

ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, ВАТРУШКИ

Очень просто!



ББК 36.991
П 33

Составитель *Г. С. Выдревич*

П 33 **Пироги**, пирожки, ватрушки / Сост. Г. С. Выдревич. — М: Эксмо; СПб.: Терция, 2008. — 64 с.

Пироги — румяные, теплые, с пылу с жару — это всегда праздник, дом, тепло, уют. Хорошая хозяйка при необходимости может сотворить пирог очень быстро и буквально «из воздуха», а если времени достаточно и хочется поразить гостей чем-то необыкновенным, на свет, вполне возможно, появится настоящий кулинарный шедевр.

Воспользовавшись рецептами, приведенными в этой книге, вы сможете порадовать себя и своих друзей множеством самых разнообразных пирогов, пирожков и ватрушек.

ISBN 978-5-699-00047-0

© «Терция», составление, 2008
© «Терция», оформление, 2008
© ООО «Издательство «Эксмо», 2008

Предисловие

Выпечные изделия встречаются практически во всех кухнях мира, однако наиболее характерны они для русской кухни. Даже само слово «пирог» происходит от древнерусского «пир» – праздник. И в наше время, приглашая гостей, хорошая хозяйка обязательно ставит на стол пышные и ароматные домашние пироги и пирожки. Правда, ассортимент их ныне сильно сузился, и чаще всего мы готовим пироги с капустой, рисом, мясом и сладкими начинками. А ведь на Руси их было великое множество. Расстегаи – открытые пироги круглой формы размером со среднюю тарелку, кулебяки – высокие пироги длинной узкой формы с большим количеством начинки, иногда разных видов, переслаиваемой блинчиками, курники – свадебные пироги в виде купола или шапки, из пресного сдобного или слоеного теста, красиво украшенные разнообразными фигурками из теста. Начинку делали из мяса, рыбы, птицы, мозгов, яиц, творога, гороха, различных каш, репы, лука, картошки, моркови, грибов, щавеля, яблок, ягод и даже соленых огурцов. И пекли пироги не только по праздникам.

Однако это отнюдь не только русское блюдо. В каждой национальной кухне можно найти очень интересные, своеобразные и чрезвычайно вкусные пироги. Карелы, например, готовили калитки – ватрушки с начинкой из большого куска рыбы, залитого сметаной. Тот, кому хоть однажды довелось отведать это кулинарное чудо, не забудет его непередаваемого вкуса. У финнов в числе прочих есть особый пирог – калекукко, на приготовление которого уходит **3** целых 6 часов! Попробуйте (рецепт этого пирога при-



веден в книге), и вы ни на миг не пожалеете о потраченном времени. В татарской кухне встречаются пироги, которые могут заменить целый обед. Таков, например, бэлиш, рецепт которого также есть в этой книге. Гурманы, побывавшие на Кавказе, с удовольствием вспоминают хачапури (пирожки с сыром) и чебуреки (жареные пирожки с мясом).

Что нужно, чтобы приготовить хороший пирог? Прежде всего – правильно сделать тесто. Поэкспериментировав с различным соотношением тех или иных ингредиентов, каждая хозяйка может выбрать для себя оптимальный рецепт теста, соответствующий ее вкусу. Вот некоторые общие рекомендации, которые облегчат подобный выбор.

Из дрожжевого теста выпекают множество изделий: большие пироги, закусочные пирожки, кулебяки, расстегаи, ватрушки, крендели, пончики и т. д. Для получения хорошего теста лучше всего использовать свежие дрожжи, которые надо развести теплым молоком или водой с небольшим количеством сахара. (Если жидкость слишком холодная, дрожжевые грибки как бы замирают и время брожения сильно увеличивается; горячая жидкость и вовсе подавляет активность грибков.)

Молоко, простокваша, кефир, сметана и другие кисломолочные продукты улучшают качество теста: оно становится более вязким, пластичным и рыхлым, а значит, пироги будут хорошо держать форму и «таять» во рту.

Жиры способствуют тому, что тесто приобретает хорошую пластичность, придают ему аромат, помогают дольше сохранять свежесть изделия. Если вы готовите несладкие (так называемые закусочные) пироги, можно использовать куриный или свиной жир, а если в пирог кладут фрукты, ягоды, творог, варенье, джем, в этом случае больше всего подходят сливочное масло или высококачественный маргарин. Добавляют в тесто и растительное масло, благодаря которому изделие долго не черствеет. Главное здесь –

4 не переборщить, ибо избыток жиров делает тесто



плотным, тяжелым, оно рвется, плохо лепится, а пироги получаются сухими и невкусными.

Муку надо брать только высшего сорта, не грубого помола, а перед использованием ее необходимо просеять, чтобы тесто стало более рыхлым, воздушным.

Яйца придают дрожжевому тесту жесткость. Поэтому, если вам надо, чтобы пироги полежали хотя бы пару дней, не кладите яйца в тесто. Кроме того, яйца и сахар – это сдоба. Чем больше сдобы, тем больше нужно класть дрожжей и тем меньше использовать воды или молока.

Готовят дрожжевое тесто двумя способами: опарным и безопарным. Подробнее о них рассказано ниже.

Очень важно правильно замесить тесто. Нельзя класть сразу всю муку. Ее лучше добавлять в процессе замешивания, просеивая каждую порцию через мелкое сито. В этом случае мука обогащается кислородом, а тесто становится пышным, легким. Вымешивая тесто, надо вращать массу только в одном направлении. После брожения и двукратной обминки тесто надо сразу же формовать. Для этого его выкладывают на доску или стол, присыпанные мукой, и, раскатывая, время от времени приподнимают обычной деревянной линейкой или лопаточкой. Это делается для того, чтобы тесто не прилипало к столу и не рвалось.

Форма пирога или пирожка зависит от их назначения. Пирожки, которые подают к бульонам или в качестве закуски, как правило, лепят в форме лодочки, полумесяца, челночка, саечки. Для этого надо сформовать из теста жгут, нарезать его на равные кусочки и скатать их в шарики. Шарикам дают вылежаться минут пять, а затем раскатывают их скалкой. В середину получившейся лепешки кладут начинку и плотно соединяют края теста. Пирожки выкладывают на противень швом вниз. Челночок отличается от лодочки тем, что для него шов делают фигурным – елочкой или косичкой. Такой шов служит одновременно и украшением. Саечки лепят в форме лодочки, обма-



квивают в масло и выкладывают на противень, плотно прижимая друг к другу.

Чтобы изготовить ватрушки, из теста также формируют жгут, нарезают его на кусочки и лепят из них шарики. Затем шарики укладывают на смазанный жиром противень и дают отстояться 15–20 мин. После этого в середине шарика делают углубление (можно воспользоваться деревянным пестиком или стаканом) и заполняют его начинкой. Края ватрушки смазывают растертым или взбитым яичным белком.

Большие пироги формировать намного легче. Если пирог должен быть закрытым, тесто делят на две равные части. Сначала раскатывают одну из них в пласт толщиной приблизительно 1 см, переносят его на противень и аккуратно выравнивают края. Сверху кладут начинку, равномерно распределяя ее по поверхности. После этого раскатывают второй пласт, размер которого должен быть меньше, чем размер нижнего пласта, накрывают им начинку, края защипывают, делая изящный шовчик. Пирог можно украсить различными мелкими деталями из теста: цветочками, веточками, листиками.

Чтобы приготовить открытый пирог, тесто сначала раскатывают в пласт толщиной приблизительно 1 см, затем переносят его на противень, осторожно загибая края теста на бортики. Сверху ровным слоем выкладывают начинку и заворачивают края, соединяя и плотно защипывая их в уголках. Если начинка приготовлена из сочных ягод, фруктов или жидкого варенья, ее можно залить смесью сметаны и яйца или присыпать крахмалом. На начинку можно уложить украшения в виде тонких полосок теста, листиков, цветочков.

Пирожки с разнообразными начинками, расстегаи и многие другие изделия выпекают из слоеного теста. Оно бывает дрожжевым и пресным. Пресное изготавливается без сахара, его главные компоненты – мука, масло, вода, соль. Чтобы структура теста получилась правильной,



надо строго выдерживать технологию изготовления и соблюдать требования к продуктам. Мука должна быть только высшего качества, масло – обязательно сливочное. Раскатывать тесто нужно в определенном направлении до рекомендуемой толщины. Подробнее об этом трудоемком процессе рассказано ниже (см. с. 9–11). Хозяйки, не склонные производить на кухне слишком сложные манипуляции, могут приобрести готовое слоеное тесто в магазинах.

Изделия из песочного теста обладают нежным вкусом, они рассыпаются и тают во рту. Чтобы приготовить хорошее песочное тесто, необходимо соблюдать определенные правила. Вместо сахара лучше брать сахарную пудру: она легче растирается с маргарином и позволяет быстрее получить однородную массу, что очень важно.

После того как масло и сахар тщательно перемешаны, в смесь добавляют соду с несколькими капельками лимонного сока (сода выступает в качестве разрыхлителя). Затем засыпают муку и быстро замешивают тесто. Если песочное тесто долго вымешивать, оно потеряет легкость и пластичность, а выпечка будет твердой. Получится она твердой и в том случае, если в тесто положить слишком много сахара и мало масла. Если же масла очень много, тесто окажется чересчур рассыпчатым.

В песочное тесто, в зависимости от того, какая будет использована начинка, могут быть добавлены, например, картофель, творог, сыр (см. варианты теста на с. 11–12).

Чтобы сформовать изделия из этого теста, его выкладывают на стол или доску, присыпанные мукой, и раскатывают от середины к краям.

Толщина пласта для пирогов должна составлять не более 8–10 мм. Подготовленные изделия можно выпекать как на противне, так и в форме.

К сожалению, объем книги «связывает руки», но и собранных здесь рецептов хватит для того, чтобы устроить себе настоящий «праздник желудка».

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА



Дрожжевое тесто (безопарный способ)

1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 1–5 яиц, 15–25 г дрожжей, 50–100 г сливочного или растительного масла, 40–100 г сахара, 15 г соли.

В глубокую посуду влить воду или молоко, подогреть до 30–37° С, растворить дрожжи, добавить сахар, соль, яйца. Все перемешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Чистый стол присыпать мукой, выложить на него тесто и месить до тех пор, пока оно не станет однородным и не начнет отставать от рук. Затем добавить растопленное масло, еще раз вымесить тесто, переложить его в посуду и присыпать мукой, закрыть крышкой и поставить в теплое место на 1,5–2 ч. В течение этого времени поднимающееся тесто надо 1–2 раза обмять. Когда оно поднимется второй или третий раз, из него можно печь пироги.



Дрожжевое тесто (опарный способ)

1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 1–5 яиц, 15–25 г дрожжей, 50–100 г сливочного или растительного масла, 40–100 г сахара, 15 г соли.



Приготовить опару: в подогретую воду положить дрожжи, почти весь сахар и около 300 г муки. Поставить в теплое место. Когда опара поднимется, всыпать остальную муку, добавить масло, яйца (по желанию) и сахар. Тесто тщательно вымесить и снова поставить в теплое место. Далее с тестом поступают так же, как при приготовлении безопасным способом.



Дрожжевое слоеное тесто

1 кг муки, 40–50 г сахара, 50–100 г маргарина или сливочного масла, 1–2 яйца, 25–30 г дрожжей, 250–300 мл воды или молока, 10–15 г соли.

Приготовить простое дрожжевое тесто, охладить его до 20° С и раскатать в пласт толщиной 2–2,5 см. Маргарин натереть на терке и распределить по всему пласту. С одного конца завернуть пласт на $\frac{1}{3}$, а затем сложенное таким образом тесто накрыть другим концом пласта. Получится три слоя теста и два слоя масла. Края образовавшегося прямоугольника защипать, сложить его так, чтобы края сошлись в середине, и раскатать скалкой. Повторить эту операцию еще дважды. Затем тесто выложить на доску, присыпанную мукой, накрыть чистым кухонным полотенцем и поставить на холод примерно на полчаса.



Пресное слоеное тесто

1 кг муки, 750 г сливочного масла, 1,5–2 г лимонной кислоты, 2 стакана воды (или 1–3 яйца и 1,5 стакана воды), соль по вкусу.



Примерно 900 г муки просеять через мелкое сито на доску, сформовать из нее горку и сделать в ней углубление. Лимонную кислоту и соль растворить в воде и влить эту смесь в углубление. Замесить тесто, затем надрезать его крест-накрест, накрыть чистым кухонным полотенцем и поставить на холод примерно на 20–30 мин.

Оставшуюся муку перемешать с размягченным сливочным маслом, сформовать прямоугольник толщиной 1,5–2 см и также поставить на холод. Охлажденное тесто растянуть за края надразов, придать ему форму квадрата и раскатать так, чтобы его площадь оказалась вдвое больше площади масла, смешанного с мукой (края теста должны быть тоньше середины). Застывшее масло положить на середину квадрата из теста и закрыть его краями в виде конверта (края теста должны сойтись на середине куска масла). После этого тесто с маслом раскатать в прямоугольник толщиной 1–2 см, сложить четверо, накрыть полотенцем и выдержать на холоде 15–20 мин. Раскатывать, складывать и охлаждать тесто еще трижды.



Рубленое слоеное тесто

2 стакана муки, 180–200 г сливочного масла или маргарина, $\frac{2}{3}$ стакана холодной воды, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Муку просеять на доску через мелкое сито. Масло или маргарин нарезать небольшими кусочками, выложить на муку и порубить ножом как можно мельче. Соль и сахар растворить в воде и, продолжая рубить масло с мукой, постепенно вливать эту смесь в рубленую массу,

10 пока не образуется однородное тесто. Пока тесто не



будет готово, руками его лучше не трогать. Готовое тесто поставить в холодильник на несколько часов (можно на сутки).



Пресное сдобное тесто

1 кг муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, вода (по необходимости), 5 яиц, 50 г сахара, 10 г пищевой соды, соль по вкусу.

Муку просеять на доску или на стол, собрать горкой и сделать в ней углубление. Положить в него сметану, размягченное масло, яйца, соду, соль, сахар. Добавить немного воды и замесить тесто (воду можно добавлять до тех пор, пока тесто не приобретет нужную консистенцию). Из готового теста сформовать толстый квадрат или прямоугольник, выложить его на доску, посыпанную мукой, накрыть чистым кухонным полотенцем и поставить в холодное место примерно на 30 мин.



Песочное тесто

Сладкое песочное тесто: 300 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахара, 1 яйцо, тертая цедра 0,5 лимона (или ванилин), 10 г соды.

Мягкое сладкое песочное тесто: 300 г муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 2 яичных желтка, 100 г сахара, 5 г горького миндаля, 10 г соды.

Песочное тесто с картофелем: 200 г муки, 2 средних клубня вареного картофеля (измель-



чить), 150 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо (или 40 мл холодной воды), 5 г соли, 10 г сахара, 10 г соды.

Песочное тесто со сметаной: 300 г муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 20 г сахара, 5 г соли, 100 г сметаны, 5 г соды.

Песочное тесто с творогом: 300 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г творога, 20 г сахара, 5 г соли, 10 г соды.

Дрожжевое песочное тесто: 300 г муки, 150–175 г маргарина, 35 г дрожжей, 150 мл холодного молока, 25 г сахара, 5 г соли.

Песочное тесто с сыром: 200 г муки, 150 г тертого сыра, 150 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 3 г соли, 10 г соды, красный или черный молотый перец по вкусу.

Песочное тесто можно приготовить двумя способами.

Первый способ. Муку просеять на чистую сухую доску или на стол горкой, сверху присыпать ее сахаром, приправками (по вкусу) и содой.

Сделать в горке углубление, вбить в него яйцо и влить жидкость (если она предусмотрена рецептом). Положить на муку кусочки масла. Ножом с длинным лезвием нарубить все продукты и быстро размять руками, пока не образуется однородная масса. Долго месить тесто нельзя, иначе оно может получиться слишком жестким.

Готовое тесто надо скатать в шар, завернуть в салфетку или пергамент (кальку) и поставить в холодильник примерно на 1,5–2 ч.

Если требуется приготовить дрожжевое песочное тесто, дрожжи надо предварительно растереть с сахаром и смешать с холодным молоком.

Второй способ. Маргарин или масло растереть с сахаром, добавить яйца (или только желтки), жидкость (если

Пирог, пирожки, ватрушки

Быстро замесить тесто и сразу выпекать. Так как тесто получается мягким, его можно намазать на противень или дно формы. Если тесто нужно раскатать, его следует предварительно выдержать в холодильнике.



При раскатывании надо следить, чтобы муки было немного, так как она пригорает, а ее избыток портит вкус теста.

ЗАКУСОЧНЫЕ ПИРОГИ И ПИРОЖКИ

Пироги и пирожки с мясной начинкой



Пирог из дрожжевого теста с мясом

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 3 яйца, 25 г дрожжей, 100 г сливочного или растительного масла, 50 г сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 1 кг мякоти мяса, 150 г репчатого лука, 100 г сливочного масла, 1 лавровый лист (не обязательно), соль, черный молотый перец по вкусу.

Опарным способом приготовить дрожжевое тесто (см. с. 9). Чтобы приготовить начинку, можно воспользоваться одним из двух способов.

Первый способ: мясо отварить с лавровым листом до готовности, охладить, пропустить через мясорубку или очень мелко порубить острым ножом. Лук мелко нашинковать, обжарить в масле (при приготовлении начинки этим способом масла требуется приблизительно 30–40 г), остудить, смешать с фаршем, посолить, поперчить, еще раз тщательно перемешать.

14 *Второй способ:* мясо нарезать небольшими кусочками, положить в глубокую сковороду, добавить масло,



залить водой примерно на $\frac{1}{3}$ и тушить до готовности. Отдельно обжарить мелко нарубленный лук. Готовое мясо охладить, соединить с подготовленным луком, посолить, поперчить, мелко нарубить при помощи сечки или пропустить через мясорубку. В фарш можно (по желанию) добавить измельченные вареные яйца и зелень.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделить на две части. Одну раскатать в пласт толщиной примерно 1 см, переложить его на противень и равномерно распределить по нему начинку. Вторую часть теста раскатать в такой же пласт, накрыть им пирог, защипать края так, чтобы образовался ровный шов. Дать выстояться 15–20 мин, смазать взбитым яйцом и выпекать при температуре 200–220° С примерно 30 мин. Готовый пирог вынуть из духовки, смазать сливочным маслом, немного остудить, нарезать кусками и подавать на стол.



Пирожки из дрожжевого теста с мясом

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 4 яйца (1 яйцо для смазывания пирожков), 25 г дрожжей, 100 г сливочного или растительного масла, 50–60 г сахара.

Для начинки: 800 г мякоти мяса, 150 г репчатого лука, 100 г сливочного масла, 1 лавровый лист (по желанию), соль и черный молотый перец по вкусу.

Дрожжевое тесто и начинку приготовить так же, как для большого пирога с мясом (см. рецепт на с. 14).

Тесто выложить на присыпанную мукой доску (или на стол), раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Круглой выемкой (или стаканом) вырезать кружки, на которые



выложить начинку. (Тесто можно подготовить другим способом: сформовать из него жгут, нарезать его на одинаковые кусочки, вылепить из них шарики, а затем раскатать шарики скалкой.) Концы теста приподнять и плотно защипать; шов разровнять. Подготовленные таким образом пирожки выложить швом вниз на смазанный маслом противень с учетом того, что при выпекании они увеличатся в размере. Оставить на 15–20 мин, а затем смазать яйцом и выпекать в течение 15–25 мин. Готовые пирожки смазать сливочным маслом.

В качестве начинки можно использовать и овощи: капусту, рис, морковь и т. д.

Такие пирожки обычно подают к бульонам, супам-пюре, к чаю.



Расстегаи московские с мясом и яйцом

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана кипяченой воды или молока, 4 яйца (1 яйцо для смазывания расстегаев), 25 г дрожжей, 100 г сливочного или растительного масла, 50 г сахара, 10–15 г соли.

Для начинки: 800 г мякоти мяса, 3 ст. ложки маргарина, 5 яиц, черный молотый перец, соль по вкусу.

Дрожжевое тесто приготовить любым способом (см. с. 8–9). Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку (можно мелко порубить острым ножом). Фарш положить в сковороду, смазанную маргарином, слегка обжарить, снова пропустить через мясорубку, посолить, поперчить. Яйца сварить вкрутую, остудить, мелко порубить и смешать с фаршем.

16 Из теста сформовать небольшие шарики, выдержать их примерно 10 мин, затем раскатать в лепешки.



На каждую лепешку положить начинку и соединить края теста так, чтобы середина оставалась открытой. Расстегаи выложить на смазанный маргарином противень, выдержать 10–15 мин, после чего выпекать при температуре 210–220° С. Готовые расстегаи смазать сливочным маслом.



Татарский бэлиш — пирог с мясом и картофелем

Для теста: мука (по необходимости), 150 г маргарина, 150–200 г кефира, 1 яйцо, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны, 100 г растительного масла, 0,5 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки соды, гашенной уксусом.

Для начинки: 200 г говядины, 200 г жирной баранины, 200 г репчатого лука, 200 г картофеля, 2 лавровых листа, 1 стакан мясного бульона или кипяченой воды, черный молотый перец, соль по вкусу.

Растопить маргарин, влить в него кефир, вбить яйцо, добавить майонез, сметану, масло, соль и соду. Все тщательно размешать. В полученную смесь понемногу всыпать муку, вымешивая тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Тесто положить в морозильную камеру на время приготовления начинки.

Мясо нарезать небольшими кусочками, картофель — кубиками, лук мелко нашинковать. Все перемешать, добавить соль, лавровый лист, перец. Достать тесто из холодильника, разделить его на две неравные части (примерно 1 : 2). Большую часть раскатать и выложить в неглубокую сковороду так, чтобы края теста выходили за ее края. Смазать тесто растительным маслом и положить начинку. Раскатать оставшееся тесто, накрыть им начинку и очень плотно защипать края. В «крышке» проделать



отверстие и влить через него $\frac{1}{2}$ стакана бульона или воды. Закрывать отверстие небольшим кусочком теста. Сковороду поставить в хорошо разогретую духовку. Как только бэлиш зарумянится, убавить огонь до минимума. Примерно через час открыть отверстие, добавить еще 0,5 стакана бульона, вернуть «пробку» на место. Чтобы пирог не подгорел, его можно накрыть фольгой. Готовый бэлиш подают так: сначала срезают «крышку» и нарезают ее на нужное количество кусков, на эти куски выкладывают начинку, а затем нарезают «дно» и кладут его отдельно.



Мясной торт

Для теста: 200 г муки, 200 г творога, 200 г маргарина, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г мясного фарша, 2 большие луковицы, 2 зубчика чеснока, 2 средние моркови, 6 ст. ложек растительного масла, 1 стакан мясного бульона (можно из кубика), черный молотый перец, тмин, соль по вкусу.

Для смазывания: 1 яйцо.

Из муки, творога и маргарина приготовить тесто и поставить его примерно на 1 ч в холодильник. За это время подготовить начинку. Репчатый лук мелко порубить, морковь натереть на средней терке.

Разогреть в кастрюле масло, положить морковь и лук и немного потушить (лук не должен зарумяниться), добавить мясо и подрумянить его, увеличив огонь.

Чеснок измельчить, положить в мясо. Добавить приправы (соль, черный молотый перец, тмин), бульон и, помешивая, тушить еще 5 мин на среднем огне. Форму для выпечки смазать маргарином, присыпать мукой. Из



$\frac{2}{3}$ теста сформовать лепешку толщиной 5 мм и положить ее на дно формы так, чтобы края были подняты примерно на 3 см. Выложить подготавливаемую начинку. Из оставшегося теста скатать жгуты и уложить их на начинке решеткой. Смазать яйцом. Духовку прогреть до 220°C и выпекать в ней пирог в течение 35 мин, пока он не приобретет темно-золотистый оттенок. Подавать горячим.



Чебуреки (вариант 1)

Для теста: 3 стакана муки, 1 яйцо, $\frac{3}{4}$ стакана воды, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г баранины, 50 г риса, 100 г бараньего сала, 1–2 луковицы, 2–3 ст. ложки холодной воды, 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Для смазывания: 1 яйцо.

Промытую в холодной воде, обсушенную мякоть баранины и баранье (лучше курдючное) сало вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку или очень мелко изрубить острым ножом.

Затем добавить соль, черный молотый перец по вкусу, рубленую зелень петрушки и, перемешивая лопаточкой, влить воду. Смешать подготовленный фарш с отварным холодным рисом.

Из муки, воды и яйца, добавив соль, замесить пресное крутое тесто.

Раскатать тесто до толщины 1 мм, вырезать из него кружки размером с небольшое чайное блюдце. На половину каждого кружка положить фарш, накрыть другой его половинкой и соединить края, предварительно



смазав их взбитым сырым яйцом. Жарить во фритюрнице в течение 6–8 мин при температуре 180° С.



Чебуреки (вариант 2)

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 0,5 стакана кипяченой воды, соль.

Для начинки: 300 г свиного фарша, 0,5 стакана кипяченой воды, 1 луковица.

Для фритюра: 1 стакан растительного масла.

Из муки, яйца, воды и соли замесить тесто. В свиной фарш добавить луковицу, натертую на терке, кипяченую воду и оставить на 15 мин.

Тесто раскатать тонким слоем и вырезать из него кружки размером с блюдце. На одну половину положить фарш, накрыть другой половиной, плотно соединить края и обжаривать в масле до готовности.



Самса (узбекские пирожки)

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 0,5 стакана сырой холодной воды, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 500 г мяса, 1 луковица, специи.

Замесить не очень крутое тесто из яйца, воды, соли и муки, поставить его в холодильник на 1 ч. Мясо пропустить через мясорубку и обжарить на сковороде до готовности. Репчатый лук мелко нашинковать и обжарить



отдельно от мяса. Мясо еще раз пропустить через мясорубку и смешать с луком. Тесто раскатать очень тонким слоем (1 мм) и нарезать на квадратики 10 × 10 см. Сложить по три квадрата, промазывая каждый растительным маслом. Положить начинку и слепить треугольник. Обжаривать примерно по 5 мин на каждой стороне в раскаленном масле.

Пироги и пирожки с рыбной начинкой



Пирог из дрожжевого теста с рыбой

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана молока или воды, 3–4 яйца (1 яйцо для смазывания пирога), 25 г дрожжей, 100 г сливочного или растительного масла, 50 г сахара, 10–15 г соли.

Для начинки: 1 кг рыбы, 3 луковицы, 5 клубней картофеля, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для смазывания: 50 г растительного масла.

Рыбу очистить, освободить от внутренностей и костей, нарезать небольшими кусочками.

Дрожжевое тесто приготовить любым способом (см. с. 8–9), разделить его пополам. Одну половину раскатать пластом и выложить на смазанный маслом противень.

На тесто положить ряд нарезанного толстыми колечками репчатого лука, сверху — ряд кусочков рыбы. Посолить, поперчить. Картофель очистить, нарезать кружками и накрыть ими слой рыбы. Снова посолить. Присыпать пряностями и мелко нарубленной зеленью. Вторую половину теста раскатать в пласт, несколько меньший по раз-



меру, чем нижний, и накрыть им пирог. Смазать растительным маслом. Выпекать в течение 30–45 мин.



Кулебяка из дрожжевого теста с рыбой

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана молока или воды, 3–4 яйца (1 яйцо для смазывания пирога), 25 г дрожжей, 100 г сливочного или растительного масла, 50 г сахара, 15 г соли.

Для начинки и соуса: 300 г мелкой рыбы (салаки, плотвы, окуней, карасей и т. д.), 1 кг судака, 3 яйца, 120 г репчатого лука, 100 г сливочного масла, 15 г муки, 20 г укропа, черный молотый перец, душистый перец горошком, соль по вкусу.

Для блинчиков: 100 г муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 10 г сахара, 20 г масла, соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто любым способом (см. с. 8–9).

Мелкую рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, промыть, залить холодной водой и отварить. Судака очистить, выпотрошить, снять филе с костей, промыть. Филе нарезать небольшими кусочками, уложить в сотейник, смазанный маслом, посолить, добавить немного воды и припустить. Кости судака промыть, порубить и сварить из них бульон. На бульоне и соке от рыбы приготовить белый соус следующим образом.

Приготовить мучную пассеровку (немного муки слегка поджарить на масле и развести бульоном до консистенции густой сметаны), развести ее процеженным бульоном, положить немного мелко нарезанного репчатого лука, душистый перец горошком и варить примерно 30 мин,



время от времени снимая накипь. Готовый соус процедить, прокипятить, посолить, заправить сливочным маслом и (по желанию) лимонным соком.

Приготовить тесто для блинчиков из указанных выше ингредиентов и напечь их.

Сварившуюся мелкую рыбу очистить от крупных костей и плавников, удалить головы. Остальное мелко порубить или пропустить через мясорубку. Репчатый лук нашинковать, немного обжарить в сотейнике на масле и соединить с рыбным фаршем. Постоянно помешивая, фарш прогреть, заправить его приготовленным белым соусом, довести до кипения, а затем снять с огня и охладить. В чуть теплый фарш добавить мелко нарубленные вареные яйца, укроп, соль и перец.

Дрожжевое тесто раскатать длинной полоской (ширина примерно 30 см, толщина – 1–1,5 см) и переложить ее на чистое полотенце или салфетку. На середине полоски разложить часть блинчиков так, чтобы они слегка перекрывали друг друга. На блинчики – половину фарша из мелкой рыбы. Фарш накрыть еще одним слоем блинчиков, сверху положить кусочки филе судака, на них – слой блинчиков, сверху – еще слой фарша, который опять накрыть блинчиками. Края блинчиков смазать сырым яйцом (его лучше разбавить небольшим количеством воды или молока) и «склеить» верхний слой блинчиков с нижним. Затем соединить края теста и очень хорошо защипать, чтобы шов получился плотным. Кулебяку положить швом вниз на смазанный маслом противень и вилкой сделать несколько небольших отверстий, чтобы выходил пар. После этого кулебяку тщательно смазать яйцом и украсить полосками, вылепленными из остатков теста. Концы полосок загнуть под кулебяку. Подготовленное изделие поставить в теплое место на 15–20 мин, потом еще раз смазать яйцом и выпекать при температуре 200–210° С в течение 25–40 мин.



В качестве начинки для кулебяки можно также использовать капусту, мясо, рис, грибы и т. д. Кулебяку можно не прослаивать блинчиками.

Но это допустимо только в том случае, когда начинка не очень сочная.



Расстегаи с рыбой

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 4 яйца (1 яйцо для смазывания пирога), 25 г дрожжей, 100 г сливочного или растительного масла, 50 г сахара, 10–15 г соли.

Для начинки: 300 г мелкой рыбы (салаки, окуней, плотвы, карасей и т. д.), 1 кг судака, сига или лосося, 100 г сливочного масла, 100 г репчатого лука, 20 г укропа, черный молотый перец и соль по вкусу.

Дрожжевое тесто и фарш из мелкой рыбы приготовить так же, как для кулебяки (см. с. 8–9, 22–23).

Тесто раскатать в ровный пласт толщиной 0,5–0,8 см и с помощью круглой выемки вырезать кружки диаметром примерно 10–15 см.

На середину каждого кружка положить горку фарша из мелкой рыбы, а сверху – тонкий кусочек сырого подсолненного судака, сига или лосося. Края теста приподнять и плотно соединить с двух концов, оставив в середине отверстие.

Подготовленные расстегаи выложить на хорошо смазанный маслом противень и поставить в теплое место на 15–20 мин, затем смазать яйцом (его можно развести водой) и выпекать в течение 20–30 мин на слабом огне.

Готовые расстегаи смазать сливочным маслом и сразу подавать на стол.

По желанию расстегаи можно приготовить и из слоеного дрожжевого теста.



Калекукко (финский рыбный пирог)

Для теста: 200 г ржаной муки, 200 г пшеничной муки, 60 г сливочного масла, 1 стакан воды, соль по вкусу.

Для начинки: 800 г филе морской рыбы, 200 г шпика, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливок, молотый перец, соль по вкусу.

Для смазывания: 1 яйцо, смалец.

Муку просеять и, постепенно добавляя воду, замесить тесто. Добавить в него размягченное масло и соль. Тесто раскатать, сложить пополам и выставить на холод на 0,5 ч. Шпик нарезать кубиками, репчатый лук – крупными кусками и обжарить их вместе.

Приготовить фарш: пропустить через мясорубку рыбное филе и лук со шпиком. В фарш добавить сливки, посолить, поперчить, перемешать. Тесто раскатать в прямоугольный пласт, на одну половину положить фарш, накрыть его второй половиной, хорошо защипать края, смазать их желтком.

Выпекать на слабом огне 3 ч, время от времени смазывая смальцем. Готовый калекукко завернуть в салфетку и слегка остудить. Затем нарезать кусками и полить растопленным маслом. Общее время приготовления – около 6 ч!



Пирог с лососем

Для теста: 250 г муки, 0,5 стакана творога, 75–80 г маргарина, 1–2 ст. ложки холодной воды.



Для начинки: 300 г лосося слабой соли, 1 стакан сливок, 3 яйца, 150 г тертого сыра твердых сортов, 30 г зелени укропа, 2 средние луковицы, несколько стрелок зеленого лука, сливочное масло, соль по вкусу.

Маргарин порубить с мукой до образования мелких крошек. После этого добавить творог, холодную воду и быстро вымесить тесто. Затем тесто завернуть в целлофан и положить на 1 ч в холодильник, после чего раскатать и положить в форму. Выпекать «вслепую» (то есть накрыть тесто пергаментом и насыпать сверху сухой горох или фасоль, чтобы тесто оставалось тонким) при температуре 180° С в течение 10 мин (ставить в разогретую духовку).

Пока выпекается оболочка пирога, приготовить начинку: нашинковать и слегка обжарить в сливочном масле репчатый лук, взбить яйца и сливки, мелко нарезать рыбу, укроп и зеленый лук. Все ингредиенты тщательно перемешать, по необходимости подсолить.

Достать из духовки оболочку пирога, вынуть пергамент с «грузом», положить начинку и выпекать еще примерно 30 мин. Подавать можно и горячим, и холодным.



Пирог с рыбой по-сибирски

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 4 яйца (1 яйцо для смазывания пирога), 25 г дрожжей, 100 г сливочного или растительного масла, 50 г сахара, 10–15 г соли.

Для начинки: 1,5 кг свежей рыбы (нельмы, муксуна, стерляди, осетрины, форели, щуки или налима), 4–5 крупных луковиц, 2 лавровых листа, черный молотый перец и соль по вкусу.



Рыбу очистить от чешуи (у осетрины или стерляди только срезать панцирные шипы), выпотрошить, отделить голову и хвост, разрезать вдоль хребта (не до конца, так как из «развернутой» рыбы должен получиться прямоугольник). Если рыба очень крупная, можно сделать еще разрезы вдоль хребта с обеих сторон от первого разреза.

Разделанную таким образом рыбу положить на большое блюдо, посолить, поперчить и оставить на 30 мин. Репчатый лук мелко нарезать.

Приготовить дрожжевое тесто (см. с. 8–9), разделить на две части и раскатать в прямоугольные пласты. Первый пласт положить на смазанный маслом противень, посыпать половиной измельченного лука, распределяя его равномерно. На луковый слой выложить развернутую рыбу, на нее – лавровый лист и равномерно посыпать оставшимся луком. Накрывать вторым пластом теста и тщательно соединить края. В середине пирога сделать небольшое отверстие, чтобы выходил пар и не вытекал сок из начинки. Прогреть духовку и поставить в нее противень.

Выпекать при температуре 200° С. Время выпекания зависит от рыбы: нельма, муксун, стерлядь, форель, осетрина – 35–40 мин; щука, налим – 45–50 мин.

Готовый пирог, не снимая с противня, накрыть влажной салфеткой. Подавать теплым, на противне. Пирог надо «открыть»: срезать по периметру верхнюю корку, которую разламывают и едят вместо хлеба.



Пирог с рыбными консервами

Для теста: 1 стакан муки, 0,5 стакана майонеза, 1 стакан сметаны, 3 яйца, 1 ч. ложка соды, гашенной уксусом (или пакетик разрыхлителя).



Для начинки: 1 банка лосося (горбуши), 1–2 средние луковицы.

Для начинки мелко нашинковать и обжарить репчатый лук, слить жидкость из рыбных консервов, размять их вилкой и смешать лук с рыбой. Выпекать при температуре 200–250° С примерно 20 мин. В качестве начинки можно использовать мясной фарш, грибы и т. д.

Муку, сметану, майонез, яйца и соду перемешать с помощью миксера, вылить половину теста в форму (или глубокую сковороду), разложить равномерно начинку и залить оставшимся тестом.

Пироги и пирожки с начинками из овощей, грибов и риса



Пирог из дрожжевого теста со свежей капустой

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана молока или воды, 4 яйца (1 яйцо для смазывания пирога), 25 г дрожжей, 100 г сливочного или растительного масла, 100 г сахара, 10–15 г соли.

Для начинки: 2 кг свежей капусты, 100 г репчатого лука, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 10–20 г соли, черный молотый перец по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто любым способом (см. с. 8–9). Для начинки очищенную капусту нашинковать, мелко изрубить острым ножом или сечкой, посолить, перемешать, выдержать примерно 5 мин, а затем отжать.

В толстостенной посуде чуть обжарить в масле мелко нашинкованный репчатый лук, добавить капусту и



тушить ее до готовности под крышкой, время от времени перемешивая. Готовую капусту остудить, смешать с мелко нарубленными сваренными вкрутую яйцами, посолить, поперчить.

Начинку можно приготовить и другим способом. Для этого крепкий кочешок надо очистить от верхних листьев, промыть, нашинковать, опустить в кипящую воду и варить около 7–10 мин. Затем капусту откинуть на дуршлаг, остудить, посолить, добавить нарубленные вареные яйца и растопленное масло, перемешать.

Пирог формировать и выпекать таким же образом, как пирог с мясом (см. с. 14–15).



Пирожки московские с капустой

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 3 яйца, 25 г дрожжей, 100 г сливочного или растительного масла, 100 г сахара.

Для начинки: 1,5 кг капусты, 80 г репчатого лука, 2 яйца, 80 г сливочного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Для фритюра: 300 г животного жира, сливочного или растительного масла.

Дрожжевое тесто и начинку приготовить так же, как для большого пирога с капустой (см. с. 8–9, 28).

Тесто выложить на присыпанную мукой доску (или стол), раскатать в пласт толщиной не больше 0,5 см (лучше немного тоньше) и нарезать кружочками. На кружочки выложить фарш и сделать очень плотный шов. Подготовленные пирожки выдержать в теплом месте 15–20 мин. В глубокой посуде разогреть жир (пока не появится легкий дымок), опустить в него пирожки. Осторожно пока-



чивая посуду, чтобы масло обливало их со всех сторон, обжарить. Если пирожки крупные, их надо переверачивать. Готовые пирожки сразу, еще горячими, подавать на стол.

Таким же образом можно приготовить пирожки с любой другой начинкой.



Бабушкины пирожки

Для теста: 2 стакана муки, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 1 яйцо, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: обжаренная капуста с вареными яйцами; грибы с луком; морковь; рис и т. д.

Смешать муку, дрожжи и яйцо. Добавить соль, сахар и подсолнечное масло. Влить подогретое молоко. Все тщательно перемешать, пока не получится однородная масса. Тесто поставить в тепло примерно на 1–2 ч (чем больше оно поднимется, тем лучше). Раскатать и сформовать пирожки, заправив их начинкой (по вкусу). Выпекать 25 мин при температуре 150° С. Готовые пирожки смазать кусочком сливочного масла.

Начинка для пирожков может быть и сладкой.



Пирог из дрожжевого теста с морковью

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана молока или воды, 3–4 яйца (1 яйцо для смазывания пирога), 25 г дрожжей, 100 г сливочного или растительного масла, 50 г сахара, 10–15 г соли.



Для начинки: 1,5 кг моркови, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 30 г зелени укропа, 30 г сахара, соль и красный молотый перец по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто любым способом (см. с. 8–9). Для приготовления начинки морковь очистить, тщательно вымыть, мелко нарезать и потушить в небольшом количестве воды до готовности. Выбрать морковь шумовкой, изрубить острым ножом или сечкой и как следует прожарить в масле. Затем влить в сковороду морковный отвар и держать на огне, пока жидкость не выпарится. Начинку остудить, добавить в нее мелко нарубленные вареные яйца и укроп, посолить, поперчить по вкусу, заправить оставшимся сливочным маслом.

Пирог формовать и выпекать таким же образом, как и пирог с мясом (см. с. 14–15).



Пирог из дрожжевого теста с рисом

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана молока или воды, 3–4 яйца (1 яйцо для смазывания пирога), 25 г дрожжей, 100 г сливочного или растительного масла, 50 г сахара, 10–15 г соли.

Для начинки: 500 г риса, 120 г репчатого лука, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 20 г укропа, черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто любым способом (см. с. 8–9). Рис для начинки промыть и отварить в большом количестве воды, откинуть на дуршлаг и промыть под струей горячей кипяченой воды. В сотейнике растопить масло и обжарить мелко нарубленный лук. Затем положить туда рис, перемешать и прогреть. После



этого добавить в рис мелко нарубленные вареные яйца и укроп. Все перемешать, положить сливочное масло, посолить, поперчить.

Пирог формовать и выпекать так же, как пирог с мясом (см. с. 14–15).



Расстегаи московские с грибами и рисом

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 4 яйца (1 яйцо для смазывания расстегаев), 25 г дрожжей, 100 г сливочного или растительного масла, 50 г сахара, 10–15 г соли.

Для начинки: 200 г сушеных грибов, 1 луковица, 2–3 ст. ложки маргарина, 100 г риса, соль и черный молотый перец по вкусу.

Дрожжевое тесто приготовить любым способом (см. с. 8–9). Грибы залить крутым кипятком, выдержать около 15–20 мин, затем отварить в этой же воде до готовности, после чего откинуть на дуршлаг и пропустить через мясорубку или порубить ножом. Репчатый лук нашинковать, слегка обжарить, смешать с грибами и снова обжарить. Рис отварить, откинуть на дуршлаг и промыть. Смешать рис с грибами, посолить, поперчить. Расстегаи формовать и выпекать так же, как расстегаи с мясом (см. с. 16–17).



Пирог «Помещичий»

32 *Для теста:* 2,5 стакана муки, 30–40 г дрожжей, 0,5 стакана воды, 200 г сливочного масла или марга-

рина, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сливок, 50 мл водки.

Для начинки: 400 г зеленого лука, 100 г зелени укропа, 5 яиц, 100 г сливок, шампиньоны или белые грибы, черный молотый перец и соль по вкусу.

Для смазывания: 1 яйцо.



Накануне приготовления пирога замесить опару (в теплой воде развести дрожжи, добавить немного сахара и муки) и оставить ее на ночь. Утром добавить растопленное масло, яйцо, сахар, сливки и водку, хорошо вымесить и поставить в теплое место, чтобы дать тесту подняться. Из яиц и 50 г сливок приготовить яичницу-болтунью и измельчить ее.

Грибы нарезать тонкими ломтиками и обжарить в масле. Мелко нарезанный зеленый лук хорошо истолочь с крупной солью, добавить рубленый укроп, яичницу и грибы. Начинку посолить, поперчить, влить оставшиеся сливки, затем тщательно перемешать.

Подошедшее тесто раскатать в пласт, оставив немного его для оформления пирога. Выложить на него еще теплую начинку, сверху – решетку из оставшегося теста. В «окошки» решетки можно уложить ядра жареного соленого миндаля. Загнуть края теста так, чтобы получился красивый шов, смазать поверхность взбитым яйцом. Поставить пирог в горячую духовку и выпекать до готовности. Подавать горячим (можно немного остудить).



Пирожки из слоеного теста с капустой

Для теста: 1 кг муки, 750 г сливочного масла, 2 стакана воды, 1 яйцо для смазывания пирожков, 1,5 г лимонной кислоты, соль по вкусу.



Для начинки: 2 кг капусты, 100 г репчатого лука, 2 яйца, 100 г сливочного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовить пресное слоеное тесто (см. с. 9–10). Начинку приготовить так же, как для большого пирога из дрожжевого теста с капустой (см. с. 28–29). Тесто раскатать полосой (шириной 10–12 см, толщиной 5 мм) и смазать яйцом, разведенным водой или молоком. На середину полосы выложить горками начинку на расстоянии 3–4 см друг от друга. Тесто сложить пополам, обжать вокруг начинки, скрепить по бокам и разрезать на прямоугольники. Края получившихся пирожков несколько раз осторожно прижать тупой стороной ножа.

Пирожки можно сформовать в форме треугольников. Для этого раскатанное тесто надо нарезать на квадраты (примерно 10 × 10 см), положить начинку, смазать края теста яйцом, сложить его треугольником, обжать начинку и примять края тупой стороной ножа.

В качестве начинки можно использовать мясной фарш, рис, яблоки, густое варенье, джемы, повидло.



Страсбургский пирог

Для теста: 1 стакан муки, 125 г сливочного масла, 3 ст. ложки сметаны.

Для начинки: 600 г репчатого лука, растительное масло.

Для «крыши»: 200 г сметаны, 2 яйца.

Приготовить тесто: смешать муку, сметану и масло, очень тщательно перемешать, пока не образуется однородная масса без комков. Лук для начинки



очистить, нарезать тонкими колечками и обжарить на слабом огне в растительном масле до бледно-желтого цвета. Тесто раскатать в пласт толщиной примерно 0,5 см, выложить на противень. Уложить начинку ровным слоем, края теста загнуть, чтобы получился открытый пирог.

Приготовить «крышу»: взбить сметану с яйцами. Выложить «крышу» на начинку.

Пирог выпекать в духовке на слабом огне в течение 35–40 мин. Немного остудить, нарезать на куски и подавать на стол.



Луково-яблочный пирог

Для теста: 1 стакан муки, 1 ч. ложка разрыхлителя, 100 г творога, 4 ст. ложки молока, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка манной крупы, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г репчатого лука, 50–80 г копченой грудинки, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 яблока, 1 стакан сметаны, 3 яйца, 100 г тертого сыра, соль и перец по вкусу.

Муку просеять через сито, смешать с разрыхлителем и солью. (В качестве разрыхлителя можно использовать гашенную уксусом соду.)

Добавить растительное масло, молоко и протертый через сито творог.

Все тщательно перемешать и поставить в холодильник примерно на полчаса.

Грудинку нарезать мелкими кубиками и слегка обжарить. Лук нашинковать тонкими колечками и обжарить на сливочном масле. Яблоки очистить от кожицы,



вынуть сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Смешать их с луком, сметаной, яйцами и тертым сыром.

Тесто раскатать ровным пластом, положить его в глубокую сковороду или форму, смазанную маслом, чтобы оно закрывало дно и стенки формы, слегка посыпать манной крупой, выложить луково-яблочную начинку, поверх нее – обжаренную грудинку.

Края пирога осторожно загнуть, вылепить аккуратный бортик. Поставить пирог в слегка нагретую духовку и выпекать приблизительно 1 ч.



Луковый пирог

Для теста: 1 стакан муки, 75 г маргарина, 3 ст. ложки сметаны.

Для начинки: 4 крупные луковицы, 1–2 ст. ложки муки, сливочное или растительное масло для жарки.

Для смазывания и обсыпки: 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 50–100 г сыра твердых сортов.

Репчатый лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить в масле до золотистого цвета (за 1–2 мин до того, как снять лук с огня, присыпать его мукой), остудить.

Приготовить тесто. Для этого нужно смешать муку, размягченный маргарин и сметану и слепить из получившейся массы колобок.

Чтобы приготовить смесь для смазывания, яйца надлежит взбить вместе со сметаной. Для обсыпки натереть сыр на средней терке.

Форму для выпекания смазать небольшим количеством маргарина, руками размять по ней тесто (слой должен быть тонким), выложить на него начинку, полить

яично-сметанной смесью и посыпать сыром. Выпекать в заранее разогретой до температуры 200° С духовке в течение 35 – 40 мин.

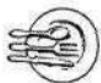


Пирог «Ералаш»

Для теста: мука (по необходимости), 2 яйца, 1 ч. ложка сахара, 125 г сливочного масла, 1 стакан молока, 0,5 ч. ложки соды, гашенной уксусом, соль по вкусу.

Для начинки: 2–3 помидора (или 0,5 стакана томатной пасты), 100 г грибов (или колбасы, ветчины), 1 луковица, 100 г сыра, зелень.

Яйца тщательно растереть с солью, сахаром и маслом, добавить молоко. Продолжая растирать, осторожно всыпать муку, чтобы не было комочков. Тесто должно получиться не слишком жидким, но и не густым (примерно как очень густая сметана). Добавить соду. Форму смазать маслом, посыпать мукой, вылить в нее $\frac{2}{3}$ теста. Сверху положить измельченный обжаренный лук, нарезанные кружочками помидоры (или томатную пасту), отварные грибы (колбасу или ветчину), посыпать тертым сыром. Залить оставшимся тестом. Выпекать около 20 мин. Готовый пирог посыпать свежей зеленью.



Пирог из слоеного теста с шампиньонами

500 г готового слоеного теста (см. рецепт на с. 10–11).

Для начинки: 2 средние луковицы, 1 ст. ложка растительного масла, 375 г свежих шампиньонов,



125 г сыра, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Тесто раскатать пластом толщиной 0,5–0,7 см. Противень смочить холодной водой и положить на него тесто. Репчатый лук нашинковать тонкими колечками и обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Шампиньоны очистить, промыть, нарезать крупными ломтиками. Сыр нарезать кубиками. Грибы перемешать с сыром и положить на тесто. Сверху выложить лук, посыпать зеленью петрушки, посолить, поперчить. Выпекать при температуре 220–230° С. Готовый пирог нарезать на куски и подавать к столу в качестве закуски.



Пирожки с грибами и баклажанами

1 кг готового слоеного теста, 10 г сушеных белых грибов, 225 г любых свежих грибов, 0,5 стакана кипяченой воды, 2 ст. ложки оливкового масла, 200 г баклажанов, 1 зубчик чеснока, 1 ч. ложка мелко нарезанного тимьяна, 2 ст. ложки томатной пасты, 50 г сыра, 1 яйцо, 1 ст. ложка молока, черный молотый перец, соль.

Тесто раскатать на два равных прямоугольника размером 20 × 30 см. Из каждого вырезать по 6 квадратов, накрыть полотенцем и оставить на 30 мин. Сушеные грибы залить горячей водой, оставить на 20 мин, затем измельчить. Настой не выливать. В большой сковороде разогреть 1 ст. ложку оливкового масла и обжарить баклажаны, нарезанные кубиками, в течение 3 мин. Добавить белые грибы, свежие грибы, измельченный чеснок, тимьян и жарить, помешивая, еще 3 мин. Влить настой от белых грибов и прокипятить на сильном огне 3 мин. Добавить томатную



пасту, посолить, поперчить и охладить. На середину каждого квадратика теста положить грибную начинку. Сверху посыпать тертым сыром. Слегка увлажнить края теста и накрыть другим квадратиком. Защипать края, наколоть вилкой и смазать пирожки яично-молочной смесью. Положить на противень, выпекать в духовке, нагретой до 220° С, в течение 15–20 мин до золотистого цвета.



Пирожки с овощами

Для теста: 400 г пшеничной муки тонкого помола, 100 г растопленного сливочного или топленого масла, 150 мл холодной воды, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 2–3 клубня картофеля, 0,5 кочана цветной капусты, 200 г зеленого горошка, 4 ст. ложки топленого или растительного масла, 1,5 ч. ложки семян кунжута, 0,5 ч. ложки имбиря, 0,5 ч. ложки молотого кориандра, 0,25 ч. ложки молотой гвоздики, 0,5 ч. ложки молотой корицы, 2 ч. ложки соли, 0,25 ч. ложки черного молотого перца.

Для фритюра: топленое или растительное масло (по необходимости).

Муку и соль высыпать в миску и влить растопленное сливочное или топленое масло. Втирать масло в муку, пока смесь не будет похожа на крупные крошки хлеба. Влить воду и вымешивать тесто, пока оно не станет однородным и мягким и не перестанет прилипать к пальцам. Скатать тесто в шар, сбрызнуть водой, накрыть влажной тканью и отложить на то время, пока готовится начинка.

Вычистить картофель и нарезать его маленькими кубиками. Цветную капусту натереть на самой крупной терке или нарубить. Отварить свежий зеленый го-



рошек в кипящей подсоленной воде, воду слить. Поставить глубокую сковороду на средний огонь и поджарить семена кунжута в топленом или растительном масле. Когда семена начнут темнеть, добавить к ним натертый имбирь и молотые пряности и жарить еще несколько секунд. Положить кубики картофеля и, помешивая, жарить 3–4 мин, затем добавить цветную капусту. Подержать на огне еще 3–4 мин, все время помешивая. Добавить 2 ст. ложки воды, накрыть крышкой и тушить 15 мин, пока овощи не станут мягкими. Добавить горошек, посолить, поперчить, а затем выложить начинку на чистое блюдо, чтобы она остыла.

Посыпать доску мукой. Сделать из теста 10 шариков, раскатать их в лепешки. Каждую лепешку разрезать пополам. Взять одну половинку и увлажнить край ее прямой стороны от центра до одного конца. Сложить оба конца прямой стороны так, чтобы получился конус. На две трети наполнить конус начинкой, защипать края. На среднем огне нагреть топленое или растительное масло в глубокой сковороде с толстым дном. Погрузить в масло несколько пирожков одновременно. Жарить, часто переворачивая, пока обе стороны не зарумянятся. Масло должно быть достаточно горячим, чтобы каждая партия пирожков приготавливалась около 6–8 мин. Готовые пирожки откинуть на дуршлаг, чтобы масло стекло.



Овощной пирог

Для теста: 1,5 стакана муки, 100 г смеси сливочного и растительного масла, 100 г тертого сыра, 1 яичный желток, вода; 1 яйцо для смазывания.

40 Для начинки: 250 г моркови, 100 г свежих грибов (желательно белых), 250 г молодого репчатого лука,

3 ст. ложки сливочного масла, 250 г стручковой фасоли, 1 ст. ложка муки.



Морковь тщательно вымыть, очистить и сварить в кипящей подсоленной воде. Слить отвар (1 стакан оставить для начинки). Очистить, вымыть и нарезать грибы. Лук очистить, мелко нашинковать и обжарить с грибами в сливочном масле. Нарезать морковь и фасоль, добавить к грибам и тщательно перемешать. Положить муку, снова перемешать и оставить на огне на 2–3 мин. Влить морковный отвар и, помешивая, довести до кипения, пока смесь не загустеет. Снять ее с огня и выложить в подходящую посуду.

Приготовить тесто. Для этого перемешивать муку с жировой смесью до тех пор, пока тесто не станет похожим на хлебные крошки. Положить сыр и тщательно перемешать. Вбить желток и добавить столько воды, чтобы получилось плотное тесто. Раскатать тесто в лепешку, выложить ее в глубокую форму так, чтобы тесто покрывало и края формы. Выложить на тесто начинку. Из небольшого кусочка теста сформовать полоски и выложить их на пирог решеткой. Смазать яйцом и выпекать в течение 30 мин.

Пироги и пирожки с начинками из сыра и брынзы



Слоеный пирог с брынзой

500 г готового слоеного теста (см. рецепт на с. 9–10).

Для начинки: 200 г брынзы, 3 яйца (1 яйцо для смазывания пирога), 40–50 г сливочного масла.



Брынзу натереть на крупной терке и смешать ее с сырыми яйцами и размягченным сливочным маслом.

Тесто раскатать тонкой полоской (длиной около 30 см, шириной 15 см), положить начинку, свернуть тесто с начинкой в трубочку (по длине), а затем спиралью. Смазать сверху взбитым сырым яйцом, положить на смазанный маслом противень и выпекать на среднем огне примерно 30–40 мин.



Хачапури (вариант 1)

Для теста: 1 кг муки, 1 пачка маргарина, 2 яйца, 250 г творога, соль, сода, гашенная уксусом.

Для начинки: 200 г сыра, 1 головка чеснока, 2–3 ст. ложки сметаны.

Из указанных ингредиентов замесить тесто и разделить его пополам. Раскатать в пласты средней толщины. На один из них положить начинку: тертые сыр и чеснок, смешанные со сметаной. Накрыть вторым пластом и поставить в духовку. Когда тесто зарумянится, хачапури готов.



Хачапури (вариант 2)

Для теста: 0,5 л кефира, 2 яйца, 0,5 пачки сливочного маргарина, 0,5 ч. ложки соды, уксус, мука (по необходимости), растительное масло для фритюра.

Для начинки: брынза, сулгуни или осетинский сыр.



Маргарин натереть на терке, добавить кефир, взбитые яйца, соду, гашенную уксусом, и всыпать муку – пока не получится тесто средней густоты. Положить его в холодильник на 1 ч, затем раскатать в пласт толщиной 1 см и вырезать из него кружочки. На середину каждого кружка положить натертую брынзу (или сыр), защипать края и обжарить в растительном масле.



Хачапури (вариант 3)

Для теста: 1 стакан простокваши, 2 яйца, 0,25 ч. ложки соли, мука, сливочное масло (по необходимости).

Для начинки: 500 г соленого сыра или брынзы, 1 яйцо, 25–30 г сливочного масла.

Смешать простоквашу, яйца и соль. Муку добавлять, пока не получится тесто средней плотности. Готовое тесто разделить на 4 равные части, раскатать в пласты. Каждый пласт смазать теплым сливочным маслом, сложить вчетверо, вновь раскатать, смазать маслом, повторить все операции. На подготовленные пласты положить начинку, накрыть другим пластом (меньшего диаметра) и защипать края хачапури наглухо.

Для начинки сыр нарезать плоскими ломтями толщиной 1 см, положить в эмалированную посуду, залить холодной водой, закрыть крышкой и вымочить в течение 2–5 ч в зависимости от степени солености сыра. Затем сыр откинуть на дуршлаг, слегка отжать рукой через марлю и растолочь, подмешивая взбитое яйцо и сливочное масло. Из полученной смеси сформовать шарики размером со среднее яблоко и оставить на 2–3 ч. Разогреть чугунную сковороду, смазать маслом (около 0,5 ст. ложки на каждый пирожок), положить на нее хачапури и выпекать



8–10 мин на умеренном огне, пока одна сторона не зарумянится. Перевернуть, смазать сверху смесью масла и яиц и продолжать выпекать. Готовые хачапури смазать маслом и подавать горячими.



Чебуреки с сыром и помидорами

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 0,5 стакана воды, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г твердого сыра, 4 средних помидора, зелень петрушки, укроп, лук, 2–3 ст. ложки майонеза.

Для фритюра: 0,5 стакана растительного масла.

Замесить крутое тесто. Помидоры нарезать кружочками, сыр — ломтиками, зелень порубить и перемешать с майонезом. Раскатать тесто на прямоугольники по 10 × 15 см. На каждую половинку прямоугольника положить ломтик сыра, 1 ч. ложку майонеза с зеленью, кружочек помидора (посолить, если сыр не очень соленый), плотно соединить края. Можно добавить кружочек соленого огурца, оливки. Обжаривать на раскаленном масле с обеих сторон, пока на чебуреках не образуется румяная корочка.

СЛАДКИЕ ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, ВАТРУШКИ



Ватрушки с творогом

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 4 яйца (1 яйцо для смазывания ватрушек), 25 г дрожжей, 100 г сливочного или растительного масла, 100 г сахара, 10–15 г соли.

Для начинки: 800 г творога, 100 г сахара, 1 яйцо, 50 г сметаны, соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто любым способом (см. с. 8–9). Нежирный творог протереть через сито или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. После этого добавить сахар, яйцо, соль по вкусу, сметану и все тщательно перемешать. По желанию можно добавить изюм, ваниль, корицу.

Большую часть теста раскатать полосой толщиной около 3–5 мм, длиной и шириной — на 5–6 см больше противня. Противень тщательно смазать сливочным маслом и аккуратно выложить на него тесто. На тесто ровным слоем положить творожную начинку.

Из оставшегося теста нарезать полоски и положить их сеточкой на творог. Края теста загнуть так, чтобы они накрыли концы полосок.

Поставить ватрушку примерно на 15–20 мин в теплое место для расстойки, затем смазать ее взбитым



яйцом и выпекать на слабом огне. Готовую ватрушку разрезать и подать на стол.

Можно сделать и маленькие ватрушки. Для этого нужно сформовать жгут, нарезать его на одинаковые кусочки, вылепить из них небольшие шарики. Шарики положить на тщательно смазанный маслом противень с учетом того, что при выпекании ватрушки увеличатся в размере, и поставить в теплое место для расстойки примерно на 15–20 мин.

Затем осторожно надавить на шарики скалкой (или дном стакана) и в образовавшееся углубление положить начинку. Выдержать еще несколько минут, чтобы ватрушки снова поднялись, после чего смазать их яйцом и выпекать на слабом огне.

В качестве начинки можно также использовать повидло, варенье, ягоды, яблоки.



Пирог из песочного теста с творогом

Для теста: 250 г маргарина, 1 стакан сахарной пудры или сахара, 1 яйцо, 2 тонких стакана муки, сода на кончике ножа, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г творога, 1 ст. ложка сахара, 2–3 яичных желтка, 1 ст. ложка муки, 2–3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки изюма.

Для смазывания: 1 яйцо.

Творог положить в марлевый или тканевый мешочек, придавить грузом и оставить примерно на 1,5–2 ч, чтобы вытекла лишняя жидкость. Затем подготовленный таким образом творог растереть в миске до однообразной консистенции, добавить сахар, желтки, сметану, изюм,

46 муку и тщательно перемешать.



Приготовить песочное тесто (см. с. 11–12), раскатать пластом толщиной 6–7 мм, положить на противень. На тесто ровным слоем выложить начинку, осторожно загнуть края и хорошо смазать их яйцом. Выпекать при температуре 210–220° С, пока тесто не зарумянится.



Пирог «Зять на пороге»

Для теста: 3 тонких стакана муки, 200 г сливочного масла, 2 тонких стакана кефира.

Для начинки: 1 кг яблок, 2 ст. ложки сахара.

Для смазывания: 1 яичный желток.

Размягченное масло размять, размешать с кефиром, добавить муку и замесить некрутое тесто. Оставить его на 10–15 мин. Яблоки тщательно вымыть, удалить сердцевину и нарезать тонкими дольками, не снимая кожицу. Тесто раскатать в лепешку толщиной не более 1 см и положить на смазанный маслом противень. На половину лепешки равномерно выложить яблоки, посыпать их сахаром, накрыть начинку второй половиной лепешки и соединить края так, чтобы пирог приобрел форму полумесяца. Наколоть его вилкой, смазать желтком и выпекать при температуре 220° С, пока корочка не зарумянится.



Пирог из песочного теста с яблоками

Для теста: 250 г маргарина, 1 стакан сахарной пудры или сахара, 1 яйцо, 2 тонких стакана муки, соль по вкусу, сода на кончике ножа.



Для начинки: 5–6 крупных яблок, 100 г сахара, 1 ч. ложка молотой корицы.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовить песочное тесто (см. с. 11–12), отложить немного теста, остальное раскатать пластом толщиной до 1 см и положить на противень.

Яблоки вымыть, обсушить, снять кожицу, нарезать равными тонкими дольками и равномерно выложить на тесто. Сверху посыпать сахаром, смешанным с корицей.

Из небольшого кусочка теста нарезать полоски и положить их на яблоки в виде решетки. Края теста загнуть, чтобы они прикрыли края полосок, и смазать яйцом. Выпекать при температуре 200–210° С, пока пирог не приобретет золотистую окраску.

По желанию вместо яблок можно использовать ревень или крыжовник.



Быстрый яблочный пирог

Для теста: 1 стакан муки, 3–4 яйца, 1 стакан сахара.

Для начинки: 2 яблока, изюм и грецкие орехи по вкусу.

Глубокую форму (или сковороду с высокими стенками) смазать маслом. Яблоки тщательно вымыть, обсушить, снять кожицу, удалить сердцевину с семечками, нарезать тонкими дольками и равномерно распределить по дну формы. На них высыпать ровным слоем смесь распаренного изюма и орехов.

Муку, яйца и сахар тщательно взбить миксером и получившуюся однородную массу вылить в форму.

Выпекать на среднем огне примерно 15–20 мин, пока не образуется румяная золотистая корочка.

По желанию грецкие орехи можно заменить любыми другими орехами или вовсе не использовать.



Яблочник с рисовой крошкой

Для теста: 500 г муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 2–2,5 ст. ложки густой сметаны, 1–2 ч. ложки майонеза, $\frac{3}{4}$ стакана смеси кефира и молока, 1 ст. ложка водки или коньяка, 1 ч. ложка соды, гашенной уксусом, 1 щепотка соли.

Для начинки: 500–700 г яблок, $\frac{2}{3}$ стакана сахарной пудры, 0,5 ст. ложки цукатов, 1–2 ст. ложки лимонного сока, молотая корица по вкусу.

Для рисовой крошки: $\frac{3}{4}$ стакана риса, 0,5 л молока, 0,5 стакана сахара, 50 г кишмиша, 3 яйца, 0,5 ч. ложки соды, гашенной уксусом, сахарная пудра и ванильный сахар по вкусу

Для смазывания и обсыпки: 2–3 ст. ложки растительного масла, 50 г шоколада, манная крупа.

Приготовить тесто. Для этого смешать сметану, майонез, смесь молока и кефира, соду. Взболтать, чтобы жидкость слегка вспенилась.

Отдельно растереть добела яйца с сахаром и солью, добавить водку или коньяк, влить все в подготовленную ранее смесь и тщательно перемешать. Постепенно подсыпая муку по 2 ст. ложки, вымешать деревянной ложкой крутое тесто без комков.

Переложить его на присыпанную мукой доску, скатать в шар, накрыть влажным полотенцем или миской и оставить примерно на 15–20 мин.



Затем обмять тесто руками и раскатать его в нетолстый прямоугольный пласт.

Смазать поверхность теста растительным маслом, завернуть к середине: сначала более длинные края (защипать), затем короткие края (и также защипать). После этого перевернуть швом вниз, слегка размять руками и оставить на 3–5 мин. Затем раскатать и снова так же сложить. Повторить процедуру трижды, каждый раз смазывая тесто маслом и оставляя вылежаться.

После этого тесто раскатать в пласт размером с противень. Смазать противень маслом, присыпать мукой и переложить на него тесто.

Для начинки яблоки очистить, нарезать тонкими ломтиками, слегка сбрызнуть лимонным соком (или растворенной в воде лимонной кислотой). Цукаты мелко нарезать и перемешать с сахарной пудрой и корицей.

Пласт теста посыпать тонким слоем манной крупы, выложить смесь цукатов с корицей, сверху — дольки яблок (уложить их «черепицей»).

Края теста завернуть на начинку и защипать. Поставить в духовку и выпекать пирог до готовности при температуре 220° С. Когда яблоки подрумянятся, вынуть пирог и обильно засыпать заранее приготовленной рисовой крошкой.

Чтобы приготовить рисовую крошку, нужно сначала сварить из риса с молоком и сахаром густую рассыпчатую кашу и охладить ее.

Прибавить, осторожно перемешивая, желтки (по одному), распаренный кишмиш, соду и аккуратно ввести взбитые в пену белки.

Все тщательно вымешать и выложить ровным нетолстым слоем на хорошо смазанный маслом противень. Запечь в горячей духовке, чтобы масса зарумянилась, а жидкость полностью выпарилась. Охладить и, измельчив ее в мелкую крошку, добавить по вкусу сахарную пудру и

Поставить обратно в духовку примерно на 5 мин, затем горячий пирог посыпать тертым шоколадом.



Яблочный пирог по-испански

Для теста: 250 г муки с разрыхлителем, 0,75 ч. ложки молотой корицы, 0,5 стакана сахарной пудры, мелко натертая цедра и сок 1 лимона; 2 яйца, 3 ст. ложки сладкого хереса, 0,5 стакана оливкового масла.

Для начинки: 500 г зеленых яблок.

В глубокой миске смешать муку, корицу, сахар и лимонную цедру. Сделать углубление в центре и постепенно добавить туда взбитые яйца, херес, оливковое масло и сок лимона, постоянно размешивая, пока не получится однородная масса без комков.

Вымытые и обсушенные яблоки очистить от кожицы, вынуть сердцевину и нарезать мелкими кубиками.

Выложить яблоки на тесто и перевернуть в форму, смазанную маслом.

Выпекать в духовке, нагретой до 180° С, в течение 40–45 мин до образования румяной корочки, твердой на ощупь. Пирог вынуть из духовки, немного остудить, перевернуть на блюдо и остудить окончательно.



Французский яблочный пирог

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 1–1,5 ч. ложки сахарной пудры, 4 ст. ложки маргарина.



Для начинки: 1 кг кисло-сладких яблок, тертая цедра и сок 1 лимона, 4 ст. ложки абрикосового варенья.

Муку просеять и смешать с сахарной пудрой, добавить маргарин и вымесить тесто до состояния, похожего на хлебные крошки. Долить воды – до консистенции мягкого теста.

Раскатать тесто на доске, слегка присыпанной мукой, и положить его в круглую форму. Выпекать 10 мин в духовке, разогретой до 180° С.

Очистить яблоки (все, кроме трех) от кожицы, удалить сердцевину, нарезать ломтиками, положить в кастрюлю. Добавить немного маргарина и 2 ст. ложки воды. Накрыть крышкой и оставить на небольшом огне примерно на 15 мин, пока яблоки не станут мягкими. Положить тертую цедру лимона и 3 ст. ложки варенья. Тушить еще 15 мин, пока яблочная масса не загустеет.

Переложить начинку на пирог и остудить. Тем временем очистить отложенные яблоки и также тонко нарезать ломтиками, предварительно удалив сердцевину. Выложить ломтики по краю пирога и в центр. Сбрызнуть лимонным соком и снова поставить в духовку на 30–40 мин, пока верхушка пирога не подрумянится. Разогреть оставшееся варенье и покрыть им пирог.

Подавать холодным или горячим с нежирными сливками, посыпанными корицей.



Одесский пирог

Для теста: 1 стакан муки, 4 яичных желтка, 1 стакан сахара, 0,5 пачки маргарина (или 125 г сливочного масла).



Для начинки: 4–5 средних яблок, 2 лимона, сахар по вкусу.

Для «крыши»: 4 яичных белка, 1 стакан сахара.

Приготовить тесто: вымешивать муку, желтки, сахар и размягченный маргарин (или масло) до тех пор, пока не образуется однородная масса без комков. Тесто раскатать и положить на противень (можно выложить одним комком на противень и аккуратно размять руками).

Вымытые холодной водой и обсушенные яблоки очистить от кожицы и нарезать равными тонкими ломтиками. Выложить их на тесто. Лимоны натереть на терке вместе с цедрой, смешать с сахаром и этой смесью смазать яблоки. Края теста аккуратно загнуть, чтобы получился открытый пирог, и поставить его примерно на 15–20 мин в духовку. Пока пирог стоит в духовке, белки тщательно растереть и взбить с сахаром.

Вынуть пирог, остудить, выложить на него взбитые белки и снова поставить в духовку на очень слабый огонь. Выпекать 1,5–2 ч. Готовый пирог резать горячим.



Ватрушки из песочного теста

Для теста: 250 г маргарина, 1 стакан сахарной пудры или сахарного песка, 1 яйцо, 2 тонких стакана муки, соль по вкусу, сода на кончике ножа.

Для начинки: густой джем, брусничное варенье, творожные сырки.

Для смазывания: 1 яичный желток.

Приготовить песочное тесто (см. с. 11–12), раскатать его лепешкой, вырезать из нее кружки диаметром



примерно 10 см. С помощью скалки или стакана сделать углубления в каждом кружке. Края кружков смазать желтком, углубления заполнить начинкой. Начинка не должна быть жидкой, в противном случае при выпечке сироп выльется и пригорит, что придаст изделию неряшливый вид и испортит его вкус.



Пирог из песочного теста с брусникой и яблоками

Для теста: 250 г маргарина, 1 стакан сахарной пудры или сахара, 1 яйцо, 2 тонких стакана муки, соль по вкусу, сода на кончике ножа.

Для начинки: 1 стакан брусники, 3–4 средних яблока, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 0,5 ч. ложки корицы.

Приготовить песочное тесто (см. с. 11–12) и раскатать его в круглую лепешку. Лепешку положить в форму или на сковороду, оформить бортики, поставить в духовку и немного подрумянить. Бруснику перебрать, промыть холодной водой, обсушить, смешать с сахаром и крахмалом, затем выложить на лепешку. Сверху положить яблоки, нарезанные ломтиками, посыпать сахаром и корицей. Пирог поставить в духовку, выпекать до готовности.



Пирог из песочного теста с малиной или земляникой

Для теста: 250 г маргарина, 1 стакан сахарной пудры или сахара, 1 яйцо, 2 тонких стакана муки, соль по вкусу, сода на кончике ножа.

Для начинки: 2 стакана малины или земляники, 1 стакан густой сметаны, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара.



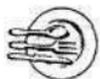
Приготовить песочное тесто (см. с. 11–12), раскатать его в лепешку. Лепешку положить на сковороду, высыпать на нее ягоды. Сметану, яйца и сахар взбить и залить ягоды полученной смесью. Пирог выпекать в духовке при температуре 180–200° С. Подавать с чаем или молоком.



Быстрый воскресный пирог

Для теста: 150 г муки, 150 г сахара, 100 г масла.
Для начинки: 5 груш.

Муку, сахар и размягченное масло тщательно перемешать. Готовое тесто должно иметь вид мелкой крошки. Взять форму для выпекания пирога, положить на ее дно пергамент или фольгу. Груши очистить от кожицы, вынуть семечки, нарезать тонкими дольками и аккуратно положить в форму. Сверху высыпать тесто. Выпекать при температуре 180° С в течение 20–25 мин. Готовый пирог немного остудить. По желанию его можно посыпать смесью какао и сахарной пудры.



Лимонный пирог

Для теста: 3 стакана муки, 100 г маргарина, 100 г сливочного масла, $\frac{3}{4}$ палочки дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 0,5 ч. ложки соли.

Пироги, пирожки, ватрушки



Для начинки: 1–2 средних лимона (желательно с толстой кожицей), 1 стакан сахара.

Масло, маргарин и муку сложить в миску и руками перетереть их до образования мелкой крошки.

Дрожжи развести в теплом молоке и влить их в полученную смесь. Вымесить тесто, разделить его на три части, скатать в виде шариков и поставить на 40 мин в холодильник.

Приготовить начинку: лимоны очистить от косточек, вместе с кожурой пропустить через мясорубку и перемешать с сахаром.

Тесто вынуть из холодильника и раскатать в 3 равных пласта толщиной не более 0,5 см.

На первый пласт осторожно выложить половину начинки, накрыть ее вторым пластом, на него – оставшуюся начинку и третий пласт. Края пирога как следует закрепить, после чего проколоть «крышку» вилкой в нескольких местах.

Пирог поставить в холодную духовку и выпекать при температуре 200° С в течение 35–40 мин.

Подавать готовый лимонный пирог холодным, так как горячая начинка имеет горьковатый привкус.



Пирог с лимонным кремом

Для теста: 1 стакан муки, 1 банка сгущенного молока, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ч. ложка соды.

Для начинки: 1 лимон, 1 стакан сахара.

Взбить яйца и $\frac{3}{4}$ банки сгущенного молока, добавить соду и муку, все перемешать. Готовое тесто должно



Форму смазать маслом, присыпать мукой, вылить тесто и выпекать 25–30 мин. Готовый корж остудить и разрезать на 2 пласта.

Лимон обдать кипятком, вместе с цедрой натереть на мелкой терке и смешать с сахаром.

Приготовить крем: оставшееся сгущенное молоко хорошо взбить с маслом.

На один из коржей выложить лимон с сахаром, сверху — часть крема, накрыть вторым коржом. Оставшимся кремом украсить пирог.



Панеттоне (итальянский пирог)

3 стакана пшеничной муки, 6 ч. ложек свежих (2 ст. ложки сухих) дрожжей, 0,3 стакана теплой воды, 0,3 стакана сахара, 4 яичных желтка, несколько капель ванильной эссенции, тертая цедра 1 лимона, 0,5 ч. ложки соли, 0,3 стакана размягченного сливочного масла, 0,3 стакана цукатов, 2 ст. ложки кишмиша, 0,25 стакана растопленного сливочного масла для обмазывания.

Смешать свежие дрожжи с водой, поставить в теплое место до тех пор, пока они не вспенятся. В глубокую миску положить сахар, добавить яичные желтки, ванильную эссенцию и лимонную цедру.

Добавить дрожжевую смесь и хорошо перемешать. Муку смешать с солью. В дрожжевую смесь постепенно добавить $\frac{2}{3}$ муки, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны.

Разделить масло на 3 равные части. Последовательно добавлять по одной части масла в тесто и тщательно размешивать, пока тесто не станет вязким. Добавить оставшуюся муку, очень тщательно все перемешать.



Посыпать мукой чистую сухую доску, выложить на нее тесто и месить его до тех пор, пока оно не станет плотным и маслянистым и не перестанет липнуть к рукам и стенкам посуды.

Положить подготовленное тесто в кастрюлю, накрыть салфеткой и оставить на 1,5 ч.

Разогреть духовку до 220° С. Тщательно промазать маслом чистую сухую форму.

Смешать тесто с цукатами и кишмишем. Выложить в форму, накрыть и дать подойти. Затем смазать растопленным маслом и поставить в духовку на 10 мин.

После этого уменьшить температуру до 180° С, снова смазать пирог маслом и выпекать около 30–40 мин (через 15 мин еще раз промазать маслом). Готовый пирог подавать к столу холодным.



Пирог «Кроанка»

1 стакан муки, 0,5 стакана сахара, 150 г сливочного масла, 0,5 стакана изюма, 0,5 стакана цукатов, 5 яичных желтков, 2 ст. ложки ликера, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Изюм перебрать, тщательно вымыть, ошпарить кипятком, обсушить на дуршлаге и залить ликером. Цукаты мелко нарезать и перемешать с изюмом.

Масло с сахаром тщательно растереть деревянной лопаточкой в течение 5–6 мин, постепенно добавляя один за другим яичные желтки.

Масляно-яичную смесь сначала перемешать с изюмом и цукатами, а затем — с просеянной мукой.

58 Получившуюся смесь переложить в форму, на сковороду или противень с высокими краями, густо

смазанные сливочным маслом и присыпанные мукой или очень мелко растертыми грецкими орехами. Выпекать в течение 30–40 мин при температуре около 200–210° С. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.



Пирожки песочные с начинкой из тыквы и чернослива

Для теста: 2,5 стакана муки, 200 г сметаны, 200 г сливочного масла или маргарина, $\frac{1}{3}$ ч. ложки соли.

Для начинки: 1 кг тыквы, 2 стакана жирных сливок, 100 г сливочного масла, чернослив без косточек, сахар по вкусу.

Вымытую и обсушенную тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю вместе с маслом и припускать на очень слабом огне до тех пор, пока тыква не станет мягкой. Нужно следить, чтобы тыква не прилипла ко дну кастрюли и масло не потемнело. Можно слегка размягченную тыкву протереть через металлическое сито и тушить до готовности.

Чернослив залить кипятком, выдержать 15–20 мин, затем промыть холодной водой, удалить косточки, мелко нарезать и соединить с готовой тыквой. Добавить сахар и сливки. Начинку перемешать и охладить.

Для теста слегка размягченное масло или маргарин растереть добела, добавить сметану, соль и все перемешать. Понемногу добавляя просеянную муку, замесить эластичное тесто. Скатать его в шар, прикрыть салфеткой и поставить на 30 мин в прохладное место.

Из охлажденного и тщательно обмятого на разделочной доске теста по возможности быстро вылепить пирожки-лодочки, заправить их начинкой. Уложить



их на некотором расстоянии друг от друга на противень и выпекать в горячей духовке до готовности.

Готовые пирожки смазать растопленным сливочным маслом и обсыпать сахарной пудрой, в которую можно добавить ванилин или молотую корицу.



Пирожки пресные с начинкой из ревеня

Для теста: 500 г сметаны, 2 яйца, мука (по необходимости), 1 ч. ложка соды, соль и сахар по вкусу.

Для начинки: 500 г ревеня, 0,5 стакана сахара, 1–2 ч. ложки молотой корицы.

Черенки ревеня промыть холодной водой, обсушить, очистить от кожицы и прожилок, нарезать мелкими ромбиками и смешать с сахаром. После этого залить небольшим количеством кипятка и потушить на слабом огне под крышкой, пока ревень не станет мягким. Затем откинуть на сито, процедить остатки сиропа в миску и добавить туда же молотую корицу.

Соду, гашенную уксусом или лимонной кислотой, положить в густую некислую сметану и тщательно перемешать. Яйца взбить с солью и сахаром и добавить в подготовленную сметану. Быстро вымешать ложкой негустое тесто, постепенно подсыпая просеянную муку.

Разделка пирожков из такого теста требует сноровки, так как тесто получается довольно слабым. Столовой ложкой разделить тесто на заготовки для пирожков, обвалить их в муке, скатать шарики и сразу же размять каждый шарик руками в плоскую круглую лепешку.

60 Положить начинку, аккуратно слепить шов пирожка, обвалить пирожок в муке и жарить в кипящем

масле или фритюре. Подавать пирожки горячими с сахарной пудрой или фруктовым соусом.



Рассыпчатые пирожки с курагой

Для теста: 2 стакана муки, 250 г маргарина, 0,5 стакана крахмала, 0,5 стакана сахара, 1 яйцо, 0,5 ч. ложки соды, гашенной уксусом; сахарная пудра для обсыпки.

Для начинки: 0,5 кг кураги, 0,5 стакана сахара, 1 горсть изюма.

Маргарин порубить ножом в крупку с просеянными крахмалом и мукой, добавить сахар, яйцо, гашеную соду. Замесить крутое тесто и поставить его на 30 мин в морозильную камеру.

Для начинки курагу засыпать сахаром, залить небольшим количеством теплой воды, сварить на слабом огне, нарезать, добавить немного распаренного изюма.

Охлажденное тесто раскатать на круглые лепешки, положить начинку, слепить пирожки лодочкой, смазать их яйцом, или маслом, или сладким чаем, уложить на смазанный маслом противень и выпекать в горячей духовке до золотистого цвета. Готовые пирожки посыпать сахарной пудрой.



Пирожки «Семейка»

Для теста: 30–35 г дрожжей, 0,5 л молока, 1 стакан сахара, 200 г густой сметаны, 2 яйца, 200 г маргарина, мука (по необходимости), соль по вкусу.

Пироги, пирожки, ватрушки



Для начинки: 200 г творога, 1 ст. ложка сахара, яйцо; яблочное повидло; щавель с сахаром.

Дрожжи развести в молоке, добавить 2 ст. ложки сахара и оставить на 30 мин. Добавить муку, чтобы получилось тесто, как для оладий, и оставить еще на 1 ч. Добавить сметану, соль, сахар ($\frac{3}{4}$ стакана), яйца, маргарин (растопить и положить в последнюю очередь). Постепенно всыпать просеянную муку, чтобы получилось такое же по консистенции тесто, как для пирогов. Месить 30 мин. Оставить на 3 ч. Из готового теста вылепить маленькие пирожки (5 см) с разными сладкими начинками (варианты см. в раскладке), бока смазать растительным маслом и плотно уложить на сковородку (от центра). Выпекать в разогретой духовке, пока пирожки не зарумянятся.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА	8
ЗАКУСОЧНЫЕ ПИРОГИ И ПИРОЖКИ	14
Пироги и пирожки с мясной начинкой	14
Пироги и пирожки с рыбной начинкой	21
Пироги и пирожки с начинками из овощей, грибов и риса	28
Пироги и пирожки с начинками из сыра и брынзы	41
СЛАДКИЕ ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, ВАТРУШКИ	45

ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, ВАТРУШКИ

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

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

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

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо», 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в ООО «Дип покет» E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact «Deep Pocket» Pvt. Ltd. for their orders. foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться в ООО «Форум»: тел. 411-73-58 доб. 2598.
E-mail: vlpzakaz@eksmo.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный), e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 501-91-19. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99. **В Казахстане:** ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а. Тел./факс (7272) 252-59-90/91.

Подписано в печать 23.04.2008.
Формат 70x100 1/32. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Доп. тираж 5000 экз. Заказ № 3033

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