

Подошедшее тесто разделить на две равные части, раскатать каждую в форме круга (так, чтобы изделие поместилось на противне) толщиной примерно 1–1,5 см. Выложить один пласт на смазанный маслом (1–1,5 ст. ложки) противень.

Выложить на тесто, немного отступив от края, ровным слоем сначала начинку из капусты и яиц, затем — из яиц и зеленого лука. Сбрызнуть бульоном или водой, накрыть вторым пластом теста, подтянуть края нижнего пласта к верхнему и зашпатель их красивым швом. Из остатков теста скатать жгутики или тонкие полоски, закрепить



их, смазав яйцом, в виде решетки на поверхности кулебяки. Выдержать ее около 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым яйцом (можно взбить его с небольшим количеством подслащенного молока) и наколоть вилкой в нескольких местах. Поставить противень в разогретую до 190–210° С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, сразу же смазать растопленным маслом, дать постоять 1–2 мин, потом накрыть чистой полотняной салфеткой или полотенцем.



Кулебяка с гречневой кашей, печенью и морковью

1,5–2 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту, 0,5 стакана бульона от печени, 1 яйцо и 3 ст. ложки растопленного сливочного масла для смазывания.

Для начинки из гречневой каши и лука: 1,5 стакана гречневой крупы, 1–2 луковицы, 2,5–3 стакана воды, 50–60 г сливочного масла, растительное масло, соль по вкусу.

Для начинки из яиц и зеленого лука: 6–7 яиц, 100 г зеленого лука, сливочное или растительное масло, соль по вкусу.

Для начинки из печени: 800 г говяжьей печени, 1 стакан бульона от печени, 1–2 моркови, 60–80 г сливочного масла, 2 луковицы, душистый перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

10 Приготовить начинку из гречневой каши и лука. Крупу хорошо промыть холодной проточной водой,



положить в кастрюлю, залить водой, подсолить, сварить рассыпчатую гречневую кашу (по необходимости можно подлить немного воды) и сразу же заправить ее растопленным маслом. Лук очистить, вымыть, очень мелко нарубить и хорошо обжарить в разогретом масле. Положить в кашу и тщательно перемешать.

Приготовить начинку из яиц и зеленого лука. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и очень мелко порубить. Зеленый лук вымыть, обсушить, очень мелко нарезать, посолить и потолочь, пока не выделится сок. Затем соединить с яйцами, заправить охлажденным до комнатной температуры маслом и хорошо перемешать.

Приготовить начинку из печени. Печень вымыть, залить холодной водой и сварить с очищенными и вымытыми морковью и 1 луковицей. За 5–7 мин до готовности добавить перец горошком и лавровый лист. Оставшуюся луковицу очистить, вымыть и пропустить вместе с охлажденными печенью и морковью через мясорубку. Влить горячий бульон, добавить масло, соль, молотый перец по вкусу и все тщательно растереть деревянной ложкой.

Подошедшее тесто разделить на две равные части, раскатать каждую в форме круга (так, чтобы изделие поместилось на противне) толщиной примерно 1–1,5 см. Выложить один пласт на смазанный маслом (1–1,5 ст. ложки) противень.

Положить на тесто, немного отступив от края, ровным слоем сначала начинку из гречневой каши и лука, потом начинку из яиц и зеленого лука, сверху – начинку из печени. Сбрызнуть бульоном, накрыть вторым пластом теста, подтянуть края нижнего пласта к верхнему и защипать их.

Выдержать кулебяку около 15–20 мин при комнатной температуре, затем намазать верх взбитым яйцом (можно взбить его с небольшим количеством подслащенного молока) и наколоть вилкой в нескольких местах. Поставить противень в разогретую до 190–210° С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.



Готовую кулебяку вынуть из духовки, сразу же смазать растопленным маслом, дать постоять 1–2 мин, потом накрыть чистой полотняной салфеткой или полотенцем.



Классическая русская кулебяка

1,5 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту, 0,3 стакана рыбного или овощного бульона (можно из кубика) либо воды, 1 яйцо и 3 ст. ложки растопленного сливочного масла для смазывания.

Для начинки из рыбы и лука: 400 г филе щуки или судака, 1 ст. ложка растительного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки толченых сухарей, 1 ст. ложка сметаны, 0,3 стакана молока, 1–2 луковицы, черный молотый перец и соль по вкусу.

Для начинки из жирной рыбы: 400–450 г филе жирной рыбы, белый молотый перец, соль по вкусу.

Для начинки из риса: 2 стакана среднезернового риса, 1,5–2 л воды, 20 г сливочного масла, 1 ч. ложка соли.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить начинку из рыбы и лука. Из филе щуки удалить мелкие косточки и дважды пропустить его через мясорубку вместе с очищенным и вымытым луком. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, мелко нарубить и добавить к рыбе и луку вместе с молоком и сметаной. Посолить, поперчить, перемешать, всыпать сухари и, еще раз перемешав, поставить начинку в холодное место на 1–1,5 ч.

Приготовить начинку из жирной рыбы. Филе очистить от мелких костей, ополоснуть, обсушить и нарезать небольшими прямоугольными ломтиками. Посолить, поперчить и перемешать.



Приготовить начинку из риса. Рис хорошо промыть, залить холодной подсоленной водой, сварить почти до готовности и дать остыть. Выложить рис в смазанную маслом сковороду, разложить по поверхности маленькие кусочки масла и поставить в горячую духовку на 10–15 мин, чтобы рис слегка подрумянился сверху.

Выстоявшееся тесто раскатать в виде овальной лепешки толщиной около 1,5–2 см. По центру ее уложить продолговатой горкой слои рыбного фарша и риса, кусочки рыбы и снова слой фарша и риса. Толщина каждого слоя начинки произвольная. Сбрызнуть бульоном или водой, края лепешки завернуть и плотно защипать над фаршем, формируя шов по центру. Из остатков теста сделать украшения: цветочки, листики, веточки, жгутики. Поверхность пирога смазать взбитым яйцом, оформить украшениями и смазать яйцом.

Выдержать кулебяку около 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым яйцом (можно взбить его с небольшим количеством подслащенного молока) и наколоть вилкой в нескольких местах. Поставить противень в разогретую до 190–210° С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, сразу же смазать растопленным маслом, дать постоять 1–2 мин, потом накрыть чистой полотняной салфеткой или полотенцем.



Кулебяка с мясом, яйцами и овощами

1–1,5 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту, 0,3 стакана мясного бульона или воды, 1 яйцо для смазывания.

Для мясной начинки: 1 кг мякоти говядины, 1–2 луковицы, 1–1,5 ст. ложки растительного масла,



0,5 стакана мясного бульона, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для начинки из яиц и зелени: 4 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для начинки из овощей: 4 средние моркови, 3–4 луковицы, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, растительное масло, соль по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить мясную начинку. Говядину вымыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, подсолить и сварить до готовности. Потом пропустить через мясорубку с очищенным и вымытым луком (его можно предварительно обжарить в масле), посолить, поперчить, влить бульон и хорошо перемешать.

Приготовить начинку из яиц и зелени. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, мелко нарубить, посолить, поперчить и перемешать с зеленью и маслом.

Приготовить начинку из овощей. Лук и морковь очистить, вымыть. Морковь натереть на крупной терке, лук мелко порубить. Спассеровать овощи по отдельности в разогретом масле, соединить (можно влить немного бульона), посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Подошедшее тесто разделить на две равные части, раскатать каждую в форме круга (так, чтобы изделие поместилось на противне) толщиной примерно 1–1,5 см. Выложить один пласт на смазанный маслом (1–1,5 ст. ложки) противень.

Положить на тесто, немного отступив от края, ровным слоем сначала начинку из мяса, потом начинку из яиц и зелени, а сверху — начинку из овощей. Сбрызнуть бульоном, накрыть вторым пластом теста, подтянуть края нижнего пласта к верхнему и зашивать их красивым швом.

14 Выдержать кулебяку около 15–20 мин при комнат-



ной температуре, затем смазать верх взбитым яйцом (можно взбить его с небольшим количеством подслащенного молока) и наколоть вилкой в нескольких местах. Поставить противень в разогретую до 190–210° С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки и сразу же накрыть чистой полотняной салфеткой.



Закусочная кулебяка с тройной начинкой

1,2–1,5 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту, 0,3 стакана мясного бульона или воды, 1 яйцо и 3 ст. ложки растопленного сливочного масла для смазывания.

Для начинки из грибов: 500 г соленых грибов, 4 луковицы, растительное масло, черный молотый перец по вкусу.

Для начинки из мяса: 400 г отварной говядины или баранины, 0,3 стакана мясного бульона (можно из кубика) или воды, 3 луковицы, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для начинки из картофеля: 4–5 средних клубней картофеля, 1 яйцо, 1–2 ст. ложки растопленного сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с.4–5).

Приготовить начинку из грибов. Грибы промыть, сварить, обсушить, мелко нарезать и обжарить в разогретом масле. Добавить мелко нарезанный и отдельно обжаренный в масле лук, посолить, поперчить и все перемешать.

Приготовить начинку из мяса. Мясо пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный и обжа-



ренный в масле лук, посолить, поперчить, влить масло, бульон или воду, все хорошо перемешать.

Приготовить начинку из картофеля. Картофель очистить, вымыть, отварить в небольшом количестве подсоленной воды (так, чтобы к концу варки вода почти полностью выкипела). Горячий картофель размять в пюре, добавить яйцо, быстро перемешать, влить масло, посолить, поперчить и снова перемешать.

Выстоявшееся тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной не более 1 см. Перенести его на смазанный маслом противень так, чтобы половина теста находилась на противне, а другая половина — на столе. На тесто, находящееся на противне, выложить, отступив от края 1,5–2 см, сначала слегка теплую грибную начинку, потом картофельное пюре, а за ним — начинку из мяса. Аккуратно закрыть ее оставшейся половиной теста, подтянуть края нижнего пласта теста вверх, соединить с верхним пластом и хорошо защипать шов. Выдержать кулебяку около 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым яйцом (можно взбить его с небольшим количеством подслащенного молока) и наколоть вилкой в нескольких местах. Поставить противень в разогретую до 190–210° С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, сразу смазать растопленным маслом, дать постоять 1–2 мин, потом накрыть чистой полотняной салфеткой или полотенцем.



Русская праздничная кулебяка

1–1,2 кг опарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту.

16 Для начинки: 800 г филе свежей малокостной рыбы (трески, судака), 800 г филе свежего лосося,



3 стакана гречневой крупы, 5–6 луковиц, 300 г сливочного масла, 0,5 стакана измельченной зелени укропа, 3 яйца (1 яйцо для смазывания), белые панировочные сухари, черный или белый молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить опарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 5–6).

Приготовить начинку. Гречневую крупу перебрать, вымыть, обсушить и тщательно перетереть руками с яйцом (вначале крупа будет очень липкой, но постепенно в процессе растирания впитает в себя все яйцо). Рассыпать подготовленную таким образом крупу тонким слоем на разделочной доске и высушить, разминая слипшиеся крупинки.

Из филе свежей рыбы удалить кости, подрумянить со всех сторон в сковороде с разогретым маслом (30 г), потом добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук. Жарить еще 5–7 мин, потом добавить зелень, перемешать, охладить и все хорошо изрубить.

Вскипятить 2,5 стакана воды с оставшимся маслом, всыпать туда подготовленную гречневую крупу, заправить по вкусу солью, хорошо перемешать и поставить в горячую духовку, накрыв посуду с кашей крышкой. Когда крупа хорошо распарится, смешать ее с подготовленным рыбным фаршем.

Выстоявшееся тесто раскатать в пласт толщиной не более 1 см. На большое круглое жаростойкое блюдо положить раскатанный пласт теста, оставив края так, чтобы их можно было соединить и защипать. На середину теста выложить половину начинки, разровнять, сверху разложить нарезанное небольшими ломтиками филе семги или лосося. Накрыть их оставшейся начинкой, уложив ее горкой. Все края теста подтянуть к центру и защипать красивым швом. Наколоть поверхность и бока пирога вилкой, смазать взбитым яйцом и посыпать панировочными сухарями.



Поместить блюдо с кулебякой на противень, поставить его в разогретую до 190–210° С духовку и выпекать в течение 40–50 мин. Готовую кулебяку вынуть из духовки, накрыть листом пергамента или кальки и, тепло укутав, оставить на 1–1,5 ч.



Русская рыбная кулебяка

1–1,2 кг опарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту.

Для начинки: 600 г филе свежего судака, 400 г филе свежей осетрины, 200 г филе семги, 1,25 стакана гречневой сечки, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1 луковица, рубленая зелень укропа, растительное масло, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить опарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 5–6).

Приготовить начинку. Из филе судака удалить мелкие косточки, нарезать его кусочками и обжарить в разогретом растительном масле вместе с очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком, а также зеленью укропа. Затем охладить и все вместе очень мелко изрубить.

Гречневую сечку тщательно промыть, высушить, перетереть руками с сырым яйцом и протереть через редкое сито. Вскипятить 1,25 стакана воды, добавить в нее сливочное масло, всыпать подготовленную гречневую сечку, посолить и быстро размешать. Поставить кастрюлю с гречкой в разогретую до 200° С духовку и держать ее там до тех пор, пока крупа не распарится. Затем тщательно перемешать получившуюся кашу с подготовленным рыбным фаршем.

18 Филе осетрины и семги нарезать тонкими ломтиками, слегка посолить.



Выстоявшееся тесто раскатать в пласт толщиной не более 1 см. На большое круглое жаростойкое блюдо переложить раскатанный пласт теста, оставив края так, чтобы их можно было соединить и защипать. На середину теста выложить половину начинки, разровнять, сверху разложить ломтики осетрины и семги. Накрыть их оставшейся начинкой, уложив ее горкой. Все края теста подтянуть к центру и защипать. Наколоть поверхность и бока пирога вилкой и смазать взбитым яйцом.

Поместить блюдо с кулебякой на противень, поставить его в разогретую до 190–210° С духовку и выпекать в течение 40–50 мин. Готовую кулебяку смазать растопленным сливочным маслом и сразу же подавать.



Кулебяка с рыбой, рисом и капустой

1,5–2 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту, 1 яйцо и 2–3 ст. ложки растопленного сливочного масла для смазывания.

Для рыбной начинки с рисом и яйцами: 1–1,2 кг филе свежей рыбы (трески, судака, лосося), 1 стакан среднезернового риса, 5 яиц, 2,5 ст. ложки растительного масла, 100 г сливочного масла, 1 стакан рыбного бульона или воды, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для рыбной начинки с капустой: 1 кг филе свежей рыбы (трески, судака, лосося), 1 кг свежей капусты, 2 небольшие луковицы, 6 яиц, 200 г сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить рыбную начинку с рисом и яйцами. Рис хорошо промыть, залить подсоленной холодной



водой, отварить до готовности и откинуть на дуршлаг. Затем переложить в миску, заправить растопленным горячим сливочным маслом и солью по вкусу.

Яйца отварить вкрутую, охладить и мелко нарубить. Рыбное филе очистить от мелких косточек, промыть, обсушить, нарезать маленькими кусочками и обжарить в сильно разогретом растительном масле.

Приготовить рыбную начинку с капустой. Капусту вымыть, обсушить, очистить от верхних листьев и тонко нашинковать. Слегка посолить, перетереть руками и дать немного постоять. Затем хорошо отжать капусту от сока и обжарить в глубокой сковороде с разогретым маслом (150 г), добавив очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук.

Яйца отварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарубить. Смешать их с остывшей капустой.

Рыбное филе очистить от мелких косточек, вымыть, обсушить, нарезать кусками, посолить и обжарить в другой сковороде в оставшемся разогретом масле.

Подошедшее тесто разделить на две равные части, раскатать каждую в форме круга (так, чтобы изделие поместилось на противне) толщиной примерно 1–1,5 см. Выложить один пласт на смазанный маслом (1–1,5 ст. ложки) противень.

Положить на тесто, немного отступив от края, ровным слоем рыбную начинку с рисом: сначала рис, на него — обжаренные кусочки рыбы. Сбрызнуть 3–4 ст. ложками бульона или воды, посыпать измельченными яйцами. Потом положить рыбную начинку с капустой: сначала капусту с яйцами, а на нее — кусочки обжаренной рыбы.

Полить оставшимся бульоном или водой, накрыть вторым пластом теста, подтянуть края нижнего пласта к верхнему и защипать их красивым швом.

Выдержать кулебяку около 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым яйцом (можно взбить его с небольшим количеством моло-



ка) и наколоть вилкой в нескольких местах. Поставить противень в разогретую до 190–210° С духовку и выпекать в течение 40–50 мин. Готовую кулебяку вынуть из духовки, смазать сливочным маслом и сразу же накрыть чистой полотняной салфеткой.

Подавать в теплом виде.



Кулебяка с рыбой, картофелем и морковью

1 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки растительного масла для смазывания пирога и противня.

Для начинки: 500 г филе свежей рыбы, 3–4 клубня картофеля, 3 луковицы, 3–4 ст. ложки растительного масла, 0,5 стакана рыбного бульона (можно из кубика) или воды, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить начинку. Картофель, лук и морковь очистить, вымыть и обсушить. Картофель нарезать ровными кружочками, лук – тонкими колечками, морковь натереть на крупной терке. Рыбное филе очистить от мелких косточек, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить по вкусу и перемешать.

Подошедшее тесто разделить на две равные части, раскатать каждую в форме круга (так, чтобы изделие поместилось на противне) толщиной примерно 1–1,5 см. Выложить один пласт на смазанный маслом (1–1,5 ст. ложки) противень.

Уложить на его середину кружочки картофеля, посыпать морковью. Сверху выложить кусочки рыбного филе, а на него – колечки лука.



Полить начинку бульоном или водой, потом растительным маслом, накрыть вторым пластом теста, подтянуть края нижнего пласта к верхнему и зашивать их красивым швом.

Выдержать кулебяку около 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым яйцом (можно взбить его с небольшим количеством молока) и наколоть вилкой в нескольких местах. Поставить противень в разогретую до 190–210° С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, смазать оставшимся маслом и сразу же подавать на стол.



Постная кулебяка с солеными грибами

1 кг дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту, растительное масло для смазывания.

Для начинки: 500–600 г соленых грибов (волнушек, груздей, сыроежек, горькушек), 4 луковицы, 4–5 клубней картофеля, 0,5 стакана овощного отвара (можно из кубика) или воды, растительное масло, зелень петрушки, черный молотый перец по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5), только вместо молока и сливочного масла нужно использовать воду и растительное масло.

Приготовить начинку. Картофель и лук очистить, вымыть и обсушить. Картофель нарезать ровными кружочками, лук мелко нарубить. Зелень петрушки вымыть, обсушить и также нарубить. Соленые грибы промыть, измельчить и перемешать с луком и зеленью, заправить маслом по вкусу.



Подошедшее тесто разделить на две равные части, раскатать каждую в форме круга (так, чтобы изделие поместилось на противне) толщиной примерно 1–1,5 см. Выложить один пласт на смазанный маслом (1–1,5 ст. ложки) противень.

Уложить на середину кружочки картофеля, на картофель — грибы с луком и зеленью. Полить овощным отваром или водой, сбрызнуть маслом, накрыть вторым пластом теста, подтянуть края нижнего пласта к верхнему и зашпатель их красивым швом. Выдержать кулебяку около 15–20 мин при комнатной температуре, затем намазать верх взбитым яйцом (можно взбить его с небольшим количеством молока) и наколоть вилкой в нескольких местах. Поставить противень в разогретую до 190–210° С духовку и выпекать в течение 40–50 мин. Готовую кулебяку вынуть из духовки, смазать маслом и подать на стол.



Кулебяка с овощами, грибами и кашей

1,2–1,5 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту, 0,3–0,5 стакана овощного или грибного отвара, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки растительного масла для смазывания пирога и противня.

Для овощной начинки: 3 моркови, 3 луковицы, 2 небольшие брюквы, 1 небольшой кабачок или 300 г очищенной тыквы, растительное масло, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для грибной начинки: 80–100 г сушеных грибов, 1 большая луковица, 3–4 яйца, сливочное или растительное масло, лавровый лист, душистый перец горошком, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для начинки из каши: 1–1,2 стакана пшена, 1,5–2 стакана молока или сливок, вода, сливочное масло, соль по вкусу.



Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить овощную начинку. Для этого морковь и брюкву вымыть, отварить до готовности, затем охладить, очистить и натереть на крупной терке. Кабачок или тыкву опустить на 2–3 мин в подсоленную кипящую воду, затем обсушить, охладить и также натереть на крупной терке.

Лук очистить, вымыть, мелко нарубить и обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Все овощи перемешать, посолить, поперчить по вкусу и хорошо перемешать. Если начинка получается слишком сухой, можно влить немного овощного отвара и снова все перемешать.

Приготовить грибную начинку. Сушеные грибы вымыть, залить холодной водой и оставить на 3–4 ч. Затем отварить в этой же воде с добавлением лаврового листа и нескольких горошин душистого перца до мягкости, обсушить на дуршлаге и очень мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и также очень мелко нарезать. Обжарить его с грибами в сковороде с разогретым маслом. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и измельчить. Перемешать их с грибами и луком, посолить, поперчить по вкусу. По необходимости влить немного грибного отвара.

Приготовить начинку из каши. Крупу хорошо промыть, залить молоком (по желанию его можно разбавить кипяченой водой) или сливками, посолить и сварить кашу. Заправить ее маслом и хорошо перемешать.

Выстоявшееся тесто разделить на две равные части, раскатать каждую в форме круга (так, чтобы изделие поместилось на противне) толщиной примерно 1–1,5 см. Выложить один пласт на смазанный маслом (1–1,5 ст. ложки) противень.

Отступая от края 2,5–3 см, уложить на середину сначала начинку из каши, потом — из грибов, а на нее — начинку из овощей. Полить начинку овощным или грибным отваром, потом сбрызнуть растительным маслом,



накрыть вторым пластом теста, подтянуть края нижнего пласта к верхнему и защипать. Выдерживать кулебяку около 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым яйцом и наколоть вилкой в нескольких местах. Поставить противень в разогретую до 190–210° С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, смазать оставшимся маслом и накрыть чистой полотняной салфеткой. Подавать в теплом виде.



Кулебяка с грибами, рисом и мясом

1,2–1,5 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту, 0,5 стакана грибного отвара, мясного бульона или воды, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки растительного масла для смазывания пирога и противня.

Для грибной начинки: 80–100 г сушеных грибов, 1 большая луковица, 3–4 яйца, сливочное или растительное масло, лавровый лист, душистый перец горошком, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для начинки из риса: 2 стакана среднезернового риса, 1,5–2 л воды, 20 г сливочного масла, 1 ч. ложка соли.

Для мясной начинки: 500 г готового мясного фарша (из говядины или говядины со свиной), 1–2 луковицы, 0,3 стакана воды или мясного бульона (можно из кубика), растительное или сливочное масло, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить грибную начинку. Сушеные грибы вымыть, залить холодной водой и оставить на 3–4 ч.



Затем отварить в этой же воде с добавлением лаврового листа и нескольких горошин душистого перца до мягкости, обсушить на дуршлаге и очень мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и также очень мелко нарезать. Обжарить его с грибами в сковороде с разогретым маслом. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и измельчить. Перемешать их с грибами и луком, посолить, поперчить по вкусу. Если начинка получится сухой, можно влить немного грибного отвара и все еще раз перемешать.

Приготовить начинку из риса. Рис хорошо промыть, залить холодной подсоленной водой, сварить почти до готовности и дать остыть. Выложить рис в смазанную маслом сковороду, разложить по поверхности маленькие кусочки масла и поставить в горячую духовку на 10–15 мин, чтобы рис слегка подрумянился сверху.

Приготовить мясную начинку. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить и обжарить в сковороде с разогретым маслом. Когда лук хорошо подрумянится, добавить размятый вилкой фарш, все хорошо перемешать, посолить, поперчить и обжаривать еще 10–12 мин. Затем влить туда воду или бульон и перемешать.

Выстоявшееся тесто раскатать пластом по размеру противня и толщиной 1,5 см, переложить его на полотенце, слегка присыпанное мукой. Посередине, по всей длине пласта, выложить сначала рис, на него — грибную и мясную начинки. Полить начинку грибным отваром или мясным бульоном, потом сбрызнуть растительным маслом. Подтягивая края полотенца, поднять края теста к центру и защипать. После этого аккуратно переложить подготовленную кулебяку швом вниз на противень, смазанный маслом.

Выдержать кулебяку около 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать ее взбитым яйцом, украсить тонкими полосками и фигурками из теста, снова смазать яйцом и наколоть вилкой в нескольких местах. Поставить противень в разогретую до 190–210° С духовку

и выпекать в течение 40–50 мин. Готовую кулебяку вынуть из духовки, смазать оставшимся маслом и накрыть чистой полотняной салфеткой.

Подавать в теплом виде.



Кулебяка с рисом, капустой и свиной

1,2 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту, 0,5 стакана мясного бульона (можно из кубика) или воды, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки растительного масла для смазывания пирога и противня.

Для начинки из капусты и свинины: по 350–400 г квашеной и свежей белокочанной капусты, 400 г нежирной свинины (мякоти), 1 луковица, 60–70 г животного жира или сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для начинки из риса: 1,5 стакана среднезернового риса, 1,5–2 л воды, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка соли.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить начинку из капусты и свинины. Свежую капусту мелко нарубить, смешать с также мелко нарубленным луком. Выложить на сковороду с разогретым жиром или маслом, посолить, поперчить по вкусу и хорошо подрумянить, время от времени перемешивая. Свинину вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками (или можно пропустить через мясорубку), посолить, поперчить и обжарить отдельно. Затем добавить к ней обсушенную квашеную капусту и тушить под крышкой еще 12–15 мин.

Приготовить начинку из риса. Рис хорошо промыть, залить холодной подсоленной водой, сварить



почти до готовности и дать остыть. Выложить рис в смазанную маслом сковороду, разложить по поверхности маленькие кусочки масла и поставить в горячую духовку на 10–15 мин, чтобы рис слегка поджарился сверху.

Выстоявшееся тесто разделить на две равные части, раскатать каждую в форме круга (так, чтобы изделие поместилось на противне) толщиной примерно 1–1,5 см. Выложить один пласт на смазанный маслом (1–1,5 ст. ложки) противень.

Отступая от края 2,5–3 см, уложить на середину сначала начинку из риса и полить ее 3–4 ст. ложками бульона или воды, потом — квашеную капусту с мясом, а на нее — обжаренную свежую капусту с луком. Полить оставшимся бульоном или водой, сбрызнуть маслом, накрыть вторым пластом теста, подтянуть края нижнего пласта к верхнему и зашпатель их красивым швом.

Выдержать кулебяку около 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым яйцом и наколоть вилкой в нескольких местах. Поставить противень в разогретую до 190–210° С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, смазать оставшимся маслом и накрыть чистой полотняной салфеткой. Подавать в теплом виде.



Кулебяка с рыбой и грибами

1,2–1,5 кг опарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту, 0,5 стакана мясного бульона (можно из кубика) или воды, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки растительного или растопленного сливочного масла для смазывания пирога и противня.



Для начинки: 900 г филе рыбы (судака, трески или лосося), 120–130 г сушеных грибов, 4 яйца, 0,5 стакана растопленного сливочного масла, 1 большая луковица, 0,75 стакана риса, 2,5 стакана куриного бульона, 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, по 0,5 ч. ложки измельченной зелени кервеля и базилика (по возможности), 2 ч. ложки соли.

Приготовить опарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 5–6).

Приготовить начинку. Сушеные грибы вымыть, залить холодной водой и оставить на 3–4 ч. Затем отварить в этой же воде с добавлением лаврового листа и нескольких горошин душистого перца до мягкости, обсушить на дуршлаге и очень мелко нарезать.

Филе рыбы очистить от мелких косточек, промыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Посолить, обвалять в петрушке (1 ст. ложка) и поставить в холодильник.

Разогреть в кастрюле половину количества масла, хорошо обжарить в нем половину очищенной, вымытой и мелко нарубленной луковицы, добавить хорошо промытый и обсушенный рис и влить бульон. Тушить все на небольшом огне под крышкой до готовности, потом охладить. В сковороде разогреть масло, хорошо подрумянить в нем оставшийся лук и также охладить его.

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и очень мелко нарубить.

Смешать подготовленные рис, лук, оставшуюся петрушку, грибы и яйца, посолить, поперчить по вкусу, добавить немного бульона, чтобы начинка не была сухой.

Выстоявшееся тесто раскатать в виде овальной лепешки толщиной около 1,5–2 см. По центру ее уложить ровным слоем треть рисовой начинки и покрыть ее слоем кусочков рыбы. Затем снова положить треть рисовой начинки и покрыть ее кусочками рыбы. Закрывать их



оставшейся рисовой начинкой, на нее положить оставшуюся рыбу. Полить бульоном или водой, сбрызнуть маслом, края лепешки завернуть и плотно защипать, формируя шов по центру.

Из остатков теста сделать украшения: цветочки, листики, веточки, жгутики. Поверхность пирога смазать взбитым яйцом, оформить украшениями и снова смазать яйцом.

Выдержать кулебяку около 15–20 мин при комнатной температуре, смазать верх взбитым яйцом (можно взбить его с небольшим количеством подслащенного молока) и наколоть вилкой в нескольких местах. Поставить противень в разогретую до 200° С духовку и выпекать в течение 20–25 мин. Потом накрыть ее пищевой фольгой и выпекать еще 20–25 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, сразу же смазать растопленным маслом. Подавать можно и в горячем, и в холодном виде.



Кулебяка с мясом, курицей, грибами и рисом

1,5 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту, 0,75 стакана мясного бульона (можно из кубика), грибного отвара или воды, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки растительного масла для смазывания пирога и противня.

Для начинки из мяса: 1 кг говядины (мякоти), 2 луковицы, 40 г сливочного масла или маргарина, 0,3 стакана мясного бульона (можно из кубика) или воды, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 2 яйца, 1–2 яичных желтка для смазывания, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для начинки из курицы: 600 г куриного филе, 2 моркови, 1 большая луковица, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, сливки, растительное масло, соль по вкусу.



Для грибной начинки: 80–100 г сушеных грибов, 1 большая луковица, 3–4 яйца, сливочное или растительное масло, лавровый лист, душистый перец горошком, черный молотый перец, соль по вкусу.

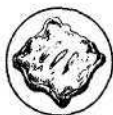
Для начинки из риса: 2 стакана среднезернового риса, 3–4 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1 ч. ложка измельченной зелени укропа, соль по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить начинку из говядины. Для этого мясо промыть, обсушить, нарезать маленькими кусочками, обжарить на сковороде с разогретым маслом, чуть охладить и пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым луком. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, мелко нарубить и перемешать с фаршем. Посолить, поперчить, добавить бульон или воду (начинка должна быть сочной) и хорошо перемешать.

Приготовить начинку из курицы. Филе вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками и хорошо подрумянить их со всех сторон в сковороде с разогретым маслом. Морковь и лук очистить, вымыть, натереть на крупной терке и также обжарить в разогретом масле. Смешать с курицей, добавить зелень, сливки, посолить, поперчить и перемешать.

Приготовить грибную начинку. Сушеные грибы вымыть, залить холодной водой и оставить на 3–4 ч. Затем отварить в этой же воде с добавлением лаврового листа и нескольких горошин душистого перца до мягкости, обсушить на дуршлаге и очень мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и также очень мелко нарезать. Обжарить его с грибами в сковороде с разогретым маслом. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и измельчить. Перемешать их с грибами и луком, посолить, поперчить по вкусу. Если начинка получится суховатой, можно влить немного грибного отвара и все еще раз перемешать.



Приготовить начинку из риса. Рис хорошо промыть, залить холодной подсоленной водой, сварить почти до готовности и дать остыть. Выложить рис в смазанную маслом сковороду, разложить по поверхности кусочки масла и поставить в горячую духовку на 10–15 мин, чтобы рис слегка подрумянился сверху.

Выстоявшееся тесто раскатать в виде овальной лепешки толщиной около 1,5–2 см. По центру ее уложить ровным слоем сначала начинку из риса, потом начинку из мяса, на нее – грибы и курицу. Полить бульоном, грибным отваром или водой, края лепешки завернуть и плотно защипать, формируя шов по центру. Из остатков теста сделать цветочки, листики, веточки, жгутики. Поверхность пирога смазать взбитым яйцом, оформить украшениями и снова смазать яйцом.

Выдержать кулебяку около 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым яйцом и наколоть вилкой в нескольких местах. Поставить противень в разогретую до 200° С духовку и выпекать в течение 45–50 мин. Готовую кулебяку вынуть из духовки и сразу же смазать маслом. Подавать в горячем виде.



Кулебяка с мясом, яйцами, зеленым луком и яблоками

1,5 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту, 0,5 стакана мясного бульона или воды, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки растительного масла для смазывания пирога и противня.

Для начинки из мяса: 1 кг говядины (мякоти), 2 небольшие луковицы, 50 г сливочного масла или маргарина, 0,2 стакана мясного бульона или воды, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.



Для начинки из яблок: 5–6 кисло-сладких яблок, сливочное масло, сахар, соль по вкусу.

Для начинки из яиц и зеленого лука: 7–8 яиц, 50 г зеленого лука, 3–4 ст. ложки растопленного сливочного масла, соль по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить начинку из мяса. Говядину вымыть, залить холодной водой, добавить соль, сварить до готовности, затем вынуть и обсушить. Лук очистить, вымыть и дважды пропустить вместе с мясом через мясорубку. Влить растопленное масло, горячий бульон или воду, посолить, поперчить по вкусу и все хорошо перемешать.

Приготовить начинку из яиц и зеленого лука. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и очень мелко порубить. Зеленый лук вымыть, обсушить, очень мелко нарезать, посолить и потолочь, пока не выделится сок. Затем соединить с яйцами, заправить охлажденным до комнатной температуры маслом и хорошо перемешать.

Приготовить начинку из яблок. Яблоки вымыть, очистить от кожуры, сердцевины и семян, потом натереть на крупной терке. Посыпать сахаром и солью, сбрызнуть растопленным маслом и перемешать. По желанию яблоки можно немного потушить.

Подошедшее тесто разделить на две равные части, раскатать каждую прямоугольником (по размерам противня) толщиной примерно 1–1,5 см. Положить один пласт на смазанный маслом (1–1,5 ст. ложки) противень.

Выложить на тесто, немного отступив от края, начинку из мяса, посыпать ее половиной количества яблок, затем положить начинку из яиц и зеленого лука и посыпать ее оставшимися яблоками. Полить бульоном или водой, сбрызнуть маслом, накрыть вторым пластом теста, подтянуть края нижнего пласта к верхнему и зашпатель их красивым швом. Из остатков теста скатать



жгутики или тонкие полоски, закрепить их, смазав яйцом, в виде решетки на поверхности кулебяки.

Выдержать ее около 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым яйцом (можно взбить его с небольшим количеством подслащенного молока) и наколоть вилкой в нескольких местах. Поставить противень в разогретую до 190–210° С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, смазать растопленным маслом, дать постоять несколько минут, потом накрыть чистой полотняной салфеткой или полотенцем.



Кулебяка с рыбой, рисом, морковью и зеленым луком

1,5 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту, 0,5 стакана мясного бульона или воды, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки растительного масла для смазывания пирога и противня.

Для рыбной начинки с рисом и яйцами: 1–1,2 кг филе свежей рыбы (трески или лосося), 1–1,2 стакана среднезернового риса, 5 яиц, 2,5 ст. ложки растительного масла, 100 г сливочного масла, 1 стакан рыбного бульона или воды, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для начинки из моркови: 5–6 шт. моркови, 0,3–0,5 стакана молока или сливок, черный молотый перец, сахар, соль по вкусу.

Для начинки из яиц и зеленого лука: 7–8 яиц, 50 г зеленого лука, 3–4 ст. ложки растопленного сливочного масла, соль по вкусу.



Приготовить рыбную начинку с рисом и яйцами. Рис хорошо промыть, залить подсоленной холодной водой, отварить до готовности и откинуть на дуршлаг. Затем переложить в миску, заправить растопленным горячим сливочным маслом и солью по вкусу.

Яйца отварить вкрутую, охладить и мелко нарубить. Рыбное филе очистить от мелких косточек, промыть, обсушить, нарезать маленькими кусочками и обжарить в сильно разогретом растительном масле. Соединить яйца и рыбу с рисом, осторожно перемешать.

Приготовить морковное пюре. Морковь очистить, вымыть, залить горячей водой и сварить до готовности. Затем воду слить, морковь растолочь, влить к ней горячее молоко или сливки, посолить, поперчить по вкусу и хорошо перемешать.

Приготовить начинку из яиц и зеленого лука. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и очень мелко порубить. Зеленый лук вымыть, обсушить, очень мелко нарезать, посолить и потолочь, пока не выделится сок. Затем соединить с яйцами, заправить охлажденным до комнатной температуры маслом и хорошо перемешать.

Подोшедшее тесто разделить на две равные части, раскатать каждую прямоугольником (по размерам противня) толщиной примерно 1–1,5 см. Положить один пласт на смазанный маслом (1–1,5 ст. ложки) противень.

Выложить на тесто, отступив от края 2 см, половину рыбной начинки, посыпать ее половиной количества начинки из зеленого лука и яиц. Затем положить морковное пюре, потом оставшийся зеленый лук с яйцами и рыбную начинку. Полить бульоном или водой, сбрызнуть маслом, накрыть вторым пластом теста, подтянуть края нижнего пласта к верхнему и зашить их красивым швом. Из остатков теста скатать жгутики и украсить ими поверхность кулебяки, предварительно смазанную взбитым яйцом.



Выдержать ее около 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым яйцом (можно взбить его с небольшим количеством подслащенного молока) и наколоть вилкой в нескольких местах. Поставить противень в разогретую до 190–210° С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, смазать растопленным маслом, дать постоять несколько минут, потом накрыть чистой полотняной салфеткой или полотенцем.



Кулебяка с печенью, картофелем и тыквой

1,5 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту, 0,3 стакана мясного бульона или воды, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки растительного масла для смазывания пирога и противня.

Для начинки: 1 кг отварной печени, 2 стакана бульона от печени или любого мясного бульона, 8 средних клубней картофеля, 3–4 луковицы, 3 большие моркови, 400 г очищенной тыквы, 100 г сливочного масла, 4 яйца (1 для смазывания), черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить начинку. Для этого картофель очистить, вымыть, залить холодной подсоленной водой и отварить до готовности. Затем воду слить, картофель растолочь до получения однородной массы. Ввести в нее сырые яйца, растопленное и немного охлажденное масло, перемешать. Лук очистить, вымыть, измельчить и обжарить в сковороде с разогретым маслом до темно-золотистого цвета. Добавить половину количества в картофельную массу, посолить, поперчить и снова тщательно перемешать.



Морковь вымыть, не очищая, сварить до готовности. Затем обсушить, очистить и натереть на крупной терке. Отварную печень пропустить через мясорубку, перемешать с морковью и оставшимся луком, влить бульон, посолить, поперчить по вкусу и хорошо перемешать.

Подошедшее тесто разделить на две равные части, раскатать каждую прямоугольником (по размерам противня) толщиной примерно 1–1,5 см. Положить один пласт на смазанный маслом (1–1,5 ст. ложки) противень.

Выложить на тесто, отступив от края примерно 2 см, треть количества пюре, на него – также треть печени с луком и морковью. Чередую, выкладывать слои начинки, пока продукты не закончатся.

Сбрызнуть все бульоном или водой, маслом, накрыть вторым пластом теста, подтянуть края нижнего пласта к верхнему и зашить их красивым швом. Из остатков теста скатать жгутики и украсить ими поверхность кулебяки, предварительно смазанную взбитым яйцом. Выдержать ее около 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым яйцом (можно взбить его с небольшим количеством подслащенного молока) и наколоть вилкой в нескольких местах. Поставить противень в разогретую до 190–210° С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, смазать растопленным маслом и подать.



Кулебяка с курицей, морковью и белыми грибами

1,5 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту, 0,5–0,75 стакана мясного бульона или воды, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки растительного масла для смазывания пирога и противня.



Для начинки: 800 г отварного куриного филе, 5–6 шт. моркови, 1 кг свежих грибов (желательно белых), 6 яиц, 150 г сливочного масла или маргарина, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарубить. Очищенную и вымытую морковь натереть на крупной терке, положить в сотейник или глубокую сковороду с разогретым маслом или маргарином (50 г), влить немного воды и припустить до мягкости. Затем посолить, добавить сахар, измельченные яйца и все перемешать.

Грибы очистить, вымыть, нарезать небольшими ломтиками и хорошо подрумянить в сильно разогретом масле или маргарине (70–80 г). Затем посолить, поперчить, перемешать и немного охладить.

Куриное филе обмыть, обсушить, нарезать ломтиками, поджарить в оставшемся разогретом масле или маргарине, охладить.

Подошедшее тесто разделить на две равные части, раскатать каждую прямоугольником (по размерам противня) толщиной примерно 1–1,5 см. Положить один пласт на смазанный маслом (1–1,5 ст. ложки) противень.

Выложить на тесто, отступив от края примерно 2 см, сначала морковь, на нее — грибы, потом ломтики обжаренного куриного филе. Полить бульоном или водой, сбрызнуть маслом, накрыть вторым пластом теста, подтянуть края нижнего пласта к верхнему и зашпатель их красивым швом.

Выдержать кулебяку 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым с небольшим количеством соли яйцом и наколоть вилкой в нескольких местах.

Поставить противень в разогретую до 190–210° С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, смазать растопленным маслом и подать.



Кулебяка с мясом, вермишелью и яйцами

1,5 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту, 0,5–0,75 стакана мясного бульона или воды, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки растительного масла для смазывания пирога и противня.

Для начинки: 800–900 г говядины (мякоти), 2,5–3 стакана яичной вермишели, 5–6 яиц, 3 небольшие луковицы, 2–3 моркови, 200 г сливочного масла, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить начинку. Мясо вымыть, отварить до готовности, затем пропустить через мясорубку вместе с 2 очищенными и вымытыми луковицами. В сковороде разогреть масло (40–50 г), хорошо подрумянить в нем мясной фарш, посолить и поперчить его.

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарубить. Очищенную и вымытую морковь натереть на крупной терке, положить в сотейник или глубокую сковороду с разогретым маслом (50 г), влить немного воды и припустить до мягкости. Посолить, добавить сахар, измельченные яйца и все перемешать.

В кастрюле вскипятить воду, подсолить ее, засыпать вермишель и сварить ее до готовности. Затем откинуть вермишель на дуршлаг, чуть обсушить, заправить оставшимся растопленным маслом, добавить мясной фарш, морковь с яйцами и все хорошо перемешать.



Подошедшее тесто разделить на две равные части, раскатать каждую прямоугольником (по размерам противня) толщиной примерно 1–1,5 см. Положить один пласт на смазанный маслом (1–1,5 ст. ложки) противень.

Выложить на тесто приготовленную начинку, немного отступив от края. Полить бульоном или водой, сбрызнуть маслом, накрыть вторым пластом теста, подтянуть края нижнего пласта к верхнему и защипать их красивым швом.

Выдержать кулебяку 15–20 мин при комнатной температуре, затем намазать верх взбитым с небольшим количеством соли яйцом и наколоть вилкой в нескольких местах. Поставить противень в разогретую до 190–210° С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, смазать растопленным маслом и подать.



Кулебяка с пшенной кашей, мясом, яблоками и сухофруктами

1,2 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту, 0,5 стакана молока, сливок или мясного бульона, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки растопленного сливочного масла для смазывания пирога и противня.

Для начинки из пшенной каши: 2 стакана пшенной крупы, 3–4 стакана молока или воды, 1,5–2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Для начинки из мяса: 600 г говядины (мякоти), 2 луковицы, мясной бульон (можно из кубика) или вода, растительное или сливочное масло, 0,25 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Для начинки из яблок: 5–6 средних кисло-сладких яблок, сливочное масло, сахар, соль по вкусу.



Для начинки из сухофруктов: по 0,5 стакана кураги и черного изюма без косточек, 1–1,5 стакана чернослива, сахар по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить начинку из пшенной каши. Крупу промыть, залить кипятком и выдержать 10–15 мин. Затем откинуть крупу на дуршлаг, переложить в кастрюлю, залить холодным молоком или свежей водой, добавить сахар, соль по вкусу и сварить кашу.

Приготовить начинку из мяса. Говядину обмыть, залить холодной подсоленной водой и сварить до готовности. Затем охладить, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым луком. В сковороде разогреть масло, хорошо подрумянить в нем мясной фарш, посолить и поперчить его.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы и сердцевины, нарезать небольшими ломтиками или кубиками, посыпать сахаром, посолить и припустить в разогретом масле до мягкости.

Приготовить начинку из сухофруктов. Курагу, изюм, чернослив (из него нужно предварительно удалить косточки) тщательно вымыть, залить кипятком на 3–5 мин, потом обсушить. Курагу и чернослив нарезать маленькими кусочками, смешать с изюмом, посыпать сахаром и перемешать.

Выстоявшееся тесто разделить на две равные части, раскатать из каждой прямоугольный пласт (по размеру противня) толщиной примерно 1–1,5 см. Выложить один пласт на смазанный растительным маслом противень. Нанести на него ровным слоем сначала начинку из каши, потом — из мяса, сухофруктов и яблок. Сбрызнуть молоком, сливками или бульоном, сбрызнуть растопленным маслом, накрыть вторым пластом теста, подтянуть края нижнего пласта к верхнему и защипать их по всему периметру кулебяки.



Выдержать ее около 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым яйцом (можно взбить его с небольшим количеством подслащенного молока) и наколоть вилкой в нескольких местах. Поставить противень в разогретую до 200–220° С духовку и выпекать в течение 40–50 мин.

Готовую кулебяку вынуть из духовки, сразу смазать растопленным маслом, дать постоять 1–2 мин, потом накрыть чистой полотняной салфеткой или полотенцем.

КУРНИКИ



Курник с тройной начинкой

Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 200 г сметаны, 100 г сливочного масла, 2 яйца, соль по вкусу.

Для начинки из курицы: 1 средняя курица, 2 ст. ложки сливок, 1,5–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, куриный бульон, соль по вкусу.

Для рисовой начинки: 1 стакан риса, 0,25 лимона, 5 яиц, зелень петрушки или сельдерея, соль по вкусу.

Для грибной начинки: 1 стакан маринованных грибов (желательно белых), 1–2 ст. ложки растопленного сливочного масла, тертый мускатный орех, соль по вкусу.

Для смазывания: 1 яйцо, молоко, сливочное масло, соль по вкусу.

Приготовить тесто. Вбить в кастрюлю яйца, добавить размягченное масло, сметану, соль. Взбивая венчиком, всыпать небольшими порциями муку и тщательно вымесить тесто (оно должно стать эластичным).

Приготовить начинку из курицы. Сварить курицу, вынуть ее из бульона и дать слегка остыть. Мясо отделить от костей и кожи, филе нарезать ломтиками, а остальное мясо разобрать на волокна. Кости положить в бульон и еще проварить. Отлить 1,25 стакана горячего бульона в другую посуду, добавить сливки, муку и немного тертого мускатного ореха (по желанию), все перемешать и уварить так,



чтобы соуса осталось около 0,5 стакана. Положить в него зелень петрушки, все куриное мясо, лимонный сок, перемешать, дать хорошо остыть.

Приготовить рисовую начинку. Рис тщательно промыть в холодной воде, залить небольшим количеством кипятка, дать один раз закипеть, затем откинуть на сито и облить холодной водой. Подготовленный рис залить 1,5 л кипящего куриного бульона, добавить зелень петрушки и сельдерея, связанную в пучок, и сварить до мягкости. Зелень удалить, готовый рис откинуть на дуршлаг, обсушить и посолить по вкусу. Отдельно сварить вкрутую яйца, охладить их, очистить и мелко нарубить.

Приготовить грибную начинку. Маринованные грибы (лучше белые) мелко нарезать и обжарить в разогретом масле, в конце жаренья добавить сметану, посолить, поперчить и перемешать с мясной начинкой.

Приготовленное тесто разделить на большую и меньшую части (немного оставить для украшения пирога). Из большей части теста раскатать круглый пласт толщиной не менее 1 см и переложить его на смазанный маслом лист или противень. На середину пласта выложить половину начинки из риса, распределив ее равномерно по всей поверхности теста и отступив 4–5 см от края. Посыпать рис измельченными яйцами (половиной от всего количества) и на них уложить половину начинки из куриного мяса и грибов. Повторять слои в том же порядке, уплотняя их ложкой, пока не закончатся начинки.

Осторожно подтянуть вверх края теста, чтобы оно не прорвалось. Накрыть пирог раскатанным в тонкий круг оставшимся тестом, соединить края и защипать их. Посередине пирога сделать небольшое отверстие для выхода пара. Изготовить из теста различные украшения, укрепить их на поверхности пирога, смазать его яйцом, взбитым с небольшим количеством молока и соли.

44 Поставить подготовленный курник в разогретую до 190–200° С духовку. Когда начинка закипит (из от-



верстия в центре пирога начнет выходить пар), а пирог легко сдвинется с места — он готов. Подавать курник горячим или слегка остывшим, с оставшимся куриным бульоном.



Свадебный курник

1,5–2 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту, белые панировочные сухари.

Для рисовой начинки: 1 неполный стакан круглозернового риса, 1–2 луковицы, 1 ст. ложка растительного масла, сливочное масло, соль по вкусу.

Для начинки из курицы: 1 небольшая курица, 5 яиц, зелень петрушки, соль по вкусу.

Для грибной начинки: 200 г свежих очищенных грибов (белых или шампиньонов), 2 ст. ложки измельченной зелени укропа, сливочное масло, соль по вкусу.

Для смазывания: 1 яйцо, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, соль по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить рисовую начинку. Рис промыть, залить холодной подсоленной водой и сварить кашу. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и подрумянить в разогретом масле. Смешать его с рисом, посолить и заправить сливочным маслом.

Приготовить грибную начинку. Грибы отварить, подсолить по вкусу воду в конце варки. Смешать грибы с рубленным укропом и растопленным маслом.

Приготовить начинку из курицы. Курицу вымыть и удалить излишки жира, сварить в подсоленной воде с вымытой петрушкой до готовности. Затем разделить



курицу на куски, удалить кости и кожу. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарубить.

Выстоявшееся и подошедшее тесто разделить на две части (одну – побольше, вторую – поменьше). Из меньшей части теста раскатать круглый пласт толщиной до 1,5 см и переложить его на смазанную маслом сковороду так, чтобы он покрыл дно и стенки сковороды. На середину выложить плотной горкой начинку из риса, потом из грибов. Сверху уложить ровным слоем кусочки куриного мяса, пересыпая их измельченными яйцами.

Накрыть пирог вторым раскатанным пластом теста, подтянуть его края к нижнему пласту и защипать их. Пирог должен получиться круглым, с выпуклым верхом. Смазать поверхность пирога взбитым яйцом или яичным желтком, взбитым с небольшим количеством соли, и посыпать панировочными сухарями. В центре пирога сделать небольшое отверстие для выхода пара.

По желанию поверхность пирога можно украсить орнаментами или фигурками из оставшегося теста.

Поставить подготовленный курник в разогретую до 190–200° С духовку. Выпекать примерно 1 ч. Подрумянившийся верх пирога можно накрыть влажным листом бумаги, чтобы пирог не пересушился и не подгорел. Когда начинка закипит (из отверстия в центре пирога начнет выходить пар), а пирог легко сдвинется с места – он готов. Подавать курник горячим или теплым, можно с куриным бульоном.



Старинный праздничный курник

Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 3–3,5 ст. ложки растопленного сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,3 ч. ложки столовой соды, 2 ст.



ложки густой сметаны, 0,5 стакана молока, соль по вкусу.

Для блинного теста: 0,5 стакана пшеничной муки, 1 ч. ложка сахара, 1 яйцо, 0,5 стакана молока, соль по вкусу.

Для начинки из риса: 0,25 стакана риса, 2 яйца, 30 г сливочного масла, 2–3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для начинки из куриного мяса: 1 небольшая курица, 50 г сливочного масла, 1 ч. ложка пшеничной муки, 3–4 ст. ложки жирного куриного бульона.

Для грибной начинки: 150 г свежих очищенных грибов, 40–50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Приготовить тесто следующим образом. Размешать в теплом молоке соль и сахар, добавить половину количества муки и хорошо размешать. Затем добавить гашенную уксусом соду, оставшуюся муку и все быстро вымесить до получения однородной массы. Влить сметану, растопленное сливочное масло и окончательно вымесить тесто.

Приготовить блинчики. Взбить венчиком яйца с сахаром, солью и молоком в пышную пену. Продолжая взбивать, всыпать небольшими порциями муку и все еще раз тщательно взбить, чтобы не осталось мелких комочков. Сильно разогреть сковороду с маслом. Выпечь на ней тонкие блинчики примерно такого же размера, что и пирог.

Приготовить начинку из риса. Рис промыть, залить подсоленной водой и сварить до готовности. Затем откинуть на дуршлаг, облить холодной водой и обсушить. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, мелко нарубить и перемешать с рисом, растопленным маслом и зеленью петрушки. Посолить и поперчить по вкусу.

Приготовить начинку из куриного мяса. Курицу вымыть, удалить излишки жира. Подготовленную тушку залить подсоленной водой, сварить, охладить, отделить мясо от костей и нарезать его небольшими кусочками.



Муку спассеровать до золотистого цвета в разогретом масле, затем влить бульон и дать закипеть. Отделить немного соуса в чашку, переложить в оставшийся соус кусочки куриного мяса, перемешать и потушить на очень слабом огне в течение 5–10 мин.

Приготовить грибную начинку. Грибы (желательно белые) мелко нарезать, обжарить в масле, по вкусу посолить и заправить оставленным мучным соусом.

Разделить приготовленное тесто на две части – большую (примерно $\frac{2}{3}$ от всего количества теста) и меньшую. Из меньшей части теста раскатать круглую лепешку толщиной не более 1 см и диаметром примерно 25–30 см.

Все количество готовых блинчиков распределить на 4 части. Плотнo уложить на тестяную основу первую часть выпеченных блинчиков, на них – слой подготовленной из куриного мяса начинки. Затем снова слой блинчиков и на них – грибную начинку. Поверх нее поместить оставшиеся блинчики и уложить на них начинку из риса. Блинчики и начинки распределять так, чтобы вся масса была уложена горкой. Верх начинки-«горки» со всех сторон обложить оставшимися блинчиками.

От большого куска теста отделить кусочек для изготовления украшений пирога, а остальное тесто раскатать в лепешку диаметром 30–40 см. Сделать в ней 5 надрезов (по радиусу лепешки) и осторожно переложить ее поверх начинки пирога. Соединить края верхней и нижней лепешек и защипать их у основания. На поверхности курника защипать красивым швом грани по линии подготовленных разрезов. Разделить из теста, оставшегося для отделки пирога различные украшения и укрепить их, смазав яйцом, на поверхности пирога.

Подготовленный пирог смазать взбитым с растопленным маслом желтком, сделать несколько глубоких проколов ножом или вилкой и поставить подготовленный курник в разогретую до 190–200° С духовку. Выпекать примерно 1 ч. Следить, чтобы при выпечке поверхность

пирога не подгорала. Готовый курник смазать растопленным маслом или густой некислой домашней сметаной и подать на стол слегка остывшим или теплым.



Пирог-курник со свежей капустой

1–1,2 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту.

Для начинки: 800 г свежей капусты, 5 луковиц, 5 вареных яиц, 100 г сливочного или растительного масла, отварное или жареное куриное мясо, соль и перец по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить начинку. Капусту мелко нарубить, посолить, слегка перетереть руками и дать немного постоять. Затем отжать от сока и выложить на сковороду или в сотейник с хорошо разогретым маслом. Сверху засыпать капусту мелко нарезанным луком и жарить, периодически помешивая, на среднем огне, чтобы капуста слегка подрумянилась. Затем влить немного горячего мясного бульона, по вкусу посолить, поперчить, всыпать по вкусу сахар и дать остыть. Добавить в начинку мелко нарубленные вареные яйца. Вместо свежей можно использовать для начинки и квашеную шинкованную капусту.

Из подготовленного выстоявшегося теста раскатать два не очень тонких одинаковых пласта по величине противня.

Смазать противень растительным маслом и уложить на него пласт теста. Разложить по поверхности теста подготовленную начинку, хорошо разровнять и выложить поверх начинки нарезанные кусочками отварное или жареное куриное мясо.



Накрыть пирог вторым пластом теста, подтянуть его края к нижнему пласту и защипать их. Пирог должен получиться круглым, с выпуклым верхом. Смазать поверхность пирога взбитым яйцом или яичным желтком, взбитым с небольшим количеством соли, и посыпать панировочными сухарями. В центре пирога сделать небольшое отверстие для выхода пара.

По желанию поверхность пирога можно украсить орнаментами или фигурками из оставшегося теста.

Поставить подготовленный курник в разогретую до 190–200° С духовку. Выпекать примерно 1 ч. Поджарившийся верх пирога можно накрыть влажным листом бумаги, чтобы пирог не пересушился и не подгорел. Когда начинка закипит (из отверстия в центре пирога начнет выходить пар), а пирог легко сдвинется с места — он готов. Подавать курник горячим или теплым, можно с куриным бульоном.

РАССТЕГАИ



Расстегаи с мясом, рисом и яйцом

1 кг безопарного дрожжевого теста по основному рецепту.

Для начинки: 700 г говядины (мякоти), 2 небольшие луковицы, 0,5 стакана риса, 4 яйца, сливочное масло, мясной бульон, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для смазывания: 1 яичный желток, соль, сливочное масло по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить начинку. Рис промыть, залить холодной подсоленной водой и сварить до готовности. Затем откинуть на дуршлаг, обсушить, влить растопленное сливочное масло (3 ст. ложки) и перемешать. Мясо вымыть, залить холодной водой и сварить, посолив и поперчив по вкусу. Затем охладить и пропустить через мясорубку с очищенным и вымытым луком. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, очень мелко нарубить и перемешать с мясным фаршем и рисом. Если начинка получилась суховатой, можно влить 4–5 ст. ложек бульона, оставшегося от варки мяса.

Выстоявшееся тесто слегка обмять, разделить на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки размером немного меньше чайного блюдца и толщиной около 1 см. На середину каждой лепешки уложить



по 2,5–3 ст. ложки приготовленной начинки. Сформовать пирожки, защипывая шов с обоих концов. Середину каждого пирожка оставить незащипанной, оставив «окошко» в шве шириной примерно 1,5–2 см (должна быть видна начинка).

Сформованные расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, дать расстояться 25–30 мин. Потом смазать яичным желтком, взбитым с небольшим количеством соли, поставить противень в разогретую до 180–200° С духовку и выпекать до готовности (около 15 мин). Готовые расстегаи выложить на блюдо или разделочную доску, смазать растопленным сливочным маслом и влить в каждый по 0,5–1 ст. ложке бульона.

Готовые расстегаи подавать с мясным бульоном.



Расстегаи с курицей

1 кг безопарного дрожжевого теста по основному рецепту.

Для начинки: 1 жирная курица (1–1,5 кг), 1–2 моркови, 3 луковицы, 1 небольшой корень сельдерея, растительное масло, куриный бульон, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для смазывания: 1 яичный желток, соль, сливочное масло по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить начинку. Курицу вымыть, отварить целиком вместе с очищенными и вымытыми морковью, сельдереем и 1 луковицей. Бульон процедить. Куриное мясо отделить от костей и кожи, мелко порубить. Оставшийся лук очистить, вымыть, очень мелко нарезать, спассеровать



в сильно разогретом масле и смешать с измельченным куриным мясом, посолив и поперчив по вкусу. Отварные морковь и корень сельдерея обсушить, мелко нарезать или растереть в пюре и перемешать с остальными продуктами.

Выстоявшееся тесто слегка обмять, разделить на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки размером немного меньше чайного блюдца и толщиной около 1 см. На середину каждой лепешки уложить по 2,5–3 ст. ложки приготовленной начинки. Сформовать пирожки, защипывая шов с обоих концов. Середину каждого пирожка оставить незащипанной, оставив «окошко» в шве шириной примерно 1,5–2 см (должна быть видна начинка).

Сформованные расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, дать расстояться 25–30 мин. Потом смазать яичным желтком, взбитым с небольшим количеством соли, поставить противень в разогретую до 180–200° С духовку и выпекать до готовности (около 15 мин). Готовые расстегаи выложить на блюдо или разделочную доску, смазать растопленным сливочным маслом и влить в каждый по 0,5–1 ст. ложке бульона.

Готовые расстегаи подавать с процеженным куриным бульоном, подсолненным по вкусу.



Расстегаи с рыбой

1 кг безопарного дрожжевого теста по основному рецепту.

Для начинки: 600 г рыбного филе, 2–3 луковицы, растительное или сливочное масло, рыбный бульон, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для смазывания: 1 яичный желток, сливочное масло, соль по вкусу.



Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить начинку. Лук мелко нарубить и обжарить до золотистого цвета в разогретом масле. Рыбное филе ополоснуть, обсушить, нарезать маленькими кусочками и обжарить в разогретом масле со всех сторон. Соединить с луком, поперчить, посолить и все хорошо перемешать. Если начинка получилась суховатой, добавить немного бульона.

Выстоявшееся тесто слегка обмять, разделить на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки размером немного меньше чайного блюдца и толщиной около 1 см. На середину каждой лепешки уложить по 2,5–3 ст. ложки приготовленной начинки. Сформовать пирожки, защипывая шов с обоих концов. Середину каждого пирожка оставить незащищенной, оставив «окошко» в шве шириной примерно 1,5–2 см (должна быть видна начинка). Сформованные расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, дать расстояться 25–30 мин. Потом смазать яичным желтком, взбитым с небольшим количеством соли, поставить противень в разогретую до 180–200° С духовку и выпекать около 15 мин. Готовые расстегаи выложить на блюдо или разделочную доску, смазать растопленным сливочным маслом и влить в каждый по 0,5–1 ст. ложке бульона.



Расстегаи с картофелем

1 кг безопарного дрожжевого теста по основному рецепту.

Для начинки: 8–10 клубней картофеля, 1 стакан молока или сливок, 3 луковицы, 80–100 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, черный молотый перец, соль по вкусу.



Для смазывания: 0,25 стакана молока, 1 яичный желток, 0,25 ч. ложки сахара, сливочное масло по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить начинку. Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде. Затем воду слить, а картофель растолочь с растопленным маслом или маргарином (60–80 г) горячим молоком или сливками (примерно 0,75 стакана) в пюре. Лук очистить, вымыть, очень мелко нарубить, обжарить в оставшемся разогретом масле (маргарине) и перемешать с картофельным пюре. Добавить сырые яйца, посолить, поперчить и все перемешать.

Выстоявшееся тесто слегка обмять, разделить на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки размером немного меньше чайного блюда и толщиной 1 см. На середину каждой лепешки положить по 2,5–3 ст. ложки приготовленной начинки. Сформовать пирожки, защипывая шов с обоих концов. Середину каждого пирожка оставить незащищенной, оставив «окошко» в шве шириной примерно 1,5–2 см (должна быть видна начинка). Сформованные расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, дать расстояться 25–30 мин. Потом смазать яичным желтком, взбитым с молоком и сахаром, поставить противень в разогретую до 180–200° С духовку и выпекать до готовности (около 15 мин). Готовые расстегаи выложить на блюдо или разделочную доску, влить в отверстия по 1,5 ч. ложки молока или сливок, смазать растопленным маслом.



Расстегаи с морковью и яйцами

1 кг безопарного дрожжевого теста по основному рецепту.



Для начинки: 1 кг моркови, 4–5 яиц, 80–100 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан молока или сливок, сахар, соль по вкусу.

Для смазывания: 1 яичный желток, 0,25 стакана молока, 0,25 ч. ложки сахара, сливочное масло по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить начинку. Морковь натереть на крупной терке, положить в глубокую сковороду с разогретым маслом, влить немного молока или сливок и припустить до мягкости. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, мелко нарубить и перемешать с морковью, добавив сахар и соль.

Выстоявшееся тесто слегка обмять, разделить на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки размером немного меньше чайного блюдца и толщиной около 1 см. На середину каждой лепешки положить по 2,5–3 ст. ложки приготовленной начинки. Сформовать пирожки, защипывая шов с обоих концов. Середину каждого пирожка оставить незащищенной, оставив «окошко» в шве шириной примерно 1,5–2 см (должна быть видна начинка). Сформованные расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, дать расстояться 25–30 мин. Потом смазать яичным желтком, взбитым с молоком и сахаром, поставить противень в разогретую до 180–200° С духовку и выпекать около 15 мин. Готовые расстегаи выложить на блюдо или разделочную доску, влить в отверстия по 1,5 ч. ложки молока или сливок, смазать растопленным сливочным маслом.



Расстегаи со свежей капустой

56 1 кг безопарного дрожжевого теста по основному рецепту.



Для начинки: 1 кг белокочанной капусты, 3–4 яйца, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для смазывания: 0,25 стакана молока, 1 яичный желток, 0,25 ч. ложки сахара, сливочное масло по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить начинку. Капусту очистить, вымыть, обсушить, мелко нарубить, опустить в кипящую воду и варить 5–7 мин. Потом откинуть на дуршлаг, охладить, посолить по вкусу. Яйца сварить вкрутую, очистить, мелко нарубить и перемешать с капустой и растопленным маслом.

Выстоявшееся тесто слегка обмять, разделить на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки размером немного меньше чайного блюда и толщиной около 1 см. На середину каждой лепешки положить по 2,5–3 ст. ложки приготовленной начинки. Сформовать пирожки, защипывая шов с обоих концов. Середину каждого пирожка оставить незащищенной, оставив «окошко» в шве шириной примерно 1,5–2 см (должна быть видна начинка). Сформованные расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, дать расстояться 25–30 мин. Потом смазать яичным желтком, взбитым с молоком и сахаром, поставить противень в разогретую до 180–200° С духовку и выпекать до готовности (около 15 мин). Готовые расстегаи выложить на блюдо или разделочную доску и смазать растопленным сливочным маслом.



Расстегаи с квашеной капустой и грибами

1 кг безопарного дрожжевого теста по основному рецепту.



Для начинки: 1 кг квашеной капусты, 80 г сушеных грибов (желательно белых), 3–4 яйца, 1 луковица, грибной отвар, растительное масло, соль по вкусу.

Для смазывания: 1 яичный желток, 0,25 стакана молока, 0,25 ч. ложки сахара, сливочное масло по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить начинку. Сушеные грибы промыть, залить холодной подсоленной водой и оставить на несколько часов, затем отварить в этой же воде до готовности, обсушить (отвар слить в отдельную посуду) и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, очень мелко нарезать и обжарить в разогретом масле до темно-золотистого цвета. Добавить туда же измельченные грибы и все хорошо прожарить.

Капусту промыть, обдать кипятком и мелко нарезать. В глубокой сковороде разогреть масло, положить капусту и тушить ее до готовности под крышкой. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, мелко нарубить и перемешать с капустой и грибами.

Выстоявшееся тесто слегка обмять, разделить на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки размером немного меньше чайного блюдца и толщиной около 1 см. На середину каждой лепешки уложить по 2–2,5 ст. ложки приготовленной начинки. Сформовать пирожки, защипывая шов с обоих концов. Середину каждого пирожка оставить незащищенной, оставив «окошко» в шве шириной примерно 1,5–2 см (должна быть видна начинка).

Сформованные таким образом расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, дать расстояться в течение 25–30 мин. Потом смазать яичным желтком, взбитым с подслащенным молоком, поставить противень в разогретую до 180–200° С духовку и выпекать около 15 мин.

58 Готовые расстегаи выложить на блюдо или разделоч-



ную доску, смазать растопленным сливочным маслом и влить в каждый по 0,5–1 ст. ложке грибного отвара.



Расстегаи с грибами

1 кг безопарного дрожжевого теста по основному рецепту.

Для начинки: 70–80 г сушеных грибов (желательно белых), 2 небольшие луковицы, 1 стакан отварного рассычатого риса, растительное или сливочное масло, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для смазывания: 1 яичный желток, 0,25 стакана молока, 0,25 ч. ложки сахара, сливочное масло по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить начинку. Сушеные грибы промыть, залить холодной подсоленной водой и оставить на несколько часов, затем отварить в этой же воде до готовности, обсушить (отвар слить в отдельную посуду) и мелко нарезать.

Лук очистить, вымыть, измельчить, хорошо подрумянить в разогретом масле и соединить с грибами (их можно также предварительно обжарить) и отварным рисом. Влить в начинку немного грибного отвара, посолить, поперчить по вкусу и хорошо перемешать.

Выстоявшееся тесто слегка обмять, разделить на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки размером немного меньше чайного блюда и толщиной около 1 см. На середину каждой лепешки уложить по 2–2,5 ст. ложки приготовленной начинки. Сформовать пирожки, защипывая шов с обоих концов. Середину каждого пирожка оставить незащищенной, оставив



«окошко» в шве шириной примерно 1,5–2 см (должна быть видна начинка).

Сформованные таким образом расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, дать расстояться в течение 25–30 мин. Потом смазать яичным желтком, взбитым с подслащенным молоком, поставить противень в разогретую до 180–200° С духовку и выпекать до готовности (около 15 мин). Готовые расстегаи выложить на блюдо или разделочную доску, смазать растопленным сливочным маслом и влить в каждый по 0,5–1 ст. ложке отвара.



Расстегаи с солеными грибами

1 кг безопарного дрожжевого теста по основному рецепту.

Для начинки: 800 г соленых грибов, 3 луковицы, 5 яиц, 100 г растительного масла.

Для смазывания: 1 яичный желток, сливочное масло, соль по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить начинку. Соленые грибы промыть холодной водой, обсушить и мелко нарубить. Лук вымыть, очистить, мелко нашинковать, обжарить в сильно разогретом масле, добавить грибы, поперчить, перемешать и охладить. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, мелко нарубить и перемешать с грибами и луком. Заправить начинку растительным маслом.

Выстоявшееся тесто слегка обмять, разделить на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки размером немного меньше чайного блюда и тол-



щиной около 1 см. На середину каждой лепешки положить по 2,5–3 ст. ложки приготовленной начинки. Сформовать пирожки, защипывая шов с обоих концов. Середину каждого пирожка оставить незащищенной, оставив «окошко» в шве шириной примерно 1,5–2 см (должна быть видна начинка).

Сформованные расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, дать расстояться 25–30 мин. Потом смазать яичным желтком, взбитым с небольшим количеством соли, поставить противень в разогретую до 180–200° С духовку и выпекать до готовности (около 15 мин). Готовые расстегаи выложить на блюдо или разделочную доску и смазать растопленным сливочным маслом.



Расстегаи со свежей сельдью и яйцами

1 кг безопарного дрожжевого теста по основному рецепту.

Для начинки: 2–3 луковицы, 50 г сливочного масла, 8–10 филе небольших свежих сельдей, 4–5 яиц, рыбный бульон или овощной отвар, соль и молотый перец по вкусу.

Для смазывания: 1 яичный желток, сливочное масло, соль по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто, как описано в основном рецепте (см. с. 4–5).

Приготовить начинку. Мелко нарезать лук и обжарить его в сливочном масле.

Филе сельди ополоснуть, обсушить, очистить от мелких косточек, нарезать небольшими кусочками и перемешать их с луком. Дать постоять 25–30 мин, потом посолить и поперчить по вкусу. Яйца сварить вкрутую, охладить и мелко нарубить.



Выстоявшееся тесто слегка обмять, разделить на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки размером немного меньше чайного блюдца и толщиной около 1 см. На середину каждой лепешки уложить по несколько кусочков сельди, посыпать измельченными яйцами. Сформовать пирожки, защипывая шов с обоих концов. Середину каждого пирожка оставить незащипанной, оставив «окошко» в шве шириной примерно 1,5–2 см (должна быть видна начинка).

Сформованные расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, дать расстояться 25–30 мин. Потом смазать яичным желтком, взбитым с небольшим количеством соли, поставить противень в разогретую до 180–200° С духовку и выпекать до готовности (около 15 мин). Готовые расстегаи выложить на блюдо или разделочную доску, смазать растопленным сливочным маслом и влить в каждый по 0,5–1 ст. ложке бульона или овощного отвара.

Готовые расстегаи подавать с рыбным бульоном или ухой.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Кулебяки	7
Курники	43
Расстегаи	51

КУЛЕБЯКИ, КУРНИКИ, РАССТЕГАИ

Художественный редактор *А. Г. Лютиков*
Технический редактор *К. В. Силаева*
Редактор *К. К. Алексеев*
Корректор *И. Г. Иванова*
Художник *А. Ю. Котова*

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
e-mail: tercia@peterstar.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. отдела реализации (812) 365-44-80/81/82.

В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.
Тел. (8312) 72-36-70.

В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.

В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.

В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. (343) 378-49-45.

В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.

Во Львове: Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина»,
ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19.

Подписано в печать с готовых монтажей 07.06.2006
Формат 70х100^{1/32}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58
Доп. тираж 5 000 экз. Заказ № 3198

Отпечатано с готовых диапозитивов в ОАО «ИПК
«Ульяновский Дом печати». 432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org