

ПИЦЦЫ, ПИРОГИ, БЕЛЯШИ, ЧЕБУРЕКИ

Пиццы, пироги, беляши, чебуреки — настоящая находка для хозяек, которые любят экспериментировать с начинками. Традиционные или оригинальные, мясные, овощные и сладкие, но неизменно аппетитные и ароматные — в этой книге собраны лучшие рецепты изделий из теста на любой вкус. С ней вы всегда точно знаете, сколько времени потребуется на приготовление, свободно заменяете недостающий продукт похожим, легко рассчитываете ингредиенты на необходимое количество порций — и всегда получаете результат, превосходящий ожидания искушенных гурманов!

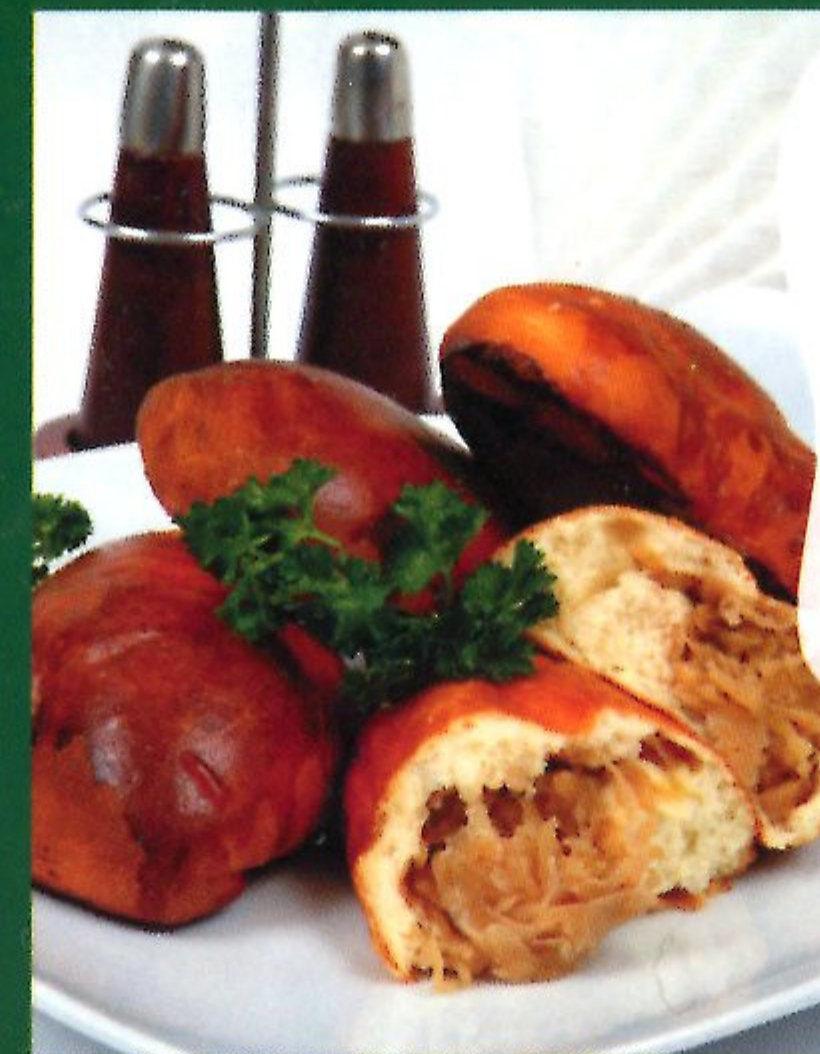
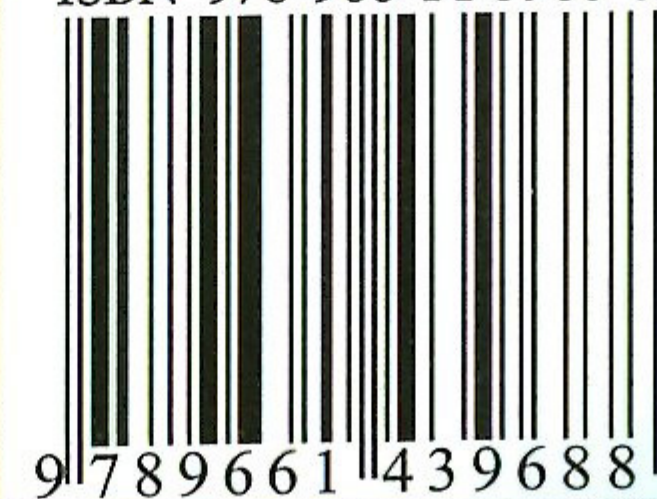
www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-2165-4



www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-3968-8



ДОМАШНЯЯ
КУЛИНАРИЯ



ПИЦЦЫ, ПИРОГИ, БЕЛЯШИ, ЧЕБУРЕКИ



УДК 641/642
ББК 36.991
В19

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

Фотограф *Илья Пересада*

Дизайнер обложки *Андрей Цепотан*

Видання для організації дозвілля

Серія «Домашня кулінарія.
Готуємо легко та швидко!»

ВАСИЛЕНКО Сергій
Піци, пироги, біляші, чебуреки
(російською мовою)

Головний редактор *С. С. Скляр*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *І. Г. Близнюкова*
Художній редактор *С. В. Мисяк*
Технічний редактор *А. Г. Веревкін*
Коректор *І. В. Набока*

Підписано до друку 31.07.2012.
Формат 60х90/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Literaturna». Ум. друк. арк. 6.
Наклад 24 000 пр. Зам. № 12-361.

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cor@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів
у ПАТ «Білоцерківська книжкова фабрика»
09117, м. Біла Церква, вул. Леся Курбаса, 4
впроваджена система управління якістю
згідно з міжнародним стандартом
DIN EN ISO 9001:2000

Издание для досуга

Серия «Домашняя кулинария.
Готовим легко и быстро!»

ВАСИЛЕНКО Сергей
Пиццы, пироги, беляши, чебуреки

Главный редактор *С. С. Скляр*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*
Редактор *И. Г. Близнюкова*
Художественный редактор *С. В. Мисяк*
Технический редактор *А. Г. Веревкин*
Корректор *И. В. Набока*

Подписано в печать 31.07.2012.
Формат 60х90/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Literaturna». Усл. печ. л. 6.
Тираж 24 000 экз. Зак. № 12-361.

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

Отпечатано с готовых диапозитивов
в ПАО «Белоцерковская книжная фабрика»
09117, г. Белая Церковь, ул. Леся Курбаса, 4
внедрена система управления качеством
согласно международному стандарту
DIN EN ISO 9001:2000

ISBN 978-966-14-1473-9 (серия)
ISBN 978-966-14-3968-8 (Украина)
ISBN 978-5-9910-1727-5 (серия)
ISBN 978-5-9910-2165-4 (Россия)

© Книжный Клуб «Клуб Семей-
ного Досуга», издание на рус-
ском языке, 2012
© Книжный Клуб «Клуб Семей-
ного Досуга», художественное
оформление, 2012
© ООО «Книжный клуб “Клуб
семейного досуга”», г. Белго-
род, 2012

ВВЕДЕНИЕ

Изделия из теста вкусны и питательны благодаря содержанию углеводов (крахмала, сахара), жиров, белков, минеральных веществ, витаминов группы В, РР, А. В конце концов, они любимы и почитаемы многими.

Пицца — большой открытый пирог из теста. Это итальянское блю-
до завоевало огромную популярность благодаря высоким вкусовым ка-
чествами, простоте приготовления и многообразию рецептов. Класси-
ческую пиццу готовят с сыром, помидорами, морепродуктами, грибами
и овощами.

Пироги занимают на нашем столе почетное место. Существует боль-
шое количество различных рецептов пирогов. Вариации касаются те-
ста (дрожжевое, бисквитное или слоеное), начинок и внешнего вида:
открытые и закрытые. Вид теста и начинка могут быть любыми, все за-
висит от ваших вкусовых предпочтений.

Беляш — распространенное в нашей стране название татарского
пирожка круглой формы, часто с отверстием наверху. Беляши готовят
из пресного или дрожжевого теста с мясным, рыбным, овощным или
сырным фаршем.

Чебуреки — кушанье в виде больших пирожков из тонко раскатан-
ного теста с начинкой, жаренные в масле. Традиционно их готовили
с бараниной, но теперь фарш также заменяют овощами или сыром. Че-
буреки очень популярны в народе, и их приготовление не требует осо-
бых знаний и умений.

Домашняя выпечка может быть простой и незатейливой, но неиз-
менно одно — она всегда вкусная, нежная и аппетитная. Не бойтесь
экспериментировать — и приятного вам аппетита!



ВЕНЕЦИАНСКАЯ ПИЦЦА

ПИЦЦЫ

ВЕНЕЦИАНСКАЯ ПИЦЦА

(5—6 порций, 30 минут + 2 часа)

Тесто: Смешать дрожжи с 60 мл теплой воды, сахаром и 1 ст. л. муки и поставить на 10—15 минут в теплое место для подъема. Просеять в миску муку, добавить соль, растворенные дрожжи, оливковое масло, а также оставшуюся теплую воду и замесить тесто. Накрыть его полотенцем и снова поставить в теплое место на 1 час. Затем посыпать тесто мукой, раскатать в один большой корж или два поменьше, положить на противень, смазанный оливковым маслом, и поставить в теплое место для подъема. Смазать пиццу приготовленным соусом. Сверху выложить начинку и поставить противень с пиццей в верхнюю часть нагретой до 250 °С духовки. Выпекать в течение 10—15 минут. Готовую пиццу посыпать тертым сыром и еще на некоторое время поставить в духовку.

Соус: Измельченные помидоры без кожицы тушить с оливковым маслом, солью, перцем и сахаром на медленном огне в течение 15 минут до загустения. Добавить нарезанный базилик.

Начинка: Лук очистить, нарезать и стушить в масле. Добавить очищенные и нарезанные шампиньоны. Тушить до испарения жидкости. Колбасу нарезать кусочками, перец — ломтиками, оливки и помидоры — кружочками.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 250 г
Дрожжи свежие — 15 г
Вода — 150 мл
Сахар — ½ ст. л.
Соль — 1 ст. л.
Масло оливковое — 1 ст. л.

ДЛЯ СОУСА:

Помидоры — 2 шт.
Масло о.ливковое — 2 ст. л.
Сахар — 1 ст. л.
Базилик — ½ пучка
Соль и перец по вкусу

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Кукуруза — 1 банка
Лук — 1 шт.
Шампиньоны — 200 г
Масло оливковое — 2 ст. л.
Колбаса — 80 г
Перец сладкий — 1 шт.
Оливки — 8 шт.
Помидоры — 2 шт.
Сыр пармезан — 50 г





ПИЦЦА «КАПРИЧЧИО»

ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА»

(4 порции, 35 минут)

Тесто очень тонко раскатать и визуально разделить на 4 части. На каждую положить один вид сыра, посыпать орегано, изюмом или кедровыми орешками. Выпекать пиццу в нагретой духовке при 240 °С до золотистого цвета в течение 15—20 минут.

Тесто пресное — 250 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Моцарелла — 75 г
Пармезан тертый — ¼ стакана
Сыр голубой тертый — ¼ стакана
Сыр грюйер тертый — ¼ стакана
Орегано — 1 ч. л.
Орешки кедровые или изюм — ¼ стакана

ПИЦЦА «КАПРИЧЧИО»

(5—6 порций, 35 минут)

Раскатанное в круглую лепешку диаметром 30 см тесто смазать половиной оливкового масла, сверху выложить начинку, распределив ее на 6 секторов: грибы с половиной лука, колбасу, сыр рикотта, оливки, рыбу с оставшимся луком, помидоры; посолить и поперчить.

Посыпать пиццу укропом и пармезаном, выложить на смазанный маслом противень, поместить в предварительно нагретую до 200 °С духовку и выпекать 15 минут.

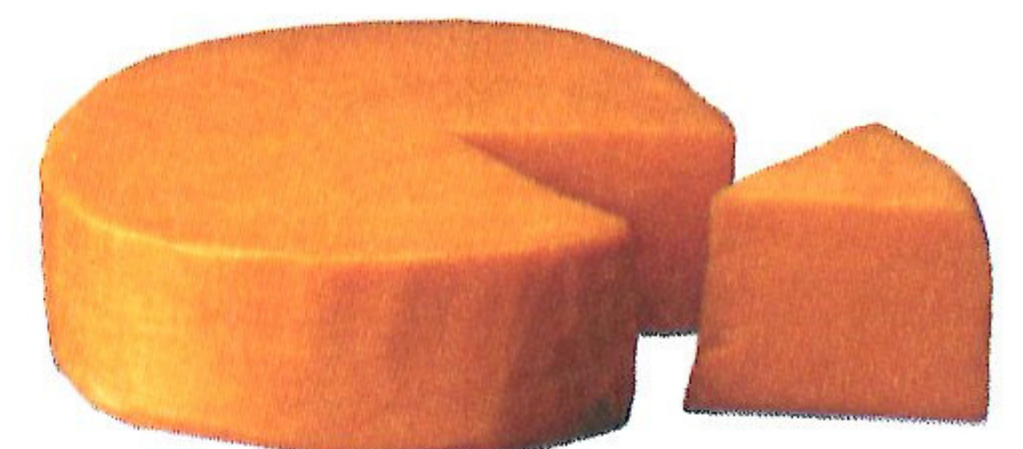
Начинка: Грибы очистить и нарезать ломтиками. Очищенную луковицу нарезать кружочками. Колбасу нарезать тонкими полукружиями. Сыр рикотта и рыбу нарезать тонкими ломтиками. Оливки нарезать кружочками. Помидоры очистить и разрезать пополам. Укроп вымыть и нашинковать.

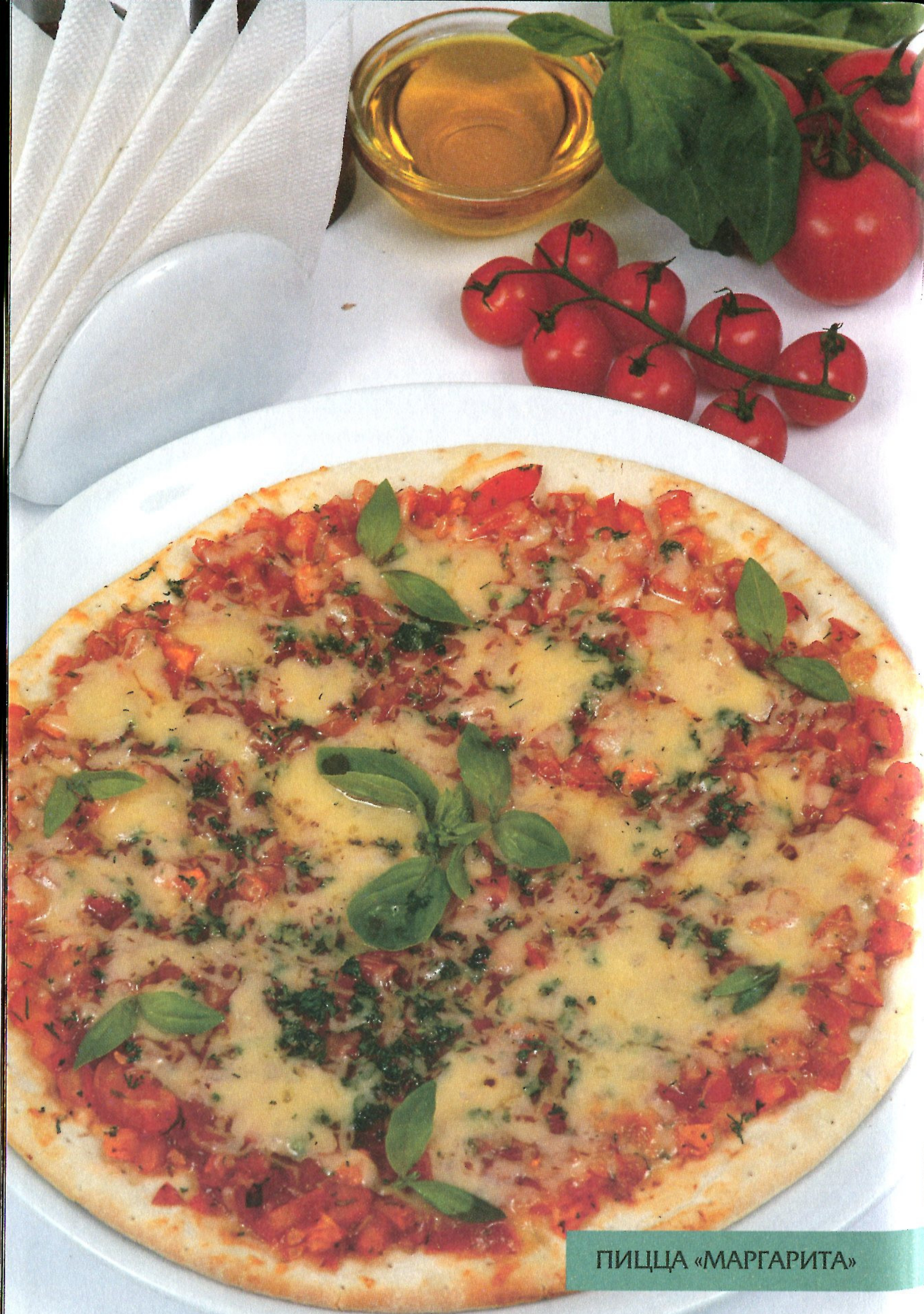
Тесто для пиццы — 200 г

Масло оливковое — 2 ст. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Шампиньоны — 100 г
Лук репчатый — 1 шт.
Помидоры черри маринованные — 6 шт.
Сыр рикотта — 50 г
Сыр пармезан тертый — 50 г
Оливки, фаршированные красным перцем — 50 г
Колбаса копченая — 50 г
Филе копченого лосося — 50 г
Зелень укропа — ½ пучка
Соль и перец по вкусу





ПИЦЦА «МАРГАРИТА»

ПИЦЦА АССОРТИ С ГРИБАМИ И АНАНАСОМ

(4—5 порций, 30 минут)

Тесто раскатать на противне, смазать майонезом. Сверху выложить слоями грибы, бекон, помидоры, куриное мясо, ананасы и болгарский перец. Сыр натереть на терке, посыпать пиццу и выпекать в духовке в течение 30 минут при температуре 220—240 °С.

Начинка: Нарезать грибы соломкой, бекон — кубиками, помидоры — полукольцами, куриное мясо — соломкой, ананасы — на 6 частей, болгарский перец — соломкой.

Тесто для пиццы — 200 г
Майонез — 50 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Грибы — 200 г
Сыр — 500 г
Бекон — 150 г
Помидоры — 4 шт.
Мясо куриное
отварное — 150 г
Зелень — ½ пучка
Ананас консервирован-
ный — 5 колечек
Перец болгарский — 2 шт.
Соль, перец по вкусу

ПИЦЦА «МАРГАРИТА»

(5—6 порций,
30 минут + 1,5 часа)

Тесто: Смешать дрожжи с 60 мл теплой воды, сахаром и 1 ст. л. муки и поставить в теплое место для брожения. Просеять в миску муку, добавить соль, растворенные дрожжи, оливковое масло и оставшуюся теплую воду. Вымесить тесто в течение 10—15 минут, накрыть полотенцем и поставить в теплое место для подъема на 1 час. Поднявшееся тесто разделить на две части, посыпать мукой и раскатать на коржи. Положить их в смазанную оливковым маслом форму, поставить на 30 минут для подъема в теплое место. Затем смазать тесто приготовленным соусом. Нагреть духовку до 250 °С и поставить

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 250 г
Дрожжи — 15 г свежих
или 7 г сухих
Вода — 150 мл
Сахар — ½ ст. л.
Соль — 1 ст. л.
Масло оливковое — 1 ст. л.
Сыр моцарелла
тертый — 40 г

ДЛЯ СОУСА:

Помидоры,
консервированные
в собственном соку —
1 банка
Масло оливковое — 2 ст. л.
Сахар — 1 ст. л.
Базилик — ½ пучка
Соль и перец по вкусу



ПИЦЦА «НЕАПОЛИТАНО»

форму с пиццей в верхнюю ее часть. Выпекать 10—15 минут. В конце приготовления посыпать пиццу тертым сыром моцарелла и поставить в духовку еще на некоторое время, чтобы он расплавился. Готовую пиццу посыпать листиками базилика.

Начинка: Измельченные помидоры без кожицы вскипятить в кастрюльке с оливковым маслом, солью, перцем и сахаром и варить на медленном огне около 15 минут, пока соус не загустеет.



ПИЦЦА «НЕАПОЛИТАНО»

(5 порций, 35 минут)

Мидии очистить и отварить в подсоленной воде с добавлением перца до готовности, отвар слить и остудить. Очищенную луковицу ополоснуть холодной водой и нарезать кольцами. Сыр нарезать тонкими длинными полосками. Помидоры очистить от кожицы и вместе с маслинами разрезать пополам. Укроп вымыть и нашинковать. Раскатанное в лепешку тесто смазать 1 ст. л. оливкового масла, сверху выложить мидии и кольца лука. Выложить на начинку полоски сыра в виде решетки, в каждую ячейку которой в шахматном порядке разложить половинки маслин и помидоров, посыпать укропом, сбрызнуть оливковым маслом. Подготовленную пиццу выложить на смазанный маслом противень, поместить в предварительно нагретую до 200 °С духовку и выпекать 15 минут.

Украсить по желанию.

Тесто для пиццы — 200 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Помидоры черри — 10 шт.

Мидии — 250 г

Лук репчатый — 1 шт.

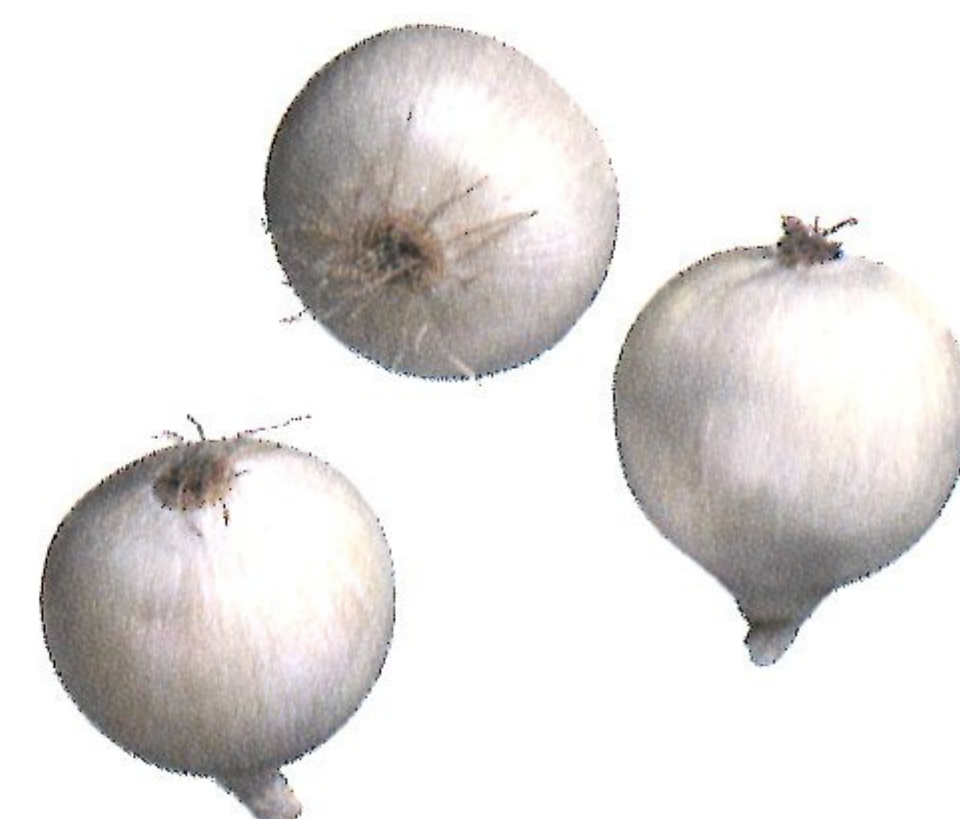
Маслины без косточки — 10 шт.

Сыр — 100 г

Масло оливковое — 2 ст. л.

Зелень укропа — ½ пучка

Соль и перец по вкусу



ПИЦЦА КАЛЬЦОНЕ С САЛЯМИ

(4 порции, 35 минут)

Дрожжевое тесто раскатать на 2—4 одинаковые лепешки и выложить на смазанный маслом противень. Начинку разделить на части и выложить каждую на половину круга. Накрыть второй половиной, края теста защипнуть. Сверху выложить томатное пюре и запекать в духовке при температуре 200—220 °С в течение 25—30 минут.

Начинка: Твердый сыр натереть на терке, смешать с майораном и яйцами, добавить соль и перец. Мягкий сыр и салями нарезать кубиками и добавить к сырной массе.

Тесто дрожжевое — 280 г
Масло растительное —
2 ст. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Салями — 200 г
Сыр твердых сортов — 300 г
Сыр мягких сортов — 100 г
Майоран мелко нарезанный — 2 ст. л.
Яйца — 4 шт.
Томатное пюре — 4 ст. л.
Соль, перец по вкусу

ПИЦЦА «МАРКОНИ»

(5—6 порций, 45 минут)

Очищенный и нарезанный лук поджарить на половине оливкового масла, добавить фарш, соль и перец, перемешать и жарить 5 минут. Помидор очистить от кожицы, нарезать кружочками, затем каждый разрезать на две части. Большую часть помидора добавить в сковороду, перемешать и тушить 5 минут. Смазанную маслом основу для пиццы посыпать большей частью сыра, сверху выложить остывший фарш, кусочки помидора, нарезанные кружочками маслины, посыпать нашинкованной зеленью и оставшимся сыром. Выложить пиццу на смазанный маслом противень, поставить в предварительно нагретую до 180 °С духовку и выпекать 15 минут.

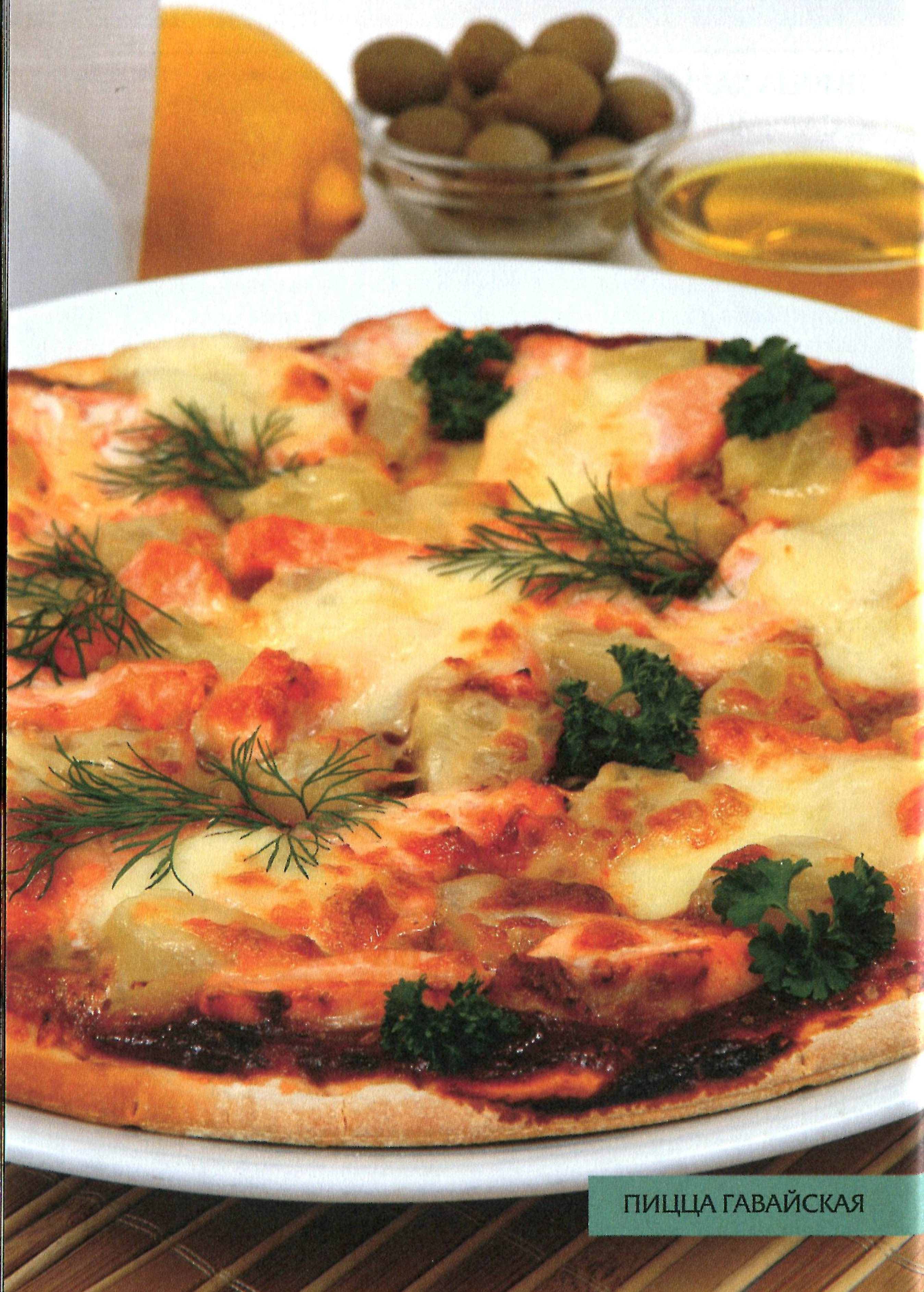
Тесто для пиццы — 200 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Фарш мясной — 400 г
Помидор — 1 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Маслины — 8 шт.
Сыр тертый — 100 г
Масло оливковое — 2 ст. л.
Зелень петрушки и укропа — ½ пучка
Соль и перец по вкусу



ПИЦЦА «МАРКОНИ»



ПИЦЦА ГАВАЙСКАЯ

ПИЦЦА ГАВАЙСКАЯ

(5—6 порций, 30 минут + 1 час)

Тесто: Замесить тесто, дать подняться и раскатать на два больших пласта. Смазать противень маслом, выстелить пергаментной бумагой, выложить приготовленные пласты и смазать соусом. Затем выложить поочередно: нарезанные моцареллу, лососевую полендвицу, ананасы, тертый сыр. Поставить в нагретую до 200 °С духовку и выпекать в течение 8 минут.

Соус: Смешать все ингредиенты для соуса.



ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 400 г
Дрожжи — 50 г
Вода минеральная — 200 мл
Масло оливковое — 2 ст. л.
Соль — ½ ч. л.
Сахар — 1 ст. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Моцарелла — 100 г
Сыр твердых сортов — 50 г
Полендвица лососевая — 100 г
Ананасы консервированные — 1 банка

ДЛЯ СОУСА:

Паста томатная — 1 ч. л.
Чеснок — 2 зубчика
Соль — ¼ ч. л.
Сахар — 1 ст. л.

ПИЦЦА С АВОКАДО И ВЕТЧИНОЙ

(5 порций, 40 минут)

Тесто раскатать на противне, смазать томатным соусом и выложить слоями: сушеные помидоры, оливки, ветчину, кусочки авокадо, сыр. Сбрызнуть оливковым маслом, посолить, поперчить и выпекать в нагретой до 180—200 °С духовке в течение 25 минут.

Начинка: Измельчить помидоры и листья цикория. Авокадо нарезать дольками. Сыр нарезать кубиками. Оливки нарезать кружочками.

Тесто для пиццы — 200 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Помидоры сушеные — 4 шт.
Оливки — 6 шт.
Томатный соус — ½ стакана
Цикорий (листья) — 4 шт.
Авокадо — 1 шт.
Ветчина — 60 г
Голубой сыр — 60 г
Масло оливковое — 4 ст. л.
Соль, перец по вкусу

ПИЦЦА КАЛЬЦОНЕ С ВЕТЧИНОЙ

(4 порции, 45 минут)

Разделить тесто пополам и раскатать одну из половинок в пласт 0,5 см. На одну сторону выложить начинку, обжаренные грибы, лук, перец, измельченный огурец, полить частью соуса и посыпать тертым сыром. Накрыть начинку второй половиной теста и тщательно защипнуть края. Смазать оставшимся соусом. Запекать в духовке при температуре 200—230 °С в течение 30 минут.

Соус: На сковороду с растительным маслом положить мелко рубленый чеснок, слегка обжарить. Добавить томатную пасту, воду, базилик и тушить на медленном огне 5 минут.

Тесто для пиццы — 400 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Ветчина — 200 г
Шампиньоны — 5—6 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Сыр моцарелла — 150 г
Орегано — 1 ч. л.
Перец сладкий — ½ шт.
Огурец соленый — 1 шт.

ДЛЯ СОУСА:

Паста томатная — 3 ст. л.
Вода — 150 г
Базилик — 1 ч. л.
Чеснок — 2 зубчика
Соль, сахар по вкусу

ПИЦЦА С БАРАНИНОЙ

(5 порций, 35—40 минут)

Рис отварить и остудить. Отварную баранину нарезать соломкой, лук — кольцами, чеснок и яйцо мелко нарубить. Все смешать, посолить и поперчить.

Раскатать тесто, выложить на смазанный маслом противень и уложить слоями в любой последовательности подготовленную начинку. Помидоры очистить от кожицы, размять и выложить поверх начинки. Посыпать пиццу тертым сыром и выпекать в духовке при 200 °С около 30 минут.

Тесто слоеное — 250 г
Масло растительное — 2 ст. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Рис — 1 стакан
Лук репчатый — 1 шт.
Баранина отварная — 250 г
Сыр — 200 г
Яйцо отварное — 1 шт.
Чеснок — 3 зубчика
Помидоры — 5 шт.
Соль, перец по вкусу

ПИЦЦА КАЛЬЦОНЕ С ВЕТЧИНОЙ

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И САЛЯМИ

(5—6 порций,
30 минут + 1 час 30 минут)

Тесто: В большую миску положить размятые дрожжи, сахар, $\frac{1}{3}$ стакана теплой воды, 2 ст. л. муки. Все хорошо перемешать и поставить на 10—15 минут в теплое место для того, чтобы тесто подошло. Затем добавить оставшуюся муку, соль, оливковое масло, влить оставшуюся воду, замесить тесто и снова поставить в теплое место на 1 час. Приготовленное тесто разделить на 4 части, раскатать в лепешки диаметром 20 см. Две формы для выпечки смазать оливковым маслом и посыпать мукой. В каждую форму положить по две лепешки, сверху разложить кружочки помидоров, посыпать майораном, солью и перцем. Затем выложить лук, моцареллу, ветчину и салями, посыпать пармезаном и оставить на некоторое время для подъема. Нагреть духовку до 220 °С и выпекать пиццу в течение 15 минут. Украсить по желанию.

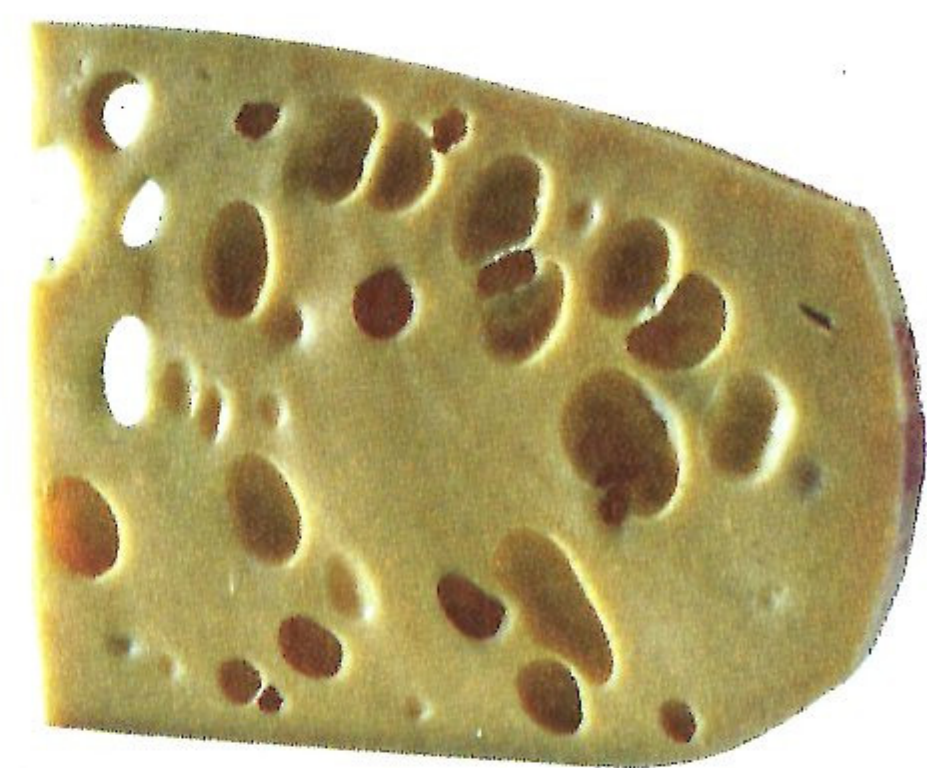
Начинка: С помидоров снять кожицу и нарезать кружочками. Лук и моцареллу также нарезать кружочками. Ветчину и салями тонко нарезать.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 400 г
Дрожжи свежие — 30 г
Сахар — 1 ст. л.
Вода — 1 стакан
Соль — 1 ч. л.
Масло оливковое — 5 ст. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Ветчина — 200 г
Салями — 100 г
Помидоры — 2 шт.
Майоран — 4 ч. л.
Лук репчатый — 1 шт.
Моцарелла
в шариках — 2 шт.
Пармезан тертый — 1 стакан
Соль и перец по вкусу



ПИЦЦА С БЕКОНОМ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

(5 порций, 35 минут)

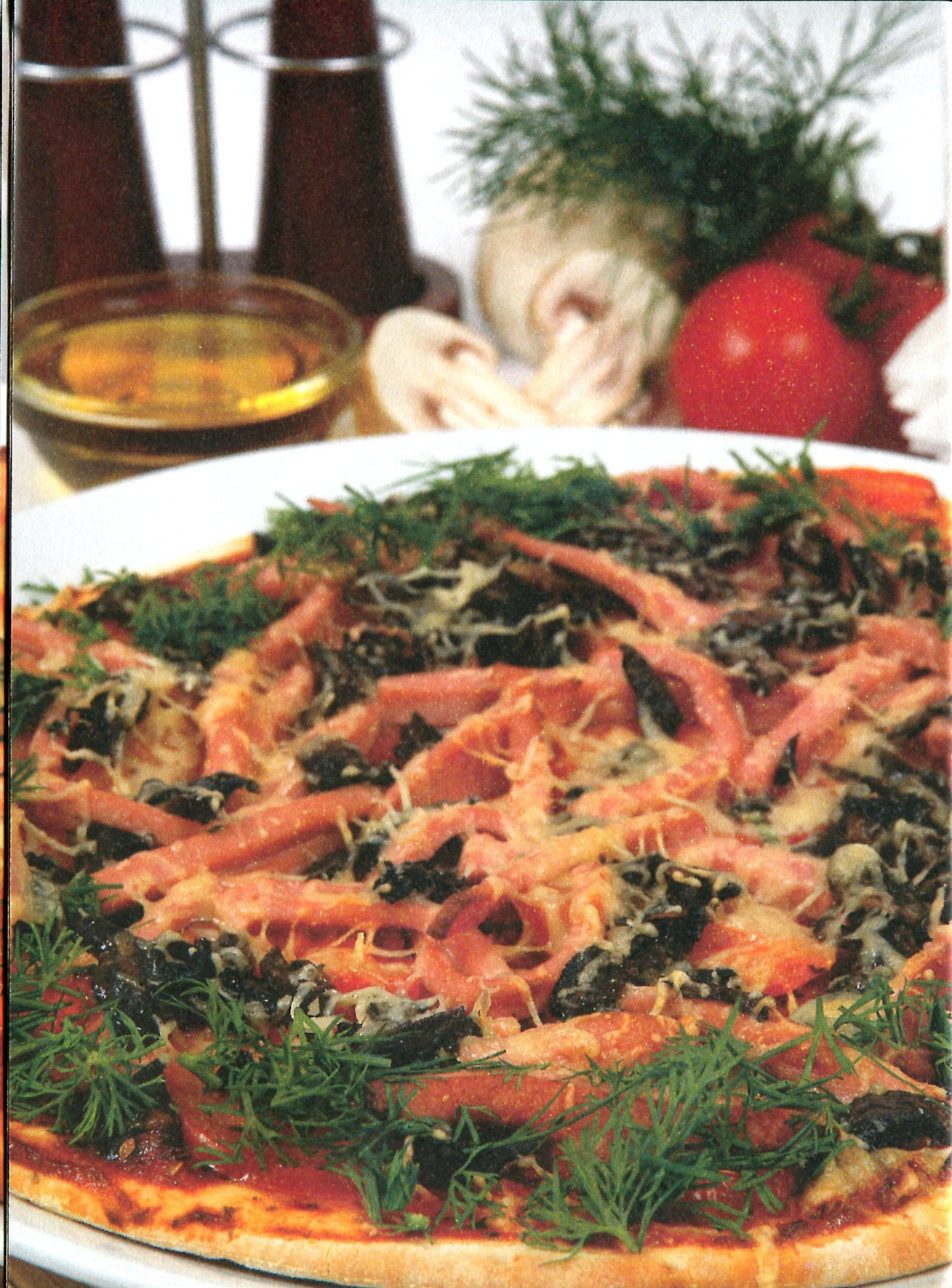
Раскатать тесто, выложить на смазанный растительным маслом противень. Бекон

Тесто для пиццы — 200 г
Масло растительное —
2 ст. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Бекон — 400 г
Творог — 400 г

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И САЛЯМИ



ПИЦЦА С ГРИБАМИ И СЫРОМ

нарезать кубиками и выложить на тесто. Лук мелко нарезать, смешать с мелко нарезанной цветной капустой, солью, перцем и выложить на бекон. Творог смешать со взбитыми яйцами и майонезом и выложить на пиццу. Выпекать 25—30 минут при температуре 170—180 °С до образования румяной корочки.

Цветная капуста — 300 г
Лук репчатый — 1 шт.
Яйца — 2 шт.
Майонез — 200 г
Соль, перец по вкусу

ПИЦЦА С ГРИБАМИ И СЫРОМ

(5—6 порций, 50 минут)

Раскатать тесто для пиццы, смазать приготовленным соусом, выложить начинку, посыпать сыром и выпекать при температуре 200 °С 20 минут. Готовую пиццу украсить по желанию.

Начинка: Шампиньоны нарезать небольшими кусочками и поджарить в растительном масле. Затем добавить вино и тушить 25 минут. Посолить, добавить пропущенный через пресс чеснок. Ветчину нарезать кусочками. Сыр натереть на терке.

Соус: Чеснок нарезать кусочками и обжарить в растительном масле. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, размять и выложить к чесноку. Приправить базиликом и тушить 10 минут.

Тесто для пиццы — 250 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Ветчина — 300 г
Шампиньоны — 250 г
Сыр — 200 г
Чеснок — 1 зубчик
Маслины — ½ банки
Вино белое сухое — 1 стакан
Масло растительное — 2 ст. л.

ДЛЯ СОУСА:

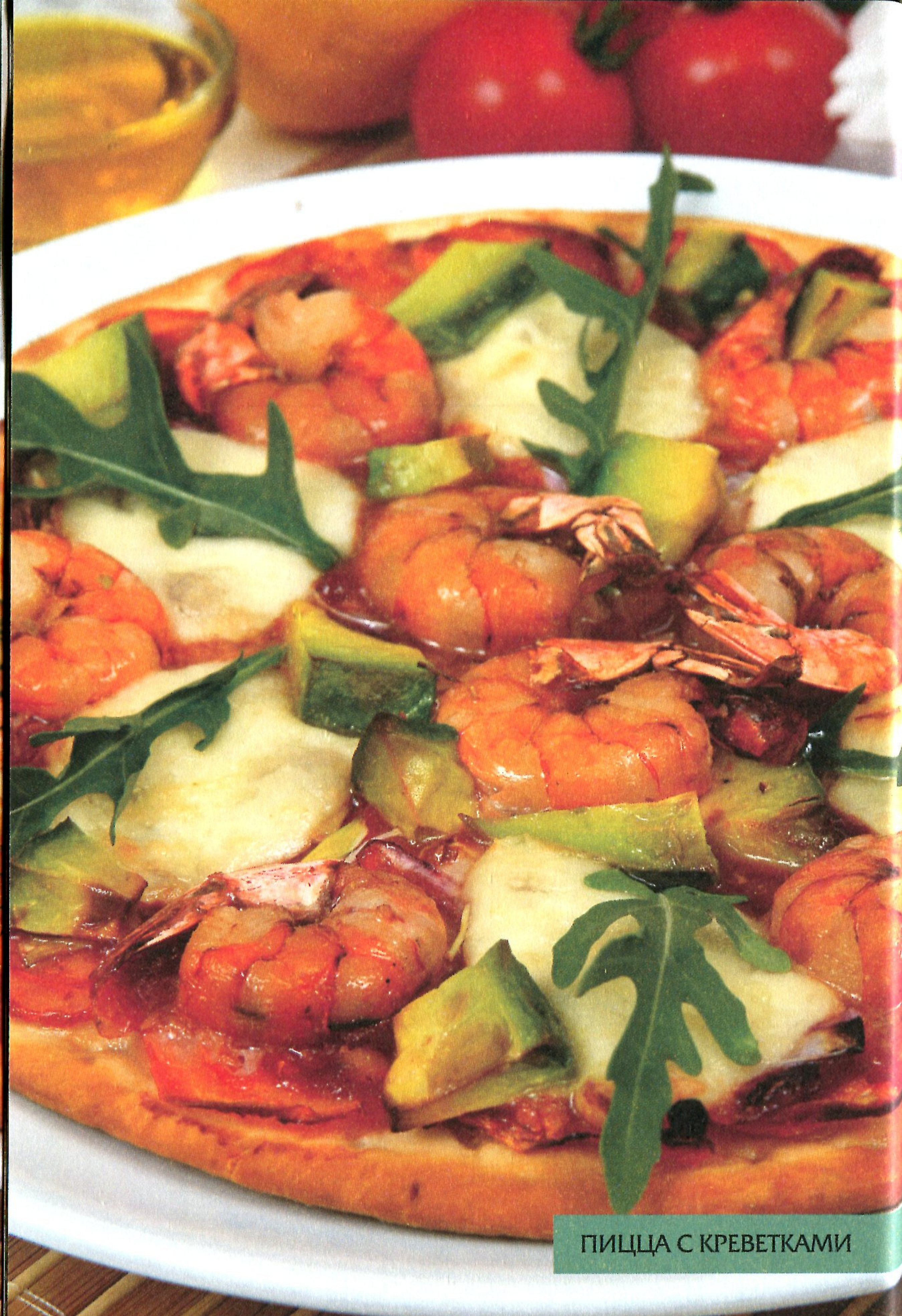
Чеснок — 1 зубчик
Помидоры — 3 шт.
Базилик — ½ пучка
Масло растительное — 2 ст. л.

ПИЦЦА С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ

(5—6 порций, 35 минут)

Раскатать тесто, выложить на смазанный растительным маслом противень и смазать

Дрожжевое тесто — 200 г
Масло растительное — 2 ст. л.



ПИЦЦА С КРЕВЕТКАМИ

соусом для пиццы. Копченую рыбу очистить от костей и нарезать небольшими кусочками. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать кольцами толщиной около 5 мм. Лук мелко нарезать и слегка подрумянить на сливочном масле. Сыр натереть на терке. Равномерно слоями по всей поверхности выложить начинку в такой последовательности: лук, рыба, затем смазать сметаной, разложить ломтики яблока, посолить, поперчить и посыпать тертым сыром. Выпекать в духовке, нагретой до 200 °С, в течение 30 минут.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Рыба копченая — 250 г
Яблоки — 2—3 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Сыр — 50 г
Сметана — 2 ст. л.
Масло сливочное — 1 ст. л.
Соус для пиццы — 60 г
Соль, перец по вкусу



ПИЦЦА С КРЕВЕТКАМИ

(5 порций, 35—40 минут)

Раскатать тесто и выложить на смазанный растительным маслом противень. Креветок обжарить в масле, посыпать солью и перцем. Выложить на тесто нарезанный кольцами лук, залить взбитыми яйцами и кетчупом, выложить креветок и ломтики сыра и выпекать в нагретой до 180 °С духовке в течение 30—40 минут. Подать, украсив листьями салата.

Тесто для пиццы — 200 г
Масло растительное — 2 ст. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Креветки — 300 г
Сыр острый — 250 г
Яйца — 2 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Кетчуп — 2 ст. л.
Соль, перец по вкусу
Листья салата для украшения

ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И ЯБЛОКАМИ

(5 порций, 35 минут)

Раскатать тесто и выложить на смазанный растительным маслом противень. Смазать соусом. Картофель очистить и нарезать тонкими кружочками. Мясо нарезать

Тесто для пиццы — 500 г
Масло растительное — 2 ст. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Соус для пиццы — 2 ст. л.
Мясо куриное отварное — 500 г
Яблоки кислые — 2 шт.



ПИЦЦА С ЛОСОСЕМ И ОЛИВКАМИ

и разделить на три части. Яблоки нарезать кубиками. Яйца отварить и мелко нарезать. Выложить на корж пиццы слоями мясо, картофель, яйца, мясо, яблоки, мясо. Посыпать пиццу сыром, сбрызнуть оливковым маслом и выпекать в нагретой до 200 °С духовке в течение 20—30 минут.

ПИЦЦА С ЛУКОМ, ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ (5 порций, 35 минут)

Лук нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле. Помидоры нарезать кружочками. Раскатать тесто, выложить на противень и смазать поверхность яйцом. Сверху выложить слой помидоров, посолить и поперчить, затем обжаренный лук. Посыпать тертым сыром и выпекать в нагретой до 170 °С духовке в течение 20 минут.

Картофель — 3 шт.
Яйца — 4 шт.
Сыр тертый — 1 стакан
Масло оливковое —
2—3 ст. л.

Тесто для пиццы — 200 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Лук репчатый — 5 шт.
Помидоры — 3 шт.
Сыр — 250 г
Яйцо — 1 шт.
Масло растительное —
3 ст. л.
Соль, перец по вкусу



ПИЦЦА С ЛОСОСЕМ И ОЛИВКАМИ (5 порций, 35 минут)

Тонко раскатать тесто и выложить в форму для пиццы, смазать соусом. Выложить филе лосося, нарезанные кружочками оливки, мелко нарезанный чеснок, посыпать специями, нарезанным кусочками сыром и посолить. Выпекать 20 минут при температуре 200 °С. Готовую пиццу посыпать рубленой зеленью.

Тесто для пиццы — 250 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Филе лосося
отварное — 200 г
Оливки без косточки —
4—5 шт.
Чеснок — 1 зубчик
Сыр — 200 г
Соус для пиццы — 2 ст. л.
Соль и специи по вкусу
Зелень для украшения

ПИЦЦА С РУККОЛОЙ И СУШЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ

(5—6 порций, 30 минут + 1 час)

Тесто: Смешать дрожжи с сахаром, добавить воду, хорошо перемешать и поставить в теплое место на 20 минут. Затем добавить оставшиеся продукты, замесить тесто и поставить на 1 час в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, раскатать пласт, выложить на противень, выстеленный бумагой для выпечки или смазанный оливковым маслом, и оставить на 20 минут. Затем смазать тесто приготовленным соусом, выложить нарезанную кружочками моцареллу, большую часть помидоров, разрезанных пополам, и поставить в нагретую до 250 °С духовку на 10 минут. После этого выложить оливки, сыр фета, сушеные помидоры, нарезанный перец и поставить в духовку на 5 минут. На готовую пиццу выложить помидоры черри и рукколу.

Соус: Все смешать, довести до кипения и варить на медленном огне до загустения.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 5 стаканов
Дрожжи — 25 г
Сахар — 2 ч. л.
Соль — ½ ч. л.
Вода — 1¼ стакана
Масло оливковое — 4 ст. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Моцарелла — 70 г
Оливки черные без косточки — 150 г
Сыр фета — 150 г
Помидоры черри — 400 г
Руккола — 1 пучок
Перец сладкий — ½ шт.
Помидоры сушеные — 200 г

ДЛЯ СОУСА:

Помидоры — 500 г
Чеснок — 2 зубчика
Душица — 1 ч. л.
Базилик — 1 ч. л.
Соль — 1 ч. л.
Сахар — ⅓ ч. л.

ПИЦЦА С ОВОЩАМИ

(6 порций, 35 минут)

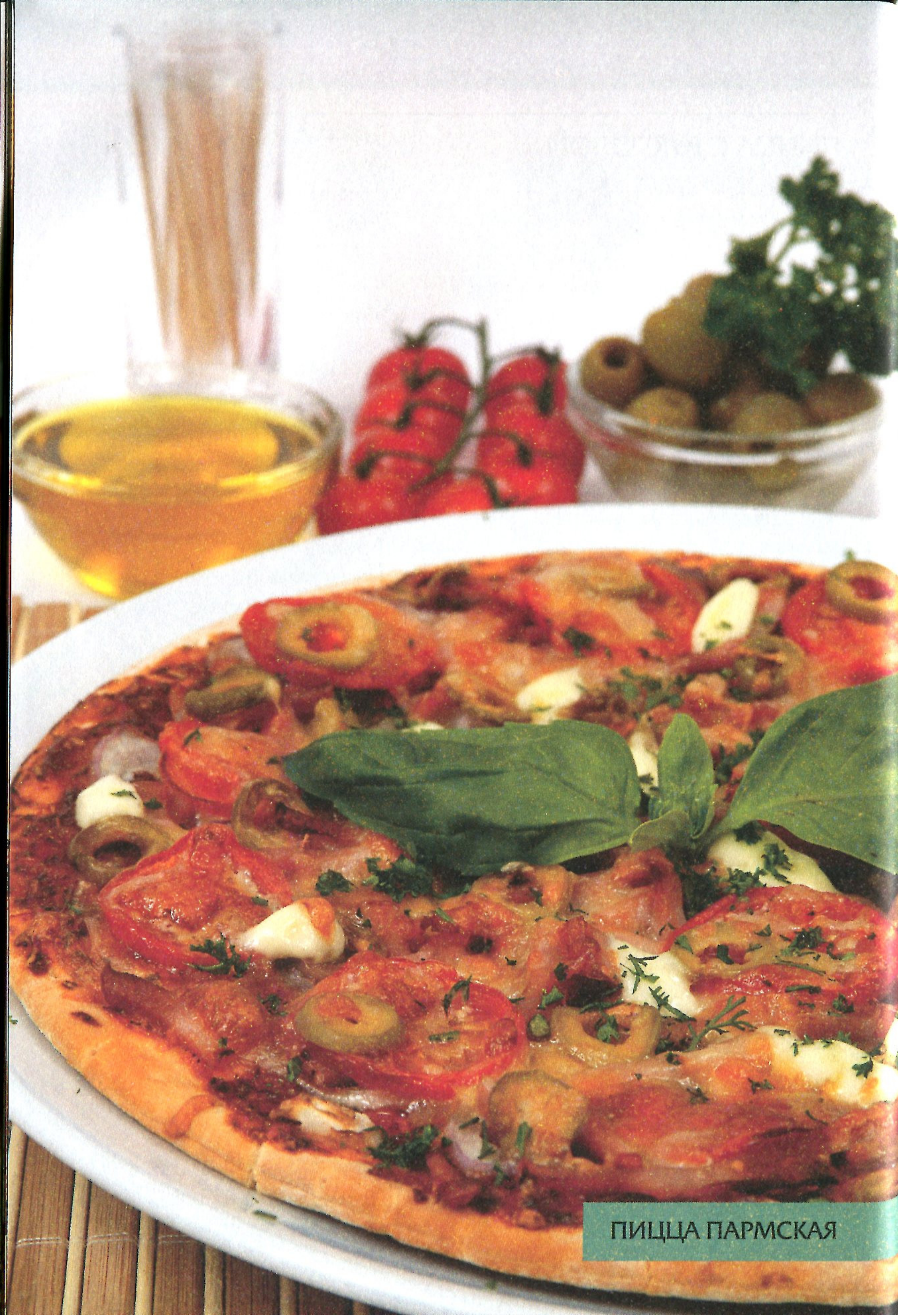
Овощи очистить и измельчить. Сладкий перец нарезать мелкими кубиками, морковь натереть на крупной терке. Овощи протушить в течение 10 минут в растительном масле, добавить соль, перец и специи. Сыр натереть на крупной терке, соединить

Тесто дрожжевое — 200 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Перец сладкий — 1 шт.
Морковь — 2 шт.
Сыр — 150—200 г
Яйцо — 1 шт.
Зелень — ½ пучка
Масло растительное — 1 ст. л.

ПИЦЦА С РУККОЛОЙ И СУШЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ



ПИЦЦА ПАРМСКАЯ

со взбитым яйцом и перемешать с овощами. Тесто раскатать и смазать соусом. Подготовленные овощи выложить на тесто и посыпать измельченной зеленью. Выпекать 25 минут при температуре 180 °С.

Соус для пиццы — 2 ст. л.
Соль, перец,
специи по вкусу

ПИЦЦА С ТЕЛЯТИНОЙ

(6 порций, 35 минут)

Телятину нарезать кусочками. Лук мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета. Раскатать тесто по размеру смазанного маслом противня и смазать кетчупом. Выложить телятину, затем лук, покрыть сеткой из майонеза, посыпать тертым сыром и выпекать в нагретой до 180 °С духовке 25 минут.

Тесто дрожжевое — 250 г
Масло растительное — 2 ст. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Телятина отварная — 700 г
Лук репчатый — 2 шт.
Масло растительное — 2 ст. л.
Майонез — 200 г
Кетчуп — 200 г
Сыр — 250 г

ПИЦЦА ПАРМСКАЯ

(5 порций, 30 минут)

Ветчину нарезать соломкой. Сыр натереть на терке. Помидоры и лук очистить и нарезать: лук — мелкими кусочками, помидоры — полукружиями. Тесто смазать оливковым маслом, разложить часть помидоров, оставив несколько кусочков для украшения, посолить, поперчить, посыпать половиной тертого сыра. Сверху выложить ветчину и лук, отложенные помидоры, посыпать оставшимся сыром и украсить веточками петрушки. Подготовленную пиццу выложить на смазанный маслом противень, поместить в предварительно нагретую до 200 °С духовку и выпекать 10 минут.

Тесто для пиццы — 200 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Помидоры — 2 шт.
Ветчина — 300 г
Лук репчатый — 1 шт.
Сыр моцарелла — 100 г
Оливки — 6 шт.
Масло оливковое — 2 ст. л.
Зелень петрушки — ½ пучка
Соль и перец по вкусу



ПИЦЦА С СОУСОМ ПЕСТО И МОЦАРЕЛЛОЙ

(5—6 порций,
30 минут + 12 часов)

Тесто: Все для теста всыпать в миску, влить воду, оливковое масло и хорошо перемешать, пока не образуется однородная гладкая масса. Подсыпая муку, замесить тесто, затем накрыть фольгой и поставить на ночь в холодильник.

За 2 часа до использования теста вынуть его из холодильника, раскатать в пласт размером 36 × 34 см и выложить на смазанный маслом противень. Смазать пласт соусом песто и положить слоями моцареллу, помидоры, снова моцареллу, посыпать перцем и пармезаном и поставить в нагретую до 200 °С духовку. Выпекать 15 минут.

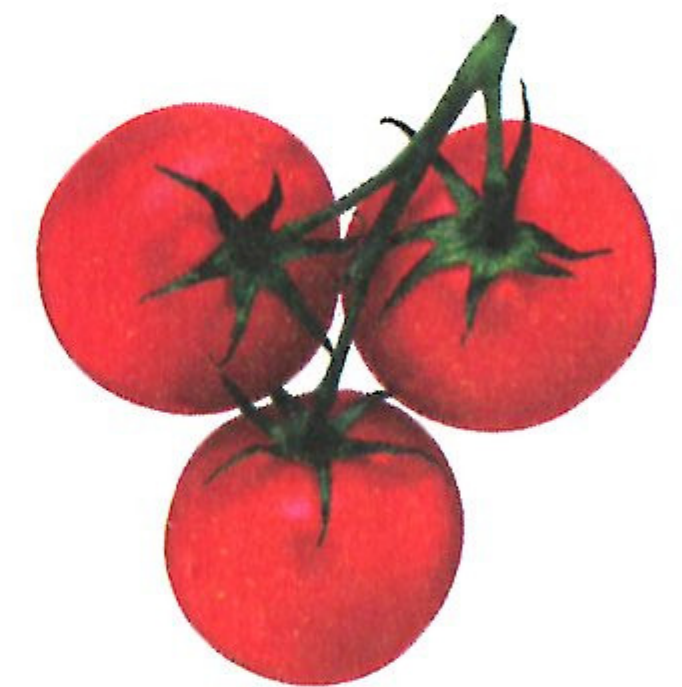
Начинка: Нарезать кружочками моцареллу и помидоры. Пармезан натереть на крупной терке.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — ½ стакана
Дрожжи сухие — 1 ч. л.
Крупа манная — 1 стакан
Соль — 2 ч. л.
Масло оливковое — ⅓ стакана
Вода — 2 стакана

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Соус песто — 5 ст. л.
Сыр моцарелла в шариках — 2 шт.
Помидоры — 5 шт.
Сыр пармезан — 50 г
Перец по вкусу



ПИЦЦА С САРДИНАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ

(5—6 порций, 35—40 минут)

Тесто раскатать, выложить на смазанный маслом противень. Смешать томатную пасту с соевым соусом и сахаром и смазать тесто. Помидор нарезать дольками. С сардин слить масло, выложить сардины и помидоры на тесто, посыпать сыром и выпекать при 200 °С 25 минут. Подавать, посыпав листиками базилика.

Тесто дрожжевое — 300 г
Масло растительное — 2 ст. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Сардины в масле консервированные — 180 г
Помидор — 1 шт.
Сыр моцарелла — 80 г
Томатная паста — 2 ст. л.
Соевый соус — 1 ч. л.
Сахар — 1 ч. л.
Базилик — 1 пучок

ПИЦЦА С СОУСОМ ПЕСТО И МОЦАРЕЛЛОЙ

ПИЦЦА С КОЛБАСОЙ

(5—6 порций, 30 минут)

Нагреть духовку до 220 °С. Раскатать тесто, смазать кетчупом, выложить нарезанные кружочками помидоры, нарезанные кольцами лук и перец, измельченные шампиньоны, кусочки колбасы и посыпать тертым сыром, тмином и рубленым укропом. Выпекать в нагретой до 200 °С духовке в течение 5 минут, пока сыр не расплавится.



Тесто дрожжевое — 200 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Помидоры консервированные измельченные — 2 ст. л.
Шампиньоны — 70 г
Лук репчатый — 1 шт.
Колбаса — 100 г
Сыр чеддер — 75 г
Перец сладкий — 1 шт.
Кетчуп — 3 ст. л.
Масло растительное — 3 ст. л.
Тмин — 3 веточки свежего или 1 ч. л. сушеного
Укроп — ½ пучка
Соль, перец по вкусу

ПИЦЦА СО ШПИНАТОМ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

(6 порций, 40 минут)

Нарезать грибы и обжарить в оливковом масле с рубленым чесноком, солью и перцем около 2 минут на медленном огне. Переложить в другую посуду и в оставшемся масле обжарить шпинат, приправить солью, перцем и смешать с грибами. Тесто раскатать и смазать оливковым маслом. Выложить моцареллу, нарезанную кружочками, нарезанный кольцами лук и грибы со шпинатом. Посыпать пармезаном и выпекать в духовке при 220 °С около 30 минут.

Тесто пресное — 300 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Грибы белые — 4 шт.
Масло оливковое — 2 ст. л.
Чеснок — 1 зубчик
Шпинат — 50 г
Соль, перец по вкусу
Моцарелла в шариках — 2 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Пармезан тертый — 1 стакан

ПИЦЦА С КОЛБАСОЙ



АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ

ПИРОГИ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ

(6 порций, 50 минут)

Нагреть духовку до 180 °С. Форму для торта смазать маслом, застелить пергаментом и снова смазать маслом. Смешать пшеничную и кукурузную муку, разрыхлитель, соль и цедру. В большой миске взбить масло, яйца, 1 стакан сахара и сок. Постепенно добавить мучную смесь. Вылить тесто в подготовленную форму, посыпать оставшимся сахаром и выпекать в духовке 35—40 минут. Затем охладить, аккуратно вынуть пирог из формы, нарезать по желанию и украсить дольками апельсина и листиками мяты.

Мука кукурузная —
½ стакана

Мука пшеничная —
¼ стакана

Цедра апельсина — 2 ст. л.

Яйца — 2 шт.

Разрыхлитель — 2 ч. л.

Сахар — 1 ½ стакана

Соль — 1 ч. л.

Апельсиновый сок или белое сухое вино — ½ стакана

Масло оливковое —
½ стакана

Дольки апельсина и листики мяты для украшения

БАНАНОВЫЙ ПИРОГ

(5 порций, 1 час)

Манную крупу смешать с сахаром и влить кефир. Добавить разрыхлитель, ванилин, тщательно перемешать. Два банана очистить и нарезать кружочками. Форму для выпечки смазать маслом и посыпать панировочными сухарями. Вылить половину теста и выложить бананы. Залить оставшимся тестом, поставить в нагретую до 180 °С духовку и выпекать 40—50 минут. Остудить, выложить пирог на блюдо, посыпать сахарной пудрой, нарезать третий банан кружками, сбрызнуть лимонным соком и украсить пирог.

Банан — 3 шт.

Крупа манная — 200 г

Кефир — 500 мл

Сахар — 100 г

Сахар ванильный —
1 пакетик

Разрыхлитель — 3 ч. л.

Сок лимона — 1 ч. л.

Сахарная пудра
для украшения

Масло сливочное
для смазывания формы

Панировочные сухари



ВЕНГЕРСКИЙ ПЕСОЧНЫЙ ТЕРТЫЙ ПИРОГ

АБРИКОСОВЫЙ ПИРОГ

(8 порций, 1 час)

Дать сливочному маслу слегка размягчиться и растереть с сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйца по одному, хорошо перемешать. Муку просеять и ввести в смесь вместе с содой, гашенной уксусом. Замесить тесто. Абрикосы хорошо промыть, удалить косточки и нарезать квадратиками. Примерно $\frac{3}{4}$ теста раскатать, выложить в форму, смазанную растительным маслом, и разровнять. Оставшуюся часть теста раскатать длинным прямоугольником и разрезать на полоски. Выложить на тесто абрикосы и накрыть полосками в виде сеточки. Выпекать 30—40 минут при температуре 180 °С.

Мука — 300 г
Абрикосы — 300—400 г
Сахар — 100 г
Масло сливочное — 130 г
Сахар ванильный — 2 ч. л.
Яйца — 2 шт.
Сода — 1 ч. л.
Уксус — 1 ст. л.
Масло растительное — 2 ст. л.



ВЕНГЕРСКИЙ ПЕСОЧНЫЙ ТЕРТЫЙ ПИРОГ

(8 порций, 45 минут)

Просеять муку, смешать с разрыхлителем и солью. Взбить масло миксером, добавить сахар и желтки. Постепенно ввести муку, взбить тесто еще в течение 1—2 минут и разделить на два шара. Завернуть в пищевую пленку и поместить в морозилку на 30 минут. Нагреть духовку до 180 °С. Смазать форму со съемным дном. Натереть первый шар теста на крупной терке, закрыть все дно формы. Выложить джем на тесто, равномерно натереть второй шар теста. Выпекать пирог 25—30 минут. Остудить и вынуть из формы.

Мука — 2 стакана
Разрыхлитель — 1 ч. л.
Соль — $\frac{1}{4}$ ч. л.
Масло сливочное — 200 г
Сахар — 1 стакан
Яичные желтки — 2 шт.
Джем малиновый — $\frac{3}{4}$ стакана
Масло сливочное для смазывания формы



ЛУКОВЫЙ ПИРОГ

ЛУКОВЫЙ ПИРОГ

(10 порций, 55 минут)

Лук нарезать кольцами. Яйца взбить венчиком с погашенной уксусом содой и растительным маслом. Все смешать с луком и мукой и вылить в смазанную маслом форму. Выпекать в нагретой до 180—200 °С духовке 40—45 минут.

Мука — 1 стакан
Лук репчатый — 5 шт.
Яйца — 5 шт.
Масло растительное — 3 ст. л.
Сода — ½ ч. л.
Уксус — 2 ст. л.
Масло сливочное для смазывания формы

ВЕНСКИЙ ПИРОГ С ВИШНЕЙ

(10 порций, 45—50 минут)

Сливочное масло, сахар и 1 ст. л. муки тщательно смешать, чтобы получилась однородная масса. Добавить взбитые яйца и ванильный сахар. Ввести оставшуюся муку, разрыхлитель и соль. Смазать форму маслом, посыпать молотыми орехами, выложить тесто и разровнять. Сверху уложить вишни и посыпать миндалем. Выпекать при 200 °С 25—30 минут.

Мука — 200 г
Масло сливочное — 180 г
Яйца — 4 шт.
Разрыхлитель — 1 ч. л.
Вишни — 500 г
Миндаль — 150 г
Орехи — 100 г
Сахар — 150 г
Ванильный сахар — 10 г
Соль — ¼ ч. л.
Масло сливочное для смазывания формы

ЙОГУРТОВЫЙ ПИРОГ С ВИШНЕЙ

(10 порций, 50 минут + 4 часа)

Готовое тесто раскатать и выложить в форму, проколоть вилкой в нескольких местах. Выпекать в предварительно нагретой до 200 °С духовке 15 минут. Дать остыть, не вынимая из формы. Затем выложить крем на корж в форме, разровнять и поставить в холодильник на 3 часа.

Тесто песочное — 250 г

ДЛЯ КРЕМА:

Йогурт — 450 мл
Сок лимона — 2 ст. л.
Сахар — 70 г
Желатин — 20 г
Сливки — 220 мл
Вода — ½ стакана



ПИРОГ С СЕМГОЙ И РИСОМ

Крем: Смешать йогурт, сок лимона, сахар. Добавить растворенный в прохладной кипяченой воде желатин. Когда йогуртовая масса начнет превращаться в желе, добавить $\frac{1}{3}$ сливок и аккуратно перемешать.

Для начинки: Из вишен вынуть косточки. Разложить ягоды по поверхности пирога. Довести до кипения красное вино, добавить вишневый сок и сахар. Растворить в этой смеси размягченный желатин и залить вишни. Примерно через 1 час, когда верхний слой застынет, вынуть пирог из формы и украсить листиками миндаля.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Вишни — 300 г
Вино красное сухое — 100 мл
Вишневый сок — 100 мл
Сахар — 2 ст. л.
Желатин — 10 г
Листики миндаля для украшения

ПИРОГ С СЕМГОЙ И РИСОМ

(8 порций, 1 час 20 минут)

Раскатать одну половину слоеного теста в виде квадрата со стороной 28—30 см. Другую половину раскатать в квадрат со стороной 30—32 см. Положить меньший квадрат на смазанный маслом противень. Равномерно распределить по поверхности теста половину грибной смеси, оставив полосу шириной 2—3 см от края. Выложить часть рисовой смеси, филе семги, нарезанное ломтиками, оставшуюся часть риса, затем вторую половину грибов. Смазать края пирога взбитым яйцом, положить сверху второй квадрат теста, соединить края и снова смазать яйцом. Выпекать 35—40 минут при 220 °С до золотистой корочки.

Начинка: Мелко нарезанную луковичу пассеровать несколько минут в масле. Добавить рис и обжарить. Влить рыбный бульон и тушить около 20 минут. Грибы и вторую луковичу нарубить и обжарить.

Тесто слоеное — 400 г
Масло сливочное — 50 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Семга отварная (филе) — 750 г
Грибы — 150 г
Шпинат отварной — 100 г
Рис — $\frac{1}{2}$ стакана
Лук репчатый — 2 шт.
Цедра лимона тертая — 1 ст. л.
Яйцо — 1 шт.
Яйца отварные — 5 шт.
Укроп — $\frac{1}{2}$ пучка
Бульон рыбный — 250 мл
Сок лимона — 2 ст. л.
Соль, перец по вкусу



Смешать рубленые отварные яйца, цедру и сок лимона, грибную смесь. Добавить шпинат и рубленый укроп, посолить и поперчить.

ПИРОГ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С НАЧИНКОЙ

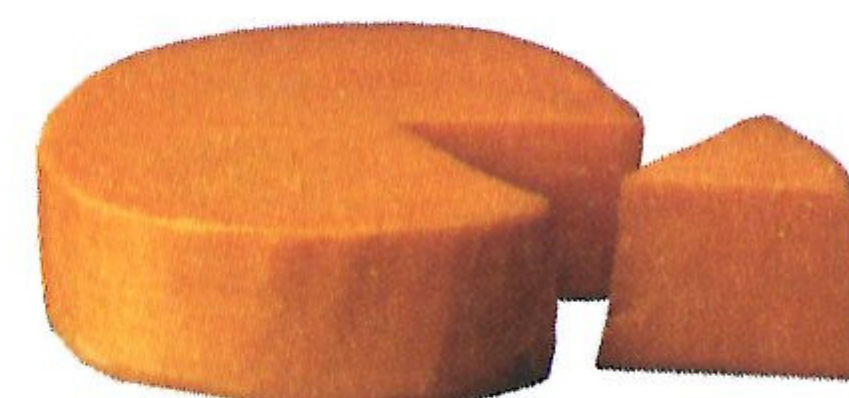
(5—6 порций, 45—50 минут)

Картофель нарезать кружочками, обжарить на сильном огне до румяной корочки. Куриное филе нарезать полосками, грудинку измельчить. Обжарить лук с грибами, посолить, добавить чеснок, затем сливки и тушить до загустения. Пласт слоеного теста раскатать в прямоугольник. Сверху выложить слоями картофель, курицу, грудинку и грибную массу. Накрыть так же раскатанным вторым пластом теста, защипнуть края, смазать пирог яйцом и запекать в духовке в течение 25 минут при температуре 200 °С.

Тесто слоеное — 400 г
Яйцо — 1 шт.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Куриное филе — 100 г
Грудинка копченая — 100 г
Шампиньоны — 4 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Картофель — 2 шт.
Сливки — 150—200 мл
Чеснок — 2 зубчика
Масло растительное — 2 ст. л.
Соль по вкусу



ПИРОГ «ШОКОЛАДНИЦА»

(4 порции, 90 минут)

Тесто: Сахар смешать с маслом в крошку. Добавить муку, яйца, холодную воду и соль. Замесить тесто и поставить в холодильник на 30 минут.

Затем выложить тесто тонким слоем в форму, сделать небольшой бортик и поставить в духовку на 5 минут. Вынуть тесто, влить начинку, выложить фрукты

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 200 г
Сахар — 2 ст. л.
Масло сливочное — 100 г
Яйца — 2 шт.
Вода — 40 мл
Соль — ¼ ч. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Шоколад молочный — 200 г
Яйца — 2 шт.
Сливки — 500 мл
Фрукты — 250 г

ПИРОГ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С НАЧИНКОЙ

и запекать в духовке при 180 °С 40—50 минут.

Начинка: Растопить шоколад, влить в него сливки, перемешать. Вбить яйца, влить в них немного сливок с шоколадом, взбить, затем добавить оставшиеся сливки и взбить миксером.



ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И МЯСОМ

(10 порций, 1 час)

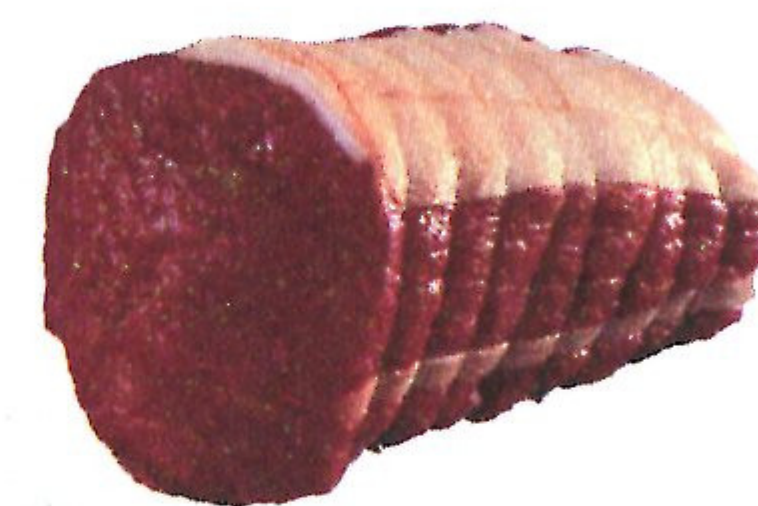
Разделить тесто на две части и раскатать по размеру противня, смазанного растительным маслом. Выложить часть теста, сверху — начинку. Накрыть второй частью теста и защипнуть края. Смазать пирог взбитым яйцом и выпекать в духовке при температуре 180 °С 35—40 минут.

Начинка: Картофель очистить и нарезать кружочками толщиной примерно 0,5 см. Мясо нарезать мелкими кубиками. Лук нарезать полукольцами. Перемешать, заправить майонезом, посолить и поперчить.

Слоеное тесто — 1 кг
Масло растительное —
4 ст. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Мясо (говядина, свинина) — 300 г
Картофель — 1 кг
Лук репчатый — 2 шт.
Майонез — 200 г
Яйцо — 1 шт.
Соль и перец по вкусу



ПИРОГ С БАНАНОВО- ТВОРОЖНОЙ НАЧИНКОЙ

(4 порции, 1,5 часа + 3 часа)

Тесто: На рабочую поверхность просеять муку и выложить нарезанное кусочками сливочное масло. Нарубить муку с маслом ножом. В холодной воде растворить сахар и соль. В муку с маслом влить холодную

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 2 стакана
Масло сливочное — 200 г
Вода — ½ стакана
Сахар — 1 ч. л.
Соль — 1/4 ч. л.

ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И МЯСОМ

воду, быстро замесить тесто, накрыть влажной салфеткой или полотенцем и поставить в холодное место на 2—3 часа. Затем раскатать тесто два раза, складывая в 3—4 слоя. Тесто разделить на две части, раскатать пластом толщиной 0,5 см, свернуть вчетверо и аккуратно перенести на противень, застеленный пергаментной бумагой. Выложить на тесто творожно-банановую начинку. Сверху положить вторую часть теста, также сложенную вчетверо. Разровнять пласт и защипнуть края. Выпекать 40 минут при температуре 180 °С.

Начинка: Творог растереть с сахаром, ванилином и мукой. Добавить размятые вилкой бананы, хорошо перемешать.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Творог — 200—250 г

Сахар — ½ стакана

Бананы — 2 шт.

Мука — 3 ст. л.

Ванилин на кончике ножа



ПИРОГ С РЫБОЙ

(6 порций, 45 минут + 1 час)

Тесто: Растопить сливочное масло, влить подогретую воду, добавить просеянную муку, соль, сахар, дрожжи и замесить тесто. Поставить его в теплое место на 1 час, чтобы оно увеличилось в объеме в 2 раза, потом обмять и дать снова подняться. Затем разделить тесто на две части, одна чуть больше другой. Большую часть раскатать и выложить на противень, сверху — начинку: сначала рыбу, потом лук. Накрыть меньшей частью теста, защипнуть края, смазать поверхность пирога взбитым яйцом и поставить в нагретую духовку. Выпекать 25—30 минут при температуре 190 °С.

Начинка: Рыбу обжарить в небольшом количестве масла, лук нарезать полукольцами, посолить.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука пшеничная — 600 г

Дрожжи сухие — 10 г

Масло сливочное — 250 г

Соль морская — 1 ч. л.

Сахар — 30 г

Яйцо — 1 шт.

Вода — 1 стакан

Масло растительное — 40 мл

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Рыба — 600 г

Лук красный — 2 шт.

Соль — 1 ч. л.

Масло растительное — 2 ст. л.

ПИРОГ С РЫБОЙ

ПИРОГ С ТЫКВОЙ

(5 порций, 45 минут)

Тесто разделить на 2 части. Нагреть духовку до 250 °С. Противень смазать сливочным маслом или маргарином, выложить часть теста на противень и также смазать маслом. Затем равномерно распределить начинку из тыквы, накрыть второй частью теста и выпекать 20—30 минут. Перед подачей посыпать пирог сахарной пудрой.

Начинка: Свежую тыкву очистить от кожуры и семечек, натереть на крупной терке. Затем соединить с сахаром, изюмом, корицей, гвоздикой и мукой.

Тесто слоеное — 500 г
Масло сливочное или маргарин — 2 ст. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Тыква — 250—300 г
Мука — 2 ст. л.
Изюм — 100 г
Сахар — 2—3 ст. л.
Гвоздика — 1 ч. л.
Корица — 2 ч. л.
Сахарная пудра
для посыпки



ПИРОГ С КАБАЧКАМИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

(10 порций, 1 час)

В противень выложить раскатанное тесто, сверху выложить слоями обжаренные кабачки, сыр, картофель. Повторить слои и залить соусом. Выпекать пирог в нагретой до 180—200 °С духовке в течение 30—40 минут.

Начинка: Кабачки нарезать кольцами, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на растительном масле. Картофель нарезать кольцами, обвалять в муке и обжарить. Фету нарезать небольшими кубиками.

Соус: Нагреть часть молока. Развести муку в оставшемся молоке и влить в подогретое. Добавить соль, перец и мускат-

Тесто слоеное — 500 г

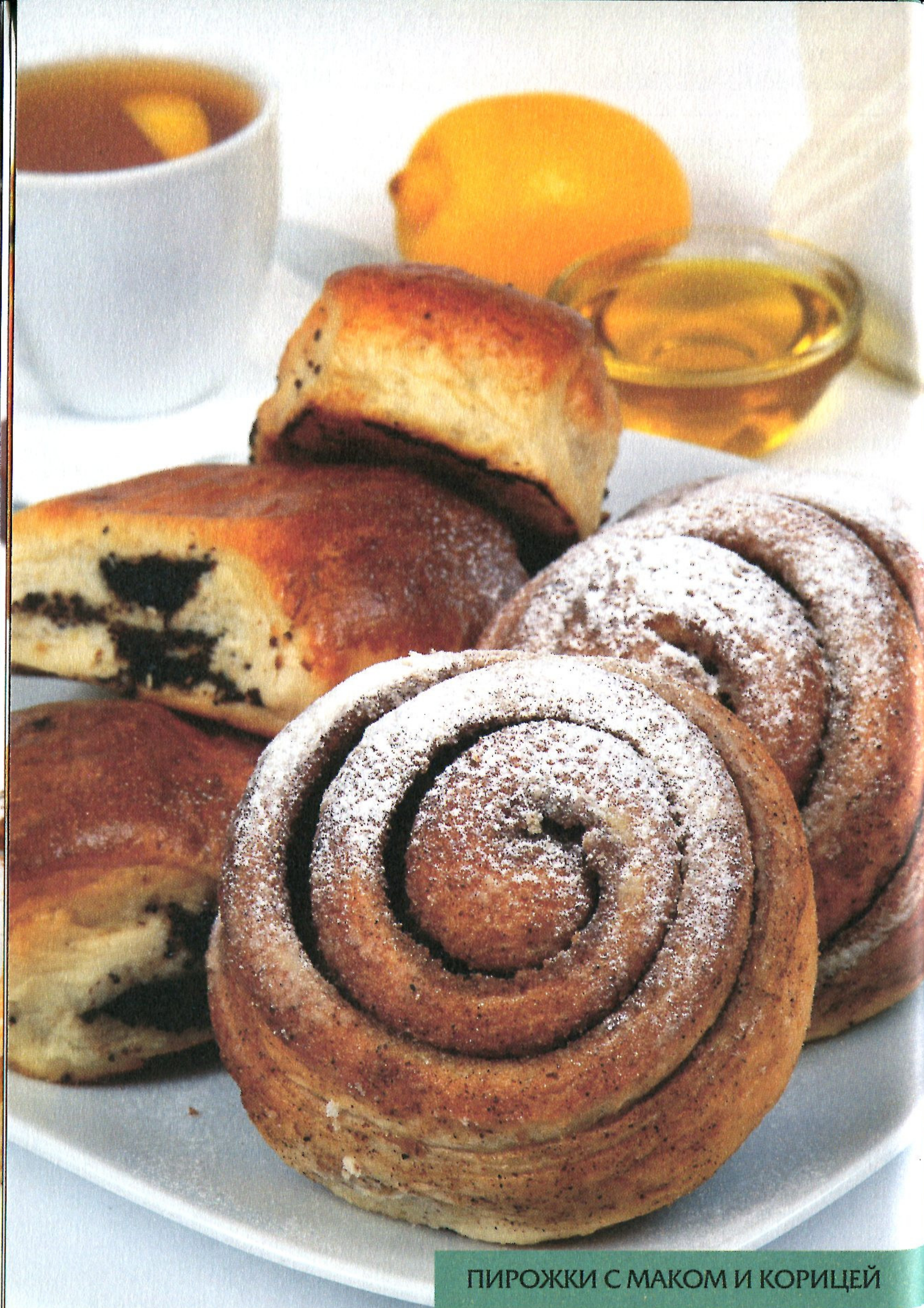
ДЛЯ НАЧИНКИ:

Кабачки — 1 кг
Картофель — 1 кг
Сыр фета или брынза — 500 г
Соль, перец по вкусу
Масло растительное — 2 ст. л.

ДЛЯ СОУСА БЕШАМЕЛЬ:

Молоко — 2 стакана
Мука — 3—4 ст. л.
Яйца — 2 шт.
Масло оливковое — ½ стакана
Соль, перец по вкусу
Мускатный орех — ½ ч. л.

ПИРОГ С ТЫКВОЙ



ПИРОЖКИ С МАКОМ И КОРИЦЕЙ

ный орех и помешивать, пока соус не загустеет. Снять с огня, влить оливковое масло. Затем немного охладить, вбить яйца по одному и тщательно перемешать.

ПИРОЖКИ С МАКОМ И КОРИЦЕЙ

(10—15 порций,
55 минут + 4 часа)

Тесто: Дрожжи растереть с солью, добавить молоко, маргарин. Все растереть, добавить муку и вымесить. Положить тесто в холодильник на 4 часа. Готовое тесто разделить на две равные части. Раскатать тесто и выложить на одну часть корицу с сахаром, на другую — мак, свернуть рулетом и нарезать кусочками. Кусочки аккуратно уложить на противень, поместить в духовку, нагретую до 200 °С, и выпекать около 40 минут.

Начинка: Корицу смешать с сахаром. Мак запарить горячей водой, затем слить воду. В готовый мак добавить мед, хорошо перемешать.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука пшеничная — 3½
стакана
Дрожжи сухие — 2 ч. л.
Соль — ½ ч. л.
Молоко — 1 стакан
Маргарин — 200 г
Сахар — 2 ст. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Корица молотая — 1 пачка
Сахар — 200 г
Мак — 200 г
Мед — 3 ст. л.



ПИРОГ С КОЗЬИМ СЫРОМ И КАРТОФЕЛЕМ

(5 порций, 55 минут)

Картофель и лук тонко нарезать, чеснок раздавить. Сливочное масло растопить в сковороде, добавить оливковое. Всыпать лук и картофель, обжарить на слабом огне 10—15 минут, периодически

Песочное тесто — 250 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Масло сливочное — 50 г
Масло оливковое —
1 ст. л.
Лук репчатый — 1 шт.
Картофель — 200 г
Листики тимьяна —
2 ст. л.



ПИРОГ ЯБЛОЧНЫЙ

помешивая, до золотистого цвета. Посолить, поперчить, добавить чеснок и листья тимьяна и жарить еще 3 минуты. Сыр разломать на куски и смешать с картофелем. Выложить полученную смесь в форму на раскатанное тесто и разровнять. Яйцо взбить со сметаной, посолить. Яичную смесь вылить в форму с пирогом и запекать 30—35 минут до золотистого цвета при температуре 190 °С. Подавать, украсив листьями рукколы.

Чеснок — 2 зубчика
Сыр козий — 140 г
Яйцо — 1 шт.
Сметана — 200 г
Салат руккола — 100 г
Соль, перец по вкусу



ПИРОГ ЯБЛОЧНЫЙ

(6 порций, 50—55 минут)

Яйца взбить с сахаром. Добавить сметану и соду, затем ванильный сахар, муку, соль, хорошо перемешать. Яблоки очистить от кожицы и сердцевин и нарезать ломтиками. Затем смешать тесто с яблоками и вылить на смазанную маслом форму. Выпекать в духовке при температуре 200 °С 35—40 минут.

Мука — 1 стакан
Яйца — 4 шт.
Сметана — 2 ст. л.
Яблоки — 4 шт.
Сахар — 1 стакан
Сахар ванильный — 1 ч. л.
Соль — 10 г
Сода — ½ ч. л.
Масло сливочное
для смазывания

ПИРОГ СЛИВОВЫЙ

(10 порций, 45 минут + 30 минут)

Часть муки смешать с теплым молоком и дрожжами и оставить на 15 минут. Затем смешать опару с остальной мукой, сахаром, яйцами и растопленным маслом и хорошо вымесить. Положить тесто в миску, посыпанную мукой, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 30 минут. Тесто должно подняться вдвое.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука пшеничная — 500 г
Дрожжи — 30 г
Молоко — 250 мл
Масло сливочное — 80 г
Яйца — 2 шт.
Сахар — 50 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Сливы — 2 кг
Корица — 3 ч. л.
Сахар — 50 г



ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ

Сливы разрезать (не до конца) пополам, затем еще раз пополам — должна получиться «гармошка». Подошедшее тесто раскатать в пласт, наколоть вилкой, сверху уложить сливы таким образом, чтобы каждый следующий ряд перекрывал наполовину предыдущий, и посыпать сахаром и корицей. Выпекать в нагретой до 200 °С духовке 25—30 минут.



ПИРОГ С ПЕРСИКАМИ

(6 порций, 45 минут)

Растопить маргарин в глубокой эмалированной посуде, добавить 200 г сахара. Отделить белки от желтков. Желтки добавить в маргарин с сахаром, положить сметану, соль, соду, муку и хорошо перемешать. Раскатать тесто в лепешку, выложить в форму, смазанную растительным маслом, так, чтобы тесто немного выступало за края формы. С персиков слить жидкость, нарезать их кусочками и выложить на тесто. Взбить белки с сахаром (100 г), выложить на персики. Выпекать пирог в духовке, нагретой до 200 °С, 30 минут.

- Мука — 500 г
- Маргарин — 200 г
- Сахар — 300 г
- Сметана — 100 г
- Яйца — 3 шт.
- Соль — ½ ч. л.
- Сода — ½ ч. л.
- Масло растительное — 3 ст. л.
- Консервированные персики — 1 банка (400 г)



ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ

(20—25 порций,
50 минут + 1,5 часа)

Тесто: Замесить тесто из муки, дрожжей, яйца, сахара, соли и масла и поставить в теплое место на 1 час. Чтобы его было легче отделить от стенок, смазать миску расти-

- ДЛЯ ТЕСТА:**
- Мука пшеничная — 500 г
 - Дрожжи сухие — 5 г
 - Сахар — 30 г
 - Соль — ½ ч. л.
 - Яйцо — 1 шт.
 - Вода — 1 стакан
 - Масло растительное — 100 мл
 - Яйцо для смазывания

тельным маслом. Через 1 час обмять тесто и дать еще раз подняться. Затем отрезать небольшие кусочки теста и раскатывать в тонкие лепешки. На каждую лепешку положить 1—2 ст. л. начинки и аккуратно защипнуть. Пирожки выложить на смазанный маслом противень, дать постоять, смазать яйцом и выпекать в нагретой до 200 °С духовке 30—35 минут.

Начинка: Грибы хорошо промыть, перебрать, очистить, нарезать небольшими кусочками и обжарить на растительном масле, периодически помешивая. Репчатый лук очистить, нарезать тонкой соломкой и обжарить до золотистого цвета. Смешать лук с грибами и еще немного обжарить.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Грибы лесные — 1 кг
Лук репчатый — 2 шт.
Масло растительное — 2 ст. л.



ПИРОЖКИ С КАРТОФЕЛЕМ

(10 порций, 1 час)

Тесто разделить на кусочки и раскатать. В каждый кусочек положить начинку и аккуратно защипнуть края. Уложить пирожки на противень швом вниз, смазать взбитым яйцом и выпекать при температуре 180 °С 30—35 минут.

Начинка: Картофель отварить, процедить, отвар сохранить. Размять картофель до однородной массы без комков. Лук нашинковать, залить небольшим количеством воды, выпарить на сильном огне, добавить растительное масло и перемешать. Посолить, поперчить, добавить измельченный чеснок и перемешать. Положить готовый лук в картофель, тщательно перемешать. Можно добавить немного картофельного отвара.

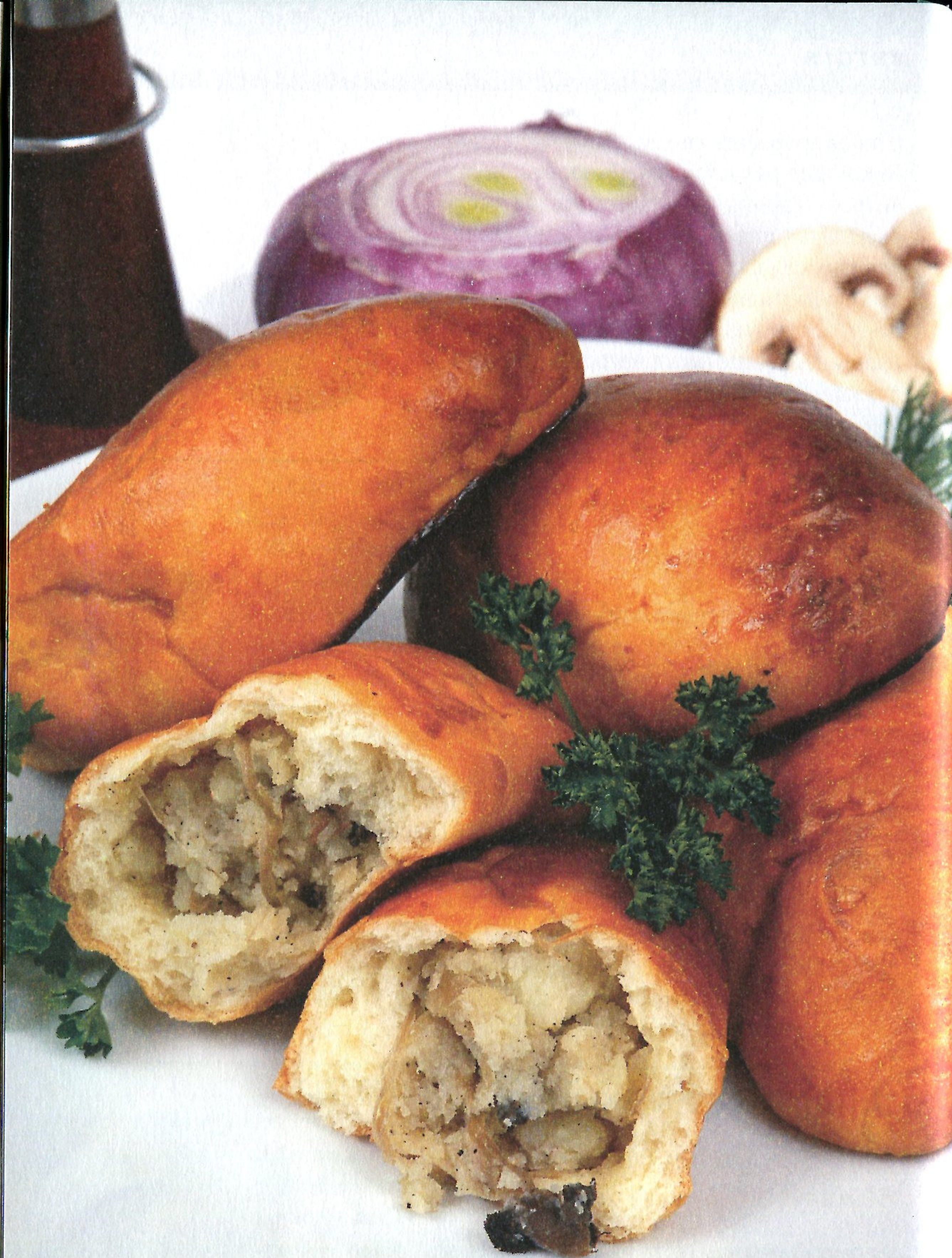
Тесто дрожжевое — 700 г
Яйцо для смазывания

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Картофель — 5 шт.
Лук репчатый — 2 шт.
Чеснок — 3—4 зубчика
Масло растительное — ½ стакана
Соль, перец по вкусу



ПИРОЖКИ С КАРТОФЕЛЕМ



ПИРОЖКИ С ГРУШАМИ

(10 порций, 1 час)

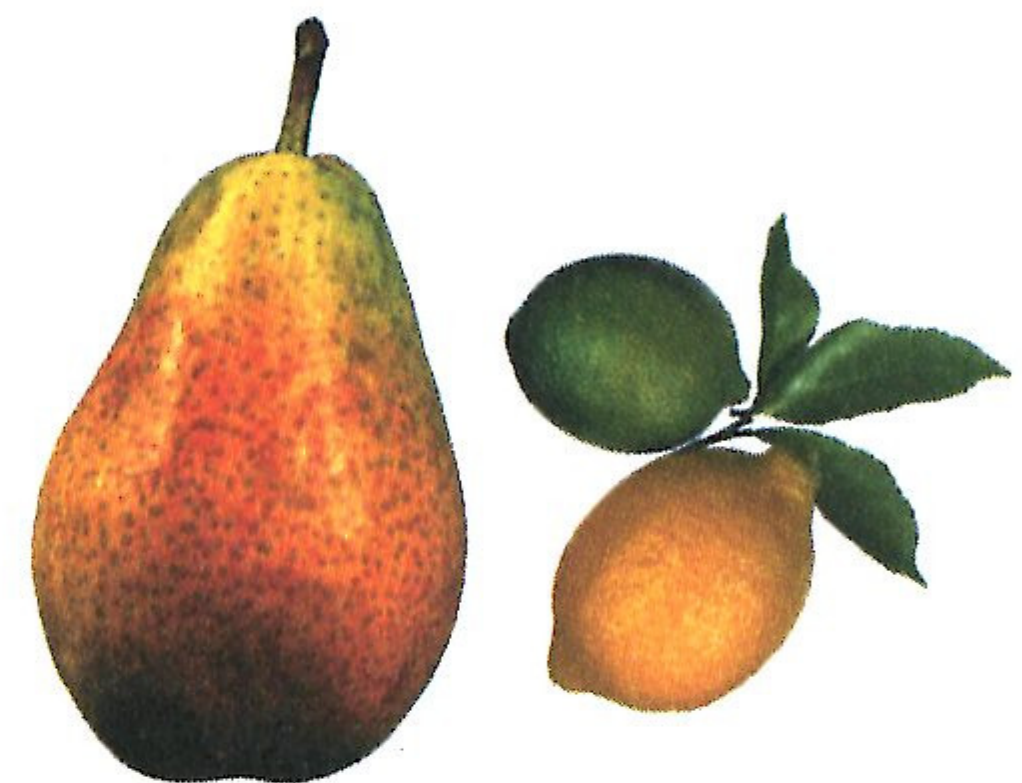
Тесто раскатать кружочками, в каждый положить начинку и защипнуть края. Смазать пирожки взбитым яйцом и выпекать в нагретой до 200 °С духовке 30 минут.

Начинка: Груши очистить, удалить сердцевину, нарезать небольшими кубиками. Добавить белый сахар, сок и цедру лайма или лимона, аккуратно перемешать. В сковороде растопить масло, добавить коричневый сахар, положить груши и хорошо перемешать. Добавить корицу. Томить на небольшом огне 5—10 минут, затем остудить.

Тесто слоеное — 500 г
Яйцо для смазывания

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Груши — 4 шт.
Сахар — 1 ст. л.
Сахар коричневый — 1 ст. л.
Масло сливочное — 1 ст. л.
Лимон или лайм — 1 шт.
Корица по вкусу



ПИРОЖКИ С КАПУСТОЙ

(20 порций, 1 час + 1 час)

Тесто: Замесить тесто, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1 час. Затем сформовать пирожки, выложить на смазанный маслом противень и смазать взбитым яйцом. Выпекать в нагретой духовке при температуре 200 °С 40—45 минут.

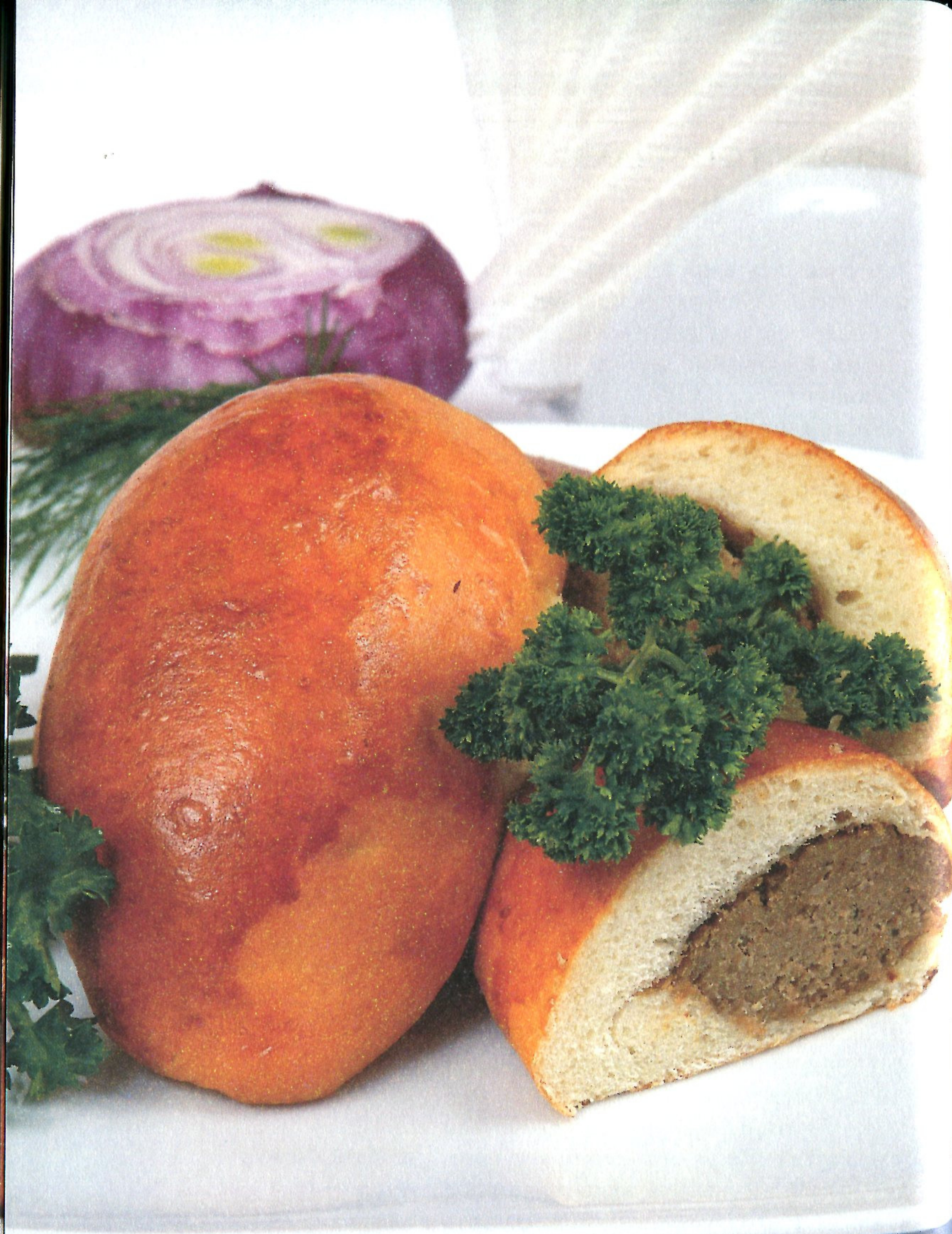
Начинка: Поджарить лук, добавить капусту, посолить, поперчить и тушить под закрытой крышкой до готовности. За 5 минут до окончания тушения добавить мелко нарезанный чеснок, томат-пасту и лавровый лист.

Мука — 500 г
Дрожжи сухие — 10 г
Вода — 1 стакан
Яйцо — 1 шт.
Сахар — 75 г
Соль — ½ ч. л.
Маргарин сливочный — 100 г
Масло растительное — 3 ст. л.
Яйцо для смазывания

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Лук репчатый — 2 шт.
Капуста — 500 г
Томат-паста — 1 ст. л.
Чеснок — 2—3 зубчика
Лавровый лист — 1 шт.
Соль и перец по вкусу

ПИРОЖКИ С КАПУСТОЙ



ПИРОЖКИ С МЯСОМ

ЖАРЕННЫЕ ПИРОЖКИ С КАРТОФЕЛЕМ

(10 порций, 45 минут)

Просеять муку через сито. Слегка подогреть сыворотку, добавить соль, сахар, дрожжи, растительное масло, яйцо и постепенно всыпать большую часть просеянной муки. На разделочную доску высыпать оставшуюся муку, выложить тесто и вымесить. При необходимости досыпать муку (тесто не должно получиться слишком плотным). Скатать из теста колбаску и нарезать ее на одинаковые кусочки (или раскатать тесто в пласт толщиной 1 см и вырезать кружочки чашкой). Из кусочков теста сформовать лепешки толщиной около 0,5 см, выложить по 1 ст. л. начинки и защипнуть края. Жарить пирожки на растительном масле на среднем огне до готовности.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 1 кг
Сыворотка — 500 мл
Яйцо — 1 шт.
Сахар — 1 ст. л.
Соль — 1 ч. л.
Дрожжи сухие — 1 ч. л.
Масло растительное — 1 ст. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Картофельное пюре с жареным луком — 300 г
Масло растительное — 1 стакан



ПИРОЖКИ С МЯСОМ

(15—18 порций, 40 минут)

Разделить тесто на шарики и раскатать в лепешки толщиной 3—5 мм. В центр лепешек положить начинку и слепить пирожки. Выложить их на противень, смазанный сливочным или растительным маслом. Смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке при 200—220 °С в течение 20—30 минут.

Начинка: Мясо пропустить через мясорубку. Лук нарезать толстыми полукольцами и обжарить на растительном масле. Пропустить обжаренный лук через мясорубку и смешать с мясом.

Тесто дрожжевое — 600 г
Масло растительное или сливочное — 3 ст. л.
Яйцо — 1 шт.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Говядина и свинина отварные — по 500 г
Лук репчатый — 300 г
Масло растительное — 4 ст. л.
Соль по вкусу

СЛОЕННЫЕ ПИРОЖКИ С БАНАНОМ

(4 порции, 1 час)

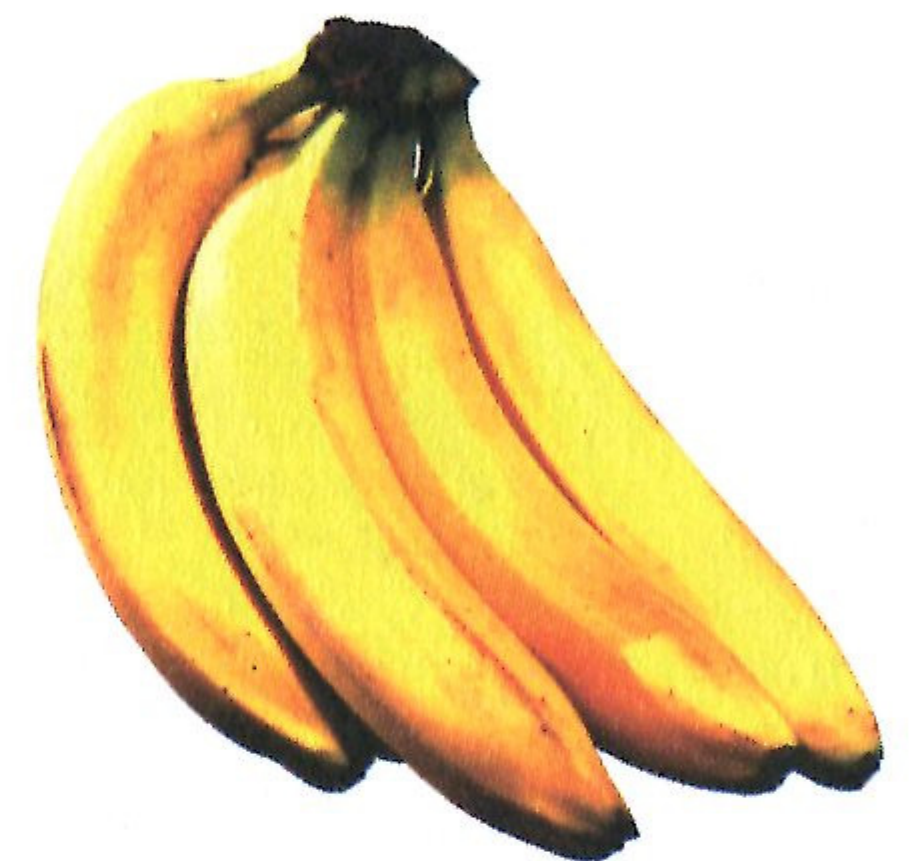
Тонко раскатанное слоеное тесто разложить на доске, нарезать на равные квадратики и в центр каждого выложить начинку. Смазать края теста взбитым яйцом, сформовать пирожки, хорошо придавив края, и выложить на противень. Смазать пирожки взбитым яйцом и выпекать в течение 30—40 минут при температуре 200 °С. Готовые пирожки посыпать сахарной пудрой.

Начинка: Мелко нарезать банан, добавить апельсиновый джем, мускатный орех и кокосовую стружку. Все тщательно перемешать.

Тесто слоеное — 400 г
Яйцо — 1 шт.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Бананы — 3 шт.
Джем апельсиновый — 100 г
Кокосовая стружка — 50 г
Мускатный орех — 1 ч. л.
Сахарная пудра по вкусу



ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ

(10 порций, 1 час + 1 час)

Тесто: Муку просеять, добавить соль, сахар и перемешать. Масло смешать с мукой и нарубить в крошку, влить воду, скатать в шар, завернуть в пищевую пленку и убрать на 30 минут в холодильник. Затем выложить тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, выложить в форму диаметром 23 см так, чтобы образовался бортик, и в нескольких местах наколоть вилкой. Накрыть тесто пищевой пленкой и снова убрать в холодильник не менее чем на 30 минут. Затем высыпать на тесто подготовленные орехи, разровнять, снова

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 1 стакан
Масло сливочное — 110 г
Соль — ½ ч. л.
Сахар — 1 ст. л.
Вода — ¼ стакана

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Орехи грецкие — ½ стакана
Пюре тыквенное — 2½ стакана
Яйца — 3 шт.
Сахар — 110 г
Корица — 1 ч. л.
Имбирь и гвоздика молотые — по ½ ч. л.
Сливки — 120 мл
Соль — ½ ч. л.

СЛОЕННЫЕ ПИРОЖКИ С БАНАНОМ

накрыть пленкой и убрать в холодильник. Выложить в форму с тестом тыквенную массу поверх орехов, разровнять и выпекать в нагретой до 190 °С духовке в течение 50 минут. Вынуть пирог из духовки, дать остыть и разрезать на 10 частей. Приготовленный крем выложить на каждую порцию при подаче на стол.

Начинка: Орехи обжарить при 180 °С в духовке в течение 8 минут, охладить, измельчить блендером в крупную крошку. Взбить яйца с сахаром, добавить сливки и тыквенное пюре, снова взбить. Добавить пряности и хорошо перемешать.

Крем: Взбить сливки, добавить кленовый сироп и снова взбить.

ДЛЯ КРЕМА:

Сливки — 250 мл

Кленовый сироп —
1½ ст. л.



**СЛОЕННЫЕ ПИРОЖКИ
С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ**

(10 порций,
40 минут + 20 минут)

Ветчину нарезать мелкими кубиками, сыр натереть на терке, зеленый лук измельчить. Смешать в миске лук, ветчину, сыр и 1 яйцо. Тесто раскатать и нарезать прямоугольниками. Взбить второе яйцо. На одну половинку каждого прямоугольника положить по 1 ст. л. начинки. Края прямоугольников смазать яйцом и накрыть свободной половинкой теста. Прижать края пирожков пальцами, а затем вилкой, смазать яйцом и поставить в холодильник на 20 минут. Затем вынуть их из холодильника, снова смазать яйцом и выпекать 20—25 минут в духовке при температуре 190 °С.

Тесто слоеное — 500 г

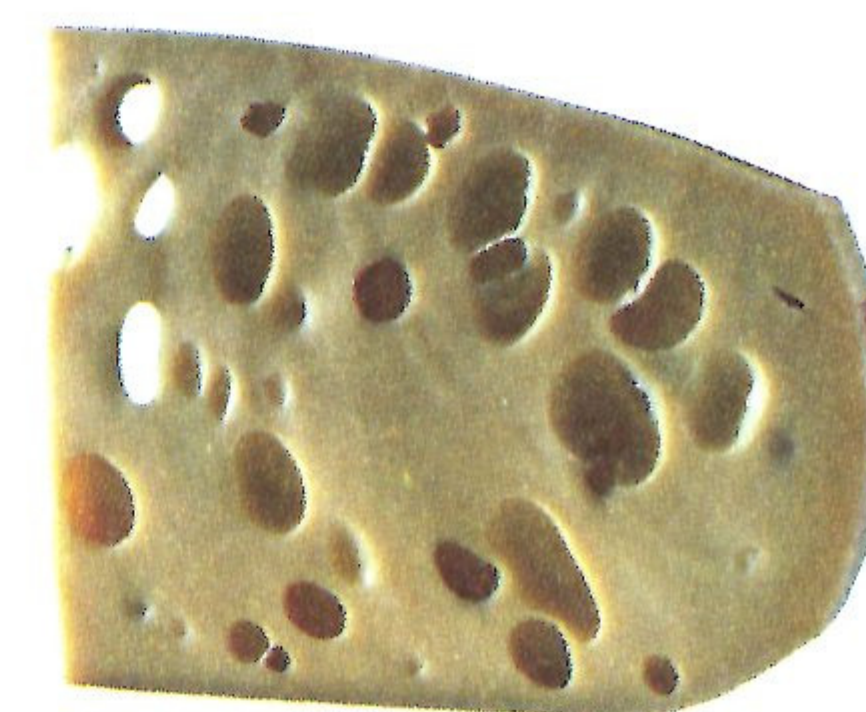
ДЛЯ НАЧИНКИ:

Ветчина — 300 г

Сыр — 250 г

Яйца — 2 шт.

Лук зеленый — 1 пучок



СЛОЕННЫЕ ПИРОЖКИ
С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ



БЕЛЯШИ С БАРАНИНОЙ,
КОЗЬИМ СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

БЕЛЯШИ

БЕЛЯШИ С БАРАНИНОЙ, КОЗЬИМ СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ (12—16 порций, 50 минут + 1 час)

Тесто: В теплой воде развести дрожжи. Добавить соль, сахар и яйцо, затем муку. Замесить тесто, влить небольшое количество растительного масла и оставить на 1 час в теплом месте. Готовое тесто разделить на одинаковые части и скатать в шарики. Из каждого шарика сделать лепешку, в центр положить начинку и защипнуть края. Жарить во фритюре до готовности.

Начинка: Смешать бараний фарш с нарезанной зеленью и тертым сыром, посолить и поперчить по вкусу.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 4 стакана
Дрожжи — 30 г
Яйцо — 1 шт.
Вода — 1 стакан
Сахар — 1 ст. л.
Соль — 1 ч. л.
Масло растительное — 2 стакана

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Баранина (фарш) — 200 г
Сыр козий — 20 г
Кинза — 30 г
Петрушка — 30 г
Соль и перец по вкусу

БЕЛЯШИ ПЕЧЕННЫЕ

(5 порций, 1 час)

Готовое тесто разделить на кусочки, каждый раскатать в лепешку и положить по 1 ст. л. начинки. На сформованные беляши положить по 1 ч. л. сметаны и поставить в духовку, нагретую до 200 °С. Выпекать 30—40 минут.

Для начинки: Картофель, лук и тыкву очистить, мелко нарезать, обжарить на растительном масле до готовности, посолить и поперчить.

Тесто дрожжевое — 250 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Картофель — 300 г
Лук — 1 шт.
Тыква — 200 г
Соль, перец по вкусу
Масло растительное — 2—3 ст. л.
Сметана — ½ стакана



БЕЛЯШИ С МЯСОМ

БЕЛЯШИ С МЯСОМ

(9—12 порций, 35 минут)

Посыпать рабочую поверхность мукой, выложить тесто и разделить на 9—12 небольших лепешек (диаметром 10—12 см). На середину лепешек положить по 1 ст. л. фарша, слегка разровнять. Собрать свободные края лепешки к середине и защипнуть их так, чтобы осталось небольшое отверстие. Перевернуть беляш и слегка придавить рукой. Налить на сковороду масло, нагреть его и сначала положить беляши открытой стороной вниз, затем перевернуть и обжарить до готовности.

Фарш: Мясо нарезать небольшими кусочками. Пропустить мясо и крупно нарезанный лук через мясорубку и хорошо перемешать. Добавить соль, перец и еще раз перемешать.

Тесто дрожжевое — 250 г
Масло растительное —
2 стакана

ДЛЯ ФАРША:

Говядина и свинина —
по 200 г
Лук репчатый — 1 шт.
Соль и перец по вкусу

**БЕЛЯШИ С СЫРОМ**

(10—12 порций, 45 минут + 1 час)

Тесто: Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль и сахар, перемешать. Добавить муку, замесить крутое тесто и оставить на 1 час. Затем тонко раскатать тесто, нарезать квадратами, выложить на каждый немного начинки, сформовать беляши и обжарить в растительном масле со всех сторон до готовности.

Начинка: Лук измельчить, слегка припустить в масле и дать остыть. Добавить сыр, натертый на крупной терке, посолить и поперчить по вкусу.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 2 стакана
Дрожжи — 10 г
Вода — 1 стакан
Сахар — 1 ст. л.
Соль — 1 ч. л.
Масло растительное —
2 стакана

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Сыр сулугуни — 400 г
Лук репчатый — 1 шт.
Масло растительное —
2 ст. л.
Соль и перец по вкусу



БЕЛЯШИ С КАПУСТОЙ

БЕЛЯШИ С БАРАНИНОЙ**(25—30 порций, 1 час + 1,5 часа)**

Тесто: Дрожжи развести в теплой воде, вбить яйцо, влить половину растопленного бараньего жира, посолить и замесить тесто, добавляя муку порциями. Выдерживать тесто в теплом месте в течение 30 минут, затем добавить оставшийся жир, обмять тесто и оставить еще на 1 час. После этого раскатать тесто в жгут, нарезать на кусочки, придать им форму лепешек, выложить на них начинку, края лепешек соединить. Обжарить беляши в горячем масле или жире.

Начинка: Баранину пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленный лук, посолить, поперчить, влить немного воды и тушить несколько минут на слабом огне.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 1 кг
 Дрожжи — 20 г
 Яйцо — 1 шт.
 Вода — 2 стакана
 Соль — 1 ч. л.
 Жир бараний топленый — 1 стакан
 Масло растительное — 1 стакан

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Баранина — 500 г
 Лук репчатый — 300 г
 Вода — 2—3 ст. л.
 Перец черный молотый, соль по вкусу

БЕЛЯШИ С КАПУСТОЙ**(15—18 порций, 50 минут + 1 час)**

Тесто: Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль и сахар, перемешать. Добавить муку, замесить крутое тесто и оставить на 1 час. Затем тесто тонко раскатать, нарезать квадратами. Выложить на каждый квадрат немного начинки, сформовать беляши и обжарить в растительном масле со всех сторон до готовности.

Начинка: Лук нарезать полукольцами, капусту нашинковать. Лук немного обжарить на растительном масле. Добавить капусту и жарить до готовности. Посолить и поперчить по вкусу.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 2 стакана
 Дрожжи — 10 г
 Вода — 1 стакан
 Сахар — 1 ст. л.
 Соль — 1 ч. л.
 Масло растительное — 2 стакана

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Капуста — 1 шт.
 Лук репчатый — 1 шт.
 Масло растительное — 2 ст. л.
 Соль и перец по вкусу

БЕЛЯШИ С КАПУСТОЙ И ФАРШЕМ

(20—25 порций,
50 минут + 1 час)

Тесто: В теплой воде развести дрожжи. Добавить соль, сахар и яйцо, затем муку и немного растительного масла. Оставить тесто на 1 час в теплом месте. Готовое тесто разделить на несколько частей, скатать в шарики, из каждого сделать лепешку и в центр положить начинку. Затем защипнуть края и жарить во фритюре.

Начинка: Квашеную капусту обжарить на сковороде с фаршем, посолить по вкусу.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 4 стакана
Дрожжи — 30 г
Яйцо — 1 шт.
Вода — 1 стакан
Сахар — 1 ст. л.
Соль — 1 ч. л.
Масло растительное — 2 стакана

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Капуста квашеная — 200 г
Фарш мясной — 200 г
Масло растительное — 2 ст. л.
Соль по вкусу

БЕЛЯШИ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И КОПЧЕНЫМ БЕКОНОМ

(8—10 порций,
45 минут + 1 час)

Тесто: В теплой воде развести дрожжи. Добавить соль, сахар и яйцо, затем муку и небольшое количество растительного масла. Оставить тесто на 1 час в теплом месте. Затем разделить тесто на несколько одинаковых частей, скатать в шарики, из каждого сделать лепешку и в центр положить начинку. Затем защипнуть края. Жарить во фритюре.

Начинка: Смешать куриный фарш с нарезанным соломкой копченым беконом, посолить.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 4 стакана
Дрожжи — 30 г
Яйцо — 1 шт.
Вода — 1 стакан
Сахар — 1 ст. л.
Соль — 1 ч. л.
Масло растительное — 2 стакана

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Фарш куриный — 200 г
Бекон копченый — 200 г
Соль по вкусу



БЕЛЯШИ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ
И КОПЧЕНЫМ БЕКОНОМ

БЕЛЯШИ С КАРТОФЕЛЕМ

(20 порций, 50 минут + 1 час)

Тесто: Замесить тесто и поставить в теплое место. Затем вырезать из теста лепешки, на середину каждой положить фарш, края защипнуть, оставив отверстие посредине. Жарить в горячем жире (сначала отверстием вниз).

Начинка: Картофель очистить, вымыть, отварить и размять в пюре. Добавить яйца, масло, пассерованный лук, посолить, поперчить и хорошо перемешать или пропустить через мясорубку.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 700 г

Дрожжи — 20 г

Молоко или вода — 250 мл

Масло сливочное — 50 г

Соль — ½ ч. л.

Жир свиной — 200—250 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Картофель — 7—10 шт.

Лук репчатый — 2 шт.

Масло сливочное — 4 ст. л.

Яйца — 2 шт.

Соль и перец по вкусу

БЕЛЯШИ С КУРИНЫМ ФАРШЕМ

(10 порций, 30 минут + 1,5 часа)

Тесто: Смешать муку с солью, дрожжами, добавить подогретую воду и топленое масло. Вымесить до однородной массы. Придать тесту форму шара и поставить в теплое место приблизительно на 1,5 часа для подъема.

Затем сформовать из теста лепешки, на каждую положить по 1 ст. л. фарша и аккуратно защипнуть края. Дать постоять минут 10—15. Затем обжарить на сковороде с растительным маслом до готовности.

Начинка: Лук очистить, измельчить и обжарить на растительном масле до прозрачности. Смешать фарш, жареный лук и яйцо, посолить и поперчить.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 1 кг

Вода — 400 мл

Масло топленое —
½ стакана

Дрожжи сухие — 30 г

Соль — 2 ч. л.

Масло растительное —
1 стакан

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Фарш куриный — 500 г

Яйцо — 1 шт.

Лук репчатый — 200 г

Масло растительное —
2 ст. л.

Соль, перец по вкусу

БЕЛЯШИ С КАРТОФЕЛЕМ



ЧЕБУРЕКИ ДОМАШНИЕ

ЧЕБУРЕКИ

ЧЕБУРЕКИ ДОМАШНИЕ

(15—17 порций, 50 минут)

В воде растворить соль, соединить с просеянной мукой, замесить крутое тесто, накрыть полотенцем или салфеткой и оставить на 15—20 минут. Затем тонко раскатать тесто и вырезать кружочки диаметром 15 см. На одну половину лепешки положить подготовленный фарш, накрыть второй половиной лепешки, края защипнуть и жарить в раскаленном растительном масле до готовности.

Фарш: Мясо пропустить через мясорубку, лук мелко нарезать. Все смешать, посолить, поперчить, добавить воду и хорошо вымесить.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 4—6 стаканов

Вода — 500 мл

Соль — $\frac{1}{2}$ ч. л.

Масло растительное — 1 стакан

ДЛЯ ФАРША:

Свинина и говядина — по 500 г

Лук репчатый — 1 шт.

Вода — 2—3 ст. л.

Соль и перец по вкусу



ЧЕБУРЕКИ ИЗ ЛАВАША С ТЫКВОЙ

(4 порции, 25 минут)

Тыкву очистить и натереть на мелкой терке. Лук очистить и измельчить, обжарить на растительном масле, затем добавить тыкву, довести до готовности, добавить соль, перец и измельченный чеснок. Из лаваша с помощью тарелки или блюда вырезать круги, выложить тыкву, края смочить водой и слепить. Обжарить чебуреки на сковороде в растительном масле.

Лаваш тонкий — 2 шт.

Масло растительное для жаренья

ДЛЯ ФАРША:

Тыква — 500 г

Лук репчатый — 2 шт.

Чеснок — 1 зубчик

Вода — $\frac{1}{4}$ стакана

Масло растительное — 3 ст. л.

Соль, перец по вкусу

ЧЕБУРЕКИ КЛАССИЧЕСКИЕ С РИСОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

(4 порции, 30 минут)

Баранину и сало вместе с луком пропустить через мясорубку или измельчить ножом. Добавить соль и перец, зелень, хорошо перемешать и влить воду. Смешать фарш с отваренным охлажденным рисом. Тесто раскатать толщиной 1 мм, разрезать на 4 кусочка, в каждый положить фарш и защипнуть края. Жарить на сковороде с обеих сторон до готовности.

Тесто пресное — 200 г
Масло растительное —
½ стакана

ДЛЯ ФАРША:

Баранина — 400 г
Сало курдючное — 100 г
Лук репчатый — 1 шт.
Рис — 50 г
Зелень петрушки рубленая — 3 ст. л.
Вода — 2—3 ст. л.
Соль, перец по вкусу

ЧЕБУРЕКИ С БАРАНИНОЙ

(12—14 порций, 50 минут)

В воде растворить соль, соединить с просеянной мукой, замесить крутое тесто, накрыть полотенцем или салфеткой и оставить на 15—20 минут. Затем тонко раскатать тесто и вырезать кружочки диаметром 15 см. На одну половину лепешки положить подготовленный фарш, накрыть второй половиной лепешки, края защипнуть и жарить в раскаленном растительном масле до готовности.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 4—6 стаканов
Вода — 500 мл
Соль — ½ ч. л.
Масло растительное —
1 стакан

ДЛЯ ФАРША:

Баранина — 500 г
Лук репчатый — 1 шт.
Кинза — ½ пучка
Соль и перец по вкусу

ЧЕБУРЕКИ НЕЖНЫЕ

(4 порции, 30 минут)

Тесто: Творог посолить, добавить муку и замесить тесто. Тонко раскатать его, разрезать на четыре части, тонким слоем

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 1 стакан
Творог — 2 стакана
Соль по вкусу
Масло растительное —
½ стакана

ЧЕБУРЕКИ С БАРАНИНОЙ

выложить фарш, защипнуть края и обжарить на растительном масле до готовности с двух сторон.

Начинка: Лук очистить, измельчить, смешать с мясным фаршем, посолить и поперчить.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Фарш мясной — 300 г
Лук репчатый — 1 шт.
Соль, перец по вкусу

ЧЕБУРЕКИ С КУРИЦЕЙ

(4 порции, 50 минут)

Тесто: В теплое молоко добавить сахар и дрожжи, затем соль и вылить в миску с мукой. Замесить крутое тесто, как на вареники, и оставить на 15—30 минут. Раскатать тесто толщиной 1,5 мм и разрезать на квадраты со стороной 15 см. На одну половину выложить начинку слоем не более 1 см, смазать края водой и накрыть второй половиной. Жарить в горячем масле до готовности.

Начинка: В куриный фарш добавить мелко нарезанный лук, посолить, поперчить, тщательно перемешать.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 2 стакана
Молоко — $\frac{3}{4}$ стакана
Дрожжи сухие — $\frac{1}{2}$ ч. л.
Сахар — 1 ч. л.
Соль — $\frac{1}{4}$ ч. л.
Масло растительное — 1 стакан

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Фарш куриный — 600 г
Лук репчатый — 150 г
Соль и перец по вкусу

ЧЕБУРЕКИ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ ФЕТА

(4 порции, 1 час)

Тесто: Замесить тесто и оставить на 30 минут. Раскатать лепешки из теста, выложить начинку, посыпать сыром. Аккуратно защипнуть края чебуреков и обжарить на сковороде с обеих сторон до готовности.

Начинка: Картофельное пюре смешать с обжаренным луком и фетой. Добавить тертый сыр.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 2 стакана
Вода — 100 мл
Масло растительное — $\frac{1}{2}$ стакана
Соль по вкусу

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Картофельное пюре — 500 г
Лук репчатый — 1 шт.
Сыр фета — 200 г
Сыр твердых сортов — 200 г
Масло растительное — 3 ст. л.

ЧЕБУРЕКИ С КУРИЦЕЙ

ЧЕБУРЕКИ С КУРИЦЕЙ И КУКУРУЗОЙ

(20 порций, 50 минут)

Тесто: Замесить крутое тесто, как на вареники, и оставить на 15 минут. Затем тонко раскатать и разрезать на квадраты со стороной около 15 см. На одну половину выложить начинку слоем не более 1 см, смазать края водой и накрыть второй половиной. Жарить в горячем масле до готовности.

Начинка: В куриный фарш добавить мелко нарезанный лук, кукурузу, яйцо, посолить, поперчить и перемешать.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 2 стакана
Вода — $\frac{3}{4}$ стакана
Сахар — 1 ч. л.
Соль — $\frac{1}{4}$ ч. л.
Масло растительное — 1 стакан

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Фарш куриный — 600 г
Лук репчатый — 150 г
Кукуруза (зерна) — 100 г
Яйцо — 1 шт.
Соль и перец по вкусу

ЧЕБУРЕКИ С ТЫКВОЙ

(8 порций, 40 минут + 1 час)

Тесто: Всыпать дрожжи в небольшую емкость, добавить 1 ч. л. сахара, влить немного теплого молока, размешать, накрыть салфеткой и оставить на 15 минут. Просеять муку, отложить $\frac{1}{2}$ стакана, остальную смешать с солью и пересыпать в чашу комбайна. Масло нарезать кусочками, взбить вилкой. Взбить яйца с сахаром, добавить масло и вымесить. К дрожжам влить остальное молоко и яйца, перемешать. Замесить тесто, при необходимости подсыпая муку (из отложенной), накрыть и поставить в теплое место для подъема на 1 час. Затем раскатать тесто, разделить на лепешки толщиной 2—3 мм, на каждую положить фарш и защипнуть края. Обжарить чебуреки на растительном масле с обеих сторон до готовности.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 2—3 стакана
Дрожжи свежие — 10 г
Молоко — $\frac{1}{2}$ стакана
Сахар — 1 ст. л.
Соль — 1 ч. л.
Масло сливочное — 100 г
Яйца — 2 шт.
Масло растительное — 1 стакан

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Тыква — 700 г
Лук репчатый — 3 шт.
Масло растительное — 2 ст. л.
Соль, перец по вкусу

ЧЕБУРЕКИ С КУРИЦЕЙ И КУКУРУЗОЙ

Начинка: Тыкву очистить от кожуры и семян, натереть на крупной терке, посолить и поперчить. В сковороде на растительном масле обжарить измельченный лук, затем добавить тыкву и жарить еще 15—20 минут на среднем огне.



ЧЕБУРЕКИ С СЫРОМ И ОВОЩАМИ

(12 порций, 45 минут + 2 часа)

Тесто: Маргарин нарубить ножом, добавить пиво, соду и замесить тесто. Разделить его на маленькие шарики и положить в холодильник на 1,5—2 часа. Тесто тонко раскатать и разрезать на квадраты со стороной около 15 см. На одну половину выложить начинку тонким слоем, смазать края водой и накрыть второй половиной. Жарить в горячем масле до готовности.

Начинка: Сыр натереть на крупной терке, лук мелко нарубить, перец нарезать тонкой соломкой, добавить фарш, рубленую зелень, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 3 стакана
Маргарин — 300 г
Пиво — 1 стакан
Сода — ½ ч. л.
Масло растительное — 2 стакана

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Сыр сулугуни или моцарелла — 200 г
Фарш куриный — 400 г
Перец сладкий — 70 г
Лук репчатый — 70 г
Зелень — ½ пучка
Соль и перец по вкусу

ЧЕБУРЕКИ ПОСТНЫЕ

(4 порции, 25 минут)

Тесто: Замесить тесто и раскатать в лепешку толщиной 3 мм. Выложить начинку, накрыть свободной половинкой теста и защипнуть края. Жарить на растительном масле с обеих сторон до готовности.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 2 стакана
Вода — 100 мл
Соль по вкусу
Масло растительное — ½ стакана

ЧЕБУРЕКИ С СЫРОМ И ОВОЩАМИ

Начинка: Лук, грибы и морковь очистить, измельчить и обжарить на растительном масле до готовности.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Лук репчатый — 2 шт.
Грибы — 200 г
Морковь — 1 шт.
Масло растительное —
½ стакана

ЧЕБУРЕКИ С КУРИЦЕЙ И ШПИНАТОМ (4—6 порций, 50 минут)

Тесто: Замесить крутое тесто, как на вареники, и оставить на 15 минут. Раскатать тесто толщиной 1,5 мм и разрезать на квадраты со стороной 15 см. На одну половину выложить начинку тонким слоем не более 1 см, смазать края водой и накрыть второй половиной. Жарить в горячем масле до готовности.

Начинка: В куриный фарш добавить мелко нарезанный лук и шпинат, посолить, поперчить, тщательно перемешать.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 2 стакана
Яйцо — 1 шт.
Вода — ¾ стакана
Сахар — 1 ч. л.
Соль — ¼ ч. л.
Масло растительное —
1 стакан

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Фарш куриный — 600 г
Лук репчатый — 150 г
Шпинат — 150 г
Соль и перец по вкусу

ЧЕБУРЕКИ С ОВОЩАМИ И БРЫНЗОЙ (8 порций, 45 минут)

Тесто: В теплое молоко добавить сахар и дрожжи, затем соль и вылить в миску с мукой. Замесить крутое тесто, как на вареники, и оставить на 15—30 минут. Раскатать тесто толщиной 1,5 мм и разрезать на квадраты со стороной 15 см. На одну половину выложить начинку слоем не более 1 см, смазать края водой и накрыть

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 2 стакана
Дрожжи сухие — ½ ч. л.
Молоко — ¾ стакана
Сахар — 1 ч. л.
Соль — ¼ ч. л.
Масло растительное —
1 стакан



ЧЕБУРЕКИ С КУРИЦЕЙ И ШПИНАТОМ



ЧЕБУРЕКИ С СЫРОМ И ШПИНАТОМ

второй половиной. Жарить в горячем масле до готовности.

Начинка: У помидоров удалить семена. Помидоры и перец нарезать мелкими ломтиками. Брынзу натереть на терке. Зелень нарубить. Все перемешать.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Помидоры — 3 шт.
Перец сладкий
красный — 1 шт.
Брынза — 200 г
Зелень петрушки — 1 пучок

**ЧЕБУРЕКИ
С СЫРОМ И ШПИНАТОМ**
(15 порций, 45 минут + 2 часа)

Тесто: Маргарин нарубить ножом, добавить пиво, соду, перемешать и замесить тесто. Разделить его на маленькие шарики и положить в холодильник на 1,5—2 часа. Тесто раскатать слоем толщиной 1,5 мм и разрезать на квадраты со стороной около 15 см. На одну половину выложить начинку тонким слоем, смазать края водой и накрыть второй половиной. Обжаривать в горячем масле до румяности.

Начинка: Сыр натереть на крупной терке, шпинат мелко нарубить и слегка обжарить на сливочном масле, дать остыть и смешать с сыром. Фарш посолить, поперчить и хорошо перемешать.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 3 стакана
Маргарин — 300 г
Пиво — 1 стакан
Сода — ½ ч. л.
Масло растительное —
2 стакана

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Сыр сулугуни или моцарелла — 400 г
Шпинат — 200 г
Масло сливочное — 1 ст. л.
Соль и перец по вкусу



ЧЕБУРЕКИ ПО-КАСПИЙСКИ
(5—6 порций, 30 минут)

Тесто: Замесить тесто из муки, соли и воды, нарезать на кусочки и раскатать в тонкие лепешки. На середину лепешек выложить фарш и защипнуть в форме

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 2 стакана
Вода — 100 мл
Соль по вкусу
Масло растительное —
½ стакана

полумесяца. Обжарить чебуреки на растительном масле в сковороде с обеих сторон до готовности.

Фарш: Рыбное филе вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, немного рыбного бульона или воды и перемешать.

ДЛЯ ФАРША:

Судак или другая свежая рыба (филе) — 500 г
Лук репчатый — 2—3 шт.
Бульон рыбный или вода — 50 мл
Соль, перец по вкусу

ЧЕБУРЕКИ С ТИЛАПИЕЙ

(5—7 порций, 45 минут)

Тесто: В муку добавить яйцо и соль, затем горячую воду в три приема. Размять тесто, вымесить, разделить на равные части и каждую раскатать. На раскатанное тесто выложить начинку, сбрызнуть лимонным соком, накрыть тестом и защипнуть края. Обжарить чебуреки в нагретом масле с двух сторон по 3—4 минуты.

Начинка: Зелень мелко нарубить. Рыбу нарезать кусками по количеству порций. Смешать зелень и рыбу, посолить и поперчить.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 300 г
Яйцо — 1 шт.
Вода — 200 мл
Соль — ½ ч. л.
Масло растительное — 1 стакан

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Филе тилапии — 4 шт.
Зелень — ½ пучка
Сок лимона — 1 ст. л.
Соль и перец по вкусу

ЧЕБУРЕКИ С ГРИБАМИ

(4 порции, 30 минут)

Тесто: Замесить тесто и оставить на некоторое время. Затем разделить тесто на небольшие кусочки и раскатать в тонкие пласты.

На половинки лепешек выложить по 2 ст. л. начинки, свернуть пополам, вилкой защипнуть края и обжарить с обеих сторон до готовности.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 2 стакана
Вода — 100 мл
Соль по вкусу
Масло растительное — ½ стакана

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Шампиньоны — 400 г
Лук репчатый — 2 шт.
Масло растительное — 3 ст. л.
Соль, перец по вкусу

ЧЕБУРЕКИ С ТИЛАПИЕЙ

Начинка: Грибы и лук очистить, нарезать кубиками и обжарить на растительном масле в течение 5—10 минут. Приправить солью и перцем.



ЧЕБУРЕКИ СО СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ (12 порций, 45 минут)

Тесто: В воде растворить соль, соединить с просеянной мукой, замесить крутое тесто, накрыть полотенцем или салфеткой и оставить на 15—20 минут. Затем тонко раскатать тесто и вырезать кружочки диаметром 15 см. На одну половину лепешки положить подготовленный фарш, накрыть второй половиной лепешки, края защипнуть. Жарить чебуреки в раскаленном масле до готовности.

Фарш: Мясо пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, добавить стручковую фасоль, посолить, поперчить и перемешать.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 4—6 стаканов

Соль — ½ ч. л.

Вода — 500 мл

Масло растительное — 1 стакан

ДЛЯ ФАРША:

Свинина и говядина — по 500 г

Лук репчатый — 1 шт.

Фасоль стручковая — 200 г

Соль и перец по вкусу



ЧЕБУРЕКИ С ТВОРОГОМ (4 порции, 25 минут)

Тесто: Замесить тесто, разделить на лепешки и раскатать толщиной 1 мм. Выложить фарш и защипнуть края. Жарить чебуреки в раскаленном растительном масле с обеих сторон до готовности.

Начинка: Творог растереть с солью и перцем. Лук очистить, измельчить в блендере, смешать с творогом.

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 2 стакана

Вода — 100 мл

Соль по вкусу

Масло растительное — ½ стакана

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Творог — 1 кг

Лук репчатый — 6—7 шт.

Соль, перец по вкусу

ЧЕБУРЕКИ СО СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В нашей книге собрано множество разнообразных рецептов пицц, пирогов, чебуреков и беляшей, и вы наверняка найдете именно те, которые вам по вкусу. Если вы давно хотели приготовить эти блюда, но не знали как, с помощью этой книги у вас все получится: вкусная пицца, восхитительные, тающие во рту пирожки, беляши или чебуреки. Все зависит от вашего желания и имеющихся продуктов.

И всегда помните: главное в приготовлении пищи — это настроение. Готовьте с хорошим настроением!

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3	Пирог с козьим сыром и картофелем	51
ПИЦЦЫ	5	Пирог яблочный	53
Венецианская пицца	5	Пирог сливовый	53
Пицца «Четыре сыра»	7	Пирог с персиками	55
Пицца «Каприччио»	7	Пирожки с грибами	55
Пицца ассорти с грибами и ананасом	9	Пирожки с картофелем	57
Пицца «Маргарита»	9	Пирожки с грушами	59
Пицца «Неаполитано»	11	Пирожки с капустой	59
Пицца кальцоне с салями	13	Жареные пирожки с картофелем	61
Пицца «Маркони»	13	Пирожки с мясом	61
Пицца гавайская	15	Слоеные пирожки с бананом	63
Пицца с авокадо и ветчиной	15	Тыквенный пирог	63
Пицца кальцоне с ветчиной	17	Слоеные пирожки с ветчиной и сыром	65
Пицца с бараниной	17	БЕЛЯШИ	67
Пицца с ветчиной и салями	19	Беляши с бараниной,	
Пицца с беконом и цветной капустой	19	козьим сыром и зеленью	67
Пицца с грибами и сыром	21	Беляши печеные	67
Пицца с копченой рыбой	21	Беляши с мясом	69
Пицца с креветками	23	Беляши с сыром	69
Пицца с курицей и яблоками	23	Беляши с бараниной	71
Пицца с луком, помидорами и сыром	25	Беляши с капустой	71
Пицца с лососем и оливками	25	Беляши с капустой и фаршем	73
Пицца с рукколой		Беляши с куриной грудкой	
и сушеными помидорами	27	и копченым беконом	73
Пицца с овощами	27	Беляши с картофелем	75
Пицца с телятиной	29	Беляши с куриным фаршем	75
Пицца пармская	29	ЧЕБУРЕКИ	77
Пицца с соусом песто и моцареллой	31	Чебуреки домашние	77
Пицца с сардинами и моцареллой	31	Чебуреки из лаваша с тыквой	77
Пицца с колбасой	33	Чебуреки классические	
Пицца со шпинатом и белыми грибами	33	с рисом и зеленью	79
ПИРОГИ	35	Чебуреки с бараниной	79
Апельсиновый пирог	35	Чебуреки нежные	79
Банановый пирог	35	Чебуреки с курицей	81
Абрикосовый пирог	37	Чебуреки с картофелем и сыром фета	81
Венгерский песочный тертый пирог	37	Чебуреки с курицей и кукурузой	83
Луковый пирог	39	Чебуреки с тыквой	83
Венский пирог с вишней	39	Чебуреки с сыром и овощами	85
Йогуртовый пирог с вишней	39	Чебуреки постные	85
Пирог с семгой и рисом	41	Чебуреки с курицей и шпинатом	87
Пирог из слоеного теста с начинкой	43	Чебуреки с овощами и брынзой	87
Пирог «Шоколадница»	43	Чебуреки с сыром и шпинатом	89
Пирог с картофелем и мясом	45	Чебуреки по-каспийски	89
Пирог с бананово-творожной начинкой	45	Чебуреки с тилапией	91
Пирог с рыбой	47	Чебуреки с грибами	91
Пирог с тыквой	49	Чебуреки со стручковой фасолью	93
Пирог с кабачками из слоеного теста	49	Чебуреки с творогом	93
Пирожки с маком и корицей	51	ЗАКЛЮЧЕНИЕ	94