

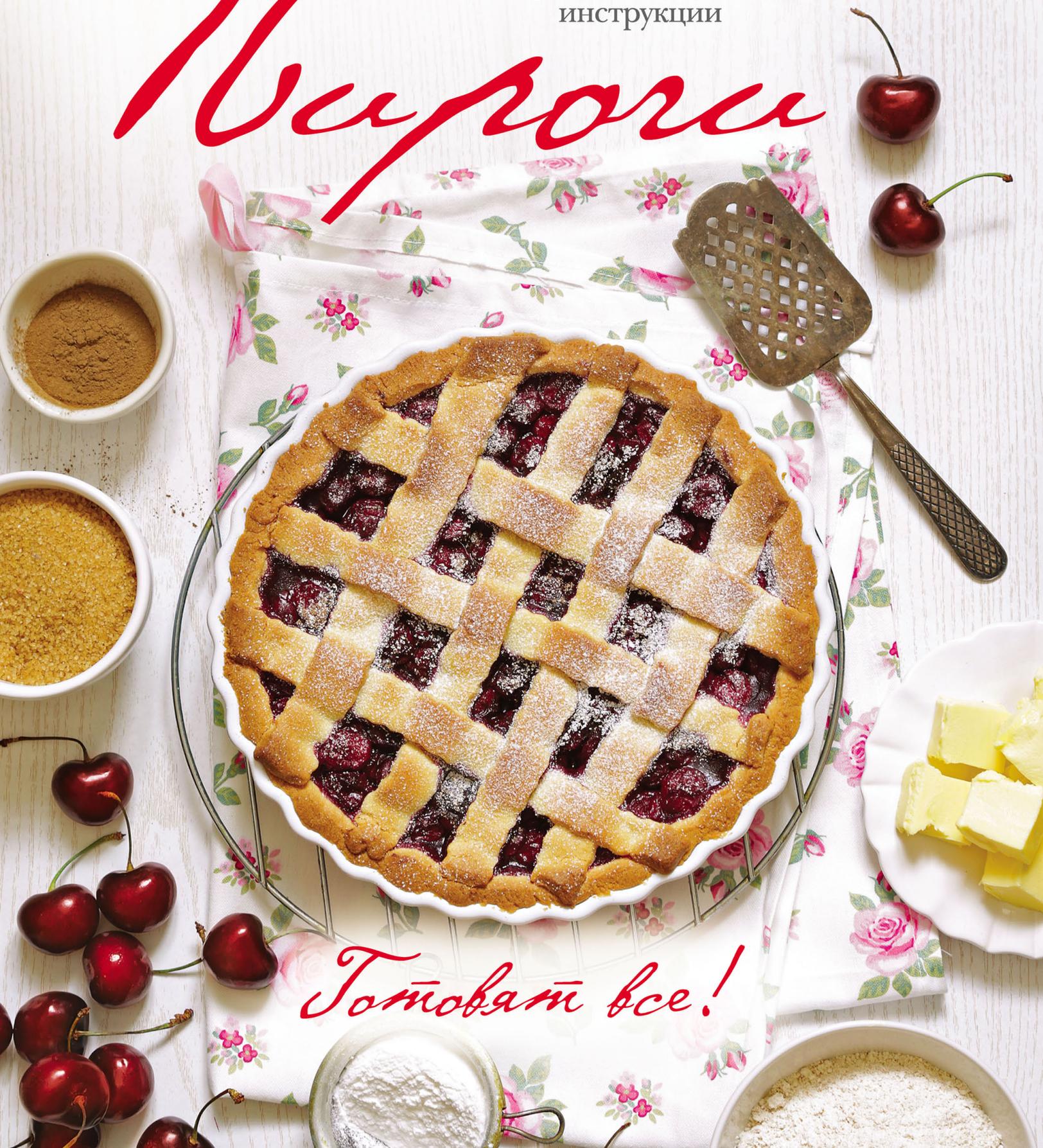
фото  
каждого шага

готовить как  
шеф-повар

гарантированный  
успех каждого блюда

# Творожки

подробные пошаговые  
инструкции



*Готовят все!*

---

---

фото  
каждого шага

готовить как  
шеф-повар

гарантированный  
успех каждого блюда

---

---

# Турки

---

---

подробные  
пошаговые  
инструкции

---

---



ЭКМО  
Москва

УДК 641/642  
ББК 36.997  
П 33

Фото на переплете *Надежды Серебряковой*

В книге использованы рецепты *Ирины Мелюх*

Оригинал-макет подготовлен ООО «Аудиономикс»

П 33 **Пирог.** – М. : Эксмо, 2013. – 96 с. : ил.

ISBN 978-5-699-62437-9

Теплый, ароматный пирог – это символ домашнего уюта и гостеприимства. И кажется, что испечь идеальный пирог по силам только нашим мамам и бабушкам, но это не так! Печь пироги – увлекательное и совсем несложное занятие. Ирина Мелюх, популярный кулинарный блогер, специализирующийся на выпечке, предлагает вам 50 рецептов самых разных пирогов. Фруктовые и овощные, с мясом и рыбой, на дрожжевом, кефирном или творожном тесте. Все зависит только от вашего желания и наличия продуктов в холодильнике. А полезные рекомендации нашего автора помогут вам приготовить ваш идеальный пирог.

УДК 641/642  
ББК 36.997

© Оформление  
ООО «Аудиономикс», 2013  
© ООО «Издательство  
«Эксмо», 2013

ISBN 978-5-699-62437-9

Издание для досуга

## ПИРОГИ

Ответственный редактор А. Братушева  
Художественный редактор П. Петров

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

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 127299, Мәскеу, Клара Цеткин көшесі, 18/5 үй.  
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru).  
Қазақстан Республикасындағы Өкілдігі: «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қаласы,  
Домбровский көшесі, 3«а», Б литері, 1 кеңсе. Тел.: 8(727) 2 51 59 89,90,91,92,  
факс: 8 (727) 251 58 12 ішкі 107; E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)  
Қазақстан Республикасының аумағында өнімдер бойынша шағымды Қазақстан  
Республикасындағы Өкілдігі қабылдайды: «РДЦ-Алматы» ЖШС,  
Алматы қаласы, Домбровский көшесі, 3«а», Б литері, 1 кеңсе.  
Өнімдердің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно  
законодательству РФ о техническом регулировании можно  
получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Подписано в печать 11.02.2013. Формат 60x84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,2.  
Тираж экз. Заказ

### Оптовая торговля книгами «Эксмо»:

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](mailto:reception@eksmo-sale.ru)

### По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными

оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж  
ТД «Эксмо»  
E-mail: [international@eksmo-sale.ru](mailto:international@eksmo-sale.ru)

**International Sales:** International wholesale customers should contact  
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.  
[international@eksmo-sale.ru](mailto:international@eksmo-sale.ru)

### По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении,

обращаться по тел. 411-68-59, доб. 2115, 2117, 2118, 411-68-99, доб.  
2762, 1234.  
E-mail: [vipzakaz@eksmo.ru](mailto:vipzakaz@eksmo.ru)

### Оптовая торговля бумажно-беловыми

**и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:**  
Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г.  
Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87  
(многоканальный).  
e-mail: [kanc@eksmo-sale.ru](mailto:kanc@eksmo-sale.ru), сайт: [www.kanc-eksmo.ru](http://www.kanc-eksmo.ru)

### Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

**В Санкт-Петербурге:** ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.  
Тел. (812) 365-46-03/04.

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

**В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А.  
Тел. (863) 220-19-34.

**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. +7 (343) 272-72-01/02/03/04/05/06/07/08.

**В Новосибирске:** ООО «РДЦ-Новосибирск», Комбинатский пер., д. 3.  
Тел. +7 (383) 289-91-42. E-mail: [eksmo-nsk@yandex.ru](mailto:eksmo-nsk@yandex.ru)

**В Киеве:** ООО «РДЦ Эксмо-Украина», Московский пр-т, д. 9.  
Тел./факс: (044) 495-79-80/81.

**Во Львове:** ТП ООО «Эксмо-Запад», ул. Бузкова, д. 2.  
Тел./факс (032) 245-00-19.

**В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская, д. 153.  
Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

**В Казахстане:** ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а.  
Тел./факс (727) 251-59-90/91. [rdc-almaty@mail.ru](mailto:rdc-almaty@mail.ru)

### Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо» можно приобрести в магазинах «Новый книжный» и «Читай-город».

Телефон единой справочной: 8 (800) 444-8-444.  
Звонок по России бесплатный.

### В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:

«Парк культуры и чтения», Невский пр-т, д. 46. Тел. (812) 601-0-601  
[www.bookvoed.ru](http://www.bookvoed.ru)

### По вопросам размещения рекламы в книгах издательства «Эксмо» обращаться в рекламный отдел. Тел. 411-68-74.

**Интернет-магазин ООО «Издательство «Эксмо»**  
[www.fiction.eksmo.ru](http://www.fiction.eksmo.ru)

**Розничная продажа книг с доставкой по всему миру.**  
Тел.: +7 (495) 745-89-14. E-mail: [imarket@eksmo-sale.ru](mailto:imarket@eksmo-sale.ru)

ISBN 978-5-699-62437-9



9 785699 624379 >



# СОДЕРЖАНИЕ

От автора..... 4

## ПИРОГИ С МЯСОМ

С грибами, ветчиной и сыром..... 6

С курицей и свиной..... 8

Пастуший с говядиной..... 10

Дрожжевой с курицей..... 12

## ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ

С мясом..... 14

С сыром и зеленью..... 16

## ПИРОГИ С РЫБОЙ

С лососем..... 18

Тарт с тунцом и зеленым горошком..... 20

Киш с копченым лососем..... 22

## ПИРОГИ С ГРИБАМИ

На кефирном тесте..... 24

С лисичками..... 26

## ПИРОГИ С СЫРОМ И ОВОЩАМИ

Киш с помидорами и базиликом..... 27

С цукини, баклажанами,  
помидорами и моцареллой..... 28

С капустой и яйцом..... 30

Капустный с заливкой..... 32

С сыром, грушей и грецкими орехами..... 33

Тарт «Три сыра»..... 34

Со шпинатом и фетой..... 36

Галета с картофелем и луком-пореем..... 38

## ЯБЛОЧНЫЕ ПИРОГИ

Со сметанной заливкой..... 40

С грецкими орехами и изюмом..... 42

Пряный..... 44

## ЯГОДНЫЕ ПИРОГИ

Нарезной вишневый..... 46

Вишневый с корицей..... 48

Черничный..... 50

С клубникой..... 52

С малиной..... 53

Галета с клюквой на творожном тесте..... 54

## ФРУКТОВЫЕ И СЛАДКИЕ ОВОЩНЫЕ ПИРОГИ

Морковный с грецкими орехами  
и сливочным сыром..... 56

Тыквенный с черносливом в коньяке..... 58

Карамельный тыквенный..... 60

Банановый с медом..... 62

Лимонный с меренгой..... 64

## ТВОРОЖНЫЕ ПИРОГИ

С маком..... 66

Творожно-апельсиновый  
с кукурузной мукой..... 68

С карамелизованными персиками..... 70

## ШОКОЛАДНЫЕ И ОРЕХОВЫЕ ПИРОГИ

Простой шоколадно-овсяный..... 72

Шоколадно-миндальный..... 74

С кока-колой..... 75

Трюфельный..... 76

Шведский гостевой..... 78

Сметанно-ореховый..... 80

Орехово-апельсиновый..... 82

Миндальный с белым шоколадом..... 84

## ДРУГИЕ ПИРОГИ

Простой с кокосовым штрейзелем..... 86

Английский рождественский..... 88

С вареньем и миндалем  
из песочного теста..... 90

На кефире с вареньем..... 92

## ЧИЗКЕЙКИ

Шоколадный..... 93

Закусочный с чесноком и травами..... 94

Алфавитный указатель..... 96

# От автора

Многие считают, что печь пироги утомительно, долго и сложно. И хотя большинство из нас не отказалось бы от теплого ароматного свежего кусочка пирога, выпечку для семейных чаепитий или похода в гости мы чаще всего покупаем в магазине. Поверьте, печь пироги несложно! Это простая и быстрая выпечка, на приготовление которой чаще всего нужно потратить 15 мин, затем еще полчаса подержать в духовке — и прекрасное угощение для семьи или гостей готово. Вы вполне можете успеть замесить тесто, поставить его выпекаться, накормить родных обедом или ужином, а пирог за это время уже будет готов. Кроме того, даже самая неказистая или подгоревшая домашняя выпечка не только вкуснее, но и гораздо полезнее магазинной, ведь вы всегда будете знать, из каких именно продуктов она приготовлена.

Пирогом можно смело назвать любую выпечку, состоящую из теста, или основы, и начинки. Прежде чем начать печь, следует ознакомиться с базовой информацией о видах теста. Такие знания уберегут от возможных ошибок, расширят поле для экспериментов. Вскоре вы сможете приготовить любой пирог в соответствии с собственными вкусами и предпочтениями.

Для выпечки используют различные виды теста. Так, традиционные русские пироги и пирожки, например с капустой, пекут из **дрожжевого теста**, которое готовится опарным или безопарным способом. Опара (дрожжи, смешанные с жидкостью, сахаром и частью муки) используется для приготовления сдобного дрожжевого теста, так как оно содержит много сахара и масла и дрожжи в нем развиваются хуже. Чтобы этого избежать, сначала дрожжи активируют, дают им время окрепнуть, а затем добавляют сдобную часть (сахар, масло, яйца).

Безопарное дрожжевое тесто замешивается сразу, в нем меньше яиц и масла, оно не такое пышное и мягкое,

но и времени на его приготовление требуется меньше.

Не следует бояться дрожжевого теста. На самом деле готовить его несложно, нужно только соблюдать несколько правил.

Обратите внимание на вид дрожжей. Они бывают свежими прессованными, сухими активными (быстродействующими) и сухими инстантными (мгновенными).

Свежие и сухие активные дрожжи обязательно требуют активации перед использованием. Для этого их растворяют в небольшом количестве теплой жидкости и оставляют на 10–15 мин в теплом месте до образования пенной «шапочки». Жидкость должна быть именно теплой (30–40 °С), так как в горячей дрожжи погибнут. Если дрожжи не вспенились, скорее всего, у них истек срок годности либо они потеряли свои свойства по другим причинам. Такой продукт использовать не следует.

Сухие инстантные дрожжи добавляют сразу в муку. Соотношение при замене сухих дрожжей свежими — 1:3, то есть вместо 1 ч. л. сухих (7 г) потребуется примерно 20–25 г свежих.

Кроме использования качественных дрожжей для приготовления дрожжевого теста важно, чтобы все ингредиенты были комнатной температуры. После замеса тесто нужно оставить для подъема на 1–1,5 ч в теплом месте без сквозняков. Если в помещении холодно, можно набрать теплой воды в большую миску, а сверху поставить миску с тестом, накрыв ее полотенцем или пленкой. Будьте внимательны, вода не должна попасть в тесто.

По западной традиции для приготовления пирогов в основном используется **рубленое тесто**. Оно состоит из муки, холодного сливочного масла и жидкости, чаще всего воды. Муку рубят с маслом до состояния крупной или мелкой крошки, затем добавляют холодную жидкость и замешивают тесто. Если масло с мукой перетереть руками до мелкой крошки (на вид размер кру-

пинок примерно соответствует размеру крупинки кукурузной муки грубого помола), тесто после выпечки получится довольно рассыпчатым. Его обычно используют для пирогов с жидкой фруктовой или кремовой начинкой, так как в силу своей текстуры оно меньше намокает.

Если же масло остается размером примерно с горошину, то при раскатывании и нагревании образуются слои, поэтому такое тесто еще называют простым слоеным.

Чтобы приготовить сладкий пирог, иногда в рубленое тесто добавляют сахар. Масло для этого теста обязательно должно быть холодным, его берут прямо из холодильника, иногда даже выдерживая предварительно 10–15 мин в морозильнике.

В качестве жидкости чаще всего добавляют воду, иногда ее заменяют яйцами или молочными продуктами (йогуртом, сметаной, творогом). Жидкость должна быть также холодной, ее лучше предварительно поставить на 15 мин в морозильник. При добавлении воды следует быть внимательным: ее количество должно быть таким, чтобы тесто собиралось в комок, не больше. Полной гладкости и однородности от него добиться не нужно, иначе масло растает и тесто получится жестким.

Считается, что небольшое количество кислоты в рубленом тесте делает его нежнее, способствует образованию слоев. Именно поэтому в него добавляют молочные продукты или немного лимонного сока.

Готовить рубленое тесто можно несколькими способами: перетирая муку с маслом руками, с помощью ножей или используя чашу блендера или кухонного комбайна.

Рубленое тесто обязательно следует поместить в холодильник минимум на полчаса, тогда его удобнее раскатывать и переносить в форму. При необходимости готовое тесто можно хранить в холодильнике несколько дней, а в морозильнике — несколько месяцев.

**Песочное тесто**, как и рубленое, готовят из сливочного масла, сахара, чаще всего с добавлением яиц. Но технология приготовления различна. Для песочного теста используют мягкое сливочное масло. Предварительно его выдерживают при комнатной температуре около часа. Песочное тесто — одно из самых нежных и рассыпчатых, в первую очередь из-за большого содержания масла, доля которого может достигать 60–80 %. Чем больше масла, тем более рассыпчатым и хрупким будет тесто. Покупать желательно качественное сливочное масло, без отдушек и ароматизаторов, ведь в песочном тесте вкус его хорошо ощущается. Довольно распространенная проблема при работе с песочным тестом — коржи и печенье из него получаются твердыми. Неудачи могут происходить также из-за того, что все ингредиенты сразу соединяются вместе и тесто долго вымешивается. Песочное тесто требует более бережного отношения, замешивать его лучше руками и очень быстро. Руки чувствуют тесто, и его сложно «перемесить». Останавливать замес нужно, как только все ингредиенты соединятся. Тесто не должно быть идеально одно-

родным. Чтобы сделать его еще более рассыпчатым, часть муки заменяют молотыми орехами, чаще всего миндалем, но для этих целей подойдут также фундук или грецкие орехи.

**Кексовое тесто** используется не только для самих кексов. На его основе получаются прекрасные пышные пироги. Это тесто готовят из четырех базовых ингредиентов — муки, яиц, сахара и жира, к которым чаще всего добавляют разрыхлитель и различные жидкости. Для приготовления кексового теста все продукты должны быть комнатной температуры. Чтобы готовый пирог получился пышным и воздушным, недостаточно добавить разрыхлитель или соду, так как они не образуют новых воздушных пузырьков в тесте, а удерживают уже имеющиеся. Очень важно на первой стадии приготовления кексового теста взбить масло с сахаром до пышности, желательно уделить этому процессу не менее 10 мин, масло должно быть именно комнатной температуры: растопленное хуже удерживает воздух. Готовность пирога на кексовом тесте нужно проверять, воткнув в его середину спичку или зубочистку: она должна выйти сухой и чистой.

**Слоеное тесто** — одно из самых трудоемких в приготовлении, но и одно из самых вкусных. Никогда магазинное слоеное тесто не сравнится по вкусу, текстуре и аромату с домашним. Слоеное тесто удобно в использовании. Потратив на его приготовление один день и заморозив достаточно большое количество продукта на месяц, вы обеспечите себя заготовкой для пирогов, круассанов и печений.

Первый этап замеса занимает 15–20 мин, а затем следуют три раскатки примерно по 5 мин каждая. Раскатывать тесто нужно только в одном направлении, тогда не нарушатся слои. Слоеное тесто требует постоянного охлаждения, поэтому процесс довольно растянут во времени. Придерживаясь инструкции, вы обязательно сможете приготовить слоеное тесто с первого раза.

И главный секрет приготовления пирогов — печь нужно с хорошим настроением и любовью. Домашняя выпечка наполнит дом чудесным ароматом.

Вкусных пирогов!

Ирина Мелюх

# С грибами, ветчиной и сыром

Пирог с грибами, ветчиной и сыром — замечательная идея побаловать себя и близких чем-то вкусным и сытным. Основа из тонкого рассыпчатого теста, ароматные, обжаренные с луком грибы, сочная ветчина, сливочный сыр, нежная сметанная заливка и хрустящие грецкие орехи — прекрасное сочетание.

**Время приготовления:** 90 мин

**Количество порций:** 6–8



## Ингредиенты:

Тесто:

- 250 г муки
- 125 г сливочного масла
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 80 мл молока

Начинка:

- 1 головка репчатого лука
- 250 г вареной нежирной ветчины
- 300 г шампиньонов
- 200 г сыра
- 50 г очищенных грецких орехов
- растительное масло для жарки

Заливка:

- 3 яйца
- 250 г сметаны
- 1/2 ч. л. соли

## Совет

Этот пирог хорош как в горячем, так и в холодном виде, но в идеале подавать его подогретым. С салатом из свежих овощей станет отличным обедом или ужином.



**1** Просеять через сито в миску муку и разрыхлитель. Нарезать кубиками и положить в муку сливочное масло. Растереть руками до мелкой крошки.



**2** Добавить молоко и быстро замесить тесто. Сформировать из него шар, завернуть в пленку и положить в холодильник на 30 мин.



**3** Лук нарезать тонкими полукольцами. Обжарить на растительном масле в течение 5 мин. Добавить к луку мелко нарезанные шампиньоны, обжарить до золотистого цвета.



**4** Нарезать твердый сыр кубиками средней величины, ветчину — мелкими кубиками. Крупно порубить грецкие орехи ножом или измельчить с помощью блендера.



**5** Раскатать тесто, выложить в форму, чтобы получились бортики высотой 3–4 см, края обрезать, тесто сохранить. Выложить лук и грибы.



**6** Выложить в форму поверх грибов ветчину, сыр и орехи.



**7** Взбить для заливки яйца со сметаной и солью. Равномерно залить начинку смесью яиц и сметаны.



**8** Раскатать остатки теста, вырезать фигурки и положить поверх начинки. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 20–25 мин.



# С курицей и свининой

Этот сытный мясной пирог станет полноценным обедом или ужином. Тонкое хрустящее тесто и много сочной мясной начинки — такое сочетание покорит любого дегустатора, особенно мужчин.

**Время приготовления:** 80 мин

**Количество порций:** 8–10



## Ингредиенты:

Тесто:

- 500 г муки
- 250 г сливочного масла
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1/4 ч. л. соли
- 5 ст. л. ледяной воды

Начинка:

- 2 куриных филе (примерно 400 г)
- 400 г свиного фарша
- 1 головка репчатого лука
- 1 ч. л. соли
- 1/2 ч. л. молотого черного перца
- 3 яйца
- растительное масло для жарки

## Совет

Состав мясного фарша можно менять по собственному усмотрению, главное, чтобы он не был слишком жирным. Подавайте пирог в теплом виде с чашкой горячего бульона.



1 Просеять муку с солью и разрыхлителем. Добавить к муке нарезанное кубиками сливочное масло.



2 Растереть руками масло с мукой до мелкой крошки.



3 Влить в крошку ледяную воду и быстро замесить тесто. Накрывать его пленкой и положить в холодильник на 30 мин.



4 Нарезать лук, обжарить на растительном масле в течение 5 мин.



5 Добавить черный перец, соль и свиной фарш. Жарить около 10–15 мин, пока мясо не потеряет розовый цвет.



6 Посолить и поперчить куриное филе. Обжарить на сильном огне в небольшом количестве растительного масла по 10 мин с каждой стороны до готовности.



7 Остудить филе, нарезать кусочками произвольной формы.



8 Отделить от охлажденного теста примерно треть и отложить.



9 Раскатать остальное тесто и переложить в форму так, чтобы получились бортики.



10 Смешать свинину с куриным филе и 2 яйцами. Положить начинку в форму.



11 Раскатать в круг оставшееся тесто, сделать в центре отверстие для выхода пара.



12 Накрывать этим кругом пирог и защипать края. Смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 35–40 мин до золотистого цвета.



# Пастуший с говядиной

Пастуший пирог (англ. *shepherd's pie*) — традиционное английское блюдо, представляющее собой мясной пирог с начинкой из фарша и картофельного пюре. Обычно для приготовления используют баранину, но иногда и говядину. Этот сытный пирог покориет мужские сердца и станет главным блюдом за обедом или ужином. В оригинальном варианте рецепта только два слоя — фарш и картофель. Однако с тестом пирог гораздо удобнее вынимать из формы и подавать.

**Время приготовления:** 120 мин

**Количество порций:** 8



## Ингредиенты:

Тесто:

- 200 г муки
- 100 г холодного сливочного масла
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1/4 ч. л. соли
- 3 ст. л. ледяной воды

Начинка:

- 2 головки репчатого лука средней величины
- 2 моркови средней величины
- 350 г говяжьего фарша
- 80 мл бульона или воды
- 1/4 ч. л. сушеной орегано
- 1 ч. л. муки
- 100 г замороженного или свежего зеленого горошка
- 1 ч. л. черного перца
- 1 ч. л. соли
- 400 г картофеля
- 120 мл сливок 10%-ной жирности
- 30 г сливочного масла
- 150 г твердого сыра
- растительное масло для жарки



**1** Просеять муку, соль, разрыхлитель и соединить с нарезанным кубиками сливочным маслом.



**2** Растереть муку и масло в крошку, добавить воду и замесить тесто. Скатать шар. Завернуть его в пленку. Положить в холодильник на 30 мин.



**3** Очистить картофель, нарезать кусочками и отварить в подсоленной воде до готовности.



**4** Смешать готовый картофель со сливками и маслом, размять вилкой, толкушкой или с помощью блендера до пюреобразного состояния.



**5** Очистить лук и морковь. Нарезать лук полукольцами, морковь — мелкими кубиками.



**6** Обжарить лук и морковь на сковороде на растительном масле в течение 5 мин.



**7** Добавить в сковороду говяжий фарш, посолить, поперчить и обжарить до готовности мяса.



**8** Добавить воду и орегано. Тушить на среднем огне до испарения практически всей жидкости.



**9** Начинку переложить в миску, добавить 1 ч. л. муки и зеленый горошек, смешать.



**10** Раскатать тесто. Выложить его в форму, выстеленную пергаментом, сверху — мясную начинку.



**11** Разложить поверх мясной начинки картофельное пюре. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20 мин.



**12** Натереть сыр на крупной терке. Достать пирог из духовки, посыпать сыром и выпекать еще 10 мин.



# Дрожжевой с курицей

Настоящий пирог для гостей — много вкуснейшего мягкого теста и нежная начинка из куриного филе, кремowego соуса и ароматной петрушки. Такая выпечка будет хороша и в будни, и в праздники.

**Время приготовления:** 120 мин

**Количество порций:** 6–8



## Ингредиенты:

Опара:

- 50 мл теплой воды
- 1/2 ч. л. сахара
- 1 ч. л. сухих дрожжей
- 1 ст. л. муки

Тесто:

- 200 г муки
- 2 ст. л. сметаны
- 1 яйцо
- 1 ч. л. сахара
- 1/2 ч. л. соли
- 50 г сливочного масла
- 1 желток для смазывания
- мука на подпыл

Начинка:

- 3 куриных филе
- 1 пучок свежей петрушки
- 1/2 ч. л. соли
- 1/2 ч. л. черного молотого перца

Заливка:

- 200 мл молока
- 50 г сливочного масла
- 1 1/2 ст. л. муки
- 1/4 ч. л. соли

## Совет

Вы можете придать пирогу любую форму, например испечь небольшие пирожки для домашнего чаепития.



**1** Приготовить опару. В теплой воде, нагретой примерно до 40 °С, растворить сахар.



**2** Смешать дрожжи с мукой и добавить в жидкость. Перемешать и поставить в теплое место на 10–15 мин, чтобы опара вспенилась и увеличилась в объеме.



**3** Сметану, сливочное масло, сахар и яйцо поместить в миску и немного взбить венчиком до однородности.



**4** Добавить опару, соль, всыпать муку и перемешать.



**5** Замесить на посыпанном мукой столе не липнущее к рукам тесто. Выложить его в миску и, накрыв пленкой, поставить в теплое место на 1 ч. За это время тесто должно вырасти вдвое.



**6** Отварить куриное филе до готовности (около 25 мин), остудить, нарезать маленькими кусочками произвольной формы.



**7** Смешать филе с мелко рубленной петрушкой, посолить, приправить черным молотым перцем.



**8** Растопить в сковороде сливочное масло, всыпать муку и тщательно перемешать деревянной лопаткой, чтобы не было комочков. Нагреть молоко.



9 Доливать горячее молоко в масляно-мучную смесь маленькими порциями, тщательно перемешивая, посолить. Проварить получившийся соус 2–3 мин, процедить.



10 Выложить тесто на посыпанный мукой стол, обмять, раскатать 2/3 теста. Выложить в форму, застеленную бумагой для выпечки, так, чтобы получились бортики.



11 Смешать начинку с соусом, выложить на тесто, плотно утрамбовать.



12 Раскатать оставшееся тесто, сделать отверстие посередине. Накрыть тестом начинку и оставить на 20 мин для расстойки. Смазать яичным желтком и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 40–45 мин.



# С мясом

Осетины тысячелетиями пекут свои традиционные пироги с разнообразными начинками. Однако популярными эти тонкие, сочные, поджаристые пироги стали недавно. Сейчас это один из самых распространенных и здоровых видов фастфуда. Очень вкусная осетинская выпечка с мясом станет прекрасным угощением для большой компании.

**Время приготовления:** 90–130 мин

**Количество порций:** 24



## Ингредиенты:

Тесто:

- 550 г муки
- 300 мл молока
- 1 яйцо
- 2 ст. л. сметаны
- 1 ч. л. сахара
- 1 ч. л. сухих дрожжей
- 1/2 ч. л. соли

Начинка:

- 1 кг фарша из говядины или баранины
- 1 крупная головка репчатого лука
- 3–4 зубчика чеснока
- 1 ч. л. черного перца
- соль для фарша — по вкусу
- 3–4 ст. л. бульона или воды
- 90 г сливочного масла для смазывания готовых пирогов
- мука на подпыл

## Традиция

В Осетии такую выпечку подают на праздники, свадьбы, поминки и просто по будням. Во всех случаях, кроме траурных, на стол кладут нечетное число пирогов, чаще три, поэтому в рецептах приводится количество ингредиентов именно на три пирога.



**1** Растворить в 100 мл теплого молока (40 °С) сахар и дрожжи. Поставить опару на 10–15 мин в теплое место. За это время она должна вспениться.



**2** Влить в большую миску подошедшую опару. Добавить оставшееся молоко, сметану, яйцо, соль. Все хорошо перемешать.



**3** Замесить тесто, постепенно добавляя муку. Накрывать миску чистым полотенцем или затянуть пищевой пленкой и убрать в теплое место на 1–1,5 ч.



**4** Очистить репчатый лук и чеснок, мелко нарезать.



**5** Добавить лук и чеснок к мясному фаршу, посолить и поперчить, хорошо вымесить. Добавить несколько ложек воды, тщательно перемешать.



**6** Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность. Когда оно подойдет, обмять. Разделить тесто на 3 равные части, если вы готовите 3 пирога.



**7** Слегка размять руками одну часть, чтобы получилась лепешка.



**8** Выложить в середину лепешки треть мясной начинки.



9 Собрать края лепешки к центру и хорошо защипать. Начинка должна оказаться внутри лепешки.



10 Подпылить лепешку большим количеством муки. Аккуратно разминать лепешку руками от центра к краям, пока толщина пирога не станет 1,5–2 см.



11 Сделать на поверхности пирога отверстие для выхода пара, стараясь не прорвать пирог. Приготовить таким образом оставшиеся пироги, разделив начинку поровну. Выпекать пирог в разогретой до 220 °С духовке около 20 мин.



12 Смазать готовый горячий пирог сливочным маслом.



# С сыром и зеленью

Начинка осетинских пирогов может быть самой разнообразной, а дрожжевое тесто замешивается как на основе молока, так и с добавлением различных кисломолочных продуктов (кефира, йогурта, простокваши). Попробуйте приготовить эти пироги не только с мясом, но и с начинкой, например из отварного картофеля и сыра или сыра и зелени. Конечно, идеально использовать именно осетинский сыр, но подойдет также адыгейский или сулгуни.

**Время приготовления:** 90–130 мин

**Количество порций:** 24



## Ингредиенты:

Тесто:

- 500 г муки
- 250 мл кефира
- 100 мл молока
- 1 ч. л. сухих дрожжей
- 1 яйцо
- 1 ч. л. сахара
- 1½ ст. л. растительного масла

Начинка:

- 450 г осетинского, адыгейского сыра или сулгуни
- 200 г сметаны
- 100 г зеленого лука
- 100 г свежего укропа
- 100 г свежей кинзы
- 100 г сливочного масла для смазывания готовых пирогов

## Традиция

Хорошо сделанными в Осетии считаются пироги с тонким слоем теста и обильной начинкой, пироги с толстым слоем теста — признак неопытности хозяйки.



**1** Добавить в нагретое до 40 °С молоко дрожжи и сахар. Дать постоять 10–15 мин в теплом месте.



**2** Смешать готовую опару, яйцо, кефир и растительное масло.



**3** Добавить муку, замесить тесто. Накрывать миску с тестом полотенцем и поставить в теплое место на 1 ч.



**4** Мелко нарезать лук, укроп и кинзу. Натереть сыр на крупной терке. Смешать сыр с зеленью. Добавить сметану.



**5** Обмять готовое тесто, разделить на 3 части, если вы готовите 3 пирога. Размять руками каждую часть теста в небольшой круг. Выложить в центр каждого круга по 1/3 начинки.



**6** Собрать тесто в шар, защипнув края лепешки сверху.



**7** Размять руками шары с начинкой в довольно большие плоские диски.



**8** Сделать отверстие в центре каждого пирога. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке примерно 20 мин до золотистого цвета. Смазать сливочным маслом.



# С лососем

Этот вкуснейший рыбный пирог получается очень сочным и сытным. Нижний слой теста пышный и мягкий, верхний — тоненький и хрустящий, внутри — нежная, тающая во рту рыба.

**Время приготовления:** 120 мин

**Количество порций:** 8–10



## Ингредиенты:

Тесто:

- 400 г муки
- 200 мл воды
- 80 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 1½ ч. л. сухих дрожжей
- 2/3 ч. л. соли

Начинка:

- 800 г филе лосося
- 2 крупные головки репчатого лука
- 1 яйцо
- семена кунжута для посыпки
- растительное масло для жарки

## Совет

Для пирога можно использовать филе практически любой рыбы, главное, чтобы оно не было слишком сухим. Форма выпечки зависит от вашего желания. Обычный вариант — раскатать половину теста, выложить начинку и, накрыв второй половиной теста, тщательно защипать края.



**1** Приготовить опару. Смешать 100 мл теплой воды с дрожжами и 2 ст. л. муки, оставить в теплом месте на 10–15 мин.



**2** Добавить в опару оставшиеся воду и муку, растопленное сливочное масло, яйцо и соль. Замесить тесто и оставить под пленкой в теплом месте подойти на 1 ч.



**3** Посолить, поперчить филе лосося, плотно завернуть в фольгу и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20 мин. Охладить и нарезать мелкими кусочками произвольной формы.



**4** Мелко нарезать репчатый лук, обжарить на сковороде на растительном масле до золотистого цвета.



**5** Выложить подошедшее тесто на присыпанную мукой поверхность, обмять. Раскатать в прямоугольник размером приблизительно 35×25 см.



**6** Выложить на тесто рыбу, поверх нее — обжаренный лук. Свернуть тесто с начинкой в рулет, защипать края.



**7** Выложить рулет в форму для кекса, выстеленную бумагой для выпечки, оставить подойти на 20 мин.



**8** Смазать рулет яйцом, посыпать семенами кунжута. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 45–60 мин. Остудить в течение 20 мин.



# Тарт с тунцом и зеленым горошком

Тарт — типичный для французской кухни открытый пирог со сладкой или несладкой начинкой, выпекаемый обычно в рифленых формах. Небольшие порционные тарты называются тарталетками. Несладкие тарты готовятся из тонкой основы из теста и вкусной сливочной заливки. Вместе с салатом из свежих овощей это прекрасный обед или ужин. Сочетание тунца, зеленого горошка и мяты на первый взгляд может показаться непривычным, но это очень вкусно — проверьте и попробуйте сами.

**Время приготовления:** 70 мин

**Количество порций:** 8



## Ингредиенты:

Тесто:

- 200 г муки
- 100 г сливочного масла
- 1/4 ч. л. соли
- 3–4 ст. л. ледяной воды

Начинка:

- 3 яйца
- 360 мл сливок 10–12%-ной жирности
- 100 г зрелого твердого сливочного сыра типа пармезан, джугас
- небольшой пучок свежей мяты
- 1 ст. л. дижонской горчицы
- 180 г тунца в собственном соку
- 150 г замороженного или свежего зеленого горошка

## Варианты приготовления

Использовать лучше тунца, консервированного в собственном соку, и свежую мяту, но при необходимости можно заменить на тунца в масле и сухую мяту (1 ч. л. будет достаточно).



**1** Смешать муку с солью. Нарезать холодное сливочное масло кубиками.



**2** Растереть руками масло с мукой до образования крошек. Постепенно добавив воду, чтобы сформировать тесто. Завернуть его в пленку и положить в холодильник на 30 мин.



**3** Натереть сыр на мелкой терке. Мелко нарезать мяту.



**4** Соединить яйца со сливками, добавить сыр, мяту, тунца, зеленый горошек и все перемешать.



**5** Раскатать охлажденное тесто слоем толщиной 3 мм и выложить в форму для запекания, образуя бортики.



**6** Наколоть тесто вилкой, накрыть сверху бумагой для выпечки, положить груз (например, сухие бобовые) и выпекать в разогретой до 190 °С духовке 15 мин. Удалить бумагу с грузом и выпекать еще 7 мин до слегка золотистого цвета.



**7** Смазать основу из теста горчицей.



**8** Вылить начинку на основу и выпекать в разогретой до 160 °С духовке в течение 30 мин.



# Киш с копченым лососем

Киш — это открытый французский пирог с разнообразными начинками и заливкой из яиц и сливок. Традиционный вариант начинки — сыр, яйца, сливки и ветчина. Сейчас в киш добавляют и мясо, и рыбу, и фрукты. Попробуйте приготовить киш с копченым лососем.

## Время приготовления:

16 ч для теста + 30 мин для пирога

## Количество порций: 6–8



## Ингредиенты:

Тесто:

- 1 ч. л. сухих инстантных дрожжей
- 1 ч. л. соли
- 250 г сливочного холодного масла
- 280 г муки
- 1 ст. л. сахара
- 120 мл молока

Начинка:

- 3 яйца
- 240 мл сливок 20%-ной жирности
- 150 г филе копченого лосося
- 60 г сметаны
- 2–3 веточки свежего укропа
- 4–5 листьев зеленого лука
- 1/2 ч. л. соли
- 1/2 ч. л. черного молотого перца

## Варианты приготовления

Если вы будете использовать готовое тесто, то этот пирог станет замечательным быстрым обедом или ужином: примерно полчаса — и можно садиться за стол. Если же вы решите приготовить домашнее слоеное тесто, поверьте, по вкусу оно никогда не сравнится с магазинным.



1 Просеять муку с дрожжами, добавить соль, сахар, молоко.



2 Перемешать, замесить тесто. Завернуть его в пленку, оставить на 30 мин при комнатной температуре, а затем отправить в холодильник не менее чем на 8 ч.



3 Крупно порубить холодное сливочное масло и вымесить на высокой скорости пару минут, чтобы оно размягчилось, но осталось холодным.



4 Собрать масло руками в ком, сформировать прямоугольник. Завернуть в пленку и отправить в холодильник на 8 ч.



5 Вынуть через 8 ч тесто из холодильника и раскатать в прямоугольник толщиной 6–7 мм. Подровнять края скалкой, чтобы тесто придерживалось прямоугольной формы.



6 Вынуть масло из холодильника, положить на тесто поперек и посередине.



7 Накрывать масло сначала одной стороной теста.



8 Накрывать масло второй стороной теста, осторожно натягивая края и прижимая пальцами концы, чтобы получился хорошо запечатанный «пакет».



**9** Бить масло с тестом скалкой, придерживая тесто рукой с одной стороны. Начинать от центра и двигаться к краям.



**14** Сложить тесто, как показано на фото.



**19** Выложить рыбу на тесто и вылить начинку.



**10** Прокатать пару раз скалкой, чтобы масло лучше распределилось, выложить на пергамент, завернуть в пленку и отправить в холодильник на 1–2 ч.



**15** Сложить тесто поперек вдвое. Отправить в холодильник на 2 ч (или на всю ночь), накрыв пленкой. Тесто можно заморозить сроком до 1 месяца.



**20** Равномерно выложить сметану на лосося. Мелко нарезать лук и укроп.



**11** Выложить тесто широкой стороной к себе и раскатать в прямоугольник толщиной около 6 мм.



**16** Раскатать тесто, выложить в форму. Проткнуть вилкой и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 10 мин.



**21** Посыпать киш зеленью. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20–25 мин.



**12** Стряхнуть излишки муки, сложить тесто: сначала одну треть, потом вторую, в 3 слоя. Легонько прокатать скалкой и отправить в холодильник на 2 ч. Повторить шаги 11–12.



**17** Смешать для начинки яйца, сливки, соль, перец.



**13** Достать тесто из холодильника, расположить широкой стороной к себе, снова раскатать в прямоугольник толщиной около 6 мм.



**18** Нарезать филе лосося поперек волокон крупными кусочками толщиной 1 см.



# На кефирном тесте

Тесто на кефире универсальное и очень простое в приготовлении. Кроме варианта с грибами, описанного в данном рецепте, для начинки подойдут также сырно-картофельная смесь или ягоды. Такой пирог станет замечательным выбором, когда нужно приготовить что-то вкусное из продуктов, которые всегда найдутся в холодильнике.

**Время приготовления:** 60 мин

**Количество порций:** 6



## Ингредиенты:

Тесто:

- 150 г муки
- 200 мл кефира
- 2 яйца
- 50 г сливочного масла
- 1 ч. л. соды
- 1½ ч. л. соли

Начинка:

- 250 г свежих или замороженных лесных грибов
- 100 г твердого сливочного сыра



**3** Натереть твердый сыр на крупной терке.



**7** Соединить сухие и жидкие ингредиенты и быстро размешать.



**4** Растопить в сотейнике сливочное масло. Охладить.



**8** Смазать форму маслом или выложить бумагой для выпечки. Вылить в форму 1/2 теста.



**1** Разморозить грибы, отжать. Свежие — протереть влажной салфеткой. Нарезать небольшими кусочками.



**5** Смешать сливочное масло с кефиром, вбить яйца.



**9** Равномерно выложить сверху обжаренные грибы.



**2** Обжарить грибы на сковороде в течение 10–15 мин до испарения лишней влаги.



**6** Для избавления от комочков и обогащения муки кислородом просеять ее с содой и солью.



**10** Вылить оставшее тесто. Посыпать сыром. Выпекать в разогретой до 190 °С духовке в течение 45–55 мин до сухой спички. Остудить перед подачей.



# С лисичками

Этот грибной пирог лучше готовить именно в сезон с молодыми ароматными лисичками. Зимой используйте свежемороженые лисички или любые другие грибы по вкусу. Бекон — не обязательный ингредиент, он лишь делает вкус более насыщенным. Равнозначной заменой сливкам станет сметана. Этот пирог — отличная закуска и не менее хороший вариант для завтрака, обеда или пикника.

**Время приготовления:** 70 мин

**Количество порций:** 8



## Ингредиенты:

Тесто:

- 250 г муки
- 125 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 1/4 ч. л. соли

Начинка:

- 500 г свежих или свежемороженых лисичек
- 2 яйца
- 2 головки репчатого лука
- 100 г сырокопченого или варено-копченого бекона
- 130 г сметаны
- 130 мл сливок 10%-ной жирности
- 1/2 ч. л. соли



1 Просеять муку с солью. Вбить яйцо и перемешать.



2 Добавить размягченное сливочное масло и замесить тесто. Завернуть его в пленку и положить в холодильник на 30 мин.



3 Крупно нарезать грибы, бекон — небольшими кусочками.



4 Нарезать репчатый лук тонкими полукольцами.



5 Обжарить на сковороде бекон до прозрачности и вытапливания жира, добавить грибы и лук. Жарить на среднем огне 10 мин.



6 Раскатать тесто и переложить в форму. В нескольких местах наколоть вилкой. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 15 мин.



7 Смешать сметану, сливки и яйца, посолить.



8 Выложить на основу начинку и залить сливочной смесью. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 20 мин.

# Киш с помидорами и базиликом

Еще один вариант заливного пирога — овощной. Он обязательно понравится всем любителям итальянской кухни, так как в его составе главную роль играет классическое сочетание сочных помидоров и ароматного базилика. Отличный вариант для завтрака, легкого обеда или ужина. Хорошим дополнением станет бокал вина.

**Время приготовления:** 90 мин

**Количество порций:** 8



## Ингредиенты:

Тесто:

- 200 г муки
- 100 г холодного сливочного масла
- 1/4 ч. л. соли
- 2–3 ст. л. ледяной воды

Начинка:

- 600 г свежих грунтовых помидоров
- небольшой пучок свежего базилика
- 4 яйца
- 200 мл сливок 33%-ной жирности
- 30 г сметаны
- 1/4 ч. л. соли
- 1/4 ч. л. черного перца
- 200 г твердого сливочного сыра



**1** Просеять муку с солью, смешать с нарезанным сливочным маслом и растереть в крошку. Влить воду и замесить тесто. Положить в холодильник на 30 мин.



**2** Раскатать тесто, выложить в форму так, чтобы получились бортики, сверху положить пергамент и поместить груз. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 15 мин. Снять груз и выпекать еще 5 мин.



**3** Очистить помидоры от плодоножек, нарезать тонкими ломтиками.



**4** Нарезать базилик.



**5** Смешать яйца, сливки, сметану, соль и перец.



**6** Натереть сыр на крупной терке и 2/3 равномерно распределить поверх основы.



**7** Выложить сверху помидоры и базилик. Равномерно вылить яичную смесь поверх помидоров.



**8** Посыпать оставшимся тертым сыром. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 40 мин.

# С цукини, баклажанами, помидорами и моцареллой

Этот простой и вкусный пирог имеет неоспоримое преимущество — он очень красив, поэтому обязательно произведет впечатление на гостей. Пирог станет отличным гарниром к запеченному мясу или, дополненный салатом с зеленью, основным блюдом для ланча или ужина.

**Время приготовления:** 120 мин

**Количество порций:** 8–10



## Ингредиенты:

Тесто:

- 150 г муки
- 100 мл воды
- 1/2 ч. л. соли
- 1 ст. л. сахара
- 3 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. сухих инстантных дрожжей

Начинка:

- 1 цукини средней величины
- 1 баклажан средней величины
- 3 помидора
- 200 г моцареллы
- 2–3 зубчика чеснока
- 1/2 ч. л. соли
- 1/2 ч. л. черного перца
- свежий базилик для украшения
- растительное масло для жарки

## Варианты приготовления

Для начинки можно использовать только баклажаны или только цукини. Выбирайте по вкусу.



1 Смешать дрожжи с сухими ингредиентами (мукой, солью, сахаром).



2 Влить в мучную смесь теплую воду и 2 ст. л. оливкового масла. Замесить мягкое тесто. Накрывать пищевой пленкой и дать подойти в течение 1 ч.



3 Нарезать цукини, баклажаны и помидоры кружочками.



4 Слегка обжарить баклажаны и цукини на растительном масле, обсушить на бумажном полотенце для удаления излишков масла.



5 Мелко нарезать чеснок.



6 Раскатать тесто в прямоугольник толщиной 0,5–1 см, выложить на противень. Смазать оставшимся оливковым маслом.



7 Нарезать моцареллу ломтиками.



8 Выложить овощи на тесто полосками, чередуя, посыпать чесноком и накрыть ломтиками моцареллы, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20–25 мин. Посыпать перед подачей свежим базиликом.



# С капустой и яйцом

В России пироги всегда считались едой простой, сытной, дешевой и одновременно гостевой и праздничной. Пирог с капустой — один из наиболее популярных среди русского народа. Его умеют печь практически все хозяйки. Именно дрожжевое тесто придает пирогу пышность, мягкость и отменный вкус.

**Время приготовления:** 180 мин

**Количество порций:** 10–12



## Ингредиенты:

Тесто:

- 50 мл воды
- 1 ч. л. сухих дрожжей
- 500 г + 1 ч. л. муки
- 120 г сливочного масла
- 140 мл молока
- 1 яйцо
- 2 ст. л. сметаны
- 1/2 ч. л. соли
- 50 г + 1 ч. л. сахара

Начинка:

- 1 кг капусты
- 4 яйца
- 100 г сливочного масла
- 50 мл кипятка
- 1/2 ч. л. соли
- 1 яйцо для обмазки пирога

## Совет

Капуста в начинке останется немного хрустящей. Чтобы сделать ее мягкой, дольше тушите овощ под крышкой.



**1** Смешать для опары воду, дрожжи и по 1 ч. л. муки и сахара. Оставить на 15 мин.



**2** Смешать яйцо с сахаром. Добавить в опару и еще раз хорошо перемешать.



**3** Добавить сливочное масло комнатной температуры, сметану, соль. Хорошо перемешать.



**4** Всыпать половину муки и влить молоко, вымесить. Оставить тесто на 40 мин в теплом месте для поднятия. Обмять тесто и замесить с оставшейся мукой. Оставить еще на 40 мин.



**5** Нашинковать капусту, положить в глубокий сотейник, посолить, залить кипятком и, помешивая лопаткой, тушить 10–15 мин.



**6** Добавить в горячую капусту сливочное масло, хорошо перемешать, чтобы оно полностью растаяло. Добавить сваренные вкрутую и мелко нарезанные яйца.



**7** Разделить тесто на 2 части, раскатать. Одну часть выложить на противень или в форму, на нее распределить начинку.



**8** Закрыть второй частью и защипать края. Смазать пирог взбитым яйцом. Наколеть вилкой, чтобы выходил воздух и пирог не треснул. Выпекать в разогретой до 180° С духовке в течение 25 мин.



# Капустный с заливкой

Если у вас нет времени на дрожжевое тесто, а хочется приготовить пирог с капустой, попробуйте этот простой, но не менее вкусный вариант. Тесто готовится за считанные минуты. Самое сложное в предлагаемом рецепте — нарезать капусту, благодаря которой пирог получается нежным и сочным. Он легкий, так как в составе совсем нет масла. Эта выпечка обязательно получится у всех!

**Время приготовления:** 40 мин

**Количество порций:** 6



## Ингредиенты:

- 400 г капусты
- 3 яйца
- 120 г сметаны
- 80 г натурального йогурта
- 100 г муки
- 1½ ч. л. разрыхлителя
- 1/2 ч. л. соли



**1** Нашинковать капусту с помощью ножа или специальной терки.



**2** Слегка посолить капусту и обмять руками, чтобы пустила сок.



**3** Смешать сметану и йогурт.



**4** Добавить к молочным продуктам яйца и еще раз хорошо перемешать.



**5** Просеять муку с разрыхлителем и солью.



**6** Смешать сухие и жидкие ингредиенты.



**7** Выложить капусту в форму, выстеленную бумагой для выпечки.



**8** Залить капусту тестом, перемешать и выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 30–35 мин до сухой спички.

# С сыром, грушей и грецкими орехами

Груша, голубой сыр и грецкие орехи — классическое сочетание, которое чаще всего используется в салатах и закусках. Почему бы не поэкспериментировать и не попробовать его в качестве начинки для пирога? Хрустящее тесто, толстый слой начинки из сочной сладкой запеченной груши, солоноватого изысканного сыра и грецких орехов — все гармонично и безумно ароматно! Этим пирогом вы удивите даже самых избалованных гостей, а готовить его очень просто и быстро.

**Время приготовления:** 90 мин

**Количество порций:** 6–8



## Ингредиенты:

Тесто:

- 250 г муки
- 100 г сливочного масла
- 50 мл ледяной воды
- 1/2 ч. л. соли

Начинка:

- 1 большая или 2 маленькие груши
- 100 г сыра с благородной белой или голубой плесенью
- 50 г грецких орехов
- 2 ст. л. лимонного сока



1 Нарезать масло кубиками, перетереть с мукой и солью до состояния мелкой крошки. Влить ледяную воду, замесить пластичное тесто. Сформировать шар, завернуть его в пленку и отправить в холодильник примерно на 30 мин.



5 Сбрызнуть ломтики груши соком лимона, чтобы не потемнели.



2 Крупно порубить орехи ножом.



6 Смешать нарезанную грушу, сыр и орехи.



3 Нарезать или накрошить сыр кусочками.



7 Раскатать на пергаменте охлажденное тесто слоем толщиной 5 мм.



4 Вымыть грушу. Если кожура жесткая, очистить. Удалить сердцевину, нарезать небольшими кусочками.



8 На середину выложить начинку. Края теста завернуть по кругу и защипать. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 35–40 мин.

# Тарт «Три сыра»

Это очень насыщенный сырный пирог, который в сочетании с бокалом красного вина станет беспроблемным вариантом для романтического ужина при свечах или, например, осеннего пикника. Тонкое хрустящее тесто и ароматная мягкая сырная начинка идеально сочетаются друг с другом. Необязательно использовать именно предлагаемые сыры, выбирайте по вкусу.

**Время приготовления:** 70 мин

**Количество порций:** 6–8



## Ингредиенты:

Тесто:

- 200 г муки
- 100 г сливочного масла
- 1/2 ч. л. соли
- 2–3 ст. л. ледяной воды

Начинка:

- 200 г феты/брынзы/козьего сыра
- 250 г рикотты/творога
- 100 г любого твердого сыра
- 2 яйца
- 2 ст. л. сметаны



**3** Постепенно влить воду и вымешивать, пока тесто не скатается в шар.



**7** Смешать все виды сыра.



**4** Завернуть готовое тесто в пленку и убрать на 30 мин в холодильник.



**8** Добавить к сыру яйца и сметану. Хорошо перемешать.



**1** Просеять муку с солью, добавить холодное сливочное масло, нарезанное кубиками.



**5** Натереть твердый сыр на крупной терке.



**9** Раскатать тесто, распределить по форме, смазанной сливочным маслом, края подвернуть или обрезать.



**2** Порубить ножом до крошек размером с горошину.



**6** Размять фету и рикотту.



**10** Выложить сырную начинку. Выпекать в разогретой до 170 °С духовке около 35–40 мин.



# Со шпинатом и фетой

Приготовить такой пирог не составит труда, даже если вы не имеете большого кулинарного опыта. Зато выглядит выпечка очень эффектно и красиво. Этот пирог замечателен еще и тем, что на его основе можно придумать разные вариации с начинкой, например заменить шпинат отварным картофелем или фаршем. Вместо готового покупного теста использовать лучше домашнее (см. с. 22). Удивите гостей необычным нарядным и вкусным пирогом.

**Время приготовления:** 50 мин

**Количество порций:** 6



## Ингредиенты:

- 500 г готового слоеного дрожжевого теста
- 400 г замороженного шпината
- 100 г сыра фета
- 100 г любого твердого сыра
- 1 яйцо
- 1/2 ч. л. черного молотого перца
- 1/2 ч. л. соли
- 1 желток для смазывания
- черный кунжут или мак для посыпки



**3** Добавить к шпинату яйцо, твердый сыр, фету.



**7** Защипать полоски, чтобы получились жгуты с начинкой.



**4** Посолить, поперчить, перемешать начинку.



**8** Выложить жгуты (швом вниз) в виде спирали, скрепляя их между собой, на противень, застеленный бумагой для выпечки.



**1** Разморозить тесто. Хорошо отжать размороженный шпинат руками от лишней влаги или бланшировать свежий. Натереть твердый сыр на крупной терке.



**5** Нарезать тесто вдоль на 4–5 одинаковых полосок.



**9** Обмазать сырой пирог желтком с помощью кисточки.



**2** Мелко нарезать или покрошить руками фету.



**6** Распределить начинку на каждой полоске равномерно по всей длине.



**10** Посыпать кунжутом и выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 30–35 мин.



# Галета с картофелем и луком-пореем

Галета — это пирог, тесто для которого раскатывают в форме круга и свободные края просто-напросто набрасывают на не слишком жидкую начинку. Приготовленная по предлагаемому рецепту галета получается очень вкусной и сытной. Ее можно сделать постной или вегетарианской — для этого исключите из ингредиентов бекон, яйца и сливки, а в начинку добавьте немного оливкового масла, чтобы она не была сухой. Подавайте галету теплой в качестве гарнира к мясному блюду, салату или как самостоятельную закуску с бокалом вина.

**Время приготовления:** 110 мин

**Количество порций:** 8–10



## Ингредиенты:

Тесто:

- 200 г муки
- 3 ст. л. оливкового масла
- 2–3 ст. л. ледяной воды
- 1/4 ч. л. соли

Начинка:

- 3–4 клубня картофеля средней величины
- 1–2 стебля лука-порея (белая часть)
- 100 г зрелого твердого сливочного сыра, например пармезана
- 2 яйца
- 50 мл сливок 30%-ной жирности
- 3–4 ломтика сырокопченого бекона
- 1 ч. л. сушеного тимьяна или 3–4 веточки свежего
- 1 ч. л. свежемолотого черного перца
- 1 желток для смазывания
- кунжут для посыпки
- 1/4 ч. л. соли



1 Просеять в миску муку с солью, добавить оливковое масло, влить ледяную воду, замесить мягкое эластичное тесто. Сформировать шар. Завернуть его в пленку и положить в холодильник на 30 мин.



4 Нарезать бекон тонкими ломтиками, слегка обжарить до прозрачности и растапливания жира.



2 Отварить картофель вместе с кожей до готовности, очистить и нарезать ломтиками толщиной 1 см.



5 Добавить в сковороду лук и еще немного обжарить до его мягкости.



3 Нарезать белую и светло-зеленую части лука-порея полукольцами.



6 Натереть пармезан на мелкой терке.



7 Смешать картофель, лук с беконом, пармезан, сливки, соль, перец, яйца и тимьян.



8 Довольно тонко раскатать тесто. Перенести с помощью скалки на противень, смазанный растительным маслом.



9 Выложить в центр начинку и завернуть края теста к центру так, чтобы середина была открытой.



10 Смазать галету желтком, посыпать кунжутом. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 40 мин.



# Со сметанной заливкой

Самые простые и доступные продукты, немного терпения — и вы будете пить чай с великолепным пирогом. Сложность только в том, чтобы дожидаться, пока выпечка полностью остынет и начинка приобретет необходимую кремовую консистенцию. В зависимости от сезона яблоки можно заменять различными фруктами или ягодами, например персиками или клубникой, и каждый раз вкус пирога будет новым.

**Время приготовления:** 90 мин

**Количество порций:** 8–10



## Ингредиенты:

Тесто:

- 250 г муки
- 100 г сметаны
- 125 г холодного сливочного масла
- 1 ч. л. лимонного сока

Начинка:

- 400 г сметаны
- 200 г сахара
- 1 яйцо
- 3 ст. л. муки
- 3 яблока твердых сортов
- сок половины лимона



**3** Смешать лимонный сок со сметаной.



**7** Очистить яблоки от кожуры и семечек. Нарезать тонкими дольками.



**4** Добавить сметану с лимонным соком к мучной крошке и замесить тесто. Сформировать шар. Завернуть тесто в пленку и положить в холодильник на 30 мин.



**8** Сбрызнуть нарезанные яблоки лимонным соком, чтобы не потемнели.



**1** Нарезать масло кубиками средней величины. Смешать с просеянной мукой.



**5** Смешать для начинки сахар, сметану, яйцо, муку.



**9** Раскатать тесто, выложить в форму так, чтобы получились бортики.



**2** Растереть руками муку и масло в мелкую крошку.



**6** Взбить начинку венчиком до растворения сахара.



**10** Выложить сверху яблоки. Залить сметаной. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 45–50 мин. Полностью остудить и подавать.



# С грецкими орехами и изюмом

Очень нежный, мягкий и влажный пирог станет украшением любого чаепития. Грецкие орехи по желанию можно заменить другими, например миндалем или фундуком. Отлично подойдут и несоленые фисташки. Подавать пирог лучше теплым с шариком ванильного мороженого или взбитыми сливками.

**Время приготовления:** 70 мин

**Количество порций:** 8–10



## Ингредиенты:

- 3–4 яблока средней величины
- 200 г коричневого сахара
- 220 г муки
- 200 г сливочного масла
- 4 яйца
- 100 г грецких орехов
- 50 г белого изюма
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1/2 ч. л. корицы
- 1/4 ч. л. соли



3 Смешать просеянную муку с сахаром и солью.



7 Крупно порубить ножом или измельчить с помощью блендера грецкие орехи.



4 Добавить яйца к остывшему маслу и взбить венчиком.



8 Добавить в тесто натертые яблоки.



1 Растопить и охладить до комнатной температуры сливочное масло.



5 Очистить яблоки, удалить сердцевину, натереть на крупной терке.



9 Добавить в тесто изюм и орехи.



2 Просеять муку с разрыхлителем и корицей.



6 Соединить сухие и жидкие ингредиенты и смешать.



10 Выпекать в форме, смазанной маслом, в разогретой до 170 °С духовке в течение 45–50 мин.



# Пряный

Ароматный пышный яблочный пирог со специями согреет прохладным осенним или промозглым зимним вечером. Нежная, мягкая, пряная, с сочными яблоками — достоинства этой выпечки можно перечислять до бесконечности и, что очень важно, готовить пирог просто и быстро. Кроме яблок для начинки хорошо подойдут груши, персики или нектарины. Ароматные специи выбирайте по вкусу. Подавать пирог лучше с чаем, кофе или стаканом молока.

**Время приготовления:** 80 мин

**Количество порций:** 6



## Ингредиенты:

- 150 г сливочного масла
- 200 г сахарной пудры
- 2 яйца
- 1/2 ч. л. молотой гвоздики
- 1/4 ч. л. молотой корицы
- 200 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 2–3 яблока средней величины



**3** Взбить венчиком до воздушности и побеления.



**7** Очистить яблоки от кожуры, удалить сердцевину, нарезать тонкими дольками.



**4** Смешать муку со специями и разрыхлителем.



**8** Смазать маслом форму для выпечки.



**1** Взбить масло комнатной температуры с сахарной пудрой.



**5** Просеять муку со специями в масляную смесь.



**9** Выложить половину теста в форму, распределить поверх яблоки.



**2** Добавить в масляную смесь по одному яйца.



**6** Замесить однородное тесто без комочков.



**10** Накрывать второй частью теста и выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 50–60 мин.



# Нарезной вишневый

Этот ароматный, вкусный и простой пирог готовят на основе мягкого кексового теста. Кроме того, он достаточно универсальный, к нему подойдут любые ягоды, как свежие, так и замороженные (предварительно размораживать их не нужно). При подаче пирог по желанию сервируют шариком ванильного мороженого или взбитыми сливками.

**Время приготовления:** 60 мин

**Количество порций:** 8



## Ингредиенты:

- 200 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 1 ст. л. ванильного сахара
- 3 яйца
- 2 ч. л. разрыхлителя
- 1/4 ч. л. соли
- 330 г муки
- 300 г вишни без косточек
- сахарная пудра для подачи



3 Муку просеять с разрыхлителем и солью.



7 Выложить сверху вишню, слегка утрапливая ее в тесто.



4 Понемногу добавлять муку в масляную массу.



8 Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 40–45 мин до сухой спички. Охлаждать в форме в течение 10 мин.



1 Взбить сливочное масло комнатной температуры с сахаром до пышности.



5 Замесить однородное тесто.



9 Нарезать пирог на квадратики.



2 Добавить в масляную смесь по одному яйца и всыпать ванильный сахар.



6 Смазать форму для выпечки маслом или застелить пергаментом. Выложить тесто.



10 Посыпать перед подачей сахарной пудрой.



# Вишневый с корицей

Этот пирог, состоящий из сочной ароматной вишневой начинки и тонкого хрустящего теста, понравится любителям вишни с ярким насыщенным вкусом. Он для тех, кто в выпечке больше любит начинку, чем тесто. Если вы предпочитаете, чтобы теста было тоже много, замените его на дрожжевое (см. с. 30). Вишня прекрасно подходит для выпечки: ягода держит форму и не теряет характерного вкуса.

**Время приготовления:** 120 мин

**Количество порций:** 8–10



## Ингредиенты:

Тесто:

- 300 г муки
- 200 г холодного сливочного масла
- 100 мл ледяной воды
- щепотка соли
- несколько капель лимонного сока

Начинка:

- 700 г вишни без косточек
- 200 г сахара
- 2 ст. л. кукурузного крахмала
- 1 ч. л. корицы
- 1/4 ч. л. соли
- 2 ч. л. лимонного сока
- 2 ст. л. сливочного масла

## Варианты приготовления

Для этого пирога можно использовать как свежую, так и замороженную или консервированную вишню. Замороженную следует разморозить, а сок сохранить для приготовления начинки. Если вы заменяете кукурузный крахмал картофельным, то увеличьте его количество в два раза.



**1** Растереть руками муку с маслом до крошки размером с горошину.



**2** Добавить соль. Выжать лимонный сок в воду и замесить тесто. Собрать тесто в шар и поставить в холодильник на 30 мин.



**3** Отделить от теста четвертую часть. Остальное раскатать и выложить в форму так, чтобы получились бортики.



**4** Соединить в сотейнике сахар, корицу и соль. Добавить стакан воды или вишневого сока, если вы используете консервированную или размороженную вишню. Довести сироп до кипения.



**5** Растворить крахмал в четверти стакана воды. Добавить в сахарный сироп, прокипятить смесь в течение 1 мин.



**6** Добавить к сиропу вишню и прогреть в течение 2–3 мин. Снять с огня, вмешать сливочное масло и лимонный сок. Полностью остудить начинку.



**7** Выложить на тесто охлажденную начинку.



**8** Раскатать четверть теста, нарезать полосками, украсить ими пирог. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 30–40 мин. Перед подачей остудить около часа, чтобы начинка загустела.



# Черничный

Черничный пирог прекрасно подойдет для чаепития в кругу семьи или друзей. Мягкое тесто, хрустящая песочная посыпка и сочные ягоды составляют идеальное сочетание аромата и вкуса. Попробуйте — и вы не пожалеете о потраченном времени и продуктах.

**Время приготовления:** 80 мин

**Количество порций:** 10



## Ингредиенты:

Посыпка:

- 80 г сливочного масла
- 80 г сахара
- 50 г муки
- 80 г грецких орехов

Тесто:

- 300–400 г черники (свежей или замороженной)
- 280 г муки
- 2 ч. л. разрыхлителя
- 1/2 ч. л. соды
- 1/4 ч. л. соли
- 1/4 ч. л. корицы
- 150 г сахара
- цедра половины лимона
- 100 г сливочного масла комнатной температуры
- 2 яйца
- 120 г натурального йогурта или сметаны

## Варианты подачи

Пирог вкусен как в холодном, так и в теплом виде. Для полноты ощущений к теплomu пирогу можно подать шарик мороженого.



**1** Растереть руками в мелкую крошку масло, сахар и муку для посыпки.



**5** Растереть пальцами цедру лимона с сахаром.



**2** Мелко порубить ножом или измельчить с помощью блендера орехи. Смешать их с остальной посыпкой, поставить в холодильник.



**6** Добавить масло и взбить до кремообразного состояния. Добавить яйца по одному, хорошо взбивая после каждого.



**3** Посыпать ягоды 2 ст. л. муки, перемешать, чтобы мука покрыла всю чернику.



**7** Добавить по очереди половину мучной смеси, половину йогурта, оставшуюся мучную смесь и затем йогурт, взбивая после каждого добавления. Вмешать ягоды, стараясь их не повредить.



**4** Смешать оставшуюся муку с разрыхлителем, содой, солью и корицей.



**8** Вылить тесто в смазанную маслом форму для выпечки. Выложить сверху посыпку и выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 55–65 мин до сухой спички.



# С клубникой

Для приготовления этого нежного пирога со свежими ягодами подойдет не только клубника, но и малина, черника, голубика и даже апельсины (нужно лишь очистить дольки от пленок). Можно создать также ягодный микс. Самое главное, если получится, — дать пирогу ночь постоять в холодильнике, так немного смягчатся коржи и крем загустеет. Ягодами украсить лучше перед самой подачей, чтобы они не обветрились. Этот пирог станет украшением любого чаепития и порадует вас и ваших близких чудесным ягодным вкусом.

**Время приготовления:** 40 мин

**Количество порций:** 8



## Ингредиенты:

Тесто:

- 140 г муки
- 50 г фундука
- 100 г сливочного масла
- 50 г сахарной пудры
- 1 яйцо

Начинка:

- 350 мл молока
- 4 желтка
- 100 г коричневого сахара
- 15 г крахмала
- 500 г клубники
- 4 ст. л. клубничного джема



**1** Обжарить орехи в течение 10 мин на сухой сковороде и перемолоть с помощью блендера в муку.



**2** Растереть муку с нарезанным кубиками маслом, добавить ореховую муку, сахарную пудру, яйцо, замесить тесто. При необходимости влить 1–2 ст. л. холодной воды. Завернуть тесто в пленку и положить в холодильник на 30 мин.



**3** Раскатать охлажденное тесто, выложить в форму для выпечки. Накрывать пергаментом и поместить груз, выпекать тесто в разогретой до 190 °С духовке в течение 15 мин. Снять груз и выпекать еще 7 мин до золотистого цвета.



**4** Вылить молоко в кастрюлю и довести до кипения. Дать немного остыть.



**5** Взбить желтки с сахаром и крахмалом до пены. Понемногу добавлять молоко в желтки, постоянно помешивая.



**6** Вылить смесь обратно в кастрюлю и на небольшом огне довести до кипения, постоянно помешивая. Крем должен загустеть. Снять с огня, накрыть пленкой и дать остыть.



**7** Выложить остывший крем на готовую основу из теста.



**8** Нарезать клубнику, аккуратно разложить поверх крема и промазать ее клубничным джемом.

# С малиной

Пирог готовится просто и получается таким нежным и ароматным и в то же время ярким на вкус, что устоять перед ним невозможно. В качестве начинки подойдут вишня, персики, черника или смородина — любое наполнение по сезону. Замороженные ягоды можно не размораживать, а фрукты нарезать лучше небольшими кусочками.

**Время приготовления:** 60 мин

**Количество порций:** 6–8



## Ингредиенты:

- 300 г свежей или свежемороженой малины
- 200 г муки
- 50 г фундука
- 50 г сливочного масла комнатной температуры
- 150 г сахара
- 2 яйца
- 250 мл сливок 15–20%-ной жирности
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1/4 ч. л. соли



**1** Взбить сливочное масло с 75 г сахара до пышности.



**6** Измельчить орехи в блендере или кофемолке в муку.



**2** Отделить белки от желтков.



**7** Добавить в масляную смесь просеянную муку, измельченные орехи.



**3** Соединить желтки с масляной смесью.



**8** Взбить белки со щепоткой соли до мягких пиков. Добавить сахар, продолжая взбивать на средней скорости.



**4** Добавить к масляно-яичной смеси сливки, еще раз перемешать.



**9** Аккуратно смешать белки с тестом, совершая движения лопаткой в одном направлении.



**5** Просеять муку с разрыхлителем и солью.



**10** Выложить тесто в форму. Сверху — малина. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 40 мин.

# Галета с клюквой на творожном тесте

Это быстрый и легкий пирог с невероятным ягодным ароматом и приятным вкусом. Нежное, немного хрустящее творожное тесто и кисло-сладкая начинка с легким ореховым вкусом — замечательное сочетание. Приятную клюквенную кислинку прекрасно дополняют и уравнивают грецкие орехи.

**Время приготовления:** 60 мин

**Количество порций:** 6–8



## Ингредиенты:

Тесто:

- 200 г муки
- 100 г сливочного масла
- 100 г творога
- 1 яйцо
- 1/4 ч. л. соли

Начинка:

- 300 г свежей или свежемороженой клюквы
- 150 г сахара
- 150 г грецких орехов
- 1 ст. л. кукурузного крахмала

## Совет

Творожное тесто из этого рецепта универсально, из него можно приготовить не только фруктовые и ягодные пироги, но и, например, печенье или рогаики.



**1** Просеять муку с солью. Сверху выложить нарезанное кубиками сливочное масло и творог.



**2** Порубить ножом до образования мелкой крошки. Добавить яйцо и быстро замесить тесто.



**3** Завернуть готовое тесто в пленку и положить в холодильник на 40 мин.



**4** Обжарить грецкие орехи на сухой сковороде в течение 10 мин до золотистого цвета и раскрытия вкуса.



**5** Крупно порубить орехи ножом или измельчить с помощью блендера.



**6** Смешать клюкву с крахмалом. Добавить грецкие орехи и сахар, хорошо перемешать.



**7** Раскатать тесто в круг диаметром 30 см. Выложить в центр начинку, оставляя с края несколько сантиметров.



**8** Завернуть края теста и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 30–40 мин до золотистого цвета.



# Морковный с грецкими орехами и сливочным сыром

Это очень необычный и безумно вкусный пирог, который на праздничном столе способен заменить даже торт. Морковь в выпечке не ощущается, она лишь придает необычную мягкость тесту. Готовить изделие лучше осенью или зимой, так как пирог согревающий, сытный и очень ароматный. Благодаря корице, коньяку и орехам он получается очень насыщенным и сочным. Глазурь из сливочного сыра добавляет сладости.

**Время приготовления:** 90 мин

**Количество порций:** 6–8



## Ингредиенты:

- 150 г муки
- 170 г сахара
- 170 мл растительного масла
- 3 яйца
- 250 г моркови (вес уже очищенных овощей)
- 100 г изюма
- 100 г грецких орехов
- 2 ст. л. коньяка
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. молотой корицы

## Глазурь:

- 250 г мягкого сливочного сыра, например «Филадельфия»
- 200 г сахарной пудры

## Варианты приготовления

Для еще более праздничного вида сделайте крема в два раза больше, разрежьте остывший корж на две части и смажьте кремом каждую.



**1** Залить изюм коньяком, дать постоять 10 мин. Измельчить грецкие орехи с помощью блендера в муку.



**2** Натереть морковь на мелкой терке или измельчить с помощью блендера.



**3** Взбить яйца с сахаром до крепкой пены, добавить растительное масло.



**4** Добавить к жидким ингредиентам изюм с коньяком, морковь, орехи. Перемешать.



**5** Просеять муку с разрыхлителем и корицей. Смешать сухие и жидкие ингредиенты.



**6** Вылить тесто в смазанную маслом форму и выпекать в духовке при 180 °С около 50 мин до сухой спички.



**7** Взбить для глазури венчиком сливочный сыр с сахарной пудрой.



**8** Промазать сверху остывший пирог глазурью.



# Тыквенный с черносливом в коньяке

Тыква прекрасно подходит для приготовления пирогов, в том числе и сладких. В данном рецепте тыквенная начинка дополнена черносливом, сваренным в коньяке. Ягода придает выпечке особый неповторимый оттенок вкуса. Пирог очень нежный, с хрустящей основой и пряной тыквенной начинкой — в нем все подобрано идеально.

**Время приготовления:** 120–160 мин

**Количество порций:** 8–10



## Ингредиенты:

Тесто:

- 200 г муки
- 120 г сливочного масла
- 4–5 ст. л. ледяной воды
- 1/4 ч. л. соли

Начинка:

- 1 кг тыквы (из расчета с семенами и кожурой)
- 30 ягод чернослива
- 150 мл коньяка
- 100 г сахара
- 150 г коричневого сахара
- 200 мл воды
- 180 мл жирных сливок (30%-ной жирности)
- сок 1 лимона
- 3 яйца
- 1 ч. л. корицы

## Совет

Подавать пирог хорошо холодным или вообще на следующий день. Тогда он еще сильнее пропитается ароматами коньяка и чернослива.



**1** Просеять муку и соль. Выложить на нее нарезанное кубиками сливочное масло.



**2** Растереть руками масло с мукой до состояния крошки.



**3** Добавить ледяную воду и замесить тесто. Завернуть его в пленку и положить в холодильник на 30 мин.



**4** Очистить тыкву от семян и нарезать кусочками. Запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 40–60 мин или приготовить в микроволновой печи в течение 5–10 мин до мягкости.



**5** Положить чернослив в кастрюлю, добавить коньяк, 100 г сахара и воду.



**6** Довести до кипения и варить на среднем огне 15 мин, пока чернослив не станет мягким, а жидкость не уварится вдвое.



**7** Очистить тыкву от кожуры и положить в чашу блендера, пюрировать.



**8** Добавить к тыквенному пюре коричневый сахар, сливки, яйца, корицу и лимонный сок.



9 Перемешать начинку до однородности и растворения сахара.



10 Раскатать тесто в тонкий пласт, выложить его по размеру формы.



11 Примерно половину чернослива равномерно распределить по основе.



12 Залить тыквенным пюре. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 45 мин, пока начинка не схватится. Дать пирогу остыть и подавать с оставшимся черносливом и сиропом.



# Карамельный тыквенный

Этот сладкий пирог представляет собой тонкий корж (основу) из рассыпчатого рубленого теста с начинкой в виде крема из тыквенного пюре, яиц, сахара, специй, а также вкуснейшего карамельного соуса. Подавать пирог лучше полностью остывшим с чаем или кофе.

**Время приготовления:** 120 мин

**Количество порций:** 8–10



## Ингредиенты:

Тесто:

- 250 г муки
- 150 г холодного сливочного масла
- 2–3 ст. л. ледяной воды

Начинка:

- 300 г сахара
- 50 мл воды
- несколько капель лимонного сока
- 500 мл сливок 30–35%-ной жирности
- 600 г тыквы
- 4 яйца
- 1 ч. л. корицы
- 1 ч. л. молотого имбиря
- 1 ч. л. душистого перца
- 2 ст. л. коньяка

## Совет

Предлагаемый в данном рецепте карамельный соус универсален, он хорош в качестве дополнения к любой другой выпечке, а также как очень вкусный соус к мороженому.



**1** Порубить или растереть масло с мукой до крошки размером с горошину, добавить воду и замесить тесто. Скатать его в шар, накрыть пленкой и убрать в холодильник минимум на 30 мин.



**2** Раскатать охлажденное тесто, выложить в форму, накрыть фольгой, на нее — груз и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 15 мин. Снять груз и выпекать еще 5 мин.



**3** Нарезать тыкву кусочками, положить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 1 ч либо готовить в микроволновой печи в течение 10 мин.



**4** Очистить готовую тыкву от кожуры, отмерить 500 г и пюрировать блендером. Остудить.



**5** Приготовить карамельный соус. Высыпать 200 г сахара в ковшик, добавить воду и несколько капель лимонного сока.



**6** Варить на среднем огне, помешивая, пока сахар не растворится.



**7** Перестать мешать сироп, как только он закипит, варить до образования темной карамели.



**8** Влить в готовую карамель сливки (соус при этом начнет сильно пузыриться). Проварить 1–2 мин и снять с огня.



**9** В теплый соус добавить тыквенное пюре, сахар, все специи, коньяк и по одному яйца. Хорошо перемешать.



**10** Вылить в основу из теста начинку, выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 30 мин. Перед подачей лучше дать постоять несколько часов или ночь, чтобы начинка застыла.



# Банановый с медом

Пышный ароматный банановый пирог готовится просто и быстро из обычных продуктов. Чтобы замесить тесто, понадобится 10 мин. Еще 40 мин в духовке. Идеальный вариант, если неожиданно нагрянут гости. При запекании сверху образуется вкуснейшая хрустящая ореховая корочка, а внутри пирог получится воздушно-рассыпчатым, почти как кекс. Для этого изделия, как и для любой другой банановой выпечки, идеально подойдут самые спелые бананы, в том числе и уже почерневшие.

**Время приготовления:** 50–60 мин

**Количество порций:** 8–10



## Ингредиенты:

- 320 г муки
- 1 ч. л. соды
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. корицы
- 1/2 ч. л. соли
- 150 г сливочного масла
- 100 г коричневого сахара
- 100 г меда
- 2 яйца
- 2 банана
- 150 г миндаля



**3** Добавить мед и еще раз взбить до однородности.



**7** Выложить в тесто банановое пюре, перемешать.



**4** Добавить к жидким ингредиентам по одному яйца и еще раз взбить.



**8** Влить вторую половину масляно-яичной смеси в тесто, перемешать.



**1** Просеять муку с содой, разрыхлителем, солью и корицей.



**5** Очистить бананы и размять вилкой или пюрировать с помощью блендера.



**9** Крупно порубить ножом или измельчить, но не в муку, с помощью блендера миндаль.



**2** Взбить в другой емкости до кремовой консистенции мягкое сливочное масло с сахаром.



**6** Добавить половину масляно-яичной смеси в мучную, хорошо перемешать.



**10** Выложить тесто в смазанную маслом форму, посыпать орехами. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке примерно 40 мин.



# Лимонный с меренгой

Этот вкуснейший лимонный пирог состоит из нежного песочного теста, кисло-сладкого лимонного крема и воздушной меренги (фр. *meringue* — взбитые с сахаром белки). Он покорит сердца не только любителей лимонной выпечки, но и тех, кто к желтому citrusу относится настороженно, так как в пироге лимонная начинка содержит немалое количество сахара и дополнена сладкой меренгой. Густой и шелковистый лимонный крем через пару часов в холодильнике станет чуть плотнее, но лишь настолько, чтобы лучше держать форму и не растекаться по тарелке.

**Время приготовления:** 80 мин

**Количество порций:** 8–10



## Ингредиенты:

Тесто:

- 125 г сливочного масла
- щепотка соли
- 200 г муки
- 90 г сахара
- 30 г молотого миндаля
- 1 яйцо

Начинка (крем):

- 3 лимона (цедра и 100 мл сока)
- 2 яйца
- 130 г сахара
- 160 г сливочного масла

Начинка (меренга):

- 3 белка
- 150 г сахарной пудры
- 10 г сахара

## Совет

Лимонный крем (его также называют «лимонный курд») можно использовать и в качестве дополнения к различным десертам или блинчикам. Чтобы белки хорошо взбились, они должны быть комнатной температуры, а посуда для взбивания и венчик — сухими и обезжиренными.



1 Взбить сливочное масло комнатной температуры с сахаром.



2 Добавить соль, муку, молотый в муку миндаль, яйцо.



3 Замесить однородное тесто, сформировать шар, завернуть в пищевую пленку, убрать на 1 ч в холодильник.



4 Вымыть лимоны, обсушить, снять с них цедру без белой части.



5 Выжать 100 мл лимонного сока.



6 Взбить яйца с сахаром.



7 Добавить к яйцам сок и цедру лимонов.



8 Нагреть смесь на медленном огне, непрерывно ее помешивая. По мере нагревания она посветлеет и приобретет консистенцию не очень густой сметаны. Охладить до комнатной температуры.



**9** Добавить в смесь нарезанное кубиками сливочное масло комнатной температуры. Взбить до однородности.



**10** Раскатать тесто тонким слоем, выложить в форму, наколоть вилкой, выпекать в разогретой до 190 °С духовке в течение 15 мин, полностью остудить.



**11** Выложить крем на тестовую основу.



**12** Взбить белки с сахарной пудрой и сахаром, выложить на пирог с помощью кондитерского мешка или ложки. Запекать в разогретой до 220 °С духовке в течение 5–8 мин до коричневого цвета.



# С маком

Ходить в гости с пустыми руками не принято. Если вы умеете готовить, да к тому же неплохо, то просто обязаны принести что-то вкусное. Идеально подойдет для этого предлагаемый пирог с творожно-маковой начинкой. Пирог получается большим и вкусным — настоящее домашнее лакомство, которое никого не оставит равнодушным.

**Время приготовления:** 100 мин

**Количество порций:** 10–12



## Ингредиенты:

Тесто:

- 400 г муки
- 200 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 2 яйца
- цедра 1 лимона
- 1 ч. л. разрыхлителя
- щепотка соли

Начинка:

- 700 г творога
- 200 г сахара
- 2 яйца
- 100 г сливочного масла
- цедра 1 лимона
- 150 г мака
- 6 ст. л. меда
- 50 г изюма
- 3 ст. л. коньяка

## Совет

После выпекания пирог следует полностью охладить в форме. Желательно испечь его заранее, чтобы начинка застыла, тогда будет легче нарезать и подавать.



**1** Просеять муку с разрыхлителем и солью, смешать с сахаром и растереть со сливочным маслом до крошки.



**2** Добавить яйца, цедру и замесить однородное тесто. Завернуть в пленку и поставить в холодильник на 30 мин.



**3** Взбить творог с яйцами, сахаром, растопленным сливочным маслом и цедрой до однородной пышной массы.



**4** Залить изюм коньяком, мак — кипятком. Дать маку постоять 5 мин, сцедить воду. Размолоть мак в блендере или кофемолке.



**5** Смешать в ковшике изюм, мак и мед, поставить на огонь и довести до кипения. Снять и охладить. Добавить яйца и хорошо размешать.



**6** Раскатать 2/3 теста и переложить в форму так, чтобы получились бортики.



**7** Выложить на основу творожную начинку. Сверху аккуратно распределить маковую.



**8** Тонко раскатать оставшееся тесто, вырезать из него фигурки. Разложить их поверх пирога. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 40–50 мин.



# Творожно-апельсиновый с кукурузной мукой

Этот яркий солнечный апельсиновый пирог поднимет настроение даже в самый серый и дождливый день. Благодаря тому что в тесто добавляются свежевыжатые апельсиновый и лимонный соки и цедра, выпечка имеет насыщенный цитрусовый вкус. Для приготовления использовать лучше кукурузную муку мелкого помола (поленту) и жирный творог, тогда пирог получится сочным и нежным.

**Время приготовления:** 60 мин

**Количество порций:** 6–8



## Ингредиенты:

- 250 г свежего, желательно жирного творога
- 200 г кукурузной муки
- 90 г пшеничной муки
- 150 г сахара + 40 г для сиропа
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 3 яйца
- 1 лимон
- 2 апельсина
- 1/4 ч. л. соли



**3** Выжать сок отдельно из лимона и из апельсинов.



**7** Добавить кукурузную и пшеничную муку, смешанную с разрыхлителем и солью.



**4** Отлить для сиропа сок половины 1 лимона и половины 1 апельсина.



**8** Вылить тесто в форму, смазанную маслом или застеленную пергаментом, и выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 35–40 мин.



**1** Протереть творог через сито или измельчить с помощью блендера.



**5** Добавить в творожную массу оставшийся сок.



**9** Смешать сахар с оставленным соком и довести до кипения, но не кипятить.



**2** Смешать протертый творог с 150 г сахара, растертыми с цедрой лимона и апельсинов.



**6** Ввести по одному яйца, тщательно взбивая смесь.



**10** Залить сиропом горячий пирог, не доставая из формы. Оставить, пока сироп не впитается. При подаче по желанию посыпать сахарной пудрой.



# С карамелизованными персиками

Это очень простой, но необыкновенно вкусный пирог. Готовить его лучше в летний период. Песочное тесто, нежная творожная начинка и карамелизованные персики — прекрасное сочетание. Сочный и ароматный десерт станет отличным дополнением к чаю или кофе во время застольных посиделок в кругу семьи и друзей. Пирог готовится очень просто, однако выглядит весьма эффектно.

**Время приготовления:** 120 мин

**Количество порций:** 6–8



## Ингредиенты:

Тесто:

- 200 г муки
- 80 г сахара
- 150 г сливочного масла
- 1 яйцо

Начинка:

- 300 г творожной массы (сладкого творога)
- 2 ст. л. сметаны
- 2 ст. л. сахарной пудры
- 2–3 персика или 300 г консервированных персиков
- 1 ст. л. коньяка
- 3 ст. л. сахара

## Варианты приготовления

Для приготовления подойдут также нектарины, груши либо ягоды (тогда без карамелизации). Нейтральный крем позволяет поэкспериментировать со вкусами. Если используете замороженные фрукты или ягоды, обязательно дайте им оттаять и слейте сок.



**1** Смешать масло комнатной температуры с яйцом и сахаром.



**2** Добавить муку и замесить пластичное тесто. Завернуть его в пленку и положить в холодильник примерно на 40 мин.



**3** Раскатать охлажденное тесто, выложить в форму так, чтобы образовались бортики. Дно формы предварительно смазать маслом или застелить пергаментом.



**4** Наколоть тесто вилкой, сверху положить пергамент и груз. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 20 мин, снять груз и выпекать еще 15 мин.



**5** Добавить в творожную массу сметану, сахарную пудру и хорошо перемешать.



**6** Выложить крем на готовое тесто и отправить в холодильник на 30 мин.



**7** Нарезать консервированные персики небольшими кусочками. Свежие очистить от кожуры, удалить косточку и так же нарезать.



**8** Посыпать фрукты сахаром, полить коньяком, переложить в толстостенный сотейник или сковороду и поставить на средний огонь.



**9** Нагревать персики, пока сахар не растворится и не покроет карамелью персики.



**10** Остудить персики и выложить на творожный крем.



# Простой шоколадно-овсяный

Предлагаемый пирог подкупает простотой, доступностью, а также полезностью — в его составе овсяные хлопья и творог. Сверху образуется очень вкусная хрустящая корочка, а внутри он мягкий и рассыпчатый благодаря творогу. Чем более жирный творог, тем более влажным и нежным получится пирог. Выпечка только выиграет, если добавить в нее немного орехов или сухофруктов, например чернослива. Кусочек пирога с чашкой чая или стаканом молока — отличный завтрак, который по достоинству оценит вся семья.

**Время приготовления:** 60 мин

**Количество порций:** 8–10



## Ингредиенты:

- 200 мл молока
- 150 г овсяных хлопьев
- 200 г творога
- 50 г какао-порошка
- 1 яйцо
- 1 ст. л. муки
- 1 ст. л. крахмала
- 100 г сливочного масла
- 1/2 ч. л. соды
- 200 г сахара



**3** Растопить и остудить сливочное масло.



**7** Просеять муку, крахмал и соду.



**4** В остывшие хлопья добавить сахар, какао, растопленное сливочное масло.



**8** Добавить сухие ингредиенты в тесто и быстро перемешать.



**1** Нагреть молоко в кастрюле до 80–90 °С.



**5** Хорошо перемешать заготовку вилкой или венчиком до полного соединения ингредиентов.



**9** Выложить тесто в застеленную пергаментом форму слоем примерно 1 см. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 35–40 мин.



**2** Залить овсяные хлопья горячим молоком, хорошо перемешать, остудить.



**6** Добавить яйцо, творог и снова перемешать.



**10** Нарезать готовый пирог квадратиками.



# Шоколадно-миндальный

Этот изысканный шоколадно-ореховый пирог украсит любой праздничный стол. Отличным дополнением к горькому шоколаду станет свежемолотый миндаль, добавленный в тесто. Он имеет особый вкус, который теряется, если орехи длительное время хранить в молотом виде, поэтому рекомендуется их молоть непосредственно перед приготовлением пирога. Шоколад топить лучше на водяной бане: он должен таять за счет температуры пара, то есть вода в нижней кастрюле не должна касаться дна верхней.

**Время приготовления:** 40–50 мин

**Количество порций:** 6–8



## Ингредиенты:

Тесто:

- 100 г горького шоколада (70 % какао)
- 2 ст. л. коньяка
- 100 г сливочного масла
- 50 г + 1 ч. л. (для белков) сахара
- 3 яйца
- щепотка соли
- 150 г миндаля
- 50 г муки

Глазурь:

- 50 г горького шоколада
- 1 ст. л. коньяка
- 60 г сливочного масла



**1** Взбить размягченное сливочное масло с сахаром и солью с помощью венчика. Добавить желтки, взбить еще раз.



**5** Добавить шоколадную смесь к масляной, перемешать. Добавить измельченный миндаль.



**2** Слегка взбить белки. Добавить сахар и взбить до устойчивых пиков.



**6** Вмешать по частям взбитые белки и муку: 1 ст. л. белков, 1 ст. л. муки. Перемешивать очень аккуратно, движениями сверху вниз.



**3** Измельчить миндаль в блендере или кофемолке в муку.



**7** Переложить тесто в смазанную маслом форму. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 20–30 мин в зависимости от диаметра формы.



**4** Растопить шоколад на водяной бане, добавить коньяк, тщательно перемешать.



**8** Растопить для глазури шоколад на водяной бане, добавить коньяк и постепенно вмешать масло. Обмазать остывший пирог, украсить миндалем.

# С кока-колой

Как ни удивительно, но кока-кола выступает отличным ингредиентом для шоколадного пирога. Во время выпечки ее аромат практически исчезает, оставляя лишь едва уловимые нотки. Однако напиток придает тесту необычайную мягкость и нежность. Пирог станет идеальным десертом для детского праздника. Оценят его и взрослые сладкоежки.

**Время приготовления:** 60 мин

**Количество порций:** 8–10



## Ингредиенты:

Тесто:

- 250 г сливочного масла
- 250 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 300 г коричневого сахара
- 3 ст. л. какао-порошка
- 1/2 ч. л. соды
- 200 мл кока-колы
- 80 мл молока
- 2 яйца

Глазурь:

- 70 г сливочного масла
- 200 г сахарной пудры
- 3 ст. л. какао-порошка
- 50 мл кока-колы



**1** Просеять муку, разрыхлитель, соду и какао-порошок. Добавить сахар и хорошо перемешать.



**5** Смазать форму маслом или выстелить бумагой для выпечки. Вылить тесто в форму и выпекать в разогретой до 180 °С духовке примерно 40 мин до сухой спички.



**2** Смешать масло и кока-колу, нагревать на медленном огне, пока масло не растопится, остудить.



**6** Взбить для глазури мягкое сливочное масло с сахарной пудрой и какао-порошком.



**3** Добавить в масляную смесь молоко и яйца, хорошо перемешать.



**7** Влить кока-колу и еще раз взбить.



**4** Соединить сухие и жидкие ингредиенты, перемешать.



**8** Смазать остывший пирог глазурью и поставить на несколько часов в холодильник до ее застывания.

# Трюфельный

Этот ароматный и нежный пирог, тающий во рту, состоит из начинки и основы из печенья. Выпечка идеальна для сладкоежки и любителя шоколада. На вкус это одна большая шоколадная конфета. Если среди ваших близких есть ценители шоколада, то такой пирог — отличный способ их порадовать.

**Время приготовления:** 50 мин

**Количество порций:** 6–8



## Ингредиенты:

Тесто:

- 100 г сливочного масла
- 250 г шоколадного печенья

Начинка:

- 2 яйца
- 80 г сахара
- 120 мл сливок 30%-ной жирности
- 1/2 ч. л. соли
- 300 г горького шоколада
- 120 г сливочного масла
- какао-порошок для украшения

## Совет

Очень важно использовать шоколад самого высокого качества, натуральный, без добавок, тогда прекрасный вкус гарантирован.



**1** Перемолоть печенье в крошку с помощью блендера или же поместить его в полиэтиленовый пакет, завязать и хорошенько отбить скалкой или толкушкой.



**2** Растопить сливочное масло и остудить, смешать с крошками печенья.



**3** Выложить полученную смесь в форму и выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 10–12 мин.



**4** Смешать яйца и сливки. Добавить сахар и соль, перемешать.



**5** Растопить шоколад и масло на водяной бане, остудить в течение 5 мин.



**6** Соединить шоколадную смесь с яичной и аккуратно перемешать.



**7** Вылить начинку на основу и слегка постучать по стенкам формы, чтобы выпустить лишний воздух. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 25–30 мин.



**8** Остудить готовый пирог в течение 4–5 ч, по желанию посыпать какао-порошком.



# Шведский гостевой

Этот простой и вкусный пирог родом из Швеции. Он называется гостевым, так как его можно успеть замесить, когда гости уже на пороге. Угощение будет готово к тому моменту, когда все усядутся пить кофе. По традиции пирог пекут в чугунной сковороде, что обеспечивает ему замечательную хрустящую корочку. Но и обычная форма для выпечки вполне подойдет. Пирог получается рассыпчатым, нежным, с легким цитрусовым ароматом.

**Время приготовления:** 40 мин

**Количество порций:** 6–8



## Ингредиенты:

- 140 г муки
- 120 г сливочного масла
- 180 г сахара
- цедра 1 лимона
- 2 яйца
- 1/4 ч. л. соли
- 80 г лепестков миндаля
- сахар для посыпки

## Совет

Наиболее выигрышно готовить пирог именно с тонкими лепестками миндаля, но если не удастся их купить, используйте мелко рубленый орех.



**1** Натереть на мелкой терке цедру лимона (только желтую часть).



**2** Смешать сахар с лимонной цедрой, растереть.



**3** Растопить и остудить сливочное масло.



**4** Взбить яйца. Добавить сахар с лимонной цедрой, взбить до пышности.



**5** Добавить к яйцам муку с солью, перемешать.



**6** Влить растопленное масло, хорошо перемешать.



**7** Вылить тесто в форму, разровнять поверхность.



**8** Посыпать лепестками миндаля и небольшим количеством сахара. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 30 мин.



# Сметанно-ореховый

Сметанно-ореховый пирог — это нежное и мягкое тесто и много насыщенной ореховой начинки. Готовится он быстро и легко, а съедается мгновенно.

**Время приготовления:** 50–60 мин

**Количество порций:** 6–8



## Ингредиенты:

Тесто:

- 180 г муки
- 120 г сливочного масла
- 120 г сахара
- 200 г сметаны
- 3 яйца
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 1 ч. л. соды
- 1 ч. л. разрыхлителя

Начинка:

- 150 г коричневого сахара
- 2 ч. л. корицы
- 200 г орехов (любых по вкусу)
- 30 г сливочного масла

## Совет

Главный секрет этого пирога — не жалеть орехов и использовать именно коричневый сахар, так как в процессе выпечки он покрывает их аппетитной карамельной корочкой.



1 Смешать масло с сахаром и ванильным сахаром, взбить до пышности.



5 Добавлять в масляную смесь муку и сметану поочередно в три приема, замесить однородное тесто.



2 Добавить по одному в масляную смесь яйца, взбивая после каждого.



6 Крупно порубить орехи ножом или измельчить с помощью блендера.



3 Добавить соду в сметану, перемешать. Сметана увеличится в объеме.



7 Смешать рубленые орехи с корицей и коричневым сахаром, добавить масло и перетереть все в крошку.



4 Просеять муку с разрыхлителем, чтобы разбить комочки и насытить ее кислородом.



8 Вылить в форму половину теста, выложить начинку. Распределить сверху тесто и выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 40–50 мин.



# Орехово-апельсиновый

Еще один отличный вариант применения орехов — ароматный рассыпчатый пирог с очень изысканным вкусом. Эта выпечка пахнет не только орехами и апельсином, но и совсем чуть-чуть оливковым маслом. Важно использовать хорошее оливковое масло первого холодного отжима (*extra virgin*). Его интенсивный богатый аромат и цитрусовые фруктовые нотки создадут тонкое и необычное вкусовое сочетание, одновременно придавая нужную мягкость тесту.

**Время приготовления:** 70 мин

**Количество порций:** 8–10



## Ингредиенты:

- 250 г грецких орехов
- 140 г муки
- 1 ст. л. разрыхлителя
- 4 яйца
- 200 г сахара
- 120 мл апельсинового сока
- цедра 1 апельсина
- 120 мл оливкового масла



**3** Размолоть грецкие орехи в мелкую крошку с помощью блендера.



**7** Постепенно добавить яичную смесь к орехово-мучной, перемешать.



**4** Смешать ореховую крошку с мукой и разрыхлителем.



**8** Добавить апельсиновый сок, оливковое масло, перемешать.



**1** Натереть цедру апельсина, стараясь не задевать белую часть.



**5** Взбить яйца в течение 2–3 мин.



**9** Смазать форму маслом или выстелить бумагой для выпечки.



**2** Растереть цедру апельсина с сахаром.



**6** Постепенно ввести к яйцам сахар, продолжая взбивать, чтобы получилась крепкая, почти белая масса.



**10** Выложить тесто в форму. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 50 мин. Остудить на решетке.



# Миндальный с белым шоколадом

Есть обычные сладкие пироги на каждый день, а есть праздничные. Откусываешь кусочек — и понимаешь, что он буквально тает во рту. Нежная кремовая начинка предлагаемого пирога похожа на слегка подтаявшее мороженое. За счет того что в состав теста входит молотый миндаль, оно получается более рассыпчатым, и от этого пирог только выигрывает.

**Время приготовления:** 120 мин

**Количество порций:** 8–10



## Ингредиенты:

Тесто:

- 125 г муки
- 90 г миндаля
- 90 г сливочного масла
- 2 желтка
- 100 г сахарной пудры

Начинка:

- 600 г сливок 30–35%-ной жирности
- 300 г белого шоколада
- 3 яйца
- 3 желтка
- сок 1 лимона (около 70 мл)

## Варианты приготовления

Миндаль можно заменить молотыми грецкими орехами или фундуком — получится не менее вкусно. Если вы будете использовать вместо белого шоколада молочный или горький, получите нежный пирог с выраженным шоколадным вкусом.



**1** Выдавить сок половины лимона руками или с помощью сокодавилки.



**4** Добавить сахарную пудру, молотый миндаль, желтки и замесить тесто. Завернуть готовое тесто в пленку и положить на 30 мин в холодильник.



**2** Измельчить миндаль с помощью блендера в пудру (муку).



**5** Раскатать охлажденное тесто и переложить его в форму для выпечки, сформировав бортики.



**3** Нарезать масло кубиками и порубить с мукой в крошку ножом или с помощью блендера.



**6** Положить на тесто пергаментную бумагу, сверху выложить груз и выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 10 мин. Снять пергамент с грузом и выпекать еще 10 мин.



7 Довести сливки почти до кипения, снять с огня и добавить белый шоколад. Размешать до полного его растворения.



8 Хорошо перемешать яйца и желтки.



9 Остудить смесь сливок и шоколада, смешать с яйцами и лимонным соком.



10 Вылить начинку в форму с миндальным тестом и выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 35–45 мин. Охладить готовый пирог перед подачей.



# Простой с кокосовым штрейзелем

Этот пирог — идеальный пример того, как можно удивить и порадовать родных и друзей своими кулинарными талантами, не прилагая особых усилий. Выпечка состоит из простых ингредиентов, которые найдутся в каждом холодильнике, но особый шарм ей придает штрейзель (нем. *Streusel* — «крошка») — песочная посыпка, которая обычно готовится из сливочного масла, муки, сахара, а иногда в нее добавляют молотые орехи, специи или, как в данном рецепте, кокосовую стружку.

**Время приготовления:** 50 мин

**Количество порций:** 6–8



## Ингредиенты:

Тесто:

- 250 г муки
- 100 г сливочного масла
- 120 мл молока
- 80 г сахара
- 1 крупное яйцо
- 1/2 ч. л. соли
- 1 1/2 ч. л. разрыхлителя

Штрейзель:

- 50 г кокосовой стружки
- 50 г муки
- 50 г сливочного масла
- 50 г сахара



3 Взбить жидкую смесь венчиком.



7 Смешать крошку с сахаром и кокосовой стружкой.



4 Просеять муку с разрыхлителем и солью.



8 Смазать форму маслом или выстелить пергаментом.



1 Растопить в сотейнике сливочное масло. Охладить.



5 Соединить сухие и жидкие ингредиенты.



9 Вылить тесто в форму.



2 Добавить к маслу молоко, яйцо, сахар.



6 Растереть масло и муку для штрейзеля руками в крошку.



10 Посыпать штрейзелем. Выпекать в разогретой до 170 °С духовке в течение 35–40 мин.



# Английский рождественский

Последние дни ноября — самое мрачное время в году, но и у него есть преимущества. Во-первых, появляется предвкушение новогодних праздников, во-вторых, первый настоящий холод и мелькающие колючие снежинки оправдывают лишний кусочек домашней выпечки к чаю. И даже если до Рождества еще далеко, необязательно ждать такого серьезного повода, чтобы отведать этот вкусный и ароматный пирог.

**Время приготовления:** 150 мин

**Количество порций:** 8–10



## Ингредиенты:

Тесто:

- 380 г муки
- 125 г сливочного масла
- 80 г сахара
- 1 яйцо
- 130 мл молока

Начинка:

- 1 небольшое яблоко
- 50 г грецких орехов
- 200 г смеси сухофруктов (чернослив, курага, цукаты, сушеные вишня, клюква и т. д.)
- 3 ст. л. коньяка
- 160 г коричневого сахара
- 125 г сливочного масла
- 1 ч. л. корицы

## Варианты приготовления

Для приготовления рождественского пирога подойдут любые орехи и сухофрукты по вкусу.



**1** Смешать муку с нарезанным кубиками сливочным маслом. Растереть до состояния жирной крошки, смешать с сахаром. Добавить молоко и яйцо.



**2** Замесить тесто. Сформировать шар, завернуть в пленку и убрать в холодильник на 1 ч.



**3** Очистить яблоко от кожуры и натереть на крупной терке.



**4** Мелко нарезать орехи и сухофрукты. Растопить сливочное масло и смешать с орехами, сухофруктами, яблоком, корицей, коричневым сахаром и коньяком. Поставить на 1 ч в холодильник.



**5** Раскатать охлажденное тесто в прямоугольник размером 25×35 см. Распределить начинку, оставляя пару сантиметров свободными с одного края.



**6** Скатать тесто в рулет, защипать со свободного края. Накрывать пленкой и убрать в холодильник на 1 ч.



**7** Нарезать рулет на части высотой 2–3 см.



**8** Выложить кусочки срезом вверх в смазанную маслом форму. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 30–40 мин.



# С вареньем и миндалем из песочного теста

Существует очень популярный пирог, который многие называют тертым. Предлагаемый рецепт позволит приготовить пирог, похожий на него по исполнению, но другой по вкусу и консистенции. Этот пирог хорошо хранится плотно завернутым в пергамент или целлофан, а еще его очень удобно брать в гости или на работу.

**Время приготовления:** 40–50 мин

**Количество порций:** 6–8



## Ингредиенты:

- 120 г сливочного масла
- 200 г муки
- 1 ч. л. молотой корицы
- 1/4 ч. л. соли
- 1/4 ч. л. разрыхлителя
- 120 г коричневого сахара
- 1 желток
- 100 г миндаля
- 200 г варенья



3 Просеять муку с корицей, солью и разрыхлителем.



7 Разделить тесто на 2 равные части.



4 Добавить мучную смесь в масляную и замесить тесто.



8 Раскатать одну половину и выложить по размеру дна формы для выпечки, выстеленной пергаментом.



1 Взбить масло комнатной температуры с сахаром до пышности.



5 Крупно порубить орехи ножом или с помощью блендера.



9 Распределить сверху варенье.



2 Добавить желток, еще раз взбить.



6 Добавить орехи в тесто и перемешать.



10 Покрошить остальное тесто на варенье. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 30 мин.



# На кефире с вареньем

Пористый и воздушный пирог с плотной хрустящей корочкой — настоящая палочка-выручалочка, когда нужно приготовить недорогой и вкусный десерт на скорую руку. Варенье выбирать лучше не очень сладкое, с крупными кусочками ягод. Кроме того, вкусным этот пирог получается с малиновым или сливовым повидлом. Если будете использовать сливовое или яблочное варенье, добавьте в тесто 1 ч. л. корицы. Она сделает выпечку более ароматной. Количество сахара нужно варьировать в зависимости от сладости используемого варенья: если оно очень сладкое, достаточно будет пары столовых ложек.

**Время приготовления:** 40–50 мин

**Количество порций:** 8–10



## Ингредиенты:

- 250 мл кефира
- 2 яйца
- 250 г варенья
- 100 г сахара
- 280 г муки
- 1 ч. л. соды



1 Выложить варенье в миску и добавить к нему соду, перемешать. Варенье начнет пузыриться.



5 Влить кефир и еще раз вымесить.



2 Взбить яйца с сахаром до пышности.



6 Смазать форму для выпечки маслом или выстелить пергаментной бумагой.



3 Добавить к яйцам муку, перемешать.



7 Вылить тесто в форму. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 30–40 мин до сухой спички.



4 Добавить к тесту варенье и хорошо вымесить.



8 Готовый пирог можно полить вареньем или любым кремом.

# Шоколадный

Чизкейк — традиционная американская выпечка, которую готовят на основе из крошек печенья и крема из сливочного сыра и сливок или сметаны. На вкус это нежнейший сливочный пирог, который буквально тает во рту. Этот чизкейк — с ярким вкусом шоколада и сливочного сыра. Даже в охлажденном виде шоколадный чизкейк получается совсем не плотным, а мягким.

**Время приготовления:** 100 мин

**Количество порций:** 8–10



## Ингредиенты:

Тесто:

- 250 г шоколадного печенья
- 150 г сливочного масла

Начинка:

- 700 г мягкого сливочного сыра, например «Филадельфия»
- 250 г сахара
- 4 яйца
- 200 г сметаны
- 200 г шоколада

Глазурь:

- 100 г шоколада
- 50 мл жирных сливок



**1** Перемолоть печенье с помощью блендера в крошку. Добавить растопленное сливочное масло и перемешать.



**2** Утрамбовать крошки на дне разъемной формы. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 10 мин. Вынуть и остудить.



**3** Взбить венчиком сыр с сахаром до кремообразного состояния. Добавить сметану, перемешать.



**4** Добавить яйца по одному, тщательно вымешивая после каждого.



**5** Растопить шоколад для начинки на водяной бане.



**6** Добавить шоколад в начинку.



**7** Вылить начинку поверх основы и разровнять. Выпекать в разогретой до 160 °С духовке около 1 ч. Оставить в выключенной духовке на 1 ч. Вынуть, охладить и поместить в холодильник на 4 ч.



**8** Растопить шоколад на водяной бане, влить сливки и перемешать. Покрывать чизкейк глазурью. Дать застыть в холодильнике около 30 мин.

# Закусочный с чесноком и травами

Предлагаемый рецепт — вариант несладкого закуского чизкейка. Для него нужно выбрать сливочный сыр с любым несладким наполнителем, например с чесноком и травами.

**Время приготовления:** 80–100 мин

**Количество порций:** 8–10



## Ингредиенты:

Тесто:

- 200 г несладких крекеров
- 100 г сливочного масла

Начинка:

- 600 г мягкого сливочного сыра с чесноком и травами
- 4 яйца
- 150 мл сливок 30–35%-ной жирности

## Варианты приготовления

Готовить чизкейк можно на водяной бане, обернув форму фольгой и поместив ее в другую форму с кипятком или поставив форму с чизкейком на решетку, а на дно духовки — емкость с кипятком. Это необходимо, чтобы температура в духовке была более равномерной. Готовность чизкейка определяют, постукивая ложкой по бортику формы: по краю пирог должен запечься, а серединка должна подрагивать.



1 Растопить в сотейнике сливочное масло. Остудить.



2 Размолоть крекеры в крошку с помощью блендера. Добавить к печеню растопленное масло, перемешать.



3 Утрамбовать смесь по дну разъёмной формы. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 10 мин. Достать и остудить.



4 Взбить сыр венчиком до однородной гладкой массы. Добавить сливки, аккуратно перемешать.



5 Добавить яйца по одному и перемешать. Важно не перебить массу, иначе чизкейк вздуется при выпечке.



6 Залить сырую начинку в форму поверх песочной основы и разровнять.



7 Обернуть форму двойным слоем фольги, поставить в другую форму большего диаметра и налить в последнюю столько воды, чтобы она доходила до середины бортиков формы с чизкейком. Выпекать в разогретой до 160 °С духовке в течение 60–80 мин.



8 Выключить духовку, приоткрыть дверцу и оставить чизкейк еще на 1 ч. Вынуть пирог и поставить в холодильник минимум на 4 ч.



# Алфавитный указатель

## А

Апельсин 68  
сок 82  
цедра 82

## Б

Бasilik свежий 27, 28  
Баклажан 28  
Банан 62  
Бекон 26, 38  
Бульон 10, 14

## В

Варенье 90, 92  
Ветчина 6  
Вишня без косточек 46, 48

## Г

Гвоздика молотая 44  
Горошек зеленый 10, 20  
Горчица дижонская 20  
Грибы:  
лесные 24  
лисички 26  
шампиньоны 6  
Груша 33

## Д

Джем клубничный 52  
Дрожжи сухие 12, 14, 16, 18, 22, 28, 30

## И

Изюм 56, 66  
белый 42  
Имбирь молотый 60

## Й

Йогурт натуральный 32, 50

## К

Какао-порошок 72, 75, 76  
Капуста 30, 32  
Картофель 10, 38  
Кефир 16, 24, 92  
Кинза свежая 16  
Клубника см. Ягоды  
Клюква см. Ягоды  
Кока-кола 75  
Коньяк 56, 58, 60, 66, 70, 74, 88  
Корица 42, 44, 48, 50, 56, 58, 60, 62, 80, 88, 90  
Крахмал 52, 72  
кукурузный 48, 54  
Крекер несладкий 94  
Кунжут 18, 38  
черный 36

## Л

Лимон 64, 68  
сок 33, 40, 48, 58, 60, 84  
цедра 50, 66, 78

Лисички см. Грибы  
Лук:  
зеленый 16, 22  
-порей 38  
репчатый 6, 8, 10, 14, 18, 26

## М

Мак 36, 66  
Малина см. Ягоды  
Масло:  
оливковое 28, 38, 82  
растительное 6, 8, 10, 16, 18, 28, 56  
сливочное 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 27, 30, 33, 34, 40, 42, 44, 46, 48, 50, 52, 53, 54, 58, 60, 62, 64, 66, 70, 72, 74, 75, 76, 78, 80, 84, 86, 88, 90, 93, 94  
Мед 62, 66  
Миндаль см. Орехи  
Молоко 6, 12, 14, 16, 22, 30, 52, 72, 75, 86  
Морковь 10, 56  
Моцарелла см. Сыр  
Мука 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 27, 28, 30, 32, 33, 34, 38, 40, 42, 44, 46, 48, 50, 52, 53, 54, 56, 58, 60, 62, 64, 66, 70, 72, 74, 75, 78, 80, 82, 84, 86, 88, 90, 92  
кукурузная 68  
Мята свежая 20

## О

Орегано сушеная 10  
Орехи 80  
грецкие 6, 33, 42, 50, 54, 56, 82, 88  
миндаль 62, 64, 74, 78, 84, 90  
фундук 52, 53

## П

Перец черный молотый 8, 10, 12, 14, 22, 27, 28, 36, 38, 60  
Персик 70  
Петрушка свежая 12  
Печенье шоколадное 76, 93  
Помидоры 27, 28

## Р

Разрыхлитель 6, 8, 10, 32, 42, 44, 46, 50, 53, 56, 62, 66, 68, 75, 80, 82, 86, 90

## С

Сахар 12, 16, 22, 28, 30, 40, 46, 48, 50, 53, 54, 56, 58, 60, 64, 66, 68, 70, 72, 74, 76, 78, 80, 82, 86, 88, 92, 93  
ванильный 46, 80  
коричневый 42, 52, 58, 62, 75, 80, 88, 90  
пудра 44, 46, 52, 56, 64, 70, 75, 84  
Сливки 10, 20, 22, 26, 27, 38, 53, 58, 60, 76, 84, 93, 94  
Сметана 6, 12, 14, 16, 22, 26, 27, 30, 32, 34, 40, 70, 80, 93  
Сода 24, 50, 72, 75, 80, 92

Соль 6, 8, 10, 12, 14, 18, 20, 22, 24, 26, 27, 28, 30, 32, 33, 34, 36, 38, 42, 46, 48, 50, 53, 54, 62, 64, 66, 68, 74, 76, 78, 86, 90

Стружка кокосовая 86

Сухофрукты 88

чернослив 58

Сыр 6, 16

моцарелла 28

мягкий 20, 38, 56, 93, 94

с плесенью 33

твердый 10, 24, 27, 34, 36

фета 34, 36

## Т

Творог 34, 54, 66, 68, 70, 72  
Тесто слоеное дрожжевое 36  
Тимьян сушеный 38  
Тунец в собственном соку 20  
Тыква 58, 60

## У

Укроп свежий 16, 22

## Ф

Фарш:

говяжий 10, 14

свиной 8

Филе:

куриное 8, 12

лосося 18, 22

Фундук см. Орехи

## Х

Хлопья овсяные 72

## Ц

Цукини 28

## Ч

Черника см. Ягоды

Чернослив см. Сухофрукты

Чеснок 14

## Ш

Шампиньоны см. Грибы

Шоколад 74, 76, 84, 93

Шпинат замороженный 36

## Я

Яблоко 40, 42, 44, 88

Ягоды:

клубника 52

клюква 54

малина 53

черника 50

Яйца 6, 8, 12, 14, 16, 18, 22, 24, 26, 27, 30,

32, 34, 36, 38, 40, 42, 44, 46, 50, 53, 54, 56,

58, 60, 62, 64, 66, 68, 70, 72, 74, 75, 76, 78,

80, 82, 84, 86, 88, 92, 93, 94

белок 64

желток 12, 36, 38, 52, 84, 90

# Пироги



Готовят все! Наша серия кулинарных книг поможет даже самому неопытному кулинару разобраться в тонкостях кухонной науки и удивить своих близких головокружительными блюдами! Главная особенность – это то, что со всеми рецептами справится даже новичок, у которого подгорает яичница, а слово «пассеровать» вызывает легкий испуг. Все рецепты подробнейшим образом расписаны и снабжены пошаговыми фотографиями. А каждое блюдо было неоднократно приготовлено и опробовано. Вас не покинет ощущение, что на кухне вам помогает опытный повар, а результаты превзойдут все ваши ожидания!



Теплый, ароматный пирог – это символ домашнего уюта и гостеприимства. И кажется, что испечь идеальный пирог по силам только нашим мамам и бабушкам, но это не так! Печь пироги – увлекательное и совсем несложное занятие. Ирина Мелюх, популярный кулинарный блогер, специализирующийся на выпечке, предлагает вам 50 рецептов самых разных пирогов. Фруктовые и овощные, с мясом и рыбой, на дрожжевом, кефирном или творожном тесте. Все зависит только от вашего желания и наличия продуктов в холодильнике. А полезные рекомендации нашего автора помогут вам приготовить ваш идеальный пирог.

ISBN 978-5-699-62437-9



9 785699 624379 >



ЭКМО