

К новогоднему столу

Пирог закусочные и десертные

Scanned by Keina

ISBN 978-5-386-04954-6



9 785386 049546



РИПОЛ
КЛАССИК

УДК 746
ББК 37.248
Ф51

Филатова, С. В.

Ф51 Пироги закусочные и десертные / С. В. Филатова. — М. : РИПОЛ классик, 2012. — 32 с. : ил. — (К новомуднему столу).

ISBN 978-5-386-04954-6

Новый год — с детства самый любимый праздник! Все мы с нетерпением ждем 31 декабря! В этот день каждый дом наполняется теплом, уютом, волнующим ожиданием чуда. Этот праздник дарит светлые мечты, надежду, счастливые и радостные моменты, когда за праздничным столом собираются родные и близкие люди, звучат поздравления, тосты.

Книги серии «К новомуднему столу» помогут вам накрыть великолепный праздничный стол.

На страницах данной книги приведены лучшие рецепты пирогов закусочных и десертных.

УДК 746
ББК 37.248

ISBN 978-5-386-04954-6

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2012

Введение

Современная жизнь с ее темпами уже давно вытеснила традиционно длительные, неспешные и размеренные русские трапезы с неоднократной сменой горячих блюд. Именно поэтому закуски и выпечка стали самыми востребованными блюдами. Тем не менее их готовили еще в те давние времена, когда было принято звать гостей за стол, что называется, с порога. До прихода основного числа приглашенных предлагались кушанья, которые скрашивали момент ожидания и возбуждали аппетит.

Закуски, рецепты приготовления которых содержатся в данной книге, представлены мясными, рыбными, грибными и овощными пирогами. Их обычно подают в начале трапезы или с супами, бульонами и рассольниками. Что касается десерта, он предназначен для завершающей стадии праздничного обеда.

Ингредиентами для приготовления закусочных и десертных пирогов могут быть самые разные продукты — от привычных для нас до экзотических.

Собранные в данном издании пироги могут быть поданы совершенно по-разному по поводу — к традиционному застолью, на дружеской вечеринке, офисном мероприятии, фуршете и др.



Не стоит опасаться, что не удастся обнаружить в холодильнике все необходимые продукты, или сомневаться в своем мастерстве. Данные блюда относятся к числу тех, в приготовлении которых допустимо отступить от рецептуры и немного сымпровизировать. В разумных пределах, конечно. Всегда можно заменить мясо рыбой, курицей или ветчиной, не говоря о зелени или разных видах грибов. Необходимо только иметь некоторый опыт обращения с тестом, так как оно является основой пирогов. Если сомнения все же взяли верх над желанием удивить родных, близких или друзей, то можно начать с любого готового теста, которое сегодня можно купить практически в каждом продуктовом магазине. Главное — спокойное отношение к происходящему и позитивный настрой. Пища должна быть не только вкусной, она обязана радовать глаз. Готовьте и наслаждайтесь!



Пироги закусочные

Пирог со шпинатом и сыром

Ингредиенты

- ▶ 350 г слоеного теста
- ▶ 300 г шпината
- ▶ 250 г сыра твердых сортов
- ▶ 4 яйца
- ▶ 100 г пшеничной муки
- ▶ 50 г сливочного масла
- ▶ Соль и зелень петрушки по вкусу

Способ приготовления

- ▶ Сыр натереть на крупной терке.
- ▶ Шпинат промыть, обсушить, мелко нарубить, припустить на слабом огне в течение 2 мин, затем откинуть на дуршлаг и остудить.
- ▶ Яйца взбить, ввести в массу сыр, шпинат и муку, посолить и тщательно перемешать.
- ▶ Круглую форму для запекания смазать сливочным маслом, выложить в нее слоеное тесто, наверх — приготовленную начинку, края слегка загнуть.
- ▶ Поставить в разогретую до 190° С духовку на 30 мин.

- ▶ Готовый пирог охладить, разрезать на порционные куски, выложить на тарелки и украсить веточками петрушки.



время
50 мин

сложность
*

порции
6



Scanned by Reina



Пирог со шпинатом и грибами

Ингредиенты

- ▶ 200 г шампиньонов
- ▶ 100 г шпината
- ▶ 100 г сладкого перца
- ▶ 60 г репчатого лука
- ▶ 150 г гауды
- ▶ 150 г брынзы
- ▶ 600 г пшеничной муки
- ▶ 100 г сахара
- ▶ 1 яйцо
- ▶ 200 г сливочного масла
- ▶ 50 мл оливкового масла
- ▶ 20 мл уксуса
- ▶ 100 мл воды
- ▶ Соль по вкусу
- ▶ Зелень для украшения

Способ приготовления

- ▶ Муку соединить со сливочным маслом и нарубить ножом. Влить воду, добавить соль, сахар и уксус. Замесить тесто и положить на 4 ч в холодильник.
- ▶ Шпинат измельчить, сыр натереть на терке, брынзу покрошить. Грибы обжарить с рубленым луком на оливковом масле. Сладкий перец нарезать небольшими кубиками. Все соединить, посолить и перемешать.
- ▶ Тесто раскатать, сложить в 4 слоя и повторить процесс 4 раза, сформовать 2 пласта. Первый поместить в смазанную маслом форму, выложить на него подготовленную начинку. Вторым коржом накрыть пирог и смазать его взбитым яйцом. Поставить форму в разогретую до 220° С духовку на 30 мин. Готовый пирог разрезать, выложить на тарелки и украсить зеленью.



время
4,5 ч

сложность
*

порции
8



Пирог с маслятами

Ингредиенты

- ▶ 1 кг маслят
- ▶ 200 г картофельного пюре
- ▶ 20 г зелени петрушки
- ▶ 20 г зелени укропа
- ▶ 20 г кинзы
- ▶ 10 г зеленого лука
- ▶ 600 г пшеничной муки
- ▶ 3 яйца
- ▶ 100 г сливочного масла
- ▶ 100 мл растительного масла
- ▶ Соль, сахар и черный перец по вкусу

время
1 ч 50 мин

сложность
**

порции
7



Способ приготовления

- ▶ Сливочное масло нарубить с мукой, собрать ее горкой и в середине сделать углубление. Влить в него смесь из 2 яиц, 100 г сметаны, сахара и соли. Замесить тесто, скатать его в шар и положить в холодильник на 1 ч.
- ▶ Для начинки промыть и нарезать грибы, поперчить и обжарить их в растительном масле до румяной корочки. Зелень нарубить и соединить с маслятами и картофельным пюре, посолить.
- ▶ Разделить тесто на 2 части. Большую раскатать и поместить на смазанный любым маслом противень, на нее выложить начинку, прикрыть другим пластом и защипнуть края.
- ▶ Пирог смазать взбитым яйцом и поставить в разогретую до 200° С духовку на 45 мин.

Пирог с грибами и заварным кремом

Ингредиенты

Для теста:

- ▶ 500 г пшеничной муки
- ▶ 200 г сливочного масла
- ▶ 1 яйцо
- ▶ 50 г сахара
- ▶ 100 г сметаны

Для крема:

- ▶ 100 г пшеничной муки
- ▶ 100 г сахара
- ▶ 1 яйцо
- ▶ 10 г крахмала
- ▶ 500 мл молока

Для начинки:

- ▶ 300 г грибов
- ▶ 100 г репчатого лука
- ▶ 100 г красного и зеленого сладкого перца
- ▶ 100 г сыра моцарелла
- ▶ 50 г огурца
- ▶ 20 г зелени петрушки
- ▶ 100 мл растительного масла
- ▶ Соль и красный цикорий по вкусу

время
1 ч

сложность
**

порции
5



Способ приготовления

- ▶ Приготовить заварной крем.
- ▶ Из указанных ингредиентов замесить тесто, раскатать его в пласт и выложить в форму с промасленной бумагой для выпечки.
- ▶ Подготовленные грибы нарезать ломтиками, сладкий перец — кубиками, огурец и лук нарубить, зелень измельчить. Обжарить в растительном масле лук и грибы.
- ▶ Смешать подготовленные ингредиенты и посолить. Начинку выложить на тесто, завернув края, залить заварным кремом, посыпать натертым сыром и цикорием.
- ▶ Блюдо поставить в разогретую до 200° С духовку на 40 мин.



Пирог с тушеной говядиной и шафраном

Ингредиенты

- ▶ 400 г тушеной говядины
- ▶ 400 г дрожжевого слоеного теста
- ▶ 100 г репчатого лука
- ▶ 150 г сыра твердых сортов
- ▶ 20 мл растительного масла
- ▶ Соль, шафран и тмин по вкусу

время
50 мин

сложность
*

порции
6



Способ приготовления

- ▶ Лук нарубить, сыр натереть на крупной терке.
- ▶ Тесто разделить на 2 части. Из большей сформовать лепешку, переложить ее в форму, смазанную растительным маслом.
- ▶ На лепешку выложить тушеную говядину и лук, посолить, покрыть вторым пластом теста.
- ▶ Пирог посыпать тертым сыром и крестообразно посыпать шафраном, а поверх линий — тмином. Поставить его в разогретую до 200° С духовку на 40 мин.
- ▶ Готовый пирог разделить на порционные куски и выложить на тарелки. Подать с кисло-сладким томатным соусом и листьями салата.



Scanned by Reina

Пирог с говяжьим фаршем и луком

Ингредиенты

- ▶ 500 г песочного теста
- ▶ 300 г говяжьего фарша
- ▶ 150 г репчатого лука
- ▶ 100 г лука-порея
- ▶ 200 г сыра твердых сортов
- ▶ 100 г сладкого перца
- ▶ 3 яйца
- ▶ 100 мл растительного масла
- ▶ Соль и зелень кервеля по вкусу

время
1,5 ч

сложность
**

порции
5



Способ приготовления

- ▶ Лук-порей нарезать кольцами, репчатый — полукольцами, сладкий перец — ломтиками. Фарш тушить в части растительного масла с добавлением соли. В оставшемся масле обжарить репчатый лук до золотистого цвета.
- ▶ Подготовленные ингредиенты соединить, оставив часть жареного лука, посолить и перемешать.
- ▶ Тесто раскатать, переложить в смазанную маслом рифленую форму, оформив дно и стенки. Затем выложить начинку, посыпать тертым сыром, разложить зелень, лук и залить взбитыми яйцами, посолить.
- ▶ Поставить форму в разогретую до 200° С духовку на 30 мин.



Пирог с мясным ассорти и сыром

Ингредиенты

- ▶ 400 г дрожжевого теста
- ▶ 50 г копченого филе курицы
- ▶ 50 г отварной телятины
- ▶ 50 г отварной свинины
- ▶ 50 г говяжьей ветчины
- ▶ 50 г отварного говяжьего языка
- ▶ 50 г отварных шампиньонов
- ▶ 120 г сыра твердых сортов
- ▶ 3 яйца
- ▶ 100 г сметаны
- ▶ 25 мл растительного масла
- ▶ Соль по вкусу

время 1 ч сложность *

порции 5



Способ приготовления

- ▶ Мясо, язык, ветчину и грибы нарезать соломкой, соединить, посолить и перемешать. 2 яйца взбить, сыр натереть на крупной терке.
- ▶ Дрожжевое тесто разделить на 2 части. Большую переложить в форму, смазанную растительным маслом, и распределить равномерно по дну и стенкам.
- ▶ Выложить на основу начинку, залить взбитыми яйцами и сметаной, посыпать сыром и накрыть пластом, раскатанным из оставшегося теста.
- ▶ Смазать пирог взбитым яйцом и поставить в разогретую до 200° С духовку на 30 мин.

Пирог с курицей и овощами

Ингредиенты

Для теста:

- ▶ 300 г пшеничной муки
- ▶ 100 г сливочного масла
- ▶ 150 г сметаны
- ▶ 1 яйцо
- ▶ 10 г разрыхлителя
- ▶ Соль по вкусу

Для начинки:

- ▶ 300 г отварного филе курицы
- ▶ 150 г сыра твердых сортов
- ▶ 100 г репчатого лука
- ▶ 100 г отварной моркови
- ▶ 50 г консервированного зеленого горошка
- ▶ 50 г зеленого и красного сладкого перца
- ▶ 70 г растительного масла
- ▶ 1 яйцо
- ▶ Соль и тимьян по вкусу

время 40 мин

сложность *

порции 5



Способ приготовления

- ▶ Из перечисленных ингредиентов замесить тесто, скатать его в шар и поместить в холодильник на 30 мин.
- ▶ Филе нарезать ломтиками, морковь и сладкий перец — кубиками. Лук измельчить и спассеровать в растительном масле до мягкости с добавлением тимьяна и соли. Сыр натереть на терке.
- ▶ Из теста раскатать 2 пласта. Один из них поместить в смазанную маслом форму, выложить мясо, лук, зеленый горошек, сладкий перец и морковь, посолить, посыпать сыром. Накрыть вторым пластом теста и защипнуть края. Сыр натереть на терке, посыпать им пирог и защипнуть края.
- ▶ Яйцо взбить и смазать им пирог. Поставить форму в разогретую до 190° С духовку на 30 мин.



Пирог с ветчиной и овощами

Ингредиенты

Для теста:

- ▶ 300 г пшеничной муки
- ▶ 1 яйцо
- ▶ 50 мл растительного масла
- ▶ 200 мл воды
- ▶ Соль по вкусу

Для начинки:

- ▶ 200 г ветчины
- ▶ 100 г отварной брюссельской капусты
- ▶ 100 г маринованных баклажанов
- ▶ 80 г консервированного зеленого горошка
- ▶ 80 г репчатого лука
- ▶ 50 г красного и желтого сладкого перца
- ▶ 2 яйца
- ▶ 100 г сметаны
- ▶ Соль и зелень по вкусу

Способ приготовления

- ▶ В муку влить воду и растительное масло, вбить яйцо, посолить, размешать и замесить тесто.
- ▶ Ветчину нарезать тонкими ломтиками, сладкий перец и баклажаны — кубиками, лук и зелень измельчить. Соединить все, добавить зеленый горошек и брюссельскую капусту, посолить и перемешать.
- ▶ Тесто поместить в смазанную маслом форму, распределив его по стенкам и дну. Выложить начинку, залить ее взбитыми яйцами и сметаной. Пирог поставить в разогретую до 180° С духовку на 20 мин.

время 45 мин	сложность *
порции 5	



Scanned by Reina



Пирог с лососем и сыром

Ингредиенты

- ▶ 300 г филе лосося
- ▶ 200 г сыра твердых сортов
- ▶ 3 яйца
- ▶ 50 мл лимонного сока
- ▶ 50 мл растительного масла
- ▶ Соль, орегано и черный перец по вкусу
- ▶ Зелень укропа и листья салата для украшения

время 50 мин	сложность *
порции 5	



Способ приготовления

- ▶ Филе лосося нарезать тонкими пластинками, посыпать их орегано, поперчить и сбрызнуть лимонным соком. Быстро обжарить рыбу в растительном масле.
- ▶ На смазанную маслом форму выложить обжаренные кусочки лосося, залить взбитыми яйцами и посыпать сырной стружкой.
- ▶ Подготовленное блюдо поставить в разогретую до 180° С духовку на 20 мин.
- ▶ При подаче разрезать на порционные куски и украсить зеленью укропа и листьями салата.



Пирог с лососем и овощами

Ингредиенты

- ▶ 250 г дрожжевого теста
- ▶ 250 г филе лосося
- ▶ 200 г пармезана
- ▶ 100 г кабачка
- ▶ 50 г сладкого перца
- ▶ 60 г репчатого лука
- ▶ 20 г чеснока
- ▶ 10 г зелени укропа
- ▶ 5 яиц
- ▶ 150 мл оливкового масла
- ▶ Соль и сушеные травы по вкусу

время 1,2 ч сложность *

порции 5



Способ приготовления

- ▶ Филе нарезать ломтиками и разделить массу на 2 части.
- ▶ Кабачок нарезать кубиками, лук и чеснок измельчить. Обжарить овощи на сковороде в 90 мл оливкового масла с добавлением соли. Сладкий перец нарезать небольшими ломтиками.
- ▶ Яйца взбить, посолить и приготовить яичницу в 50 мл оливкового масла.
- ▶ Тесто раскатать в тонкий пласт, поместить в форму, смазанную оставшимся маслом, выложить рыбу, затем яичницу, поджаренные овощи, тертый сыр и сладкий перец, посыпать сушеными травами. Сверху разместить несколько ломтиков лосося, свернув их.
- ▶ Блюдо поставить в разогретую до 180° С духовку на 40 мин. Готовый пирог разрезать на порционные куски, выложить на тарелки и посыпать рубленой зеленью укропа.

Пирог с семгой и шпинатом

Ингредиенты

- ▶ 400 г дрожжевого теста
- ▶ 700 г семги
- ▶ 200 г шпината
- ▶ 100 г пармезана
- ▶ 100 г сыра твердых сортов
- ▶ 50 г гор-блю
- ▶ 50 г репчатого лука
- ▶ 50 г сливочного масла
- ▶ 20 мл лимонного сока
- ▶ 200 мл сливок
- ▶ Соль и черный перец по вкусу
- ▶ Помидоры, зелень и листья салата для украшения



Способ приготовления

- ▶ Лук и шпинат измельчить и обжарить в сливочном масле, затем добавить кубики пармезана и держать на слабом огне 5 мин, после чего влить 100 мл сливок.
- ▶ Рыбное филе нарезать кусочками. Сыры натереть на терке.
- ▶ В смазанную маслом форму выложить пласт теста, поверх него — шпинатно-сырную смесь и рыбу. Посолить, поперчить и сбрызнуть лимонным соком, залить оставшимися сливками и посыпать тертым сыром.
- ▶ Пирог поставить в разогретую до 180° С духовку на 40 мин. Подать с половинками помидоров, зеленью и листьями салата.
- ▶ Для украшения пирога из тонкого пласта лосося можно вырезать цветок.

время 1,2 ч

сложность **

порции 5



Пирог с морской рыбой и зеленью

Ингредиенты

- ▶ 600 г филе морской рыбы
- ▶ 300 г пшеничной муки
- ▶ 100 г сливочного масла
- ▶ 100 г шпика
- ▶ 60 г репчатого лука
- ▶ 1 яйцо
- ▶ 50 г зерен граната
- ▶ 10 г зелени укропа
- ▶ 10 г зелени петрушки
- ▶ 10 г базилика
- ▶ 10 г кинзы
- ▶ 80 мл белого соуса
- ▶ 200 мл воды
- ▶ Соль, черный перец и зелень по вкусу

Способ приготовления

- ▶ В муку влить воду, добавить 50 г растопленного сливочного масла и соль, замесить тесто и поставить в холод на 30 мин.
- ▶ Шпик нарезать кубиками, лук измельчить и обжарить их в 30 г сливочного масла. Затем пропустить через мясорубку вместе с филе рыбы, ввести белый соус и измельченную зелень, посолить, поперчить и перемешать.
- ▶ Тесто раскатать, на одну половину выложить фарш, накрыть другой и защипнуть края. Сверху пирог смазать взбитым яичным желтком. Переложить его на смазанный оставшимся сливочным маслом противень и запечь в духовке при 200° С (около 30 мин). Пирог разделить на порции, выложить на тарелки, посыпать зеленью и зернами граната.

время
1 ч

сложность
**

порции
5



Scanned by Reina



Пирог с цуккини и капустой

Ингредиенты

- ▶ 400 г слоеного теста
- ▶ 400 г цуккини
- ▶ 200 г белокочанной капусты
- ▶ 80 г репчатого лука
- ▶ 20 г чеснока
- ▶ 100 г сыра твердых сортов
- ▶ 100 мл растительного масла
- ▶ 50 мл оливкового масла
- ▶ 1 яйцо
- ▶ Соль по вкусу

Способ приготовления

- ▶ Лук и чеснок измельчить и обжарить в оливковом масле. Капусту нашинковать и обдать кипятком, посолить и перемешать.
- ▶ Цуккини вымыть и, не очищая от кожицы, нарезать небольшими ломтиками, которые затем обжарить в растительном масле с добавлением соли. Соединить с капустой. Сыр натереть на крупной терке.
- ▶ Тесто раскатать в большой тонкий пласт, поместить его в смазанную маслом форму так, чтобы края свисали, выложить на дно овощную массу и луковую поджарку. Посолить, посыпать тертым сыром и накрыть краями теста, соединив их в центре пирога. Затем смазать взбитым яйцом.
- ▶ Поставить форму в разогретую до 180° С духовку на 30 мин.

время
1 ч

сложность
*

порции
5





Пирог картофельный

Ингредиенты

- ▶ 400 г отварного картофеля
- ▶ 100 г сыра твердых сортов
- ▶ 1 яйцо
- ▶ 60 г репчатого лука
- ▶ 20 г крахмала
- ▶ 50 г сметаны
- ▶ 50 мл растительного масла
- ▶ 50 г панировочных сухарей
- ▶ 20 г сушеного базилика
- ▶ 10 г сливочного масла
- ▶ Соль и черный перец по вкусу

время
1 ч

сложность
*

порции
5



Способ приготовления

- ▶ Лук нашинковать, обжарить в растительном масле и пропустить через мясорубку. Сыр натереть.
- ▶ Картофель пропустить через мясорубку, посолить, добавить луковую поджарку, яйцо, сушеный базилик, черный перец, крахмал и тщательно перемешать. Эту массу выложить в форму, смазанную сливочным маслом и выстланную сухарями (половиной). Залить сметаной, посыпать сыром и оставшимися сухарями. Поставить в разогретую до 200° С духовку на 20 мин.
- ▶ Подать с салатом из огурцов с помидорами и пекинской капустой.

Пироги десертные

Пирог с яблоками и корицей

Ингредиенты

- ▶ 200 г кисло-сладких яблок
- ▶ 3 яйца
- ▶ 150 г пшеничной муки
- ▶ 200 г сахара
- ▶ 100 г крахмала
- ▶ 50 г сливочного масла
- ▶ 10 г ванильного сахара
- ▶ Соль и молотая корица по вкусу
- ▶ Листья яблони для украшения

время
50 мин

сложность
*

порции
6

Способ приготовления

- ▶ На внутреннюю поверхность формы для запекания нанести тонким слоем растопленное сливочное масло (20 г) и обсыпать крахмалом.
- ▶ Вымыть яблоки, нарезать их кружочками, не удаляя сердцевину, и выложить в форму. Несколько штук переложить в сковороду и тушить в оставшемся сливочном масле.
- ▶ Яйца, ванильный и обычный сахар смешать и взбить миксером до однородной консистенции. Ввести муку, немного соли и корицу, еще раз взбить миксером. Влить массу в форму с яблоками. Сверху выложить обжаренные кружочки яблок и поставить пирог в разогретую до 175° С духовку на 30 мин.
- ▶ Вынуть пирог из формы, охладить его, затем выложить на тарелку и украсить зелеными листьями.



Пирог с яблоками и мороженым

Ингредиенты

- ▶ 200 г яблок
- ▶ 100 г яблочного джема
- ▶ 3 яйца
- ▶ 150 г пшеничной муки
- ▶ 200 г сахара
- ▶ 50 г крахмала
- ▶ 40 г сливочного масла
- ▶ 10 г ванильного сахара
- ▶ Пломбир для украшения

время
50 мин

сложность
*

порции
6



Способ приготовления

- ▶ На внутреннюю поверхность формы нанести тонким слоем растопленное сливочное масло и крахмал.
- ▶ Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать ломтиками средней величины. Яйца, ванильный и обычный сахар смешать, взбить и ввести муку. Еще раз тщательно взбить массу с помощью миксера и разделить на 2 части. Первую влить в приготовленную форму, выложить в нее нарезанные яблоки и равномерно распределить джем, покрыв его второй половиной теста.
- ▶ Поставить форму в разогретую до 180° С духовку на 30 мин. Вынуть пирог из формы, охладить, разрезать на порции, выложить на тарелки и украсить шариками мороженого.



Пирог с яблоками песочный

Ингредиенты

- ▶ 200 г яблок
- ▶ 400 г пшеничной муки
- ▶ 150 г сливочного масла
- ▶ 200 г сахара
- ▶ 20 г ванильного сахара
- ▶ 5 мл столового уксуса
- ▶ 10 мл растительного масла
- ▶ Сода на кончике ножа

время
55 мин

сложность
*

порции
5



Способ приготовления

- ▶ Яблоки очистить, удалив сердцевину, и нарезать ломтиками.
- ▶ Сливочное масло мелко нарубить и оставить при комнатной температуре на 30 мин. Затем соединить с просеянной мукой, добавить сахар и гашенную столовым уксусом соду. Смесь перетереть руками до образования небольших крошек или комочков.
- ▶ Половину готового теста выложить в форму, смазанную растительным маслом. Равномерно распределить яблоки, посыпать ванильным сахаром и накрыть оставшимся тестом.
- ▶ Запекать пирог в разогретой до 200° С духовке 20 мин, затем оставить в ней для остывания.



Scanned by Reina

Пирог с яблочным пюре

Ингредиенты

Для теста:

- ▶ 200 г пшеничной муки
- ▶ 50 г сахара
- ▶ 1 яйцо
- ▶ 60 г маргарина
- ▶ 20 г разрыхлителя
- ▶ 20 г ванильного сахара
- ▶ 20 г молотой корицы
- ▶ 60 мл молока
- ▶ Соль по вкусу

Для начинки:

- ▶ 700 г яблочного пюре
- ▶ 150 г яблок
- ▶ 20 г ванильного сахара

время
50 мин

сложность
*

порции
6



Способ приготовления

- ▶ Яблоки очистить, удалив сердцевину, нарезать кубиками, смешать с пюре, добавить ванильный сахар, поставить на слабый огонь и варить 10 мин, затем охладить.
- ▶ Из указанных ингредиентов замесить тесто и разделить его на 2 части. Большую поместить в форму, смазанную маргарином, и выложить на нее яблочную начинку.
- ▶ Оставшееся тесто раскатать, накрыть им пюре и защипнуть края.
- ▶ Поставить форму в разогретую до 200° С духовку на 30 минут.
- ▶ Готовый пирог остудить, разрезать на порционные куски и подать с кусочками свежих яблок.

Пирог из слоеного теста с яблоками

Ингредиенты

- ▶ 250 г слоеного теста
- ▶ 200 г яблок
- ▶ 1 яйцо
- ▶ 100 г сахара
- ▶ 30 г сливочного масла
- ▶ Листья мяты и палочки корицы для украшения

Способ приготовления

- ▶ Тесто разделить на 2 части, одну раскатать в тонкую лепешку.

время
40 мин

сложность
*

порции
6



ку, выложить в круглую форму, смазанную сливочным маслом, и приподнять края.

- ▶ Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать небольшими кусочками и выложить в форму. Посыпать их сахаром, накрыть другой частью тонко раскатанного теста и защипнуть края.

- ▶ Поставить форму в разогретую до 200° С духовку на 20 минут.

- ▶ Готовый пирог остудить, разрезать, выложить на порционные тарелки, украсить веточкой мяты и коричневыми палочками.

- ▶ Подать пирог можно со свежими яблоками или другими фруктами.



Пирог с вишней закрытый

Ингредиенты

- ▶ 600 г слоеного теста
- ▶ 400 г ягод вишни без косточек
- ▶ 80 г сахара
- ▶ 50 г крахмала
- ▶ 20 г манной крупы
- ▶ 20 мл лимонного сока
- ▶ 20 мл вишневой настойки
- ▶ 40 мл молока
- ▶ 100 мл воды

время 1 ч
сложность *
порции 6



Способ приготовления

- ▶ Приготовить сироп из 50 г сахара и воды, добавить лимонный сок и ягоды вишни. Держать на слабом огне 5 мин, помешивая. Крахмал растворить в 20 мл сиропа, ввести его в ягодную смесь и варить 3 мин, затем влить настойку и остудить.
- ▶ Тесто разделить на 2 части, из одной раскатать корж толщиной 5 мм, поместить его в форму, посыпанную манной крупой, и равномерным слоем выложить ягодную начинку.
- ▶ Оставшееся тесто раскатать в виде круга и закрыть им пирог, защипнув края. Сверху смазать молоком.
- ▶ Поставить форму в разогретую до 180° С духовку на 40 мин.
- ▶ Готовый пирог остудить и разрезать на порционные куски.



Пирог с вишней открытый

Ингредиенты

- ▶ 500 г ягод вишни без косточек
- ▶ 400 г пшеничной муки
- ▶ 20 г сухих дрожжей
- ▶ 200 г сахара
- ▶ 40 г крахмала
- ▶ 80 г маргарина
- ▶ 2 яйца
- ▶ 200 мл молока

время 2 ч
сложность **
порции 8



Способ приготовления

- ▶ Из 100 г сахара, молока, дрожжей и 150 г муки замесить опару и поставить в теплое место на 30 мин. Затем ввести в нее яйцо, маргарин и оставшуюся муку. Замесить крутое тесто и убрать его в тепло. После того как оно поднимется, большую его часть выложить в форму, выстланную промасленной бумагой, и размять руками. Толщина пласта должна быть около 1,5 см.
- ▶ Ягоды размять вилкой, смешать с крахмалом и выложить в форму, засыпать оставшимся сахаром. Края завернуть и защипнуть. Из второй части теста скатать жгутики и выложить из них поверх ягод решетку. Смазать верх взбитым яйцом, выдержать заготовку в тепле 15 мин и поставить в разогретую до 200° С духовку на 40 минут.



Scanned by Reina

Пирог с вишней песочный

Ингредиенты

Для теста:

- ▶ 300 г пшеничной муки
- ▶ 100 г сахара
- ▶ 1 яйцо
- ▶ 100 г маргарина
- ▶ 20 г разрыхлителя
- ▶ 20 г молотой корицы
- ▶ 60 мл молока
- ▶ Соль по вкусу

Для начинки:

- ▶ 350 г ягод вишни без косточек
- ▶ 50 г сахара
- ▶ 200 мл молока

время 40 мин сложность *

порции 6



- ▶ 20 г крахмала
- ▶ Пломбир для украшения

Способ приготовления

- ▶ Из указанных ингредиентов замесить тесто и разделить на 2 части.
- ▶ Вишню смешать с сахаром. Из молока и крахмала сварить кисель, слегка остудить его и соединить с ягодной массой.
- ▶ Большую часть теста переложить в форму, смазанную маргарином, и выложить на него вишневое пюре, которое накрыть вторым пластом, края защипнуть.
- ▶ Поставить форму в разогретую до 200° С духовку на 15–20 мин.
- ▶ Готовый пирог остудить, разрезать на порционные куски и подать с шариками пломбира.

Пирог с вишней и ананасом

Ингредиенты

- ▶ 700 г слоеного теста
- ▶ 400 г ягод вишни без косточек
- ▶ 100 г мякоти ананаса
- ▶ 50 г сахара
- ▶ 50 г сливочного масла
- ▶ 50 г пшеничной муки
- ▶ 1 яичный желток
- ▶ 20 мл лимонного сока
- ▶ 10 мл воды
- ▶ 2 г соли

время 1,5 ч сложность * порции 8



Способ приготовления

- ▶ Посыпать стол мукой и раскатать на нем половину теста в круглую лепешку.
- ▶ Ягоды разрезать пополам, мякоть ананаса измельчить и смешать фрукты с сахаром, лимонным соком и солью.
- ▶ Выложить тесто в форму, наполнить начинкой и положить сверху кусочки сливочного масла.
- ▶ Из оставшегося теста раскатать корж, накрыть им начинку, обрезать излишки и защипнуть края. Желток взбить с водой и смазать верх пирога. Поставить в разогретую до 200° С духовку на 20 мин, затем выпекать при температуре 175° С еще 30 минут.



Пирог с черникой

Ингредиенты

- ▶ 250 г песочного теста
- ▶ 200 г ягод черники
- ▶ 100 г сахара
- ▶ 50 г сливочного масла
- ▶ 4 яичных белка
- ▶ Листочки и ягоды черники для украшения

время
40 мин

сложность
*

порции
8

Способ приготовления

- ▶ Тесто разделить на 2 части и раскатать в виде круглых лепешек.
- ▶ Большую из них выложить в круглую форму, смазанную сливочным маслом, излишки теста обрезать по краю.
- ▶ На корж выложить ягоды черники, засыпать их сахаром, накрыть вторым пластом теста и защипнуть края.
- ▶ Яичные белки взбить миксером и залить этой массой пирог. Поставить его в разогретую до 200° С духовку на 15 минут.



- ▶ Готовый пирог остудить, разрезать на порционные куски, выложить на тарелки, украсить листочками и целыми ягодами черники.



Пирог с персиками

Ингредиенты

Для теста:

- ▶ 400 г пшеничной муки
- ▶ 50 г сахара
- ▶ 100 г сливочного масла
- ▶ 2 яичных желтка
- ▶ 100 мл воды
- ▶ 5 г разрыхлителя
- ▶ Соль по вкусу

Для начинки:

- ▶ 400 г мякоти персиков
- ▶ 1 яйцо
- ▶ 150 г сахара
- ▶ 15 г сливочного масла
- ▶ 30 мл лимонного сока
- ▶ Молотая корица по вкусу

время
2 ч

сложность
**

порции
5

Способ приготовления

- ▶ Из перечисленных ингредиентов замесить тесто и поставить в прохладное место на 1 ч.
- ▶ Мякоть персиков нарезать кусочками, выложить в тарелку, сбрызнуть лимонным соком.
- ▶ Большую часть теста поместить в форму, смазанную сливочным маслом, распределить его равномерно, выложить на него персиковую массу, посыпать сахаром и корицей.
- ▶ Из оставшегося теста нарезать полоски, сформовать из них решетку на поверхности пирога, затем защипнуть края и смазать взбитым яйцом.



- ▶ Поставить форму в разогретую до 180° С духовку на 40 минут.



Пирог персиковый с арахисом и медом

Ингредиенты

Для теста:

- ▶ 300 г пшеничной муки
- ▶ 200 г сливочного масла
- ▶ 100 г сахара
- ▶ 3 яичных желтка
- ▶ 20 г крахмала
- ▶ 50 г сметаны

Для начинки:

- ▶ 300 г очищенного арахиса
- ▶ 300 г мякоти персиков
- ▶ 100 г меда
- ▶ 100 г нежирного творога

- ▶ 1 яйцо
- ▶ Взбитые сливки
для украшения

Способ приготовления

- ▶ Из указанных ингредиентов замесить тесто.
- ▶ Арахис смешать с медом. Персики нарезать кубиками. Творог растереть с яйцом.
- ▶ Тесто в виде лепешки поместить в смазанную маслом форму. Выложить на нее творог кусочки персиков и орехово-медовую массу. Поставить форму в разогретую до 180° С духовку на 20 минут.
- ▶ Остывший пирог нарезать на порционные куски и каждый из них украсить взбитыми сливками.



время
40 мин

сложность
*

порции
5

Содержание

Введение	3
ПИРОГИ ЗАКУСОЧНЫЕ	4
Пирог со шпинатом и сыром.....	4
Пирог со шпинатом и грибами.....	5
Пирог с маслятами.....	6
Пирог с грибами и заварным кремом	7
Пирог с тушеной говядиной и шафраном.....	8
Пирог с говяжьим фаршем и луком.....	9
Пирог с мясным ассорти и сыром.....	10
Пирог с курицей и овощами	11
Пирог с ветчиной и овощами	12
Пирог с лососем и сыром	13
Пирог с лососем и овощами	14
Пирог с семгой и шпинатом	15
Пирог с морской рыбой и зеленью.....	16
Пирог с цукини и капустой.....	17
Пирог картофельный.....	18
ПИРОГИ ДЕСЕРТНЫЕ	19
Пирог с яблоками и корицей	19
Пирог с яблоками и мороженым	20
Пирог с яблоками песочный	21
Пирог с яблочным пюре	22
Пирог из слоеного теста с яблоками	23
Пирог с вишней закрытый	24
Пирог с вишней открытый	25
Пирог с вишней песочный.....	26
Пирог с вишней и ананасом.....	27
Пирог с черникой.....	28
Пирог с персиками.....	29
Пирог персиковый с арахисом и медом	30