



Филатова С. В.

Пироги и хачапури

ВКУСНО И ПОЛЕЗНО



РИПОД
КЛАССИК

Москва, 2012

УДК 641/642
ББК 36.992
Ф51

Филатова, С. В.

Ф51 Пироги и хачапури / С. В. Филатова. — М. : РИПОЛ классик, 2012. — 32 с. : ил. — (Азбука домашней кулинарии).

ISBN 978-5-386-05126-6

Существуют блюда, которые могут быть отнесены к кухням разных народов. Подобная схожесть объясняется применением при их приготовлении общих кулинарных приемов, а отличие, напротив, заключается в характерных особенностях каждой национальной кухни. Например, представленные в книге рецепты осетинских пирогов и грузинских хачапури имеют много общего, но при этом у них есть свои особенности. Вооружившись ими, каждая хозяйка без проблем сможет приготовить в домашних условиях вкусные и оригинальные кавказские кушанья.

**УДК 641/642
ББК 36.992**

ISBN 978-5-386-05126-6

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2012

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3	Уалибах с розмарином	17
Фыдджин классический	4	Уалибах с творогом	18
Фыдджин с мясом и капустой	5	Дзахараджин	19
Фыдджин с мясом и листьями черемшы ..	6	Фыткьуыджин	20
Фыдджин с бараниной и кунжутом	7	Хадурджин	21
Артадзыхонта	8	Кабушкаджин	22
Фыдджин с ветчиной и сыром	9	Хачапури с адыгейским сыром	23
Картофджин с брынзой	10	Хачапури с брынзой и картофелем	24
Картофджин с сыром		Хачапури с имеретинским сыром	25
и сладким перцем	11	Хачапури из творожного теста	26
Картофджин с осетинским сыром	12	Хачапури со свиной	27
Картофджин со жгучим перцем	13	Хачапури аджарские с яйцами	28
Картофджин с грибами	14	Хачапури с красным луком	29
Нашджин	15	Хачапури с помидором и щавелем	30
Уалибах со шпинатом	16	Хачапури со сладким перцем	31

ВВЕДЕНИЕ

Кулинарные традиции любой национальной кухни из поколения в поколение передаются представителями данного народа. Кавказская кухня является великолепным подтверждением этого тезиса.

Например, у осетин пироги считаются обязательным блюдом в праздники, будни и траурные дни. Проще говоря, никакая трапеза не обходится без них. Интересно, что при этом принято выкладывать сразу 3 пирога, причем стопкой. Последнее обстоятельство важно, поскольку подобное кушанье принято подавать в горячем виде, а вертикальная укладка позволяет на некоторое время сохранить его теплым. При проведении поминальных мероприятий и религиозных праздников, напротив, традиционно используется четное количество выпекаемых изделий. В обоих случаях первый пирог в знак уважения сдвигают в сторону старшего члена семьи или рода.

Осетины пекут пироги из дрожжевого теста, придавая ему форму круга или треугольника. В зависимости от начинки они имеют различные названия. Чаще всего используется натуральный осетинский сыр, который не должен быть пресным или слишком соленым. С ним желательно работать руками. В последнее время допускается применение других сортов данного продукта.

Хачапури считается блюдом грузинской кухни и по сравнению с осетинским пирогом представляет собой более плоскую лепешку с различными начинками, обязательным ингредиентом которой является сыр. Он может быть разных сортов:

ЗНАЧЕНИЕ ПИКТОГРАММ

1 час

— время приготовления



— категория (закуска)

*

— простое в приготовлении

**

— сложное в приготовлении

чанах, имеретинский, адыгейский, сулугуни, болгарская брынза и др. Традиционно хачапури готовят на мацони — кавказском кисломолочном продукте, и выпекают на сковороде или в духовке. Поскольку для этого блюда используют дрожжевое, бездрожжевое и слоеное тесто, единого рецепта его приготовления не существует. У каждого из народов, населяющих Грузию, имеются свои кулинарные особенности выпечки этого кушанья, поэтому различают менгрельские, абхазские, рачинские, имеретинские хачапури и др. Их по традиции выпекают в форме круга и лодочки. Кроме сыра, в качестве начинки для хачапури используют также яйца.

Приготовить грузинские хачапури и осетинские пироги может любой, кто умеет обращаться с тестом и при этом желает побаловать близких и друзей необыкновенно вкусным кушаньем.

На 6 порций**Тесто:**

600 г пшеничной муки

40 г дрожжей

60 г сахара

300 мл молока

20 мл растительного

масла

50 мл воды

Соль по вкусу

Начинка:

700 г нежирной

говядины

50 г репчатого лука

50 г сливочного масла

20 г чеснока

Соль и черный перец

по вкусу

Зелень для украшения

2**часа********

ФЫДДЖИН КЛАССИЧЕСКИЙ

1 Из перечисленных ингредиентов замесить тесто и поставить его в теплое место на 1 ч. Мясо нарезать и дважды пропустить с луком и чесноком через мясорубку. Фарш посолить, поперчить и перемешать.

2 Тесто разделить на 2 части, каждую раскатать в лепешку, выложить на них начинку, соединить края в центре, защипнуть, перевернуть и снова раскатать, не сильно надавливая.

3 Пироги выложить на противень швом вниз, проткнуть ножом в нескольких местах и поставить в разогретую до 200° С духовку на 10 мин, затем выпекать при 160° С 15 мин.

Пироги смазать растопленным сливочным маслом и сложить в стопку, украсить зеленью.





ФЫДДЖИН С МЯСОМ И КАПУСТОЙ

1 Замесить тесто, скатать его в шар, смазать растительным маслом, накрыть полотенцем или полиэтиленовым пакетом и поставить в теплое место на 1 ч.

2 Половину лука нарубить и соединить с фаршем, добавив измельченный чеснок. Посолить, поперчить и хорошо вымешать. Оставшийся лук нарезать полукольцами, капусту нашинковать, потушить вместе в масле, посолить и смешать с фаршем.

3 Тесто и начинку разделить на 3 части. Раскатать лепешки, выложить на них начинку, края собрать в центре и соединить. Пирог поместить в форму швом вниз, раскатать, не сильно надавливая, сделать вилкой хаотичные проколы и поставить в разогретую до 200° С духовку на 20 мин.

Горячие пироги смазать сливочным маслом и сложить стопкой.

На 5 порций

Тесто:

400 г пшеничной муки
10 г дрожжей
10 г сахара
200 мл молока
20 мл растительного масла
Соль по вкусу

Начинка:

350 г фарша из телятины
150 г белокочанной капусты
60 г репчатого лука
20 г чеснока
50 г сливочного масла
80 мл растительного масла
Соль и черный перец по вкусу

2
часа





На 5 порций

Тесто:

1 кг пшеничной муки
40 г дрожжей
60 г сахара
3 яйца
100 г сливочного масла
400 мл молока
50 мл растительного масла
50 мл воды
Соль по вкусу

Начинка:

600 г мяса курицы
100 г листьев черемши
50 г репчатого лука
50 г сливочного масла
Соль и черный перец по вкусу
Листики мяты, зеленый лук и красный сладкий перец для украшения

2
часа

**

ФЫДДЖИН С МЯСОМ И ЛИСТЬЯМИ ЧЕРЕМШИ

- 1 Из перечисленных ингредиентов замесить тесто и поставить в теплое место на 1 ч. Мясо нарезать, пропустить с луком через мясорубку, посолить и поперчить. Фарш смешать с измельченными листьями черемши.
- 2 Тесто разделить на 5 частей, каждую раскатать в виде квадрата, выложить начинку, сформовать треугольники и защипнуть края.
- 3 Заготовки выложить на противень, смазанный сливочным маслом, и поставить в разогретую до 220° С духовку на 30 мин. Пирогі смазать оставшимся сливочным маслом, украсить листиками мяты, зеленым луком и нарезанным сладким перцем.

Подать с холодным молочным супом и томатным соусом.





ФЫДДЖИН С БАРАНИНОЙ И КУНЖУТОМ

1 Приготовить тесто (не используя растительное масло) и оставить его на 40 мин под пленкой. Затем раскатать и смазать растительным маслом. Держать в тепле 15 мин, после чего свернуть в виде рулета и поставить в холодильник на 3 ч.

2 Мясо и лук нарезать мелкими кубиками, посолить, поперчить и перемешать.

3 Тесто разделить на 6 частей, сформовать руками лепешки, присыпать их мукой, охладить и раскатать. В центр каждой выложить ломтик сливочного масла, начинку и немного кунжута. Сформовать треугольники, защипнуть края.

4 Заготовки выложить на противень, покрытый пергаментной бумагой, смазать взбитым яичным желтком и поставить в разогретую до 180° С духовку на 20 мин. Пироги подавать с соусом.

На 6 порций

Тесто:

500 г пшеничной муки
Желток 1 яйца
200 г сливочного масла
20 мл столового уксуса
20 мл растительного масла
200 мл воды
Соль по вкусу

Начинка:

300 г мякоти баранины
300 г репчатого лука
50 г сливочного масла
30 г семян кунжута
Соль и черный перец по вкусу

4,5
часа



**



На 6 порций

Тесто:

400 г пшеничной муки

10 г дрожжей

10 г сахара

20 г сливочного масла

200 мл молока

50 мл растительного
масла

Соль по вкусу

Начинка:

300 г осетинского сыра

50 г сливочного масла

Соль по вкусу

3
часа

**

АРТАДЗЫХОНТА

1 Приготовить опару, затем замесить тесто (не используя сливочное масло), скатать его в шар, смазать сливочным маслом, накрыть полиэтиленовым пакетом и поставить в теплое место на 2 ч.

2 Сыр измельчить руками и немного посолить. Тесто и сырную массу разделить на 2 части. Раскатать 2 прямоугольных пласта. Выложить на них начинку и свернуть в виде треугольников. Края защипнуть. Заготовки выложить в форму, посыпанную мукой, размять руками и поставить в разогретую до 200° С духовку на 20 мин.





ФЫДЖИН С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

1 Замесить тесто, распределить его тонким слоем по форме, посыпанной мукой, и поставить в холодильник на 1 ч. Затем накрыть пекарским пергаментом и поместить в разогретую до 180° С духовку на 10 мин.

2 1 яйцо взбить, соединить с тертым сыром, посолить, поперчить, влить сливки и перемешать.

3 Ветчину нарезать небольшими кусочками и обжарить в сливочном масле с измельченным луком.

4 Слегка поджарившееся тесто смазать взбитым яйцом и снова поставить в духовку на 5 мин. Затем выложить на него ветчину с луком, залить начинку яично-сырной смесью и поставить в разогретую до 200° С духовку на 20 мин.

На 6 порций

Тесто:

200 г пшеничной муки
150 г сливочного масла
150 мл воды
Соль по вкусу

Начинка:

200 г ветчины
100 г осетинского сыра
2 яйца
50 г репчатого лука
100 г сливочного масла
100 мл сливок
Соль, черный перец
и зелень укропа по вкусу

2
часа



★★

На 6 порций

Тесто:

500 г пшеничной муки

10 г дрожжей

10 г сахара

30 мл растительного
масла

200 мл простокваши

100 мл воды

Соль по вкусу

Начинка:

300 г картофеля

250 г брынзы

100 г сливочного масла

20 г зеленого лука

Соль и черный перец

по вкусу

2
часа

**

КАРТОФДЖИН
С БРЫНЗОЙ

1 Из перечисленных ингредиентов приготовить тесто. Картофель отварить в подсоленной воде и размять. Брынзу натереть на терке, зеленый лук нарубить, оставив немного для украшения. Соединить их и перемешать.

2 Тесто разделить на 3 части, скатать каждую в шар и оставить на 20 мин, накрыв полотенцем. Затем размять, придать ему форму круга, положить на каждую лепешку начинку. Края собрать в центре и защипнуть. Лепешки размять, перевернуть, переложить в формы, смазанные сливочным маслом, снова размять, сделать в центре небольшое отверстие и поставить в разогретую до 250° С духовку на 20 мин.

Горячие пироги смазать сливочным маслом и сложить стопкой, украсив зеленым луком.





КАРТОФДЖИН С СЫРОМ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

На 5 порций

- 1 Приготовить опару, замесить тесто и поставить в теплое место на 1 ч.
- 2 Сыр натереть на крупной терке. Сладкий перец нарезать мелкими кусочками, лук измельчить. Картофель отварить в подсоленной воде и размять. Соединить ингредиенты, посолить, поперчить и перемешать.
- 3 Тесто раскатать в плоскую лепешку, выложить на нее начинку, собрать края и защипнуть их. Переложить в форму, смазанную сливочным маслом, швом вниз, немного размять руками, сделать в центре отверстие и поставить пирог в разогретую до 220° С духовку на 20 мин.

Тесто:

200 г пшеничной муки
10 г дрожжей
10 г сахара
30 мл растительного масла
200 мл молока
100 мл воды
Соль по вкусу

Начинка:

200 г картофеля
200 г осетинского сыра
100 г сладкого перца
20 г зеленого лука
50 г сливочного масла
Соль и черный перец по вкусу

2
часа



*

Пирог смазать сливочным маслом
и подать с зеленым луком и укропом.

На 6 порций

Тесто:

300 г пшеничной муки

10 г дрожжей

10 г сахара

30 мл растительного
масла

200 мл молока

100 мл воды

Соль по вкусу

Начинка:

200 г картофеля

150 г осетинского сыра

50 г сливочного масла

Соль и черный перец по
вкусу**2**
часа

КАРТОФДЖИН С ОСЕТИНСКИМ СЫРОМ

1 Из перечисленных ингредиентов приготовить сначала опару, затем замесить тесто и поставить его в теплое место на 1 ч. Картофель отварить в подсоленной воде и истолочь. Сыр размять руками, оставив немного для украшения. Соединить ингредиенты, посолить, поперчить и перемешать.

2 Тесто раскатать в лепешку, положить на нее начинку, собрать края и защипнуть. Переложить в форму, смазанную сливочным маслом, швом вниз, слегка размять руками, сделать в центре небольшое отверстие и поставить в разогретую до 220° С духовку на 20 мин. Горячий пирог смазать сливочным маслом, кусочек его положив в углубление в тесте.

Подать с зеленью укропа и зеленым луком, украсив кубиками сыра.





КАРТОФДЖИН СО ЖГУЧИМ ПЕРЦЕМ

1 Из перечисленных ингредиентов приготовить опару, затем замесить тесто, которое поставить в теплое место на 1 ч. Картофель отварить в подсоленной воде и размять. Перец мелко нарубить, оставив немного для украшения. Соединить ингредиенты и перемешать. Тесто раскатать в плоскую лепешку, выложить на нее начинку, собрать края в центре и защипнуть.

2 Лепешку переложить в форму, смазанную сливочным маслом, швом вниз, слегка размять, сделать в середине небольшое углубление и поставить в разогретую до 200° С духовку на 20 мин. Готовый пирог смазать сливочным маслом, небольшой его кусочек положив в углубление, украсить стручками острого перца и подать с зеленью укропа и зеленым луком.

На 4 порции

Тесто:

200 г пшеничной муки
10 г дрожжей
10 г сахара
30 мл растительного масла
100 мл молока
100 мл воды
Соль по вкусу

Начинка:

100 г картофеля
20 г жгучего стручкового перца
50 г сливочного масла
Соль по вкусу

2
часа



*



На 5 порции

Тесто:

400 г пшеничной муки

10 г дрожжей

20 г сахара

200 мл молока

50 мл растительного

масла

Соль по вкусу

Начинка:

200 г грибов

100 г картофеля

60 г репчатого лука

50 г сметаны

100 мл растительного

масла

Соль и черный перец по вкусу

2
часа

**

КАРТОФДЖИН
С ГРИБАМИ

1 Из перечисленных ингредиентов замесить тесто и поставить в теплое место на 40 мин.

2 Грибы очистить, промыть и нарезать небольшими кусочками, лук нарубить и пожарить вместе в растительном масле. Картофель отварить в подсоленной воде, очистить, приготовить пюре и смешать со сметаной. Соединить с грибами, посолить, поперчить и перемешать массу.

3 Тесто раскатать в виде лепешки, выложить начинку, собрать края в центре пирога и защипнуть. Перевернуть швом вниз, слегка раскатать и поставить в разогретую до 200° С духовку на 40 мин.

Испечь таким образом 2 пирога и выложить их на тарелку.





НАШДЖИН

- 1** Из перечисленных ингредиентов замесить дрожжевое тесто и поставить в теплое место на 1 ч.
- 2** Тыкву очистить от кожицы и семечек и натереть на терке. Сыр размять руками. Ввести его в тыквенную массу, посолить, поперчить и добавить чабер, тщательно перемешать.
- 3** Тесто обмять, сформовать тонкую лепешку, в центр выложить начинку, края собрать в центре и защипнуть.
- 4** Заготовку переложить швом вниз на противень, посыпанный мукой, раскатать слегка и сделать в середине углубление.
- 5** Пирог поставить в разогретую до 200° С духовку на 40 мин, после чего положить в углубление сливочное масло и подать горячим.

На 6 порций

Тесто:

400 г пшеничной муки
20 г дрожжей
30 г сахара
50 мл растительного масла
100 мл воды
Соль по вкусу

Начинка:

200 г тыквы
60 г осетинского сыра
50 г сливочного масла
Соль, чабер и черный перец по вкусу

2
часа





На 6 порций

Тесто:

1 кг пшеничной муки

10 г дрожжей

40 г сахара

60 мл растительного
масла

600 мл воды

Соль по вкусу

Начинка:

300 г осетинского сыра

200 г шпината

20 г зеленого лука

50 г зеленого сладкого
перца100 мл растительного
маслаСоль и черный перец по
вкусу1,5
часа

**

УАЛИБАХ СО
ШПИНАТОМ

1 Замесить тесто и поставить в теплое место на 40 мин.

2 Шпинат промыть, потушить в растительном масле, после чего отжать. Смешать его с сыром, который предварительно размять руками. Лук и сладкий перец нарубить, соединить с начинкой, посолить и поперчить.

3 Тесто разделить на 3 части, раскатать в виде лепешек и выложить на них начинку. Края собрать в центре и защипнуть. В середине сделать углубление, затем пироги перевернуть отверстием вниз и слегка раскатать.

4 Пироги поставить в разогретую до 220° С духовку на 35 мин. Подать горячими.

Подать со свежими овощами
и пресным сыром.





УАЛИБАХ С РОЗМАРИНОМ

1 Замесить тесто и поставить его в теплое место на 45 мин.

2 Сыр размять руками. Розмарин промыть, обжарить в растительном масле, после чего отжать. Смешать его с сыром и рубленным луком. Начинку посолить и поперчить.

3 Тесто раскатать в виде лепешки, выложить начинку в центре. Края соединить и защипнуть. Затем пирог перевернуть и аккуратно раскатать тесто. В середине сделать углубление.

4 Пирог поставить в разогретую до 200° С духовку на 40 мин.

Подать горячим, предварительно смазав растопленным сливочным маслом и украсив свежей зеленью розмарина.

На 6 порций

Тесто:

300 г пшеничной муки
10 г дрожжей
10 г сахара
50 мл растительного масла
400 мл воды
Соль по вкусу

Начинка:

250 г осетинского сыра
300 г розмарина
20 г зеленого лука
40 г сливочного масла
50 мл растительного масла
Соль и черный перец по вкусу

1,5
часа



*

На 5 порций

Тесто:

300 г пшеничной муки

10 г дрожжей

10 г сахара

50 мл растительного
масла

300 мл воды

Соль и орегано по вкусу

Начинка:

100 г осетинского сыра

200 г нежирного

творога

40 г сливочного масла

30 г сахара

Соль по вкусу

2
часа

*

УАЛИБАХ
С ТВОРОГОМ

1 Из перечисленных ингредиентов (кроме растительного масла) приготовить опару, затем замесить тесто, скатать его в шар, смазать маслом, накрыть и поставить в теплое место на 1 ч.

2 Сыр размять руками, соединить с творогом, добавить сахар и соль и перемешать массу. Тесто раскатать в виде плоской лепешки, выложить начинку в центр. Края соединить и защипнуть. Затем перевернуть пирог и аккуратно раскатать тесто, в середине сделав углубление.

3 Заготовку выложить в форму, смазанную сливочным маслом, и поставить в разогретую до 200° С духовку на 40 мин.

Подать горячим, предварительно смазав оставшимся растопленным сливочным маслом и посыпав орегано.





ДЗАХАРАДЖИН

1 Из перечисленных ингредиентов приготовить тесто, обмять, накрыть и поставить его в теплое место на 40 мин.

2 Листья свеклы промыть и нашинковать. Сыр размять руками. Лук и зелень укропа измельчить. Соединить подготовленные ингредиенты, посолить и перемешать.

3 Тесто раскатать в виде лепешки, начинку выложить в центре. Края соединить и защипнуть. Затем перевернуть пирог и аккуратно раскатать тесто. В середине сделать углубление. Пирог поставить в разогретую до 200° С духовку на 40 мин.

Подать горячим, предварительно смазав растопленным сливочным маслом.

На 6 порций

Тесто:

400 г пшеничной муки
20 г дрожжей
20 г сахара
50 г маргарина
200 мл кефира
Соль по вкусу

Начинка:

200 г осетинского сыра
100 г листьев свеклы
100 г зеленого лука
50 г зелени укропа
40 г сливочного масла
Соль по вкусу

2
часа



**

На 6 порций

Тесто:

1 кг пшеничной муки

20 г дрожжей

Желтки 6 яиц

350 г сахара

300 г сливочного

масла

300 мл водки

1 л молока

Соль по вкусу

Начинка:

1 кг яблок

500 г яблочного

повидла

150 г сахара

**2,5
часа********

ФЫТКЪУЫДЖИН

1 Замесить дрожжевое тесто, накрыть его и поставить в теплое место на 1 ч. Затем хорошо обмять, снова убрать в тепло и повторить эту процедуру еще 2 раза.

2 Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать кусочками, засыпать сахаром и смешать с повидлом.

3 Тесто разделить на 4 части и раскатать в виде лепешек. Первую выложить на смазанный сливочным маслом противень, начинить половиной яблочной смеси и распределить ее равномерно. Второй накрыть пирог и защипнуть края. Аналогичным образом поступить с оставшимися тестом и начинкой.

4 Заготовку поставить в разогретую до 220° С духовку на 40 мин.

Пироги подать горячими.





ХАДУРДЖИН

- 1** Замесить тесто и поставить в теплое место на 40 мин. Фасоль промыть и отварить в подсоленной воде. Лук и чеснок нарезать и обжарить в 50 г сливочного масла. Соединить все и пропустить через мясорубку. Полученную массу посолить, поперчить и перемешать.
- 2** Тесто раскатать, поместить в прямоугольную форму для запекания, смазанную растительным маслом. Выложить начинку, собрать и защипнуть края, перевернуть заготовку. Распределить тесто равномерно, сделать симметричные отверстия в 3 ряда, посыпать сушеными травами и поставить в разогретую до 200° С духовку на 40 мин.
- 3** Готовый пирог украсить оливками, вложив по одной в каждое отверстие, и смазать сливочным маслом.

Испекть таким образом несколько пирогов.

На 6 порций

Тесто:

300 г пшеничной муки

10 г дрожжей

20 г сахара

50 г маргарина

200 мл кефира

50 мл растительного масла

Соль и сушеные травы по вкусу

Начинка:

150 г фасоли

60 г репчатого лука

20 г чеснока

100 г оливок

100 г сливочного масла

20 мл растительного масла

Соль и черный перец по вкусу

2
часа



На 5 порций

Тесто:

400 г пшеничной муки

10 г дрожжей

30 г сахара

50 мл растительного
масла

500 мл воды

Соль по вкусу

Начинка:

300 г белокочанной
капусты

50 г репчатого лука

40 г сливочного масла

60 мл растительного
маслаСоль и черный перец
по вкусуСушеная трава для
украшения2
часа

**

КАБУШКАДЖИН

- 1 Замесить тесто, поставить его в теплое место на 40 мин.
- 2 Капусту нашинковать, посолить и оставить на 20 мин.
- 3 Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле и смешать с капустой. Добавить в массу кусочки сливочного масла (30 г), поперчить и перемешать.
- 4 Тесто обмять, раскатать в виде лепешки, выложить на нее начинку, собрать края в центре и защипнуть их.
- 5 Пирог перевернуть швом вниз, раскатать, сделать несколько отверстий, переложить на противень и поставить в разогретую до 200° С духовку на 40 мин.

Готовый пирог смазать сливочным маслом и посыпать любой сушеной травой.





ХАЧАПУРИ С АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ

- 1 Из перечисленных ингредиентов приготовить тесто, накрыть пищевой пленкой и оставить на 30 мин в теплом месте. Сыр размять руками.
- 2 Тесто вымесить, оставить еще на 20 мин в теплом месте, затем разделить на 2 части и раскатать их. Первую сформовать в виде лодочки, выложить на нее сырную массу, подогнув концы. Накрыть начинку оставшимся пластом, защипнуть края и поставить в разогретую до 200° С духовку на 15 мин.
- 3 Затем вынуть пирог, смазать поверхность взбитым с солью яйцом, положить кусочек сливочного масла и снова поставить в духовку на 5 мин.

Такой пирог можно подавать в качестве хлеба.

На 2 порции

Тесто:

300 г пшеничной муки
10 г дрожжей
2 яйца
10 г сахара
50 мл растительного масла
100 мл воды
100 мл молока
Соль по вкусу

Начинка:

200 г адыгейского сыра
1 яйцо
30 г сливочного масла
Соль по вкусу

1,5
часа



*

На 2 порции

Тесто:

200 г пшеничной муки

20 г сахара

50 г сливочного масла

100 г сметаны

Сода на кончике ножа

Соль по вкусу

Начинка:

200 г отварного

картофеля

100 г брынзы

2 яйца

Соль по вкусу

30
мин

*

ХАЧАПУРИ С БРЫНЗОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

1 Смешать сметану, соль и сахар, добавить размягченное сливочное масло, присыпать мукой и содой, замесить тесто. Картофель размять, брынзу натереть на терке, соединить, посолить, вбить 1 яйцо и тщательно перемешать массу.

2 Тесто раскатать в виде лепешки, выложить начинку, примять ее ложкой, завернуть края к центру.

3 Заготовку залить оставшимся взбитым яйцом, выложить на смазанный маслом противень и поставить в разогретую до 230° С духовку на 15 мин.

Подавать хачапури в любыми свежими овощами и зеленью.





ХАЧАПУРИ С ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ

- 1** Сыр размять руками и соединить с взбитым яйцом.
- 2** Из мацони, 1 яйца, соды, соли и муки вымесить тесто, оставить его на 30 мин, затем раскатать в тонкую лепешку и смазать сливочным маслом.
- 3** В центр лепешки выложить сырную массу, вытянуть края и закрыть ими начинку. Заготовку переложить на противень, посыпанный мукой, залить взбитым яйцом с шафраном, положить сливочное масло, поставить в разогретую до 200° С духовку и держать 10 мин.
- 4** Затем вынуть пирог, перевернуть его и снова поставить в духовку на 5 мин.

На 5 порций

Тесто:

400 г пшеничной муки

300 мл мацони

1 яйцо

30 г сливочного масла

Сода на кончике ножа

Соль по вкусу

Начинка:

300 г несоленого
имеретинского сыра

1 яйцо

50 г сливочного масла

Соль и шафран по
вкусу

55
МИН



*



На 6 порций

Тесто:

300 г пшеничной муки
250 г творога
1 яйцо
10 г сахара
150 г сливочного масла
Соль по вкусу

Начинка:

200 г осетинского сыра
1 яйцо
20 г сметаны
30 г чеснока
50 мл растительного масла

50
МИН

*

ХАЧАПУРИ ИЗ ТВОРОЖНОГО ТЕСТА

1 В растопленное сливочное масло ввести размятый творог, сахар, яйцо и муку, посолить. Замесить тесто и поместить его в холодильник на 20 мин.

2 Сыр натереть на крупной терке, ввести яйцо, сметану и измельченный в чеснокодавилке чеснок, после чего тщательно перемешать массу.

3 Тесто разделить на 2 части и раскатать в виде лепешек. Одну поместить в смазанную растительным маслом круглую форму, выложить на нее приготовленную начинку и накрыть вторым пластом. Заготовку поставить в разогретую до 180° С духовку на 20 мин.

Готовый пирог при подаче разрезать на порционные куски.





ХАЧАПУРИ СО СВИНИНОЙ

- 1** Из перечисленных ингредиентов замесить тесто, разделить его на 4 части и поставить в холодильник на 20 мин.
- 2** Мясо нарезать небольшими кусочками, обвалять в муке и обжарить с измельченным чесноком в растительном масле до образования румяной корочки, затем посолить, поперчить, влить пиво и потушить. Сыр натереть на терке и смешать со свиной.
- 3** Тесто раскатать в 4 лепешки, выложить на 2 из них начинку, покрыть оставшимися пластами и залить взбитым яйцом.
- 4** Заготовки поставить в разогретую до 200° С духовку на 45 мин.

Перед подачей посыпать рубленой зеленью укропа.

На 2 порции

Тесто:

200 г пшеничной муки
200 г творога
2 яйца
200 г маргарина
15 мл столового уксуса
Сода на кончике ножа
Соль по вкусу

Начинка:

200 г свинины
100 г сыра сулгуни
100 г пшеничной муки
10 г чеснока
1 яйцо
50 мл растительного масла
250 мл пива
20 г зелени петрушки
Соль и черный перец по вкусу

1,5
часа



*



На 2 порции

Тесто:

300 г пшеничной муки

10 г дрожжей

1 яйцо

10 г сахара

50 мл растительного

масла

200 мл воды

Соль по вкусу

Начинка:

3 яйца

200 г осетинского сыра

50 г сливочного масла

2
часа

*

ХАЧАПУРИ АДЖАРСКИЕ С ЯЙЦАМИ

1 В теплую воду ввести сахар, соль, дрожжи, взбитое яйцо, воду и муку. Массу перемешать, вымесить упругое тесто, обкатать его в растительном масле, накрыть фольгой и поставить в теплое место на 1 ч, затем обмять и снова убрать в тепло на 30 мин.

2 Руками придать тесту овальную форму, слегка приподнять края, в середине сделать углубление и заполнить его тертым сыром. 1 яйцо взбить, смазать им пирог и поставить заготовку в разогретую до 200° С духовку на 30 мин. Вынуть пирог из духовки, влить в углубление взбитые оставшиеся яйца, посолить и снова поставить в духовку на 10 мин.

Готовый пирог выложить на тарелку и поместить сверху кусочек сливочного масла.





ХАЧАПУРИ С КРАСНЫМ ЛУКОМ

- 1** Сыр размять вилкой, ввести яйцо и растопленное сливочное масло. Лук нарезать небольшими кусочками, соединить с сырной массой и тщательно перемешать.
- 2** Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм и сформовать 2 ровных прямоугольника. На каждый из них поместить приготовленную начинку, распределив ее равномерно, затем сложить пополам, защипнуть края и аккуратно раскатать.
- 3** Заготовки выложить на смазанный сливочным маслом противень и поставить в разогретую до 220° С духовку на 20 мин. Готовый пирог подать со свежими овощами.

Вместо красного лука можно использовать любые другие овощи, обладающие характерным вкусом и ароматом.

На 4 порции

500 г слоеного теста
500 г имеретинского сыра
100 г красного лука
1 яйцо
50 г сливочного масла
Соль по вкусу

40
МИН



*

На 5 порций

400 г слоеного теста
200 г болгарской
брынзы
100 г голландского
сыра
100 г помидора
100 г щавеля
1 яйцо
50 г сливочного масла
50 г пшеничной муки
Соль по вкусу
Листики шпината для
украшения

**45
мин**

ХАЧАПУРИ С ПОМИДОРОМ И ЩАВЕЛЕМ

1 Сыры натереть на терке, щавель обдать кипятком и нарубить, помидор очистить от кожицы и измельчить. Смешать все и вбить яйцо.

2 Тесто посыпать мукой и раскатать его в виде лепешки. Выложить ее в форму, смазанную сливочным маслом (10 г), положить яично-сырную массу, вытянуть края, закрыть ими начинку и залить растопленным сливочным маслом.

3 Заготовку поставить в разогретую до 220° С духовку на 15 мин. Украсить листиками шпината.

При приготовлении хачапури важно, чтобы сыр был в меру соленным, поэтому желательно использовать преимущественно кавказские сорта. При высокой концентрации в продукте соли его рекомендуется вымачивать в воде.





ХАЧАПУРИ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

1 Тесто раскатать в плоскую лепешку, придать ей овальную форму и свернуть с обеих сторон в виде лодочки, концы подогнуть. Затем переложить заготовку на противень, посыпанный мукой, и смазать взбитым яйцом.

2 Сулугуни натереть на крупной терке, добавить нарезанный мелкими кусочками сладкий перец, вбить 1 яйцо, посолить и перемешать.

3 Выложить начинку в «лодочку» и поставить в разогретую до 200° С духовку на 10 мин. После этого в центре пирога сделать ножом углубление, влить в него оставшееся яйцо и снова поместить в духовку на 5 мин.

Готовый пирог выложить на тарелку и поместить сверху кусочек сливочного масла.

На 2 порции

200 г дрожжевого теста
180 г сыра сулугуни
80 г сладкого перца
3 яйца
20 г сливочного масла
15 г пшеничной муки
Соль по вкусу

30
МИН



*

Практическое издание
Азбука домашней кулинарии

Филатова Светлана Владимировна

Пироги и хачапури

Редактор *Е. Н. Биркина*
Ведущий редактор *Ю. Ю. Глушня*
Выпускающий редактор *Е. А. Крылова*
Фотография на обложке: *shutterstock.com*
Художественное оформление: *Е. А. Калугина*
Фотограф *В. С. Водяницкий*
Компьютерная верстка: *Н. А. Кочетова*
Корректор *О. Н. Пушкарева*
Макет подготовлен при участии ООО «Абсолют-Юни»

Подписано в печать 14.08.2012 г.
Формат 60х90/16. Гарнитура «HeliosExtLight».
Усл. печ. л. 2,0.
Тираж 7000 экз.
Заказ №

Адрес электронной почты: info@ripol.ru
Сайт в Интернете: www.ripol.ru

ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик»
109147, г. Москва, ул. Большая Андроньевская, д. 23

Отпечатано в ОАО «Кострома»,
156010, г. Кострома, ул. Самоковская, д. 10

