

Гудрун Рушицка



# ПИРОГИ

НЕСЛОЖНО И ВКУСНО

ПИРОГИ



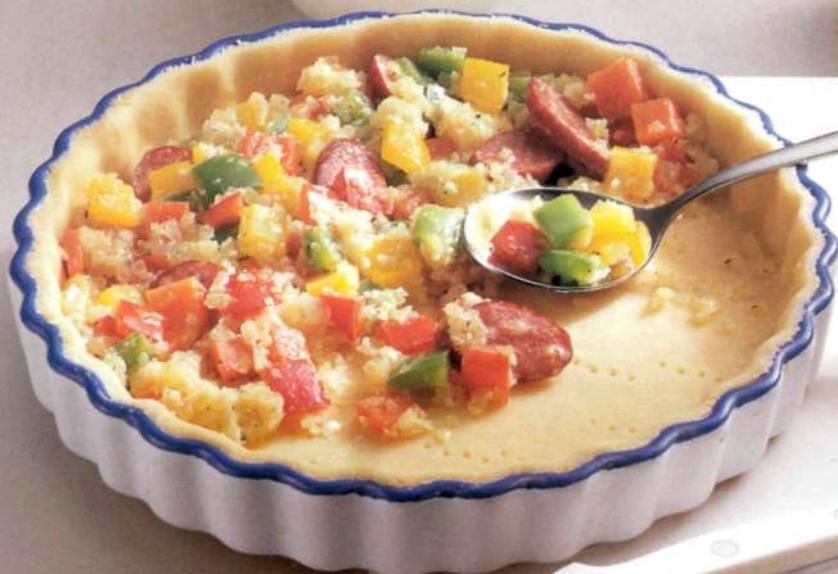


Пер. с немецкого С. Н. Кравченко

© 1995 Gräfe und Unzer Verlag GmbH  
München. Alle Rechte vorbehalten.

© ЗАО «Издательский Дом Оникс», 1998.  
Перевод на русский язык.

ЛР № 065803 от 9.04.98 г.  
ЗАО «Издательский Дом Оникс»  
107066, Москва, ул. Доброслободская, 5а  
Отдел реализации:  
тел. (095) 310-75-25, 255-51-02  
Отпечатано в Словакии  
по лицензии издательства  
«Gräfe und Unzer»  
(Германия)



## Настоящее наслаждение

Эти нежные и пикантные пироги прямо из духовки. Со свежим салатом и стаканом вина они необыкновенно вкусны.

Рассыпчатое тесто и начинка из овощей, мяса или рыбы, залитая нежной смесью из яиц, сливок и сыра, создают неповторимый вкус. Пирог может быть и прекрасным деликатесом, поданным на обед, и возбуждающей аппетит закуской. Это блюдо, безусловно, окажется приятным сюрпризом для Ваших гостей.



# ВЕСЕННИЙ ПИРОГ

*Свежая зелень придает пирогу нежный аромат.*

## Вегетарианское блюдо

На одну огнеупорную форму диаметром 28 см

*Для рассыпчатого теста:*

- 200 г муки
- 1 яйцо
- 1 щепотка соли
- 5–6 ст. ложек молока
- 80 г охлажденного сливочного масла

*Для начинки:*

- 600 г нежирного творога
- 150 г сливок
- 3 яйца
- 1 пучок черемши (можно заменить 2 зубчиками чеснока)
- 1 пучок листовой петрушки
- 1 пучок шнитт-лука
- 1 ст. ложка сока лимона
- белый перец, свежемолотый
- соль
- 1 веточка лимонной мяты

*Для рабочей поверхности:*

- мука

*Время приготовления: около 1 часа*

*Время выпечки: 1 час 10 минут*

6 порций, в каждой примерно  
2200 кДж/520 ккал

**1.** Из продуктов, указанных в рецепте, замесить эластичное тесто. Раскатать его на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой, в круглый пласт и уложить в форму. Края теста при-

поднять примерно на 3 см и плотно прижать к стенке формы. Пласт теста многократно наколоть вилкой. Выдержать тесто в форме около 45 минут в холодном месте (стр. 18).

**2.** Включить духовку, установив уровень нагрева 200°C. Для приготовления начинки творог положить в миску. Сливки смешать с яйцами. Зелень тщательно вымыть, обсушить и мелко нарезать. (В случае замены черемши зубчиками чеснока их надо очистить и мелко порубить.) Зелень смешать с творожной массой. Добавить сок лимона, перец и соль.

**3.** Выпекать тесто в духовке при температуре 180°C около 10 минут. Вынуть форму из духовки и на слой теста уложить творожную массу, поверхность разровнять.

**4.** Выпекать пирог в духовке около часа. Когда на поверхности образуется золотистая корочка, прикрыть пирог алюминиевой фольгой. Готовый пирог оставить в выключенной духовке еще примерно на 10 минут, затем вынуть и нарезать на куски. Лимонную мяту вымыть, обсушить, листьями украсить пирог.



# ОВОЩНЫЕ ТОРТИКИ

*Эта закуска выпекается в маленьких формочках для тортиков.*

## Вегетарианское блюдо

На 12 формочек

*Для рассыпчатого теста:*

- 250 г муки
- 1 яйцо
- 1 щепотка соли
- 5 ст. ложек молока
- 125 г сливочного масла

*Для заливки:*

- 1 небольшой кабачок цуккини
- 2 моркови средней величины
- 100 г листового сельдерея
- 2 весенние луковицы
- соль

*Для начинки:*

- 200 г сливок
- 3 яйца
- 200 г сыра эменталер, натертого
- мускатный орех, свеженатертый
- белый перец, свежемолотый
- соль
- 1 пучок шнитт-лука

*Для рабочей поверхности:*

- мука

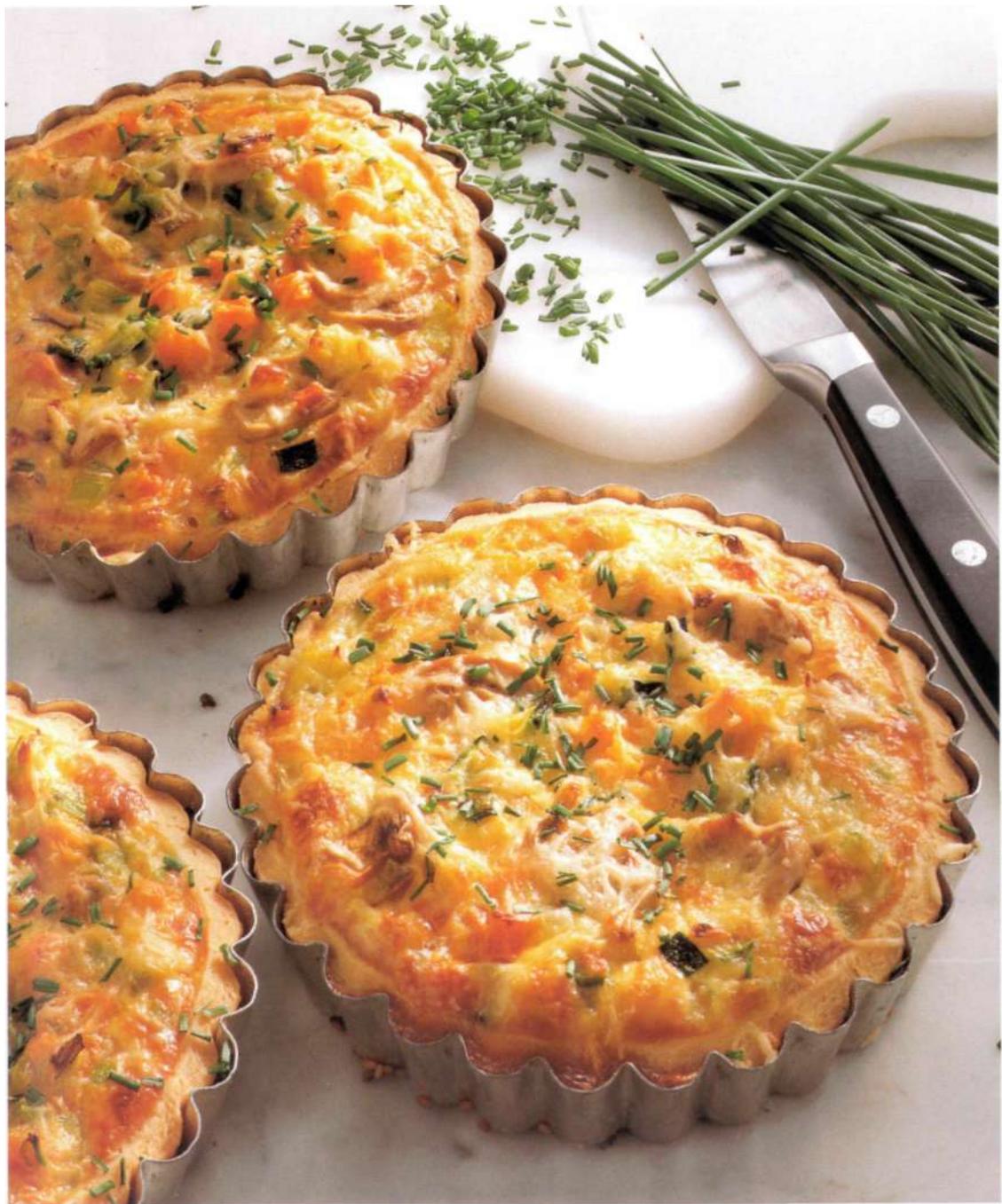
*Время приготовления: около 1 часа  
30 минут*

6 порций, в каждой примерно  
2600 кДж/620 ккал

1. Из продуктов, указанных в рецепте, замесить эластичное тесто. Раскатать его на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой, разделить на 12 частей и уложить их в формочки.

Края теста плотно прижать к стенкам, лепешку многократно наколоть вилкой. Выдержать тесто в формочках на холоде 45 минут (стр. 18).

2. Цуккини вымыть, обсушить салфеткой, срезать плодоножку. Морковь вымыть, почистить. Сельдерей вымыть. Луковицы вымыть, корешки и темную зелень удалить. Все овощи нарезать мелкими кубиками.
3. В широкую кастрюлю для варки овощей налить воду и довести ее до кипения. Погрузить в нее кубики цуккини, моркови, сельдерея и лука и бланшировать их полминуты. Затем переложить овощи в миску с холодной водой. После охлаждения обсушить овощи на сите (стр. 35).
4. Духовку разогреть до 200°C. Для приготовления заливки яйца взбить вместе со сливками и тертым сыром. Добавить мускатный орех, перец и соль. Шнитт-лук вымыть, обсушить и мелко нарезать, затем смешать его с яичной массой.
5. Овощи разложить в формочки и залить яичной массой. Выпекать в духовке (внизу) 25-30 минут при температуре 180°C до образования золотисто-коричневой корочки. Выдержать еще около 10 минут в отключенной духовке. Затем формочки перевернуть и выложить тортики на тарелки.



# ПИРОГ С ЦУККИНИ

*Этот пирог для летнего дня!*

**Готовится легко**

На 1 огнеупорную форму диаметром 28 см:

- 300 г замороженного слоеного теста

*Для начинки:*

- 800 г мелких кабачков цуккини
- 2 небольшие луковицы
- 4 зубчика чеснока
- 100 г бекона
- 4 ст. ложки оливкового масла
- 1/2 ч. ложки орегано
- белый перец, свежемолотый

*Для заливки:*

- 0,125 л молока
- 4 яйца
- 80 г сыра грюир, свеженатертого
- мускатный орех, свеженатертый
- кайенский перец
- соль

*Для рабочей поверхности:*

- мука

*Время приготовления: примерно 1 1/4 часа*

4 порции, в каждой около 3100 кДж/740 ккал

1. Пластинки слоеного теста уложить рядами и дать оттаять при комнатной температуре в течение 10 минут (стр. 19).
2. Цуккини вымыть, обсушить салфеткой, удалить плодоножку и нарезать тонкими кружками.
3. Лук и чеснок почистить и очень мелко порубить. Бекон отделить от шкурки и нарезать мелкими кубиками. Растительное масло разогреть в большой сковороде. Кубики бекона обжарить в нем до прозрачности, непрерывно перемешивая. Добавить лук и чеснок, слегка их поджарить. Обжаренную смесь вынуть из сковороды шумовкой.
4. Кружки цуккини обжарить в оставшемся жире, приправив орегано и перцем.
5. Яйца слегка взбить с молоком и сыром. Добавить мускатный орех, кайенский перец и соль.
6. Слоеное тесто раскатать на доске, посыпанной мукой, в большой пласт. Форму сполоснуть холодной водой и не обсушивать. Уложить в нее тесто, приподняв при этом края на высоту около 3 см (стр. 19). Духовку разогреть до 200°C.
7. На поверхности теста разложить кружки цуккини и смесь лука с беконом. Влить заливку. Выпекать в середине духовки при температуре 180°C около 20 минут. Затем снизить температуру до 175°C и довести пирог до готовности в течение еще примерно 20 минут.



# ПИРОГ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С БРОККОЛИ

*Бело-зеленое чудо, которое так и хочется сразу попробовать.*

## Требует времени на подготовку

На 1 огнеупорную форму диаметром 28 см

### *Для рассыпчатого теста:*

- 200 г муки
- 1 яйцо
- 2 щепотки соли
- 5 ст. ложек молока
- 80 г охлажденного сливочного масла

### *Для начинки:*

- 400 г цветной капусты
- 400 г брокколи
- соль
- 200 г вареной ветчины

### *Для заливки:*

- 200 г сливок
- 4 яйца
- мускатный орех, свеженатертый
- белый перец, свежемолотый
- соль
- 100 г сыра грюир, натертого крупно

### *Для рабочей поверхности:*

- мука

*Время приготовления: примерно 1 3/4 часа*

4 порции, в каждой около 3100 кДж/740 ккал



Посыпьте готовый пирог рубленой зеленью петрушки и подайте к нему салат из помидоров.

- 1.** Из продуктов, указанных в рецепте, приготовить эластичное тесто. Раскатать его на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой, в круглый пласт и уложить его в форму. Края теста приподнять на высоту около 3 см и плотно прижать к стенкам формы. Пласт многократно наколоть вилкой. Поставить форму с тестом на холод на 45 минут (стр. 18).
- 2.** Цветную капусту и брокколи очистить, разделить кочаны на отдельные соцветия и вымыть. В широкую кастрюлю влить воду, довести ее до кипения и подсолить. Соцветия капусты порциями бланшировать в кипящей воде около 5 минут, вынимая каждую порцию шумовкой и перекладывая в миску с очень холодной водой. После охлаждения обсушить соцветия на сите (стр. 35).
- 3.** Ветчину нарезать кубиками. Для заливки яйца слегка взбить со сливками. Добавить мускатный орех, перец и соль. Перемешать с сыром. Духовку разогреть до 200°C.
- 4.** Соцветия цветной капусты и брокколи, чередуя, разложить на тесте, посыпать их кубиками ветчины. Влить заливку. Выпекать пирог в середине духовки примерно 40 минут. Готовый пирог оставить в отключенной духовке еще на 10 минут.



## ПИРОГ «ФЛОРЕНТИНА»

*Этот пирог со шпинатом особенно вкусен благодаря хрустящей корочке сверху.*

### Требует некоторого времени

На 1 огнеупорную форму диаметром 28 см (4 порции)

#### *Для рассыпчатого теста:*

- 400 г муки
- 1 яйцо
- 1 щепотка соли
- 0,125 л молока
- 180 г охлажденного сливочного масла

#### *Для начинки:*

- 1,3 кг листового шпината
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 50 г сливочного масла
- соль
- белый перец, свежемолотый
- 100 г сыра эмменталер, натертого на крупной терке

- 200 г сметаны

#### *Для заливки:*

- 200 г сливок
- 4 яйца
- мускатный орех, свеженатертый
- соль
- белый перец, свежемолотый

#### *Для смазывания:*

- 1 яичный желток

#### *Для рабочей поверхности:*

- мука

*Время приготовления: около 2 часов*

4 порции, в каждой примерно  
5800 кДж/1400 ккал

1. Из продуктов, указанных в рецепте, замесить эластичное тесто. Две трети теста раскатать на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой, в

круглый пласт и уложить его в форму. Края теста приподнять на высоту около 3 см и плотно прижать к стенкам формы. Пласт наколоть вилкой (стр. 18).

2. Оставшееся тесто раскатать в круглый пласт, соответствующий размерам формы, неплотно завернуть его в фольгу. Тесто в форме и в фольге поместить примерно на 45 минут в холодильник (стр. 34).
3. Шпинат перебрать, тщательно промыть каждый лист, обсушить. Лук и чеснок почистить и мелко порубить. Масло разогреть в широкой кастрюле и обжарить в нем, перемешивая, лук и чеснок. Добавить шпинат, посолить, поперчить и, накрыв крышкой, тушить около 3 минут.
4. Яйца слегка взбить со сливками. Добавить мускатный орех, соль и перец. Затем перемешать с сыром, сметаной и шпинатом.
5. Духовку разогреть до 200°C. На слой теста в форме уложить начинку из шпината. Круглую крышку из теста уложить поверх начинки, края теста соединить и плотно сжать. В центре крышки из теста вырезать отверстие. Поверхность теста смазать яичным желтком. Выпекать пирог внизу духовки 15 минут. Затем переставить форму в середину духовки и довести пирог до готовности еще в течение 25 минут. Готовый пирог оставить в отключенной духовке на 10 минут.



# ПИРОГ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ И БЕКОНОМ

*Этот нежный пирог-торт — хорошее блюдо для сытного обеда.*

**Готовится легко**

На 1 огнеупорную форму диаметром 28 см

*Для рассыпчатого теста:*

- 200 г муки
- 1 яйцо
- 2 щепотки соли
- 5 ст. ложек молока
- 80 г охлажденного масла

*Для начинки:*

- 1 кг лука-порей
- 150 г бекона
- 30 г сливочного масла
- соль
- белый перец, свежемолотый
- мускатный орех, свеженатертый
- 1/2 ч. ложки молотого тмина

*Для заливки:*

- 200 г сметаны
- 4 яйца
- 100 г сыра грюйр, свеженатертого
- белый перец, свежемолотый
- соль

*Для рабочей поверхности:*

- мука

*Время приготовления: около 1 1/2 часа*

4 порции, в каждой примерно 3900 кДж/930 ккал

1. Из продуктов, указанных в рецепте, приготовить эластичное тесто. Раскатать его на рабочей поверхности,

слегка посыпанной мукой, в круглый пласт и уложить его в форму. Края теста приподнять на высоту около 3 см и плотно прижать их к стенкам формы. Пласт теста многократно наколоть вилкой. Тесто в форме поставить на холод примерно на 45 минут (стр. 18).

2. У лука-порея удалить темную зелень, срезать корешки. Надрезать стебель вдоль и, сняв с него плотную кожицу, вымыть его и нарезать тонкими кольцами.
3. Бекон отделить от хрящей и шкурки, нарезать мелкими кубиками. Сливочное масло разогреть в сковороде и обжарить в нем кубики бекона, постоянно их перемешивая. Обжаренный бекон вынуть шумовкой на тарелку. В оставшемся на сковороде жире обжарить в течение 5 минут лук-порей. Добавить соль, перец, мускатный орех и тмин.
4. Для приготовления заливки яйца слегка взбить вместе со сливками и сыром. Посолить, поперчить. Духовку разогреть до 200°C.
5. Лук-порей смешать с беконом. Начинку выложить на тесто и полить заливкой. Выпекать пирог в духовке около 50 минут, до образования золотисто-коричневой корочки. Готовый пирог оставить в отключенной духовке еще на 10 минут.



# ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ С РУБЛЕНЫМ МЯСОМ

*От этого сочного мясного пирога, конечно, не останется ни единой крошки!*

**Требует некоторого времени**

На 1 огнеупорную форму диаметром 28 см:

- 450 г замороженного слоеного теста

*Для начинки:*

- 1 вчерашняя булочка
- 200 г шампиньонов
- 60 г бекона
- 1 крупная луковица
- 2 зубчика чеснока
- 1 пучок петрушки
- 1 1/2 ст. ложки сливочного масла
- 600 г мясного фарша (говядина пополам со свиной)
- 2 яйца
- соль
- черный перец, свежемолотый
- по 1/4 ч. ложки тмина, орегано и майорана
- сухая приправа для посыпки

*Для смазывания:*

- 1 яичный желток

*Для рабочей поверхности:*

- мука

*Время приготовления: около 1 1/2 часа*

4 порции, в каждой примерно  
4500 кДж/1100 ккал

1. Разложить пластинки замороженного слоеного теста на доске и дать им оттаять при комнатной температуре в течение 10 минут (стр. 19). Булочку размочить в горячей воде.

2. Шампиньоны очистить и нарезать ломтиками. Бекон нарезать мелкими кубиками, лук и чеснок очистить и мелко порубить. Петрушку вымыть и мелко порубить. Сливочное масло разогреть в сковороде. Обжарить в нем бекон и лук — на среднем огне, постоянно перемешивая. Добавить шампиньоны, петрушку и чеснок. Посолить, поперчить и жарить до тех пор, пока не испарится вся жидкость.

3. Булочку отжарить. Смешать ее с мясным фаршем, яйцами и грибами. Добавить соль, черный перец, тмин, орегано, майоран и сухую приправу.

4. 300 г слоеного теста раскатать на рабочей поверхности в пласт, соответствующий размеру формы для выпечки. Форму сполоснуть холодной водой, но не обсушивать. Тесто уложить в форму, приподняв при этом края на высоту около 3 см и плотно прижав их к стенкам (стр. 19). Начинку выложить на тесто. Духовку разогреть до 200°C.

5. Оставшееся тесто раскатать в круглый пласт по размеру формы, уложить его поверх начинки, края нижнего и верхнего пластов теста плотно прижать друг к другу. В центре верхнего пласта вырезать отверстие (стр. 34). Смазать поверхность яичным желтком. Выпекать в середине духовки около 50 минут до образования золотисто-коричневой корочки.



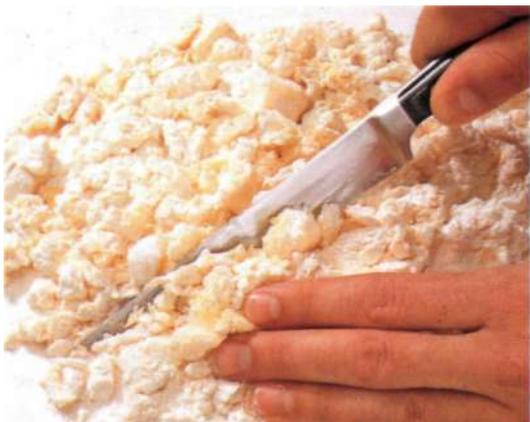
## РАССЫПЧАТОЕ ТЕСТО



**1.** Муку просеять на рабочую поверхность горкой. В центре сделать углубление, вбить туда яйца, влить молоко, добавить соль. Охлажденное масло мелко нарезать и разложить по краю углубления.



**3.** Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности в тонкий пласт. На тесто положить форму и вырезать из него круг с диаметром на 4 см больше диаметра формы.

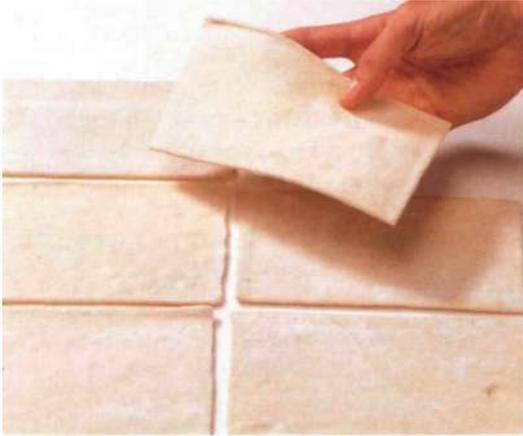


**2.** Все продукты порубить ножом так, чтобы получились крупные крошки теста. Затем руками быстро замесить эластичное тесто.



**4.** С помощью скалки уложить тесто в форму. Края плотно прижать к стенкам. Лишнее тесто срезать. Лепешку теста многократно наколоть вилкой. Поставить тесто на 45 минут в холодное место.

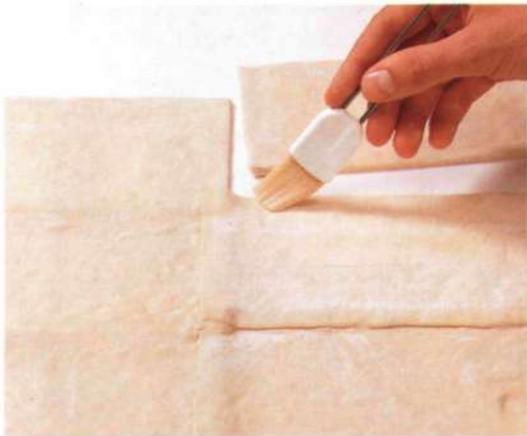
## ПОДГОТОВКА СЛОЕНОГО ТЕСТА



**1.** Пластинки замороженного слоеного теста разложить на доске и дать им оттаять при комнатной температуре в течение примерно 10 минут.



**3.** Раскатать тесто в пласт, размер которого соответствует величине формы для выпечки.



**2.** Рабочую поверхность посыпать мукой. Пластинки теста уложить рядом таким образом, чтобы края слегка заходили один на другой. Места соединения смочить водой и прижать верхний край к нижнему.



**4.** Форму сполоснуть холодной водой и не обсушивать. Уложить в нее пласт теста, приподняв при этом края на высоту около 3 см и плотно прижав их к стенкам формы.

# ПИРОГ «ЛОТАРИНГИЯ»

*Пирог с беконом из Лотарингии хорош с сухим белым вином.*

## Знаменитый рецепт

На 1 огнеупорную форму диаметром 28 см

*Для рассыпчатого теста:*

- 200 г муки
- 1 яйцо
- 1 щепотка соли
- 5 ст. ложек молока
- 80 г охлажденного сливочного масла

*Для начинки:*

- 150 г бекона
- 2 ст. ложки сливочного масла
- 150 г вареной ветчины

*Для заливки:*

- 150 г сыра грюир
- 1 пучок шнитт-лука
- 200 г сливок
- 4 яйца
- мускатный орех, свеженатертый
- черный перец, свежемолотый
- соль

*Для рабочей поверхности:*

- мука

*Время приготовления: около 1 часа*

4 порции, в каждой около 4700кДж/1100ккал

**1.** Из продуктов, указанных в рецепте, приготовить эластичное тесто, раскатать его на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой, и уложить в форму, приподняв края теста на высоту около 3 см и плотно при-

жав их к стенкам. Дно пласта многократно наколоть вилкой. Выдерживать тесто в холодном месте около 45 минут (стр. 18).

**2.** Тем временем бекон отделить от хрящей и шкурки и нарезать его мелкими кубиками. Сливочное масло разогреть в сковороде и обжарить в нем бекон на средней огне, пока кусочки сала не станут хрустящими. Снять обжаренный бекон шумовкой со сковороды и дать ему остыть. (Жир, образовавшийся в сковороде, использовать при приготовлении других блюд.) Ветчину нарезать тонкими полосками.

**3.** Для приготовления заливки сыр натереть на крупной терке. Шнитт-лук вымыть, обсушить и очень мелко нарезать. Яйцо слегка взбить вместе со сливками в миске. Добавить мускатный орех, перец и соль. Духовку разогреть до 200°C. Ветчину, бекон, сыр и шнитт-лук смешать с яичной массой. Начинку выложить на тесто. Поверхность разровнять.

**4.** Выпекать пирог в середине духовки около 40 минут до появления золотисто-коричневой корочки.

**5.** Готовый пирог оставить примерно на 10 минут в отключенной духовке, затем вынуть и разрезать на куски.



# ПИРОГ СО СПАРЖЕЙ И ЛОСОСЕМ

*Это благородное блюдо лучше всего подавать теплым.*

## Для приема гостей

На 1 огнеупорную форму диаметром 28 см:

- 300 г замороженного слоеного теста

### *Для начинки:*

- 1/2 ст. ложки соли
- 1 ч. ложка сахара
- 500 г свежей спаржи
- 150 г копченого лосося
- немного укропа
- немного петрушки
- 1 ст. ложка сока лимона
- белый перец, свежемолотый

### *Для заливки:*

- 4 яйца
- 0,1 л сливок
- 100 г сметаны
- соль
- белый перец, свежемолотый

*Время приготовления: примерно 1/2 часа*

*Время выпечки: 45 минут*

4 порции, в каждой около 2700 кДж/640 ккал

1. Пластинки слоеного теста уложить друг подле друга и дать им оттаять при комнатной температуре в течение примерно 10 минут (стр. 19).
2. В широкой кастрюле вскипятить достаточное для варки спаржи количество воды. Добавить соль и сахар. Спаржу вымыть. Стебли очистить снизу и разрезать на кусочки длиной около 4 см. Бланшировать их в

кипящей воде около 1 минуты, затем погрузить в миску с очень холодной водой и дать обсохнуть на сите (стр. 35).

3. Лосося нарезать брусочками. Укроп и петрушку вымыть и обсушить, грубые стебли удалить, листья мелко порубить и смешать с лососем. Заправить соком лимона и перцем.
4. Яйца слегка взбить со сливками и сметаной, посолить, поперчить. Духовку разогреть до 180°C.
5. Из пластинок слоеного теста раскатать на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой, пласт, соответствующий размеру формы. Форму сполоснуть холодной водой, но не обсушивать. Тесто уложить в форму, приподняв при этом края на высоту около 3 см (стр. 19). На пласт теста выложить слой спаржи, затем уложить слой лосося, затем — остальную спаржу. Влить заливку. Поставить пирог в духовой шкаф (вниз) и выпекать до образования золотисто-коричневой корочки. Готовый пирог оставить в отключенной духовке еще на 10 минут, затем вынуть и разрезать на куски.



## ПИРОГ С МОРСКИМИ ПРОДУКТАМИ

*Вместо одного большого пирога можно выпечь несколько маленьких и подать их к столу как закуску.*

### Эксклюзивное блюдо

На 1 огнеупорную форму диаметром 28 см:

- 300 г замороженного слоеного теста

*Для начинки:*

- 500 г готовой смеси морских продуктов (например, мяса каракатицы, мидий и крабов, замороженных в комплекте)
- 3 ст. ложки сока лимона
- соль
- белый перец, свежемолотый
- 3–4 зубчика чеснока
- 1 пучок петрушки

*Для заливки:*

- 200 г сливок
- 3 яйца
- соль
- белый перец, свежемолотый

*Для рабочей поверхности:*

- мука

*Время приготовления: около 1 часа*

*Время маринования: 30 минут*

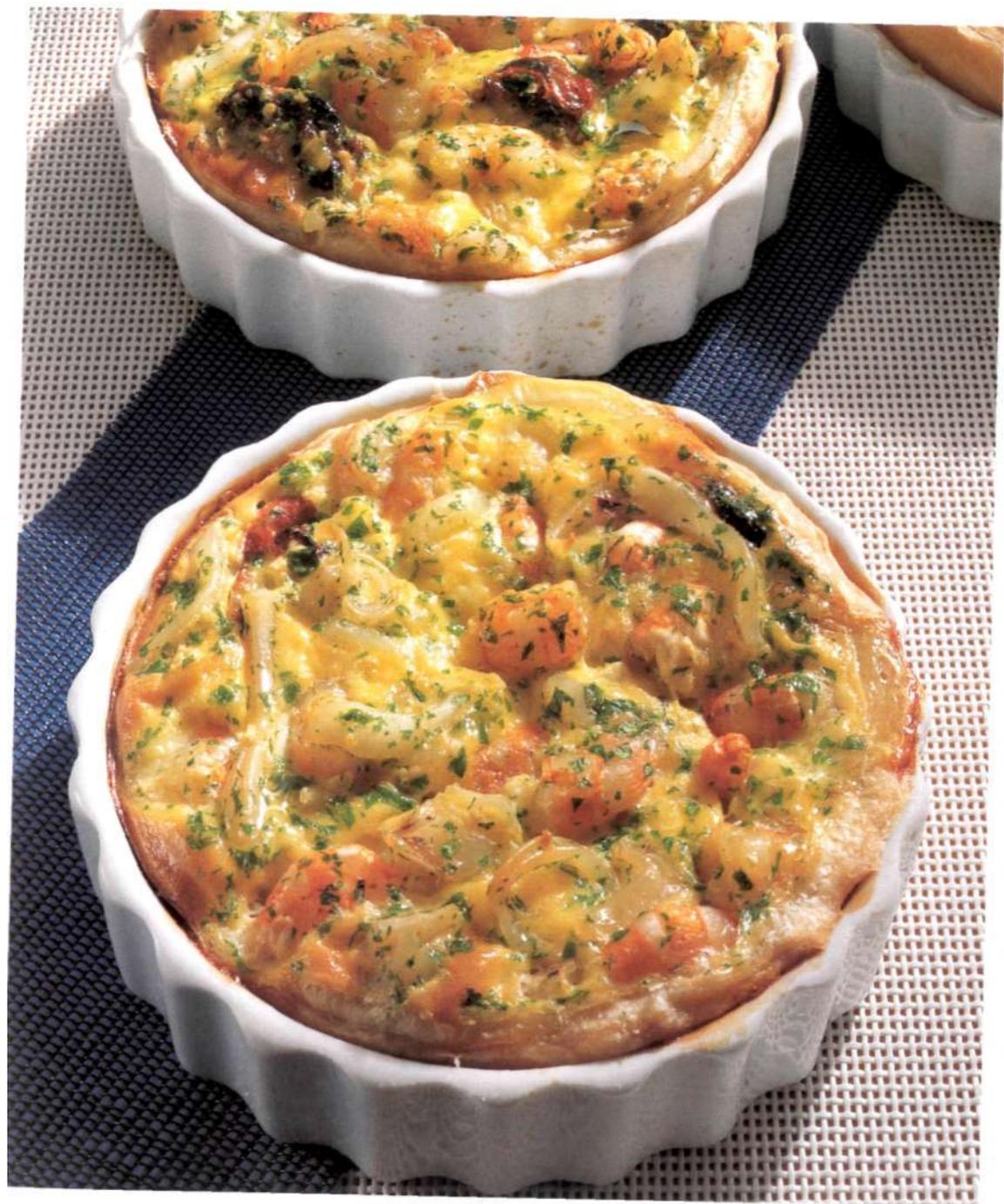
*Время выпечки: 40–45 минут*

4 порции, в каждой около 2600 кДж/620 ккал

1. Пластинки слоеного теста разложить на доске и дать им оттаять при комнатной температуре в течение примерно 10 минут (стр. 19).
2. Морские продукты сполоснуть холодной водой и обсушить (заморо-

женным морским продуктам дать сначала оттаять, следуя инструкции на пакете). Затем положить их в миску, полить соком лимона, посолить и поперчить.

3. Чеснок почистить и мелко порубить. Петрушку вымыть, обсушить и, удалив грубые стебли, мелко порубить. Смешать с чесноком и морскими продуктами, накрыть крышкой и оставить на 20 минут для маринования.
4. Для приготовления заливки яйца слегка взбить со сливками, посолить, поперчить. Духовку разогреть до 200°C.
5. Слоеное тесто раскатать на поверхности, посыпанной небольшим количеством муки, в пласт, соответствующий размеру формы для выпечки. Тесто уложить в форму, приподняв при этом края на высоту около 4 см (стр. 19).
6. На поверхности теста разложить морские продукты. Залить их яичной смесью. Выпекать в середине духовки 40–45 минут до образования золотисто-коричневой корочки. Готовый пирог оставить в отключенной духовке еще на 10 минут, затем вынуть и разрезать на куски.



# ПИРОГ С АНЧОУСАМИ И МАСЛИНАМИ

*Пикантная закуска в любое время дня.*

**Требует хорошей подготовки**

На 10 огнеупорных формочек диаметром 10 см

*Для дрожжевого теста:*

- 250 г муки
- 1/2 палочки дрожжей (20 г)
- 0,125 л теплого молока
- 2 щепотки сахара
- 50 г мягкого сливочного масла
- соль

*Для начинки:*

- 10 пластин филе анчоусов
- 100 г черных маслин без косточек
- 100 г сыра фет
- 1 красный стручок пеперони
- 1 пучок разной зелени (например, тимьяна, петрушки, мяты, розмарина)
- 3 яйца
- 0,15 л сливок
- черный перец, свежемолотый
- 2 ст. ложки каперсов

*Для рабочей поверхности:*

- мука
- *Для формочек:*
- сливочное масло

*Время приготовления: около 2 часов*

6 порций, в каждой примерно  
2000 кДж/480 ккал

1. Просеянную муку насыпать в миску горкой. В центре сделать углубление. Накрошить туда дрожжи, влить 4 ст. ложки молока, предварительно растворив в нем сахар. Смешать молоко с небольшим количеством насыпанной рядом муки. Получившуюся опару накрыть и дать ей подойти в теплом месте в течение 15 минут.
2. В опару добавить оставшееся молоко, сливочное масло и соль. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отделяться от края миски. Дать тесту постоять в теплом месте 40 минут, пока его объем не увеличится вдвое.
3. Филе анчоусов сполоснуть холодной водой, обсушить и нарезать мелкими кусочками. Маслины нарезать колечками, сыр — мелкими кубиками. Пеперони разрезать пополам и, удалив семена, обмыть и нарезать тонкой соломкой. Зелень вымыть, обсушить и мелко порубить. Яйца слегка взбить со сливками, добавить черный перец. Духовку разогреть до 200°C.
4. Подошедшее тесто еще раз вымесить и раскатать в тонкий пласт на рабочей поверхности, посыпанной небольшим количеством муки. Формочки смазать сливочным маслом и выстлать их поверхность тестом. Края теста прижать к стенкам формы.
5. Формочки заполнить на две трети объема начинкой и залить яичной массой. Поставить формочки на противень. Выпекать в середине духовки 25—30 минут до образования золотисто-коричневой корочки.



# ПИРОГ С МЯСОМ ПТИЦЫ

*Вкус этого пирога будет особенно экзотическим, если добавить в него карри.*

## Оригинальное блюдо

На 1 огнеупорную форму диаметром 28 см

*Для рассыпчатого теста:*

- 200 г муки
- 1 яйцо
- 2 щепотки соли
- 5 ст. ложек молока
- 80 г охлажденного сливочного масла

*Для начинки:*

- 400 г филе из утиных грудок
- соль
- белый перец, свежемолотый
- тертая цедра 1 лимона
- 1 ст. ложка сока лимона
- 1 небольшая луковича
- 1 зубчик чеснока
- 200 г шампиньонов
- 2 ст. ложки сливочного масла
- 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки
- 1 1/2 ст. ложки порошка карри
- 0,25 л бульона из мяса птицы
- 1 ст. ложка пищевого крахмала

*Для заливки:*

- 250 г сметаны
- 3 яйца
- соль
- белый перец, свежемолотый
- 1/2 ст. ложки порошка карри

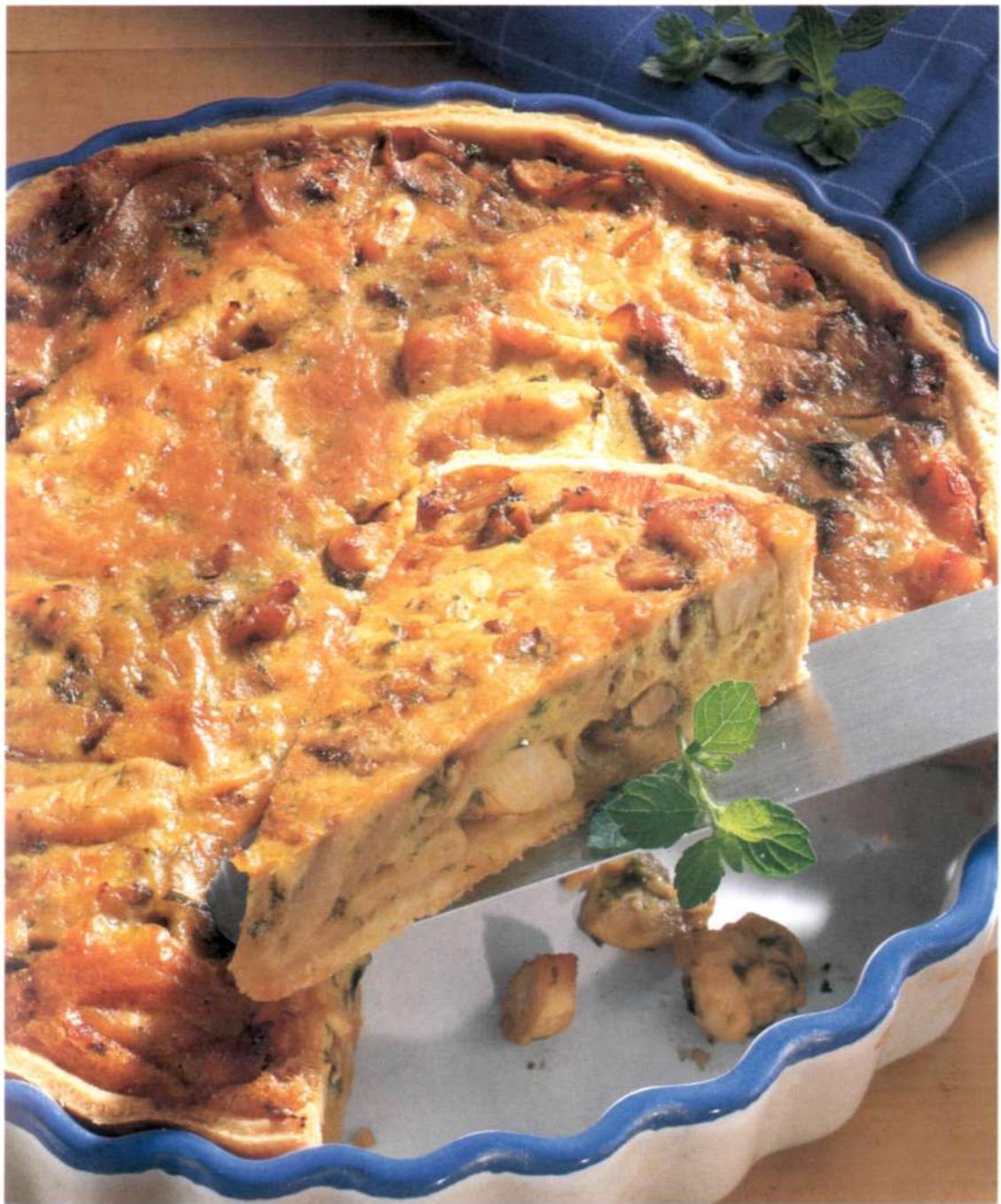
*Для рабочей поверхности:*

- мука

*Время приготовления: около 2 часов*

4 порции, в каждой около 2800 кДж/670 ккал

1. Из продуктов, указанных в рецепте, замесить эластичное тесто. Раскатать его на рабочей поверхности, посыпанной небольшим количеством муки, в круглый пласт и уложить в форму. Края теста приподнять на высоту около 3 см и плотно прижать к стенкам формы. Пласт теста многократно наколоть вилкой. Выдерживать тесто в форме на холоде около 45 минут (стр. 18).
2. Мясо утки вымыть, обсушить, нарезать тонкими брусочками, посолить, поперчить, смешать с соком и цедрой лимона.
3. Лук и чеснок очистить и мелко порубить. Шампиньоны очистить и нарезать тонкими пластинками. Сливочное масло разогреть в сковороде, обжарить в нем кусочки мяса. Добавить грибы, лук, чеснок, петрушку и порошок карри. Влить бульон, перемешать и тушить все 3 минуты. Крахмал размешать в холодной воде, вылить на сковороду и прокипятить всю смесь помешивая.
4. Яйца слегка взбить со сметаной, добавить соль, перец и порошок карри. Соединить с мясной начинкой и выложить на тесто. Выпекать пирог в духовке (внизу) около 55 минут.



# ПИРОГ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

*Пикантный пирог с колбасками.*

**Готовится легко**

На 1 огнеупорную форму диаметром 28 см

*Для рассыпчатого теста:*

- 200 г муки
- 80 г охлажденного сливочного масла
- 5 ст. ложек молока
- 1 яйцо
- 2 щепотки соли

*Для начинки:*

- по 1 стручку сладкого перца зеленого, желтого и красного цвета
- 1 крупная луковица
- 2-3 зубчика чеснока
- 250 г колбасок (сарделек)
- 3 ст. ложки сливочного масла
- 1/4 ч. ложки молотого тмина
- соль
- черный перец, свежемолотый

*Для заливки:*

- 0,2 л сливок
- 4 яйца
- 150 г сыра грюир, натертого
- соль
- черный перец, свежемолотый
- мускатный орех, свеженатертый
- 1 пучок шнитт-лука

*Для рабочей поверхности:*

- мука

*Время приготовления: примерно 1 час 40 минут*

4 порции, в каждой около 4800 кДж/1100 ккал

1. Из продуктов, указанных в рецепте, замесить эластичное тесто. Раскатать его на рабочей поверхности, посыпанной небольшим количеством муки, и уложить в форму, приподняв при этом края теста на высоту 3 см и плотно прижав к стенкам формы. Пласт многократно наколоть вилкой. Выдержать тесто в форме на холоде около 45 минут (стр. 18).
2. Плоды сладкого перца разрезать вдоль на половинки и, удалив сердцевину с семенами, вымыть и нарезать на маленькие квадратики. Лук и чеснок почистить и мелко порубить. Колбасу нарезать тонкими ломтиками.
3. Сливочное масло разогреть в сковороде и обжарить в нем кусочки сладкого перца. Затем добавить лук и чеснок и поджарить все вместе. Добавить тмин, соль и перец.
4. Духовку разогреть до 200°C. В большой миске слегка взбить яйца со сливками и сыром. Добавить перец, соль и мускатный орех. Шнитт-лук вымыть, обсушить и мелко нарезать. Смешать его с овощами. Колбасу добавить в яичную массу. На тесто выложить овощи, влить заливку. Выпекать пирог в середине духовки 30-40 минут, до образования золотисто-коричневой корочки.



# ПИРОГ С ДИЧЬЮ

*Для начинки возьмите нежную часть окорока.*

## Оригинальное блюдо

На 1 огнеупорную форму диаметром 28 см

*Для рассыпчатого теста:*

- 250 г муки
- 1 яйцо
- 1/4 ч. ложки соли
- 5 ст. ложек молока
- 125 г охлажденного сливочного масла

*Для начинки:*

- 300 г мяса кабана или оленя
- 50 г бекона
- 1 луковица средней величины
- 40 г топленого сливочного масла
- 0,25 л бульона из мяса дичи
- соль
- черный перец, свежемолотый

*Для заливки:*

- 200 г сметаны
- 4 яйца
- черный перец, свежемолотый
- соль
- 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки

*Для рабочей поверхности:*

- мука

*Время приготовления: 1 час 40 минут*

4 порции, в каждой около 3600 кДж/860 ккал

**1.** Из продуктов, указанных в рецепте, приготовить эластичное тесто. Раскатать его на рабочей поверхности, посыпанной небольшим количе-

ством муки, и уложить в форму. Края теста приподнять на высоту 3 см и плотно прижать к стенкам формы. Пласт теста многократно наколоть вилкой. Тесто выдержать в форме на холоде около 45 минут (стр. 19).

**2.** Мясо нарезать кусочками, бекон отделить от шкурки и нарезать очень мелкими кубиками. Лук очистить и мелко порубить.

**3.** Топленое масло разогреть в сковороде, обжарить в нем кусочки бекона. Вынуть их из сковороды шумовкой. В оставшемся жире небольшими порциями обжарить мясо. Затем соединить мясо с луком и обжарить все вместе. Положить бекон, влить бульон. Посолить, поперчить и тушить 15 минут.

**4.** Яйца слегка взбить со сметаной, добавить перец, соль, петрушку. Духовку разогреть до 200°C.

**5.** Начинку выложить на тесто, влить заливку. Выпекать пирог в духовке (внизу) 40 минут.



## КРЫШЕЧКА ИЗ ТЕСТА



**1.** Отложенную ранее часть рассыпчатого теста раскатать на рабочей поверхности, посыпанной небольшим количеством муки, в круглый пласт по размеру формы.



**3.** В центре крышки вырезать отверстие для выхода пара. Поверхность теста покрыть тонким слоем яичного желтка.



**2.** Крышечкой из теста накрыть пирог поверх начинки, края верхнего и нижнего пластов теста соединить и плотно прижать друг к другу.



**4.** Если во время выпечки верх пирога начнет подгорать, прикройте его куском пергамента или алюминиевой фольги.

## БЛАНШИРОВКА ОВОЩЕЙ



1. Чтобы сохранить яркий цвет овощей, надо положить их, предварительно очистив и вымыв, ненадолго в кипящую воду разогреться.



2. Затем сразу окунуть овощи в миску с очень холодной (ледяной) водой. После чего обсушить их на сите.

## ПИРОГ НА СТОЛЕ



1. Чтобы убедиться, готов ли пирог, проколите его спичкой. Если к ней не прилипнет тесто, можно подавать пирог к столу.



2. Поверхность не слишком сочного пирога можно накрыть кухонной доской соответствующего размера, перевернуть на нее форму с пирогом, а убрав форму, положить сверху на пирог блюдо и перевернуть еще раз, чтобы пирог оказался на блюде.



**ЭТИ ПИРОГИ** для обеда вдвоем или для приема гостей — настоящие торты с пикантной начинкой. Они понравятся всем. В книге вы найдете:

Весенний пирог _____	4	Пирог «Лотарингия» _____	20
Овощные тортики _____	6	Пирог со спаржей и лососем _	22
Пирог с цуккини _____	8	Пирог с морскими	
Пирог из цветной капусты		продуктами _____	24
с брокколи _____	10	Пирог с анчоусами	
Пирог «Флорентина» _____	12	и маслинами _____	26
Пирог с луком-пореем		Пирог с мясом птицы _____	28
и беконом _____	14	Пирог со сладким перцем _____	30
Воздушный пирог		Пирог с дичью _____	32
с рубленным мясом _____	16		