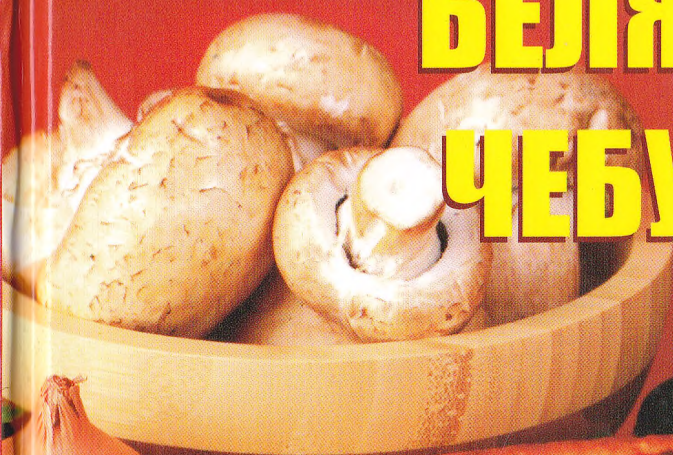




ПИЦЦЫ, ПИРОГИ, БЕЛЯШИ И ЧЕБУРЕКИ



УДК 641.5
ББК 36.997
В 19

Серия «Полезная книга»
Основана в 2011 году

Васильева Я. В.

В 19 Пиццы, пироги, беляши и чебуреки. — Х.: Аргумент Принт, 2013. — 256 с. — (Полезная книга).

ISBN 978-617-594-542-1

ISBN 978-617-594-265-9 (серия)

Ароматные, необычайно вкусные пиццы, пироги, беляши и чебуреки любят все. У каждой хозяйки есть свой проверенный рецепт, но всегда хочется приготовить что-то новенькое. В этой книге Вы найдете рецепты пицц, пирогов, беляшей и чебуреков с мясом, овощами, рыбой, грибами и другими оригинальными начинками. Готовьте по нашим рецептам, и эти блюда станут изюминкой Вашего стола.

УДК 641.5
ББК 36.997

ISBN 978-617-594-542-1
ISBN 978-617-594-265-9 (серия)

© Я. В. Васильева, текст, 2013
© ООО «Издательство
«Аргумент Принт», 2013

ВВЕДЕНИЕ

Пища — это основа жизни человека. От того, как человек питается, зависят его здоровье, настроение, трудоспособность и проч. В последние годы интерес к домашней кухне постоянно растет: многие хозяйки осваивают азбуку рационального питания, учатся правильно оформлять праздничный и будничный стол, пытаются баловать родных богатством и разнообразием домашней кухни.

При этом выпечка в нашем национальном питании всегда занимала одно из ведущих мест. Ни один праздник не обходился без пирогов или праздничных блинов. А в обычные дни хозяйки готовили различные булочки и ватрушки если не из дрожжевого, то из слоеного, бисквитного или песочного теста.

В 1990-х годах в нашей стране становится популярным еще одно блюдо, заимствованное из итальянской кухни, — пицца. Сегодня пиццу любят многие, кто-то коллекционирует интересные факты о ней и рецепты, кто-то с влечением погружается в мир все новых вкусов, и все это значит одно: пицца — это вкусная, быстрая и простая в приготовлении еда.

В основном, чтобы поесть пиццу, мы по привычке идем в ближайший ресторанчик или заказываем ее на дом. Но с такой же легкостью, с какой это делают повара на кухнях этих ресторанчиков, вы можете приготовить вкуснейшую пиццу и дома. Главное — фантазия, желание и энтузиазм. Все остальное придет во время процесса. К счастью, сегодня пицца не определяет класс и не является показателем места в обществе. Ее любят все. Поэтому готовьте пиццу с помощью нашей книги на своей кухне.

Кроме того, в издании вы найдете множество рецептов, которые позволят вам освоить огромный простор для творчества хозяйки: различные блины, чебуреки, пироги, приготовленные по нашим рецептам, никого не оставят равнодушными.

При этом помните, что любая домашняя выпечка не терпит суеты, она как бы «чувствует» настроение хозяйки. Поэтому, чтобы





блинчики, пицца или пирожки были вкусными, необходимо подойти к этому ответственному процессу «с душой». Помните, что еда — это удовольствие. А хорошо приготовленное, вкусное блюдо, съеденное с аппетитом в дружеской компании или за обычным обедом, не только поднимет настроение, но и принесет пользу организму.

Иногда отсутствие опыта заставляет молодых хозяек отступить от самостоятельного приготовления еды, и на кухне занимают место магазинные полуфабрикаты. Но не стоит смотреть на плиту и духовку, как на врагов, ведь научиться вкусно готовить может каждый. Скучную и неприятную, на первый взгляд, семейную обязанность можно превратить в увлекательный творческий процесс, и наша книга поможет вам в этом. Да, домашняя выпечка требует времени, сил и определенных затрат, но все усилия будут вознаграждены радостью ваших близких и друзей.

Приятного вам аппетита!



ПИЦЦА

Пицца — это итальянское национальное блюдо в виде круглой открытой лепешки, покрытой (в классическом варианте) томатами и расплавленным сыром (как правило, моцарелла). Профессиональное название таких начинок — топпинг.

Прототипы пиццы были еще у древних греков и римлян, как подача на стол некоторых кушаний на ломтях хлеба. В связи с ввозом помидоров в Европу в 1522 году в Неаполе появился прообраз итальянской пиццы. В XVII веке появились специальные люди («pizzaiolo», пиццайоло), готовившие пиццу для итальянских крестьян.

Пиццу полюбила жена неаполитанского короля Фердинанда IV Мария-Каролина Габсбург-Лотарингская (1752—1814), а позже — итальянский король Умберто I и его жена Маргарита Савойская, в честь которой и был назван один из рецептов.

В США пицца попала в конце второй половины XIX века и впервые появилась, по-видимому, в Чикаго. В 1957 году появились пиццы-полуфабрикаты.

Классическое тесто для пиццы делается из специальной муки, дрожжей, оливкового масла, соли и воды. Тесто замешивается вручную и после расстойки раскатывается тонким слоем (как правило, до полусантиметровой толщины). Тесто покрывается томатным соусом. После этого возможно добавление практически любых начинок. Классическая пицца выпекается в специальной дровяной печи, которая называется помпейской и имеет форму свода в виде полусферы. Также пиццу готовят в подовых и конвейерных печах для пиццы. В дровяных печах огонь разводится с одной из сторон; поднимаясь вверх, жар от него попадает в фокус сферы и отражается в центр печи на середину пода, нагревая его. Поэтому пицца в такой печи готовится около 90 секунд, а в домашних условиях — в предварительно разогретой до 250—275 °С духовке примерно за 8—10 минут.





Пицца в домашних условиях

При всех стараниях в домашних условиях трудно рассчитать на тот результат, который получают профессиональные пиццайолы в своих печах: в домашней плите нельзя добиться температуры 400 °С, на которой «обжигается» «вера наполоетана», нет открытого пламени от поленьев — а именно оно, помимо жара, придает лепешке тот неповторимый аромат, по которому сразу можно отличить пиццу, сделанную, как положено, в «форно-аленья» — дровяной печке (на вывесках в итальянских пиццериях обязательно присутствует упоминание о способе приготовления), от продукта из духовки. Однако отчаиваться не надо: существует множество способов приготовить пиццу, близкую к строгим неаполитанским стандартам, и дома.

Главный секрет здесь заключается в том, чтобы хорошо приготовить тесто. Основное для него — это мука, вода, соль, дрожжи, оливковое масло, сахар, молоко, немного картофеля и «струтто» (топленое свиное сало). Надо быть внимательным в отборе компонентов, и прежде всего это касается дрожжей. Рекомендуется использовать свежие прессованные пивные дрожжи. Об их качестве можно судить, во-первых, по цвету (он должен быть светло-бежевым) и по консистенции: если, немного помяв брикетик, вы обнаруживаете, что он начинает рассыпаться в пальцах, значит, дрожжи «некондиционные». Надо следить и за температурой воды: она не должна быть ни слишком горячей, ни слишком холодной, идеальная температура — около 28 °С. Самая важная и самая delicate операция в процессе приготовления пиццы — замешивание теста. Оно требует большого терпения и немалых усилий: даже человеку с сильными руками понадобится 10—15 минут для того, чтобы сделать «какой надо» замес. После этого тесто надо накрыть чем-нибудь шерстяным и поставить в теплое, но не влажное место. Когда тесто подойдет и примерно удвоится в объеме, это будет означать, что оно хорошо поднялось. После этого к нему надо применить максимальную физическую силу: бить его по столу, раскатывать и снова бить. Никаких скалок — месить тесто только руками. Тесто надо нажимать, но не расплющивать.





В тесте содержатся миллионы нежных воздушных пузырьков. Скалкой их можно раздавить, поэтому надо пальцами и ладонями разровнять и раскатать лепешку примерно до восьми сантиметров. Затем следует растянуть тесто, энергично дергая за него левой рукой и придерживая лепешку ребром правой. Готовое тесто не должно рваться. У вас должна получиться лепешка 25—30 сантиметров в диаметре («каноническая» пицца имеет диаметр 26 см), толщиной 2 миллиметра в центре и 6—8 миллиметров по краям (то есть, несколько вогнутая, наподобие лунного кратера).

После этого можно раскладывать начинку, следя за тем, чтобы она распределялась равномерно, занимая по возможности все свободное пространство. Начинать надо с «основы» — очищенных помидоров и моцареллы. Обязательно проследить, чтобы начинка была совершенно сухой: иначе тесто впитает влагу, что ни к чему хорошему не приведет. Потом надо полить все оливковым маслом, причем опять же не просто так, а легкими круговыми движениями разбрызгивая масло...

Точного ответа, сколько нужно времени для приготовления пиццы, нет: все зависит от мощности плиты и от конкретного вида пиццы. Несколько противней с тестом следует запекать в духовке по очереди. Однако в печи с циркуляцией воздуха их можно запекать одновременно. В любом случае индикатором готовности может служить моцарелла: как только сыр приобретет красивый жемчужный оттенок, можно смело вынимать пиццу — иначе передержите.

Для хорошей пиццы

Тесто для пиццы можно приготовить дрожжевым или бездрожжевым способом. В зависимости от способа приготовления она получится пышной или сплюсненной.

Изготовление хорошего дрожжевого теста требует особого умения и старания. Поэтому очень важно знать 3 основных критерия для этого теста: оно любит время, покой и тепло.





Прежде чем приступить к изготовлению теста, обязательно заранее достаньте продукты из холодильника. Для получения хорошего теста обычно замешивается первичное тесто: дрожжи комнатной температуры, теплая вода (30—35 °C), немного сахара и муки. Все это должно выстоять 20 минут в теплом месте до тех пор, пока тесто не начнет заметно пузыриться. Затем добавляются остатки воды и муки, соль, и окончательно замешивается тесто. Ему необходимо выстоять в теплом месте 40 минут, при этом тесто должно заметно увеличиться в размере. Никогда не добавляйте раньше времени соль, иначе дрожжевые бактерии просто не смогут работать. Яйца и растительное масло добавляются также в последнюю очередь.

Существует множество способов приготовления дрожжевого теста. Каждый вправе готовить его по своему усмотрению. Главное, чтобы работа доставляла вам удовольствие, а результат оказался по вкусу!

Приготовление дрожжевого теста для пиццы

Первый способ

Для получения опары просеянную муку надо высыпать в миску и в середине сделать углубление.

Накрошить в это углубление дрожжей и добавить сахару. Из приготовленной воды 3 ст. ложки вылить в дрожжи и размешать дрожжи в углублении до получения кашицы. Закрывать опару крышкой и дать ей подойти в течение 15 минут в теплом месте, пока дрожжи не образуют пузыри. Затем добавить соль, оставшуюся воду и растительное масло. Все содержимое миски основательно вымесить с помощью специальной насадки миксера. Тесто сформовать в шар, слегка обсыпать мукой и, вновь прикрыв его, дать подойти в течение 45 минут. На обсыпанной мукой рабочей поверхности раскатать тесто до размеров противня. Противень смазать жиром, уложить на него тесто и офор-





мить края. В зависимости от рецепта намазать тесто томатным соусом или нанести на него другую начинку.

Второй способ

Подготовить 600 г муки, 25 г сахара, 20 г прессованных дрожжей, 10 г соли, 20 г растительного масла, 60 г острого томатного соуса, 300 г воды. Смешать дрожжи, сахар, 100 г воды. Температура смеси должна быть не больше 35°C. Поставить ее на 10—20 минут в теплое место. Еще одну смесь приготовить из растительного масла, томатного соуса. Добавить соль и еще 100 г воды. Все взбить до густоты сметаны. Смешать обе части с мукой и оставшейся водой. Тесто должно быть теплым и полчаса побродить. После этого разделить его на кусочки по 100—140 г и раскатать небольшими кругами. Можно сделать бортики. Получившиеся лепешки уложить на противень для расстойки, а через полчаса положить начинку и выпекать в духовке 5 минут при температуре 250 °C.

Третий способ

2 яйца, щепотку соли, 50 г дрожжей развести в 250—300 мл теплого молока, добавить 400 г муки и 4 ст. ложки растопленного масла или маргарина. Яйца растереть, добавить соль, потом молоко с дрожжами, размешать, опять добавить муку, снова размешать и потом добавить масло или маргарин и опять размешать. Поставить в теплое место и дать подойти. Тесто получается в сыром виде очень мягким и липким, зато хорошо подходит и в готовом виде — мягкое и пористое.

Четвертый способ

0,5 стакана муки, 50 г сливочного маргарина, 25 г дрожжей, $\frac{1}{4}$ стакана молока, еще 2 стакана муки. Отдельно развести 25 г дрожжей с сахаром (по вкусу) в $\frac{1}{4}$ стакана молока и соединить их с 2 стаканами муки. Посолить, все замесить, чтобы тесто не липло к рукам, влить 1 ст. ложку растительного масла. Этот способ можно также использовать для приготовления быстрого теста для пирогов с мясом или беляшей.





Пятый способ

Рецепт быстрого приготовления дрожжевого теста для пиццы. 200 г масла сливочного (можно и маргарина), 1 стакан сметаны, 2 яйца, полстакана молока, 50 г дрожжей, 4 стакана муки, соль — на кончике ножа. Тесто получается и с дырочками, и мягкое — то, что требуется.

В теплое молоко положить дрожжи, размешать и соединить с растопленным маслом. Добавить сметану, взбитые яйца, муку и замесить тесто. Месить до тех пор, пока оно перестанет прилипать к рукам.

Выложить на противень и поставить в теплое место. Пока вы будете готовить начинку, тесто подойдет.

Шестой способ

30 г дрожжей развести в теплом молоке, можно добавить немного сахарного песка. Когда дрожжи разошлись, добавьте немного муки — 2 ст. ложки. Оставить смесь стоять в теплом месте, пока не начнет подниматься пена. Потом следует собственно замес: 2 яйца, 1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки растительного масла, около килограмма муки — все это на пол-литра молока.

Тесто вымешивается до такого состояния, когда начнет отлипать от ложки. Оставить на 1,5 часа. Не обминать. Разделить тесто. Готовые лепешки оставить на 1 час подходить. Печь в разогретой духовке до готовности.

Седьмой способ

Подготовить 200 г муки, 2 ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана теплого молока, 15 г дрожжей, щепотку соли. Замесить дрожжевое тесто и оставить его на 1 час подходить, после чего подмесить (обмять) его и, раскатав круг, положить в сковородку или форму, смазанную маслом. Форма должна быть достаточно высокой, т. к. дрожжевое тесто при расстойке поднимается. Поверхность теста смазать желтком и выложить начинку. Выпекать 20—30 минут на среднем огне.





Восьмой способ

Подготовить 2 стакана муки, 200 г масла, 200 г сметаны, соль по вкусу. Замесить тесто, оставить на 20 минут, раскатать ровным слоем толщиной 0,6—0,7 см по размеру противня. Раскатать жгут из этого же теста, уложить по бортику пиццы, смазать желтком. На поверхности теста равномерно распределить начинку. Выпекать при температуре 220—240 °С до готовности.

Девятый способ

Подготовить 1 пакетик сухих дрожжей, 1 ст. ложку сахара, 1,5 стакана воды, 3 стакана муки и еще $\frac{1}{4}$ стакана — для раскатывания, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, $\frac{1}{4}$ стакана хорошего оливкового масла. Дрожжи смешать с теплой водой и влить в лунку на горке муки. Затем добавить остальные ингредиенты, замесить тесто и оставить на 2—3 часа для расстойки.

Слоеное тесто для пиццы

В самом приготовлении теста для пиццы существует большой простор для творчества: все зависит от вкуса и желания. В разных книгах предлагается делать это по-разному. В некоторых семьях традиционно принято использовать обычное дрожжевое тесто, и менять его не хотят. Кажется, что с ним и сытнее, и вкуснее, и быстрее. А вот в некоторых руководствах пишут, что для пиццы пригодно лишь слоеное тесто, приготовленное по любому рецепту. В общем, выбирайте сами.

Основные рецепты слоеного теста для пиццы

Рецепт первый

2 стакана муки, 0,5—0,75 стакана холодной воды, $\frac{1}{2}$ яйца или желток, щепотка соли, немного лимонной кислоты, 250 г сливочного масла.





Рецепт второй

2 стакана муки, $\frac{2}{3}$ стакана воды или молока, $\frac{1}{2}$ яйца, щепотка соли, немного лимонной кислоты, 1 ст. ложка коньяка, 125—150 г сливочного масла или маргарина.

Рецепт третий

2 стакана муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды, щепотка соли, 1 ч. ложка сахара, 200 г сливочного масла, кислота.

Рецепт четвертый

2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, щепотка соли.

Основные правила приготовления теста

Процесс приготовления теста состоит из 3 стадий:

— замес теста: вымешивают все без масла и ставят в холодное место на 30 минут;

— подготовка масла: холодное масло смешивают с 2—3 ст. ложками муки, раскатывают в виде квадрата и тоже ставят в холодное место;

— обработка теста с маслом: раскатывают тесто, кладут в середину масло, загибают края теста внутрь, раскатывают, складывают вдвое, опять раскатывают — пока не надоест.

Более простой способ: порубить ножом масло с мукой, добавить все компоненты, размешать, сложить пару раз, раскатать — и можно класть начинку.

Творожно-масляное тесто для пиццы

Слить с обезжиренного творога жидкость. Поместить творог в миску, добавить соль, оливковое масло и яйцо. Вымешивать с помощью тестомесильных насадок миксера. Муку просеять на творог и хорошо вымешивать тесто руками, пока оно не станет пластичным.





Тесто тонко раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности, положить на смазанный жиром противень и сформовать край. Слои начинки укладывать в соответствии с выбранным рецептом.

Эластичное тесто для пиццы

*1 ч. ложка разрыхлителя,
½ ч. ложки соли, 100 мл воды,
3—4 ст. ложки оливкового масла.*

Муку просеять, добавить соль, разрыхлитель для теста и все хорошо перемешать. Влить воду, оливковое масло и вымешивать в течение 5—7 минут, чтобы получилось эластичное тесто. После этого сформировать из теста шар.

Бездрожжевое тесто для пиццы

*1 неполный стакан кефира, 1 яйцо, ¼ пачки маргарина
(растопить, чтобы был мягкий), немного соли, мука.*

Вымешивая тесто, добейтесь того, чтобы плотность его была, как для вареников.

Дрожжевое тесто все-таки вкуснее, но есть и другие варианты теста.

Песочное тесто

*500 г муки, 250 г маргарина, 125 г сметаны,
50 г сахара, 2 желтка, сок ½ лимона,
цедра 1 среднего лимона, щепотка соли.*

Перемешать муку с сахаром и тщательно изрубить с хорошо охлажденным маргарином. Добавить смешанные со сметаной желтки яиц и все остальные компоненты и вымешать тесто. За-





вернуть его в пергаментную бумагу, положить в холодильник и использовать по мере надобности. Подойдет для приготовления пиццы с начинкой из грибов, сосисок и копченостей.

Тесто пресное

*1 яйцо, 2 ч. ложки майонеза, 1 ст. ложка сметаны,
1 стакан кефира, 1 ч. ложка соды, гашенной 1 ст. ложкой уксуса,
½ ч. ложка соли, ½ ч. ложки сахара, 7—8 полных ст. ложек муки.*

Взбить яйцо с майонезом, сметаной, солью и сахаром. Добавить кефир, гашенную уксусом соду и еще раз перемешать. Подсыпая по ложке муки, вымесить густое тесто. Скатать его в шар и, прикрыв опрокинутой миской, дать созреть 10—15 минут. Тесто хорошо обмять и использовать для разделки пиццы, раскатав его в пласт и обязательно наколов в нескольких местах вилкой.

Тесто сметанное

200 г муки, 200 г сметаны.

Из муки и сметаны замесить тесто, разделить на 3 равные части, каждую часть раскатать в виде тонкого кружка. Выложить на противень, положить начинку. Начинка — любая.

Очень простое тесто для пиццы

Самый простой рецепт теста для пиццы: в 1 стакане теплой воды развести 20 г дрожжей (или ⅓ пакетика сухих дрожжей), пусть постоит минут 10, добавить 1 ст. ложку растительного масла и все это вылить в 2 стакана муки. Тесто получается достаточно крутое, но мягкое. Подходит около получаса, увеличиваясь в объеме приблизительно в два раза. В это время можно заняться начинкой. Главный принцип: помидоры надо класть на тесто в





первую очередь (зимой подойдут и соленые), а в конце сверху сбрызнуть пиццу маслом.

В качестве начинки можно использовать все, что попадется под руку: колбасу, вареное мясо, шпроты, овощи и т. д. Все это богатство следует посыпать луком, полить майонезом и притрусить тертым сыром (если очень некогда, сыр можно тонко порезать. Подойдет даже плавленый). И не забыть сбрызнуть маслом.

Пиццу поставить в разогретую духовку (180—200 °C) на 30—40 минут.

Приготовление томатного соуса для пиццы

Готовя соус (для пиццы совершенно необходимый), надо помнить первую заповедь неаполитанского кулинара — ничего лишнего! Свежий лук и томаты — уже сами по себе вкусны, поэтому не стоит портить их вкус и аромат излишними пряностями.

Для начала следует очистить крупную луковицу и мелко ее порубить. Разогреть в мелкой кастрюле оливковое масло и в течение 4 минут на слабом огне тушить в нем нарубленный лук. При помощи чесночного пресса выдавить туда очищенный чеснок.

Добавить томатную пасту и очищенные помидоры вместе с соком. Помидоры раздавить вилкой.

Добавить пряности, зелень и лавровый лист. Довести до кипения и в течение 30 минут уваривать на слабом огне в открытой кастрюле до загустения. В конце варки вынуть лавровый лист.

Томатный соус быстрого приготовления

Взять 1 большую луковицу, мелко нарезанную, 1 зубчик чеснока, очищенный и мелко нарезанный, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 банку томатов в собственном соку, 1 банку томатной пасты (170 г), воду (2 банки из-под томатной пасты), 1 ст. ложку красного винного уксуса, $\frac{1}{4}$ ч. ложки сахара, 1 ч. ложку соли,





$\frac{1}{4}$ ч. ложки черного перца грубого помола, приправы: базилик, орегано, майоран, розмарин и т. п.

Обжарить лук и чеснок в масле в большой, массивной соуснице до тех пор, пока они не станут мягкими. Добавить томаты в собственном соку, томатную пасту, воду, уксус и сахар, размешать. Приправить солью, перцем и травами. Тушить на медленном огне, перемешивая, до загустевания. Из указанного количества продуктов можно приготовить около 4 стаканов соуса.

Неаполитанский томатный соус

*На 1,5 литра соуса взять 1 кг свежих помидоров,
2 мелко нарезанные луковицы, 2 ст. ложки кукурузного масла,
5 толченых зубчиков чеснока, 200 г томатной пасты,
по 1 ст. ложке свежего нарезанного базилика,
1 лавровый лист, 2 ч. ложки сахара, соль, перец.*

Очистить и мелко порезать помидоры. В большой, желатель-но чугунной, сковороде поджарить лук до мягкости. Добавить чеснок и жарить еще 1 минуту, помешивая. Добавить помидоры и томатную пасту, травы, лавровый лист, сахар и перец. Довести до кипения на сильном огне. После этого сразу уменьшить огонь и тушить 30 минут. Достать лавровый лист и протереть массу через сито. Разложить в банки и закатать.

Пицца «Наполетана»

Первый способ

*500 г теста, 300 г томатной пасты, 2 головки моцареллы,
4 соленых анчоуса, майоран, оливковое масло, соль.*

Раскатать тесто и смазать его томатной пастой, отступая от краев пиццы примерно на 2 см. Порезать моцареллу тонкими ломтиками и разложить сверху вместе с анчоусами. Засыпать





все майораном, обильно полить маслом и поставить в разогретую духовку при температуре 250 °С на 20—25 минут. За 5 минут до того, как вынимать пиццу, посыпать ее мелко покрошенными остатками моцареллы.

Второй способ

500 г обычного дрожжевого теста.

*Для начинки: 3 ст. ложки оливкового масла,
500 г помидоров, 1 измельченный зубчик чеснока, соль, перец,
250 г сыра моцарелла, 50 г консервированного филе анчоусов
(жидкость слить), 1 ст. ложка мелко нарезанного
свежего базилика.*

Разогреть духовку до 220 °С. Сбрызнуть тесто 1 столовой ложкой растительного масла. Положить помидоры в глубокую емкость. Залить их кипятком. Дать постоять в течение 1 минуты. Затем достать, снять кожицу и порезать. Разложить по поверхности теста. Посыпать чесноком, посолить и поперчить.

Нарезать сыр тонкими ломтиками. Распределить поверх помидоры. Нарезать анчоусы и разложить над слоем сыра. Полить оставшимся маслом и приправить орегано. Поставить в духовку и выпекать в течение 20 минут, пока сыр не расплавится, а тесто не подрумянится. Подавать сразу, украсив веточками орегано.

Рецепты классической пиццы «Маргарита»

Первый способ

*500 г теста, 300 г томатной пасты, 2 головки моцареллы,
несколько листиков базилика, оливковое масло, соль.*

Слить воду из томатной пасты и разделить ее вилкой на мелкие кусочки. Затем нарезать кубиками или тонкими ломтиками моцареллу. Протереть влажной тряпочкой листья базилика. Раскатать тесто и разложить на нем примерно равное количество





томатной пасты и моцареллы. Приправить все солью, базиликом и маслом и поставить в заранее разогретую до 250 °С духовку на 20—25 минут. За 5 минут до того, как вынимать пиццу, посыпать ее оставшимся количеством моцареллы.

Второй способ

500 г теста для пиццы, приготовленного дрожжевым способом.

*Для начинки: 500 г свежих очищенных помидоров
(или 440 г — консервированных), 2 ст. ложки оливкового масла,
1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3 ч. ложки томатной пасты,
0,5 ч. ложки сахара, 3 ч. ложки свежего базилика,
соль, перец, 130 г сыра моцарелла,
6—8 листьев свежего базилика.*

Приготовить томатную начинку. Порезать помидоры, если будут использоваться свежие овощи. Поставить кастрюлю на огонь и разогреть в ней масло. Положить туда мелко нарезанную луковицу и измельченный чеснок и держать на огне, пока ингредиенты не станут мягкими. Добавить помидоры, томатную пасту, сахар и базилик, поперчить и посолить. Хорошенько перемешать. Накрыть крышкой и томить на медленном огне 30 минут, пока смесь не загустеет.

Разогреть духовку до 220 °С. Сбрызнуть тесто 1 столовой ложкой оливкового масла. Распределить томатную начинку. Нарезать тонкими ломтиками сыр. Разложить сверху. Посолить, добавить 2—3 листика базилика и полить оставшимся маслом. Выпекать 20 минут, пока сыр не расплавится, а тесто не подрумянится. Украсить оставшимися листьями и веточкой базилика и сразу подавать к столу.

Пицца по-итальянски

*Тесто: 200 г муки, 2 ст. ложки растительного масла,
0,5 стакана теплого молока, 15 г дрожжей,
щепотка соли.*





Первый вариант начинки

200 г сыра, 500 г помидоров, очищенных и разрезанных на толстые ломтики, 5 шт. сарделек, черный или красный молотый перец, соль, 1—2 ст. ложки растительного масла.

В теплом молоке растворить дрожжи, соль, добавить растительное масло, муку и замесить тесто. Тесто оставить на 1 час в теплом месте, сделать обминку и выложить в форму для выпекания или в широкую сковороду.

Форма должна быть достаточно высокой, так как пицца во время запекания поднимается.

Тесто смазать маслом, посыпать мелко нарубленным или натертым сыром, слоем помидоров, очищенных от кожи и нарезанных крупными дольками. Сардельки нарезать вдоль и уложить в виде решетки сверху, посыпать солью, перцем и сбрызнуть оставшимся маслом.

Выпекать пиццу в духовом шкафу в течение 30 минут при температуре 220—230 °С. Вынуть из духовки и сразу подавать к столу.

Второй вариант начинки

200 г сыра и 150 г мелко нарезанной колбасы выложить на тесто, сверху уложить толстый слой помидоров, посолить, поперчить, приправить майораном и сбрызнуть растительным маслом.

Третий вариант начинки

200 г шампиньонов нарезать тонкими дольками, выложить на тесто, добавить 100 г шпика, нарезанного кубиками. Затем взбить 2—3 яйца, влить 0,3—0,5 стакана воды, 1 ст. ложку лимонного сока, посолить, поперчить, добавить 2 ст. ложки мелко рубленной петрушки, все хорошо перемешать и вылить на грибы.





Пицца «Маринара»

500 г теста для пиццы, приготовленного дрожжевым способом.

Для начинки: 3 ст. ложки оливкового масла, 250 г очищенных помидоров, 250 г филе анчоусов, 3 крупных очищенных зубчика чеснока, 100 г сыра моцарелла, соль и перец; по желанию несколько каперсов.

Предварительно разогреть духовку до 220 °С. Раскатанное в лепешку тесто сбрызнуть 1 ст. ложкой оливкового масла. Обдать кипятком помидоры, снять кожицу, разрезать на 4 части и вынуть семена. Нашинковать анчоусы. Порубить овощи и дать воде стечь. Разложить овощи, каперсы и анчоусы по поверхности теста. Крупно порезать чеснок и посыпать им слой помидоров.

Приправить тертым сыром моцарелла. Полить маслом. Поставить в духовку на 20 минут, пока тесто не подрумянится. При желании украсить каперсами.

Пицца «Времена года»

500 г теста для пиццы, приготовленного дрожжевым способом.

Для начинки: 3 ст. ложки оливкового масла, 60 г шампиньонов, 60 г пармской ветчины, 6 маслин без косточек, 4 консервированные сердцевинки артишока, вынутые из рассола, 60 г сыра моцарелла, 1 очищенный помидор, соль, перец.

Разогрейте духовку до 220 °С. Слегка промажьте маслом противень. Хорошенько вымесите поднявшееся тесто. Положите тесто на противень и руками раскатайте в круг диаметром 25 см. Смажьте поверхность теста маслом. Разогрейте 2 ст. ложки масла в кастрюле. Держите грибы на огне в течение 5 минут. Затем разделите блин на 4 равных сектора. Покройте поверхность одного из них грибами. Нарежьте ветчину полосками и покрошите маслины, заполните ими второй сектор.

Нарежьте артишоки тонкими ломтиками, разложите по третьему сектору. Нарежьте ломтиками сыр и помидор и заполните





четвертый сектор. Поперчите и посолите, полейте оставшимся маслом. Поставьте в духовку на 20 минут, пока тесто не затвердеет и не подрумянится. Пиццу подавайте к столу горячей.

При желании вместо одной пиццы с четырьмя секторами можно сделать четыре маленьких пиццы с разными начинками.

Пицца «Средиземноморская» с маслинами и анчоусами

*Для дрожжевого теста: 250 г пшеничной или ржаной муки,
20 г дрожжей, 1 щепотка сахара, 130 мл теплой воды,
1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки растительного масла,
мука для раскатывания.*

*Для томатного соуса: 1 крупная луковица,
2 ст. ложки оливкового масла, 4 дольки чеснока,
4 ст. ложки томатной пасты, 400 г очищенных помидоров,
по 2 ч. ложки тимьяна и свежего или сушеного базилика,
соль, молотый перец, 1 лавровый лист.*

*Для начинки: 45 г (1 банка) анчоусов, 125 г зеленых оливок,
125 г мелких черных маслин, 250 г мягкого сыра моцарелла,
1 ст. ложка свежего или сушеного базилика,
1 ст. ложка оливкового масла.*

Из муки, дрожжей, сахара, воды, соли и растительного масла приготовить дрожжевое тесто.

Из луковицы, оливкового масла, чеснока, томатной пасты, помидоров, трав и пряностей сварить томатный соус.

Филе анчоусов промыть под струей холодной воды и промокнуть салфеткой. Зеленые оливки нарезать тонкими кусочками. Духовку нагреть до 250 °С. Противень смазать жиром.

Тесто тонко раскатать в лепешку и уложить на противень, смазать томатным соусом. Зеленые оливки равномерно уложить на пиццу, затем распределить на ней черные маслины и филе анчоусов. Все слегка посолить (поскольку маслины и анчоусы уже несколько подсолены) и поперчить.





Мягкую моцареллу надо будет не тереть на терке, а нарезать небольшими тонкими ломтиками и обложить ими пиццу. Готовое изделие следует посыпать орегано (так в Италии называют базилик) и сбрызнуть оливковым маслом. Пиццу надо запекать в духовке (внизу, при 220 °C) в течение 20—25 минут.

Пицца с ветчиной и сладким перцем

Для дрожжевого теста: 250 г пшеничной или ржаной муки, 20 г дрожжей, 1 щепотка сахара, 125 мл воды, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки растительного масла, мука — для раскатывания.
Для томатного соуса: 1 луковица, 2 ст. ложки оливкового масла, 4 дольки чеснока, 4 ст. ложки томатной пасты, 400 г (1 банка) очищенных помидоров, по 2 ч. ложки тимьяна и базилика (свежего или сушеного), соль, молотый перец, 1 лавровый лист.
Для начинки: 500 г мясистых помидоров, 150 г копченой ветчины, 8 стручков зеленого маринованного сладкого перца, молотый черный перец, 2 ч. ложки свежего или сушеного базилика, 200 г сливочного сыра, 2 ст. ложки оливкового масла.

Из муки, дрожжей, сахара, теплой воды, соли и растительного масла готовим дрожжевое тесто.

Пока тесто подходит, из большой луковицы, оливкового масла, чеснока, томатной пасты, помидоров, трав и пряностей надо будет сварить томатный соус.

Для приготовления начинки следует взять хорошо вызревшие крупные мясистые помидоры, положить их на короткое время в кипящую воду, крестообразно надрезать их верхушки, снять кожицу, удалить основание плодоножки и нарезать кружками.

Ветчину освободить от жирового края и нарезать тонкими полосками. В сите дать стечь каплям жидкости со сладкого перца.

Разогреть духовку до температуры 250 °C. Противень смазать жиром. Тщательно вымесить лепешку из теста и выложить ее на противень, промазав ее томатным соусом. Равномерно





распределить по лепешке кусочки помидоров, ветчину и сладкий перец. Приправить пиццу солью, перцем и мелко нарезанными листиками базилика.

Сыр для пиццы следует нарезать тонкими и длинными полосками, посыпать им пиццу и под конец все блюдо сбрызнуть оливковым маслом.

Запекать пиццу следует в хорошо нагретой духовке (в середине, при температуре 220 °C) в течение около 25 минут.

Пицца с капустой брокколи и мягким сыром

*Для творожно-масляного теста: 125 г обезжиренного творога,
1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки оливкового масла,
1 большое яйцо, 250 г муки, мука для раскатывания.
Для начинки: 500 г капусты брокколи, 150 г сметаны,
1 яйцо, молотый черный перец, мускатный орех, соль,
200 г сыра горгонзола (сыр типа рокфор).*

Из обезжиренного творога, соли, оливкового масла, яйца и муки приготовить творожно-масляное тесто.

Пока тесто подходит, вскипятить в широкой кастрюле достаточное количество подсоленной воды. Капусту брокколи помыть и разделить на маленькие кочешки. Толстые стебли обрезать, очистить и нарезать кусочками. Бланшировать брокколи в кипящей воде в течение 3 минут, после чего откинуть в сито, обдать холодной водой и дать воде стечь.

Сметану с яйцом размешать в миске. Хорошо приправить солью, перцем и натертым мускатным орехом.

Духовку нагреть до 200 °C. Противень смазать жиром. Выложить на него тесто. Равномерно смазать тесто сметанно-яичной смесью. Распределить на ней брокколи, приправить солью и перцем.

Горгонзолу мелко нарезать. Кусочками сыра равномерно посыпать пиццу. Загрузить противень в духовку и запекать пиццу около 20 минут (в середине, при 180 °C), пока сыр почти полностью не расплавится.





Пицца со шпинатом и тунцом

*Для дрожжевого теста: 250 г пшеничной или ржаной муки,
½ кубика дрожжей (20 г), 1 щепотка сахара, 125 мл теплой воды,
1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки растительного масла,
мука для раскатывания.*

*Для начинки: 750 г свежего листового шпината
(или 600 г — замороженного), 1 луковица, 2 дольки чеснока,
3 ст. ложки оливкового масла, молотый перец,
1 щепотка мускатного ореха, 500 г мясистых помидоров,
150 г (2 банки) натурального тунца,
250 г мягкого сыра моцарелла,
1 ст. ложка свежего или сушеного базилика.*

Приготовить дрожжевое тесто. Для начинки остричь от шпината стебли, листья промыть и, откинув на сито, дать стечь воде. Замороженный шпинат оттаять. Луковицу очистить и мелко порубить. Очистить чеснок. В большой кастрюле разогреть 2 ст. ложки оливкового масла и на слабом огне тушить в нем до мягкости порубленный лук и выдавленный в него прессом чеснок. Добавить шпинат и в течение 3 минут дать ему осесть. (При замороженном шпинате предварительно слить образовавшийся при оттаивании сок.)

Приправить солью, перцем и натертым мускатным орехом. Снять кастрюлю с плиты и отставить в сторону. Помидоры нарезать крестообразно, обдать кипятком и снять кожицу. Крупно порезать, смешать со шпинатом и приправить специями. Слить из тунца жидкость и двумя вилками разделить его на крупные куски.

Духовку нагреть до 200 °С. Противень смазать жиром. Положить тесто на противень. Равномерно обсыпать его шпинатно-помидорной смесью и распределить по ней кусочки тунца. Моцареллу нарезать тонкими ломтиками и разложить их сверху. Посыпать орегано и сбрызнуть оставшимся оливковым маслом. Запекать пиццу в духовке (в середине, при 180 °С) в течение 25 минут.





Пицца «Мона-Лиза»

Тесто: 400 г муки, 2 яйца, 20 г дрожжей, 1 стакан теплого молока, 300 г сливочного масла или маргарина, соль.

Начинка: 1 луковица, 1 кг очищенных помидоров, 300—400 г сыра, 50 г анчоусов, 70 г сливочного масла или маргарина, душица, соль, черный молотый перец.

На доске просеять горкой муку, в центре сделать лунку, влить в нее яйца, дрожжи, предварительно разбавленные теплым молоком, распущенное сливочное масло или маргарин, посолить. Замесить нежное тесто. Тесто не должно приставать к доске. Сформовать шар, положить в миску, обсыпанную мукой, покрыть полотенцем, поставить в теплое место на 3 часа. Обжарить нарезанный тонкими ломтиками лук (использовать 50 г сливочного масла или маргарина), добавить нарезанные ломтиками помидоры, посолить, поперчить, тушить, пока жидкость полностью не впитается. Нарезать ломтиками сыр, кусочками — анчоусы, очищенные от костей.

Когда тесто поднимется, хорошо его перемесить, раскатать, нарезать кружками толщиной $\frac{1}{2}$ см и диаметром 15 см или подготовить один большой круглый лист. Уложить на противень, смазанный жиром, на тесто положить кусочки анчоусов, покрыть слоем сыра, приготовленным томатным соусом, посыпать душицей, сверху положить кусочки сливочного масла или маргарина и поставить в очень горячую духовку на 15 минут.

Пицца по-неаполитански типа «Маринары»

Тесто: 400 г муки, 20 г дрожжей, немного теплой воды, соль.

Начинка: 500 г очищенных помидоров, 300—400 г сыра, 50 г анчоусов или салаки, растительное масло, душица, соль, черный молотый перец.

На доске просеять горкой муку, в центре сделать лунку, положить в нее дрожжи, соль, влить воду, тщательно перемешать.





Добавить еще немного воды, чтобы тесто стало нежным. Сформовать шар, положить в миску, посыпать мукой, покрыть полотенцем и поставить в теплое место на 3 часа. Затем перемесить тесто на столе, слегка обваляв в муке, раскатать скалкой. Положить на широкую и низкую сковороду так, чтобы покрыть стенку, смазать растительным маслом, выложить кусочки анчоусов или салаки, очищенной от костей, ломтики помидоров, сыра, соль, перец, душицу, полить растительным маслом, загнуть края теста.

Поставить в очень горячую духовку на 10—15 минут.

Пицца из зелени с сыром двух сортов

Для дрожжевого теста: 250 г пшеничной или ржаной муки, $\frac{1}{2}$ кубика дрожжей (20 г), 1 щепотка сахара, 130 мл теплой воды, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки растительного масла, мука для раскатывания.

Для начинки: 250 г лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 дольки чеснока, по 1—2 пучка зеленого лука, петрушки и базилика — в зависимости от размеров пиццы, 200 г сметаны, 50 г натертого сыра пармезан, соль, молотый черный перец, 1 щепотка натертого мускатного ореха, 1 ч. ложка лимонного сока, 250 г мягкого сыра моцарелла.

Из муки, дрожжей, сахара, воды, соли и растительного масла приготовить дрожжевое тесто. Для приготовления начинки очистить луковицы и мелко порубить. Сливочное масло разогреть на сковороде и в течение 3 минут тушить в нем на слабом огне лук до мягкости, но не подрумянивая. Чеснок очистить, выдавить прессом в лук и перемешать. Содержимое сковороды выложить в миску и остудить. Зелень помыть под струей воды, встряхнуть и ошипать. Петрушку и базилик мелко порубить. Зеленый лук нарезать колечками.

Зелень добавить к жареному луку. Добавить сметану и натертый сыр пармезан, крепко приправить солью, перцем, мускатным орехом и лимонным соком; все хорошо перемешать. Моцареллу





сначала нарезать ломтиками, а затем — маленькими кубиками. Духовку нагреть до 200 °С. Противень не густо смазать жиром.

Положить тесто на противень и равномерно смазать смесью из зелени и сыра. Сверху посыпать кубики моцареллы, после чего запекать пиццу в духовке (в середине, при 180 °С) в течение 20 минут. Указанного количества ингредиентов хватает на 2—4 порции.

Мини-пиццы с кабачками цукини и крабами

Для дрожжевого теста: 250 г пшеничной или ржаной муки, ½ кубика дрожжей (20 г), 1 щепотка сахара, 125 мл теплой воды, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки растительного масла, мука для раскатывания.

Для начинки: 3 кабачка цукини (250 г), 1 маленькая луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, соль, молотый белый перец, натертый мускатный орех, 1 ч. ложка сушеного или свежего тимьяна, 1 ч. ложка лимонного сока, 150 г вареных и очищенных крабов, 100 г натертого эмментальского сыра.

Приготовить дрожжевое тесто из всех ингредиентов. Пока тесто подходит, вымыть кабачки цукини, затем 2 кабачка натереть на мелкой терке, третий нарезать тонкими ломтиками. Луковицу очистить и мелко порубить. Сливочное масло разогреть на широкой сковороде. Потушить в нем мелко нарубленный лук до прозрачного состояния. Подмешать к нему натертые кабачки и, прикрыв крышкой, тушить на слабом огне еще 3 минуты.

Снять сковороду с плиты и дать кабачкам остыть. Добавить сметану и приправить получившуюся массу солью, перцем, мускатным орехом, тимьяном и лимонным соком. Духовку предварительно нагреть до 180 °С. Смазать жиром 2 противня. Раскатать тесто для пицц толщиной 5 мм на посыпанной мукой рабочей поверхности. С помощью формочки или блюда вырезать лепешки диаметром примерно 8 см и выложить их на противень. Кабачковую массу распределить по мини-пиццам. Сверху разложить





ломтики кабачка, крабы и посыпать натертым эмментальским сыром. Запекать мини-пиццы в духовке (внизу, при 160 °С) около 15 минут.

Грибная пицца с индюшатиной

Для томатного соуса: 1 большая луковица, 2 ст. ложки оливкового масла, 4 дольки чеснока, 4 ст. ложки томатной пасты, 400 г (1 банка) очищенных томатов, по 2 ч. ложки тимьяна и свежего или сушеного базилика, соль, молотый черный перец, 1 лавровый лист.

Для творожно-масляного теста: 125 г обезжиренного творога, 1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 яйцо, 250 г муки, мука для раскатывания.

Для начинки: 2 шницеля из индюшатины (около 300 г), 500 г шампиньонов, 3 ст. ложки оливкового масла, 2 дольки чеснока, 2 пучка петрушки, 250 г мягкого сыра моцарелла.

Вначале надо приготовить творожно-масляное тесто. Пока тесто подходит, из всех полагающихся ингредиентов следует сварить томатный соус. Пока соус остывает, надо обмыть холодной водой мясо индейки для начинки, вытереть его насухо и нарезать узкими полосками. Шампиньоны очистить, вымыть и нарезать тонкими кусочками. Разогреть на сковороде оливковое масло и в течение 1 минуты на сильном огне слегка обжарить в нем полоски индюшатины. Посолить, поперчить и выложить их в миску.

В оставшемся на сковороде масле в течение 2 минут на среднем огне поджарить шампиньоны. Очистить чеснок, подавить чесночным прессом и добавить в грибы. Грибы посолить, поперчить и положить в мясо. Духовку предварительно нагреть до 200 °С. Противень смазать жиром. Петрушку мелко нарезать и добавить в мясо. Моцареллу нарезать маленькими кубиками. Положить тесто на противень. Смазать томатным соусом. Равномерно распределить на тесте мясо-грибную смесь, посыпать мо-





цареллой. Запекать пиццу в духовке (в середине, при 180 °С) в течение 20 минут.

Пицца из рубленого мяса с баклажанами

Для томатного соуса: 1 большая луковица, 2 ст. ложки оливкового масла, 4 дольки чеснока, 4 ст. ложки томатной пасты, 1 маленькая банка очищенных помидоров (400 г), по 2 ч. ложки орегано, тимьяна и свежего или сушеного базилика, соль, молотый перец, 1 лавровый лист.

Для творожно-масляного теста: 150 г обезжиренного творога, 1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 большое яйцо, 250 г муки, мука для раскатывания.

Для начинки: 1 баклажан (около 350 г), 6 ст. ложек оливкового масла, соль, молотый черный перец, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 400 г смешанного рубленого мяса, 4 ст. ложки томатной пасты, 2 ч. ложки свежего или сушеного базилика, 1 ч. ложка свежего или сушеного тимьяна, 1 яйцо, 200 г брынзы.

Подготовить творожно-масляное тесто. Для приготовления начинки помыть баклажан и, удалив основание плодоножки, нарезать поперек тонкими ломтиками. Ломтики баклажана следует в течение 10—15 минут вымачивать в соленой воде, затем обжаривать с двух сторон в 1 ст. ложке оливкового масла в течение 3 минут, посолить, поперчить, снять с плиты.

Томатный соус готовят так. Крупную луковицу очистить и мелко порубить. Нагреть на сковороде 1 ст. ложку оливкового масла, в нем на слабом огне потушить лук до прозрачного состояния. Очистить чеснок, подавить прессом и добавить в лук. Рубленое мясо смешать с луком и жарить на сильном огне. Добавить томатную пасту, заправить солью, перцем, мелко накрошенными листьями базилика и тимьяна (по 1 ч. ложке) и немного остудить. Взбить яйцо.

Духовку нагреть до 220 °С. Противень смазать жиром. Тесто выложить на противень и смазать томатным соусом. Затем равно-





мерно распределить на тесте рубленое мясо и уложить на него баклажаны. Мелко покрошить брынзу, посыпать ее оставшимся базиликом, сбрызнуть оливковым маслом. Запекать эту пиццу следует в хорошо нагретой духовке при 200 °С в течение 20—25 минут. Подавать горячей, со свежим зеленым салатом.

Пицца с зеленым луком и салями

Для томатного соуса: 1 луковица, 2 ст. ложки оливкового масла, 4 дольки чеснока, 4 ст. ложки томатной пасты, 400 г (1 банка) очищенных помидоров, по 2 ч. ложки тимьяна и свежего базилика, соль, молотый черный перец, 1 лавровый лист.

Для творожно-масляного теста: 125 г обезжиренного творога, 1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 большое яйцо, 250 г муки, мука для раскатывания.

Для начинки: 400 г зеленого лука, черный перец, 1 ч. ложка свежего майорана, 150 г салями, 4 ст. ложки сыра пармезан.

Из 1 большой луковицы, оливкового масла, чеснока, томатной пасты, помидоров, зелени и пряностей сварить томатный соус.

Из обезжиренного творога, соли, оливкового масла, яйца и муки приготовить творожно-масляное тесто.

Вскипятить в кастрюле достаточное количество подсоленной воды. Зеленый лук почистить и тщательно промыть под струей воды. Стебли лука резать наискось колечками шириной $\frac{1}{2}$ см. Нарезанные колечки лука бланшировать в кипящей воде, после чего слить в сито, обдать холодной водой и дать воде стечь.

Духовку нагреть до 200 °С. Противень смазать жиром. Положить тесто на противень и смазать томатным соусом. Распределить колечки зеленого лука по поверхности теста.

Приправить солью, перцем и майораном. Затем выложить на пиццу кусочки тонко нарезанной колбасы салями. Посыпать тонким слоем натертого твердого сыра пармезан.





Пиццу запекать в духовке (в середине, при 180 °С) в течение 20 минут. Общее время приготовления: около полутора часов.

Существует еще один вариант приготовления этой пиццы со свежими помидорами.

Луковая пицца с анчоусами

Для дрожжевого теста: 250 г пшеничной или ржаной муки, 20 г дрожжей, 1 щепотка сахара, 150 мл теплой воды, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки растительного масла, мука для раскатывания. Для томатного соуса: 1 луковица, 2 ст. ложки оливкового масла, 4 дольки чеснока, 4 ст. ложки томатной пасты, 1 маленькая банка очищенных помидоров (400 г), по 2 ч. ложки тимьяна и свежего базилика, молотый черный перец, 1 лавровый лист.

Для начинки: 100 г филе анчоусов, 1 кг сладкого лука, 3 ст. ложки оливкового масла, 120 г черных маслин.

Из муки, дрожжей, сахара, воды, соли и растительного масла приготовить дрожжевое тесто.

Из лука, оливкового масла, чеснока, томатной пасты, помидоров, зелени и пряностей сварить томатный соус.

Для приготовления начинки филе анчоусов обмыть холодной водой, промокнуть полотенцем и разрезать пополам вдоль. Сладкий лук очистить и нарезать тонкими кольцами.

На широкой сковороде разогреть 2 ст. ложки оливкового масла и на среднем огне тушить в нем луковые кольца в течение 5 минут, время от времени их перемешивая. Приправить перцем, солью и тимьяном и снять с плиты. Маслины разрезать продольно пополам и удалить косточки.

Духовку нагреть до 250 °С. Противень смазать жиром. Тесто положить на противень и намазать томатным соусом. Распределить по нему луковые кольца и сверху ромбовидно уложить филе анчоусов. В каждый промежуток положить по ½ маслины. Все блюдо сбрызнуть оставшимся растительным маслом.

Пиццу следует запекать в сильно разогретой духовке (в центре, при температуре 220 °С) в течение 20—25 минут.





Пицца с острой свиной и перцем

500 г дрожжевого теста.

*Для начинки: 2 ст. ложки оливкового масла,
200 г томатного соуса, 130 г тертого сыра моцарелла,
3—4 итальянские свиные сосиски, соль и перец, 1 нарезанный
перец, 2 ст. ложки сыра пармезан, свежая петрушка.*

Разогреть духовку до 220 °С. Смочить тесто 1 ст. ложкой масла. Распределить сверху томатный наполнитель. Посыпать сыром моцарелла. Острым ножом снять с сосисок шкурку. Порубить сосиски и посыпать на сыр. Поперчить и посолить. Сверху разложить нарезанный желтый сладкий перец (без семян), посыпать тертым пармезаном и полить оставшимся оливковым маслом. Поставить в духовку на 20 минут, пока тесто не станет хрустящим.

Украсить мелко нарезанной петрушкой.

Пицца «Три перца»

500 г обычного дрожжевого теста.

*Для начинки: 1 красный сладкий перец,
1 желтый сладкий перец, 1 зеленый сладкий перец,
2 шт. очищенных помидора, 3 ст. ложки оливкового масла,
1 луковица, 1 раздавленный зубчик чеснока, соль, перец,
щепотка базилика, маслины.*

Приготовить начинку. Снять кожицу с перцев: поочередно проткнуть их вилкой и держать над огнем по 5—10 минут, пока перец не почернеет и не покроется пузырями, либо разрезать перец пополам и, вынув семена, положить под раскаленный гриль, пока не почернеет, затем снять кожицу ножом. Порезать красный перец, разделить помидоры на четвертинки, очистить от семян и порубить. В кастрюлю положить 2 ст. ложки масла, мелко нарезанные лук и чеснок. Держать на огне, пока все ингредиенты не станут мягкими. Разогреть духовку до 220 °С.





Смазать поверхность теста маслом.

Распределить перечную смесь по поверхности теста. Посолить и поперчить. Посыпать базиликом. Оставшийся перец нашинковать полосками. Разложить по поверхности пиццы, вновь поперчить и посолить. Полить оставшимся маслом. Поставить в духовку на 20 минут, пока тесто не затвердеет и не подрумянится.

Украсить орегано и маслинами.

Приготовить масло с помидорами и базиликом. Для этого в кастрюле перемешать масло с томатной пастой, базиликом и лимонным соком. Переложить смесь в пиалу и остудить. Нарезать пиццу ломтиками и подавать с приготовленным маслом.

Пицца «Кольцо»

500 г дрожжевого теста для пиццы,

60 г свеженатертого сыра пармезан, соль, перец.

Для начинки: 80 г нарезанной салями, 50 г копченого сыра, 80 г сыра моцарелла, 50 г сыра грюйер, 4 ломтика плавленого сыра чеддер, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 ст. ложка оливкового масла, листья салата-латука, спелые помидоры.

Промазать маслом поверхность круглого (диаметром 23 см) противня. Слегка размять тесто, затем вмешать в него сыр пармезан, соль и перец. Поверхность, на которой будет раскатываться тесто, посыпать мукой и раскатать тесто до прямоугольника размером 25 x 35 см. Мелкими ломтиками порезать салями с перцем, все используемые сыры — на мелкие кусочки, перемешать. Распределить по поверхности теста, оставив свободными узкие края. Разрезать яйца на 2 части, затем каждую половинку разрезать еще на 3 части. Разложить по длине прямоугольника в виде полосок. Скатать в рулет и хорошенько скрепить края.

Свернуть рулет в кольцо и закрепить края. Положить в круглый противень. Покрыть целлофановой пленкой и оставить на 1 час: тесто должно подняться до краев противня. Смазать мас-





лом. Разогреть духовку до 220 °С. Поставить в духовку на 45 минут, пока тесто как следует не пропечется и не подрумянится. Подавать пиццу охлажденной, украсив салатом-латуком и спелыми помидорами.

Пицца с тунцом и каперсами

Для соуса: 1 луковица, 2 ст. ложки оливкового масла, 4 дольки чеснока, 4 ст. ложки томатной пасты, 400 г (1 банка) томатов, по 2 ч. ложки тимьяна и свежего или сушеного базилика, соль, молотый черный перец, 1 лавровый лист.

Для творожно-масляного теста: 125 г обезжиренного творога, 1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 большое яйцо, 250 г муки, мука для раскатывания.

Для начинки: 2 банки тунца (по 185 г каждая), 100 г оливок, 250 г сыра моцарелла, 2 ст. ложки каперсов, 2 ч. ложки свежего или сушеного базилика.

Из луковицы, оливкового масла, чеснока, томатной пасты, очищенных от кожицы помидоров, зелени и пряностей сварить томатный соус.

Из обезжиренного творога, соли, оливкового масла, яйца и муки приготовить творожно-масляное тесто.

Две банки консервированного тунца в оливковом масле положить в сито, дать хорошо стечь маслу. Двумя вилками разделить рыбу на крупные куски. Зеленые консервированные оливки, начиненные паприкой, нарезать кусочками. Мягкий сыр моцареллу надо будет сначала нарезать ломтиками, а затем маленькими кубиками. Дать стечь каплям с каперсов.

Духовку нагреть до 200 °С. Противень смазать жиром. Тесто выложить на противень и намазать томатным соусом.

Тунца с кусочками оливок и каперсами равномерно распределить по пицце. Посыпать пиццу сначала кубиками сыра моцарелла, а затем мелко нарезанными листиками базилика. Все это сбрызнуть 2 ст. ложками оливкового масла из-под тун-





ца. Пиццу запекать в духовке (в середине, при 180 °С) в течение 20 минут.

На приготовление этой прекрасной пиццы у вас уйдет не больше 1 часа.

Пицца с продуктами моря

Для соуса: 1 луковица, 2 ст. ложки оливкового масла, 4 дольки чеснока, 4 ст. ложки томатной пасты, 400 г (1 банка) очищенных помидоров, по 2 ч. ложки, тимьяна и свежего или сушеного базилика, соль, молотый черный перец, 1 лавровый лист.

Для творожно-масляного теста: 125 г обезжиренного творога, 1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 большое яйцо, 250 г муки, мука для раскатывания.

Для начинки: 2 банки моллюсков (по 200 г), 200 г крабов, 2 ст. ложки лимонного сока, соль, молотый черный перец, 100 г натертого твердого сыра, 2 ст. ложки оливкового масла.

Из большой луковицы, оливкового масла, чеснока, томатной пасты, помидоров, зелени и пряностей сварить томатный соус.

Из обезжиренного творога, соли, оливкового масла, яйца и муки следует приготовить творожно-масляное тесто.

Натуральных консервированных моллюсков (подойдет готовый замороженный «морской коктейль») и, если необходимо, крабов (свежесваренных или консервированных) промыть под струей холодной воды, положить в сито и дать воде хорошенько стечь.

Затем выложить в миску, сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить и основательно перемешать. Закрыв крышкой, дать настояться, а тем временем раскатать тесто.

Духовку нагреть до 250 °С. Противень смазать жиром. Тесто выложить на противень и намазать томатным соусом.

Равномерно распределить по пицце моллюсков и крабов. Посыпать сверху натертым сыром (подойдет, например, эммен-





таль) и сбрызнуть оливковым маслом. Запекать пиццу в духовке (в середине, при 220 °С) в течение 20 минут.

Сладкая пицца «Умберто» с кедровыми орехами

*500 г муки, 20 г дрожжей, 200 г сливочного масла,
5 сырых яиц, 200 г сахарной пудры, цедра лимона,
кедровые орехи, изюм и цукаты, соль.*

В глиняной миске взбить сливочное масло до состояния кремообразной массы, добавить яичный желток и продолжать взбивать, пока желток не смешается со сливочным маслом, затем добавить другой желток и т. д. — до 5 желтков. В полученную однородную массу добавить сахарную пудру, дрожжи, разбавленные небольшим количеством теплой воды, соль и хорошо просеянную муку. Месить 5 минут, затем добавить 5 хорошо взбитых яичных белков, положить цедру лимона, все тщательно перемешать. В форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой, выложить полученную смесь, поместить в духовку с умеренной температурой примерно на 40 минут.

Через 25 минут открыть духовку и быстро, чтобы не потерялся жар, выложить на поверхность пиццы кедровые орехи, изюм и цукаты. Вновь закрыть духовку. Готовую пиццу посыпать сахарной пудрой.

Пицца с зеленым луком и салями

Творожно-масляное тесто, томатный соус.

*Для начинки: соль, 400 г зеленого лука, молотый черный перец,
1 ч. ложка свежего или сушеного майорана, 150 г тонко нарезанной
салями, 4 ст. ложки натертого твердого сыра пармезан.*

Приготовить соус и творожно-масляное тесто. Вскипятить в кастрюле достаточное количество подсоленной воды. Зеленый лук почистить и тщательно промыть под струей воды. Стебли лука ре-





зять наискось колечками шириной $\frac{1}{2}$ см. Нарезанные колечки лука бланшировать в кипящей воде, после чего слить в сито, обдать холодной водой и дать воде стечь. Духовку нагреть до 200 °С.

Противень смазать жиром. Положить тесто на противень и смазать томатным соусом. Распределить колечки зеленого лука по поверхности теста. Приправить солью, перцем и майораном. Затем выложить на пиццу салями. Посыпать тонким слоем натертого сыра пармезан. Пиццу запекать в духовке (в середине, при 180 °С) в течение 20 минут.

Пицца неаполитанская (по-русски)

Дрожжевое тесто.

Для начинки: 200 г сыра, 500 г помидоров, 300 г сарделек, черный и красный молотый перец, соль по вкусу.

Тесто положить в сковороду, форму или на противень, смазанный маслом. Поверхность теста смазать желтком, положить слой помидоров, очищенных от кожицы и нарезанных кружочками или дольками. Сардельки разрезать вдоль и уложить сверху в виде решетки, приправить солью, перцем, посыпать натертым сыром, сбрызнуть маслом. Выпекать до готовности.

Пицца с колбасой

Дрожжевое тесто.

Для начинки: 150 г колбасы, 5—6 помидоров, 100 г сыра, 2 головки репчатого лука, соль, перец черный молотый — по вкусу, зелень петрушки, 2—3 ст. ложки растительного масла.

Тесто наколоть вилкой, по краю уложить жгутик из теста, смазать его желтком. Поверх теста положить колбасу, нарезанную мелкими кубиками, обжаренный лук, кружочки красных и желтых помидоров, приправить солью и перцем, посыпать тертым сыром, мелко нарезанной зеленью петрушки, сбрызнуть расти-





тельным (лучше оливковым) маслом. Выпекать при температуре 180—200 °С до готовности.

Пицца с запеченными на тесте грибами

Первый способ

Тесто: 2 стакана блинной муки, 1 стакан воды, соль.

Начинка: 200 г свежих белых грибов или шампиньонов, 100 г шпика, 2—3 яйца, 1 стакан молока или воды, соль, перец, 2 ст. ложки зелени петрушки.

Из продуктов, предназначенных для приготовления теста, сделать замес и выдержать тесто в теплом месте 30—40 минут. Затем тесто раскатать, покрыть им дно и стенки раздвижной формы. Грибы и шпик нарезать маленькими кубиками и насыпать на тесто. Яйца взбить, смешать с жидкостью и приправами, залить грибы и запекать в духовке, пока блюдо не пропечется и не подрумянится. На стол подавать в горячем виде. К блюду можно предложить зеленый салат и вино.

Второй способ

Тесто: 200 г муки, 2 ст. ложки, растительного масла, 2—3 стакана теплого молока, 15—20 г дрожжей, соль.

Начинка: 2 ст. ложки растительного масла, 150 г свежих небольших грибов, 2 ст. ложки томата-пюре, 4—5 помидоров, 10 свежих килек или килекпряного посола, 100 г сыра, 1—2 сосиски или сардельки.

Тесто до употребления должно вдвое увеличиться в объеме. Тесто, покрывающее дно и стенки раздвижной формы, сбрызнуть растительным маслом, затем смазать томатом-пюре. На середину положить половинку помидора, срезанной стороной верху. Вокруг помидора уложить целые или разрезанные пополам грибы, свернутые рулетом кильки и ломтики помидоров, при





желании также ломтики колбасы. Сверху равномерно расположить треугольные ломтики сыра. Продукты, не покрытые сыром, сбрызнуть растительным маслом. Запечь в духовке на сильном жару (240—250 °С), пока сыр не растает, а блюдо не пропечется и слегка не подрумянится (15—20 минут).

На стол подавать в горячем виде. Гарниром может служить зеленый салат или стручковый перец.

Пицца «Ди Рома»

Для теста: 5 ч. ложек дрожжей, 360 г пшеничной муки, 1 ст. ложка горчичного масла, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ч. ложка соли, 5 ч. ложек крахмала, 1 ч. ложка форека (разрыхлителя), 50 г масла, 200 мл воды.

Для начинки: 2 ст. ложки оливкового масла, 3 крупные нарезанные луковицы, 500 г свежих очищенных помидоров или 440 г консервированных помидоров, 200 г консервированного звездичного перца без рассола, 50 г консервированного филе анчоусов, 12 маслин без косточек, перец, соль.

Приготовить дрожжевое тесто. Разогреть духовку до 220 °С. Смазать маслом форму для приготовления рулета размером 25х35 см. Размять тесто. Положить в форму и прижать по краям пальцами. Края немного приподнять так, чтобы получился невысокий бортик. Поставить кастрюлю на огонь, разогреть в ней 2 ст. ложки масла.

Положить лук и держать на медленном огне, пока он не размякнет. Порезать помидоры. Если используются свежие овощи, положить их в кастрюлю и держать на огне в течение 2 минут. Распределить готовую смесь по поверхности теста. Нарезать перец полосками и разложить поверх томатного слоя. Очистить анчоусы, разрезать на 2 вертикальные половинки и разложить сверху в виде решетчатого узора. Разделить маслины на 2 части и разложить половинки в окошечки. Полить оставшимся маслом.





Выпекать 20 минут, пока тесто не подрумянится. Украсить перцем и маслинами.

Пицца с грибами по-нью-орлеански

*1 кг готового слоеного теста, 400 г шампиньонов,
растительное масло, сливочное масло,
1 пучок зелени петрушки, 1 долька чеснока,
100 г мягкого сыра, нарезанного тонкими ломтиками,
соль, черный молотый перец, сок лимона.*

Грибы очистить, промыть, нарезать кусочками, положить в воду, подкисленную соком лимона, процедить, обсушить. Поджарить в сливочном и растительном масле, посолить, поперчить, положить дольку чеснока и зелень петрушки. Когда грибы поджарятся, вынуть чеснок. Слоеное тесто разложить в форме, смазанной сливочным маслом, сверху положить грибы, покрыть их ломтиками сыра.

Форму поставить в очень горячую духовку и, когда тесто и сыр приобретут золотистый оттенок, подавать к столу.

Пицца «Неаполитана» оригинальная

*Тесто: 1,5 стакана муки, 1 стакан кислого
молока или сметаны, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соды,
соль по вкусу (около $\frac{1}{3}$ ч. ложки).*

*Начинка: ветчина мелко нарезанная — 100 г,
нарезанные грибы, 2—3 помидора, растительное масло.*

Из муки, кефира (простокваши, сметаны), соли, яиц и $\frac{1}{2}$ ч. ложки соды приготовить бездрожжевое тесто.

Хорошенько вымесить его и сформовать лепешку для пиццы. Уложить лепешку на смазанный жиром противень. Разложить на лепешке начинку: мелко нарезанную ветчину и так же мелко нарезанные грибы.





Затем начинку следует полить томатным пюре. Для получения пюре надо 2—3 помидора очистить от шкурок и растереть. Сбрызнуть начинку растительным маслом. Эта пицца готовится без сыра.

Запекать в умеренно горячей духовке, пока не подрумянится.

Пицца с ветчиной и маслинами

500 г дрожжевого теста.

Для начинки: 190 г сыра моцарелла, 4 ломтика пармской ветчины, 2 ст. ложки оливковой пасты, 2 ст. ложки оливкового масла, соль и перец, ветчина, несколько маслин, веточки базилика.

Разогреть духовку до 215 °С. Приготовить начинку. Сыр и ветчину порезать на квадратики. Положить в кастрюлю вместе с оливковой пастой. Перемешать и, если смесь покажется сухой, добавить немного масла. Выложить на тесто. Поперчить, посолить и полить маслом. Поставить в духовку на 20 минут, пока тесто не затвердеет и не подрумянится. Украсить завитками из ветчины, маслинами и веточками базилика.

Если вы не сможете найти оливковую пасту (она бывает в консервированном виде в магазинах итальянских продуктов), ее можно приготовить самостоятельно — из зеленых оливок без косточек, пропущенных через мясорубку и смешанных со сливочным маслом.

Пицца рыбная

*На 1 порцию: 75 г рыбы, 10 г томатного соуса,
10 г репчатого лука, 25 г консервированных помидоров,
30 г сыра.*

Смазать лепешку томатным соусом (можно с майонезом), уложить кусочками отварную или копченую рыбу, пассерованный репчатый лук, свежие или консервированные помидоры.





Сверху посыпать тертым сыром, украсить консервированными оливками. Выпекать 5—8 минут при температуре 300 °С.

Перед подачей к столу полить растительным маслом и посыпать рубленой зеленью петрушки, сельдерея, укропа.

Пицца в СВЧ

*500 г рубленого мяса, 0,25 стакана рубленого лука,
0,5 стакана густого томатного пюре, 0,5 ч. ложки базилика,
0,5 ч. ложки перца, 2 батона хлеба длиной 15 см,
0,75 стакана тертого сыра, 1 долька растертого чеснока.*

В этой нетрадиционной разновидности пиццы с тестом возиться не нужно, остается лишь приготовить начинку и включить микроволновую печь. Соединить мясо, лук и чеснок в стеклянном круглом блюде. Закрыть его и поместить в микроволновку на 1—9 минут при уровне мощности 10. Мясо должно быть светло-коричневого цвета. Дважды перемешать. Слить сок. Добавить томат-пюре, базилик, соль и перец. Разрезать хлебные батоны вдоль. Нанести на них мясную смесь и поставить в печь на 8—9 минут при уровне мощности 5, предварительно посыпав сыром.

Пицца «Веронезе»

Пицца из дрожжевого теста

*1 стакан молока, 1 ст. ложка сахара, 30—40 г дрожжей, мука,
1 яйцо, 100 г подсолнечного масла или маргарина, томатный
соус, давленный чеснок, мясной фарш, лук кольцами, сыр, майонез.*

Молоко смешать с сахаром и дрожжами и поставить на 1 час. Когда забродит — добавить муку, яйцо, 100 г подсолнечного масла или маргарина. Тесто подходит 30 минут. Тесто смазать томатным соусом, добавить давленный чеснок, положить мясной фарш, лук кольцами, сыр. Помазать майонезом.





Пицца из бездрожжевого теста

1 неполный стакан кефира, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ пачки маргарина (растопить, чтобы был мягкий), немного соли, мука (плотность теста, как на вареники).

Муку просеять, добавить немного соли, хорошо все вымешать. Добавить размягченный маргарин, кефир и яйцо. Замесить мягкое эластичное тесто. Приготовить на свой вкус начинку. Выпекать пиццу в духовке при температуре 200 °С.

Пицца «Семейная»

Тесто: 400 г муки, сухие дрожжи (или обычные), 250 г теплой воды, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Дрожжи развести в воде, дать немного постоять в теплом месте. Муку с водой перемешать, дать тесту подойти. Выложить подготовленную лепешку на смазанный жиром противень, а сверху полить кетчупом (если кетчупа нет, то томатную пасту развести водой, добавить растительное масло, майонез, соль). Посыпать тертым сыром, а потом положить какую угодно начинку: сосиски, колбасу, ветчину, курицу, грибы, помидоры, вареные яйца, соленые огурцы, рис, зеленый горошек, сладкий перец, обжаренный лук. Вкуснее будет, если все полить майонезом.

Начинки для «Семейной» пиццы

Начинка для пиццы может быть совершенно любая — это блюдо очень демократично, потому гармонично соединяет самые разные ингредиенты. Обязательны для пиццы томатный соус или помидоры, сыр и что-то из набора мясо-колбаса-грибы-анчоусы (килька, хамса). Подойдут обрезки от любых мясных копчений, мелко порезанные сосиски, колбаса — словом, любой мясной остаток, вареный или жареный.

Нарезать мелкими кубиками репчатый лук, разложить часть его на тесто, сверху — мясные обрезки, смешанные с оставшим-





ся луком, соль, перец, другие приправы по вкусу, залить сверху соусом (можно майонезом — и будет белая пицца, можно томатным — получится красная пицца). Если есть помидор, его тоже можно использовать для красной пиццы, а поверх всего этого щедро рассыпать тертый на крупной терке сыр.

Можно приготовить пиццу с куриной. Провернуть куриное мясо на мясорубке (или порезать мелко), слегка обжарить (если оно до этого было сырым). И дальше — согласно рецепту «Семейной» пиццы.

Можно приготовить пиццу с грибами. Свежие грибы довести до готовности, обжарив на сковороде. Сушеные сначала отварить до полуготовности, затем обжарить.

Пицца с маслинами и анчоусами

Основное тесто, томатный соус.

Для начинки: 45 г (1 банка) анчоусов, 125 г зеленых оливок, 125 г мелких черных маслин, соль, молотый черный перец, 250 г мягкого сыра моцарелла, 1 ст. ложка свежего или сушеного орегано, 1 ст. ложка оливкового масла, жир для смазывания.

Из муки, дрожжей, сахара, воды, соли и масла приготовить тесто. Из луковичы, оливкового масла, чеснока, томатной пасты, помидоров, трав и пряностей сварить томатный соус. Филе анчоусов промыть под струей холодной воды и промокнуть салфеткой. Зеленые оливки нарезать тонкими кусочками. Духовку нагреть до 250 °С. Противень смазать жиром. Тесто раскатать и уложить на противень, смазать томатным соусом. Зеленые оливки равномерно уложить на пиццу, затем распределить на ней черные маслины и филе анчоусов. Все слегка посолить (поскольку маслины и анчоусы уже несколько подсолены) и поперчить. Нарезать мягкий сыр моцареллу тонкими ломтиками и обложить ими пиццу. Посыпать орегано и сбрызнуть оливковым маслом.

Пиццу запекать в духовке (внизу, при 220 °С) в течение 20—25 минут.





Пицца «Пепперони»

1 стакан теплой воды, 15 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара,

2 стакана муки, 1 ст. ложка маргарина, 1 яйцо.

Для начинки: 1 болгарский перец, 100 г колбасы пепперони, 100 г помидоров, 700 г майонеза, ½ шт. вареного яйца, 100 г грибов.

В 1 стакане теплой воды растворить 15 г дрожжей, добавить 1 ст. ложку сахара и 2 стакана муки. Растопить 1 ст. ложку маргарина. Слегка взбить 1 яйцо. Замесить тесто: добавить ½ яйца, соль, маргарин. Тесто оставить на 1,5—2 часа на расстойку в теплом месте. Готовое тесто должно быть чуть мягче, чем для пельменей.

Для начинки: грибы 3—4 минуты обжарить с луком, мясо или колбасу нарезать соломкой. Сыр протереть на терке. Болгарский перец нарезать мелкими кубиками, помидоры — кружочками. 3 ч. ложки майонеза, пол-яйца и 1 яйцо размешать. Лепешку теста выложить на сухой противень, посыпанный мукой, и руками размять до толщины 5 мм, смазать томатным соусом, посыпать мясом, грибами, перцем, выложить помидоры. Полить майонезом, посыпать сыром. Печь 15—20 минут.

Пицца луковая «Чипполино»

Для теста: 30 г дрожжей, 2 яйца, 1 ч. ложка соли,

3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки растительного масла, 1 кг муки.

Для начинки: томатный соус, 2 большие луковицы,

5 очищенных помидоров, 100 г сыра.

Развести 30 г дрожжей в теплом молоке, можно добавить немного сахарного песка. Когда дрожжи разошлись, добавить немного муки — 2 ст. ложки. Поставить в теплое место, пока не начнет подниматься пена. Потом сделать собственно замес: 2 яйца, 1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки растительного масла, около 1 кг муки — все это на пол-литра молока. Тесто вымешивается до такого состояния, пока не начнет отлипать от ложки.





Оставить на 1,5 часа. Не обминать. Разделить тесто на лепешки, положить начинку.

Приготовить луковую начинку. Примерно половину количества сырого и очень мелко нарезанного лука перемешать с тестом. Затем аккуратно собрать края теста и немного накрыть начинку. В середине должна остаться открытая поверхность для остальной начинки.

Высыпать остаток лука, на него помидоры, сыр. Поставить в разогретую духовку минут на 40 (ориентироваться на толстый слой теста и начинки).

Картофельная пицца

Первый способ

*1 кг картофеля, 1 луковица, 3 ст. ложки жира, 5 помидоров,
½ небольшого кабачка, 120 г салями, 100 г брынзы или сыра,
2 ст. ложки рубленой зелени.*

Картофель очистить и натереть на терке. Лук очистить и мелко нарезать. Добавить в картофельную массу и посолить. Жир разогреть на сковороде, картофельную массу выложить порциями на сковороду и обжарить с обеих сторон, плотно прижимая ко дну сковородки. Для того чтобы перевернуть тяжелую массу, придется выложить ее на тарелку, а затем, перевернув, опять переложить на сковородку.

Помидоры и кабачки вымыть. Помидоры, удалив основание плодоножек, нарезать кружками. Кабачки, отрезав концы, нарезать тонкой соломкой. Салями нарезать тонкими дольками. Для начинки можно использовать замороженные овощи. Сверху залить все кетчупом. Обжаренную картофельную массу положить на противень, выложить сверху салями, дольки помидоров и кабачка. Сверху посыпать нарезанным кубиками сыром. Запекать около 8 минут в предварительно разогретой до 175 °С духовке. Перед подачей к столу посыпать зеленью.





Второй способ

В глубокую сковородку выложить слой картофеля (кружочками), слой кабачков, слой лука (кружочками), слой кабачков, слой помидоров (кружочками) — поставить в разогретую духовку на 25—30 минут (до готовности), затем посыпать сыром, колбасой и залить яйцом, взбитым с молоком, и еще на 15—20 минут — в духовку. Соль, перец, масло, приправы — по вкусу.

Пицца по-милански

Тесто для пиццы: 1 ч. ложка сахарного песка, 1 стакан теплой воды, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка (пакетик) сухих дрожжей, 3,5 стакана муки, щепотка соли.

Для начинки: ½ стакана томатного соуса, 450 г нарезанной острой итальянской колбасы, 340 г натертого сыра моцарелла, 1,5 стакана нарезанного жареного красного сладкого перца, 1,5 стакана нарезанного репчатого лука.

Приготовить тесто для пиццы. (В случае, если используется готовое тесто, его понадобится 450 г.) Для этого в большой миске растворить в теплой воде сахар. Добавить дрожжи и дать постоять 10 минут или до образования пены. Положить растопленное охлажденное сливочное масло. Высыпать в растворившиеся дрожжи половину положенной по рецепту муки и щепотку соли. Постепенно добавляя оставшуюся муку, замесить некрутое тесто. Обминать тесто на слегка посыпанной мукой поверхности в течение 5 минут, чтобы оно стало однородным и упругим. Выложить тесто в смазанную жиром посуду и дать постоять в течение 15 минут.

Затем обмять тесто и разделить на две части. Раскатать каждую часть на пласт диаметром около 28 см и дать подняться в течение 15 минут. Выложить раскатанное тесто в смазанную жиром форму для пиццы диаметром около 35 см. Кончиками пальцев растянуть края теста и дать постоять в течение 10 минут. После этого растянуть края теста опять так, чтобы форма была полностью заполнена. Теперь можно выкладывать на пиццу начинку и соус.





Полить соусом и положить колбасу. Посыпать сыром. Сверху выложить красный сладкий перец и лук.

Выпекать в предварительно разогретой до 230 °С духовке в течение 10—12 минут или до образования золотисто-коричневой корочки. Получаются 2 пиццы диаметром по 30 см.

«Холостяцкая» пицца

*Для теста: 1,5 ч. ложки сухого молока, 1 яйцо,
1 стакан воды, 1,5 стакана муки.*

*Для начинки: 5—6 помидоров для пюре, 2 помидора для начинки,
1 болгарский перец, тертый сыр — 0,5 стакана, соль, перец.*

½ ч. ложки сухого молока, яйцо, вода и мука — в зависимости от величины порции — все перемешать до консистенции сметаны. Вылить на сковороду, обжарить с одной стороны, перевернуть. Затем положить томат-пюре. Поверх него — любую начинку, посыпать тертым сыром, полить смесью майонеза со сметаной. Ненадолго поместить в хорошо нагретую духовку.

Томат-пюре сделать так: помидоры порезать, положить в кастрюлю и поставить на огонь. Когда размячатся, надо протереть через сито или дуршлаг — кожица отлетит.

Затем положить мясную начинку, сверху на начинку — кружочки свежего помидора, зелень, перец, сверху засыпать сыром, майонезом и т. д. Так, помидоры в пицце оказываются и снизу, и сверху.

Пицца с ананасом и базиликом

*Для начинки: 500 г мякоти ананаса, 250 г сыра моцарелла,
пюре из 500 г томатов.*

Нарезать кубиками ананас и сыр моцарелла. На тесто положить пюре из 500 г помидоров, затем сыр и ананас.

Посыпать сверху базиликом. Выпекать 20 минут при 225 °С.





Пицца «Особая» (без яиц и начинки)

*Для теста: 2 ст. ложки дрожжей, 1 ст. ложка сахара,
500 г теплой воды, 2 кг муки (белой или пшеничной),
250 г тертого вегетарианского сыра.*

*Для томатного соуса: 2 кг порезанных помидоров,
1 ч. ложка соли, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка асафетиды,
0,5 ч. ложки черного перца, 2 ст. ложки сливочного масла,
2 ч. ложки чабреца.*

Особенность этой пиццы состоит в том, что начинкой для нее служит заранее приготовленный соус.

Для соуса смешать дрожжи, сахар и теплую воду и оставить, пока запенится. Затем вмешать муку в дрожжевую воду и месить, пока не сформируется пластичное тесто. Раскатать тесто толщиной полсантиметра. Положить на посуду для выпечки, смазанную маслом, и удалить излишки теста. Частично выпекать до высыхания и затвердения, но чтобы тесто не потемнело.

Сделать томатный соус. Для этого нужно смешать все ингредиенты, которые необходимы для его приготовления, и варить до густоты, пока цвет не станет темно-красным.

Затем наполнить выпечку соусом и посыпать сверху тертым сыром. Выпекать в духовке, пока пицца не потемнеет.

Пицца с макрелью и грибами

Для основы: на 1 стакан молока — 0,5 маленькой пачки дрожжей (50 г), 4 ст. ложки подсолнечного масла, 15 ст. ложек муки.

Для начинки: скумбрия консервированная — 200 г, грибы, овощной салат и/или помидоры, лук репчатый, нарезанный кольцами, майонез, томатный соус, сыр гауда или эмменталь.

Вначале следует приготовить тест: на 1 стакан молока — 0,5 маленькой пачки дрожжей (50 г), 4 ст. ложки подсолнечного масла, муки — 15 ст. ложек, чтобы тесто было не слишком густым





и немного липло к рукам. Тесто поставить на 1 час в теплое место. Потом тесто выложить на сковороду и поставить примерно на 10—15 минут в духовку, чтобы чуть-чуть подрумянилось (но совсем немного).

На пиццу выложить начинку: рыбные консервы с яйцом и луком, грибы, овощной салат и/или помидоры, лук репчатый, нарезанный кольцами, майонез, томатный соус и т. д. Можно также изменить начинку — положить отварное мясо, сгодится и вареная колбаса (лучше острая, например, чесночная). Сверху начинку посыпать тертым сыром (лучше тоже острым) и немного полить майонезом — 1—2 ст. ложки.

Поставить пиццу в духовку еще минут на 15—20.

Рыбная пицца «Горячая»

Для теста: $\frac{3}{4}$ стакана муки, 1 ч. ложка сухих дрожжей,
 $\frac{1}{3}$ стакана теплой воды, $\frac{1}{2}$ ч. ложки сахара, $\frac{1}{2}$ ст. ложки
сливочного масла, 1 ч. ложка оливкового масла,
1 ст. ложка манки, 1 яйцо.

Для начинки: 100 г копченого лосося (или другой рыбы),
2 помидора, 1 красная луковица, 1 ст. ложка лимонного сока,
1 ст. ложка каперсов, 180 г мягкого сыра (типа сулугуни),
2—3 веточки укропа.

Итальянская пицца отличается от американской тонким (3—5 мм) тестом и тонким слоем начинки.

Первый способ (в обычной печи)

Здесь основу лепешки составляет дрожжевое тесто с добавлением манной крупы, а для начинки идет копченый (горячим способом) лосось. Подойдет и зубатка, и палтус или любая бескостная с хорошей мякотью рыба, очищенная от чешуи и хрящей.

Начинка сдабривается лимонным соком, улучшающим вкус рыбы.





Обратите внимание, что для присыпки вместо базилика употребляется укроп.

Второй способ (в СВЧ)

Замесить тесто. Для этого дрожжи и сахар развести теплой водой, дожидаться появления пузырьков. Смешать с маслом, яйцом и мукой, тщательно вымешивать на столе около 5 минут, раскатать в кружок диаметром около 30 см. Тесто смазать оливковым маслом, посыпать манкой и поместить в печь на 6—7 минут при уровне мощности 10.

Не остужая, покрыть доньшко кружками нарезанных помидоров, нарезанным ломтиками плавленым сыром и колечками красного лука. Снова поместить в печь на 5 минут при уровне мощности 10.

Нарезанную кусочками рыбу сбрызнуть лимонным соком, выложить на подготовленную пиццу, добавить каперсы и посыпать мелко нарезанным укропом. Сразу же подать к столу.

Пицца с трепангами

Первый способ (в обычной печи)

*Для теста: 1,5 стакана муки, 2 ч. ложки сухих дрожжей,
1/3 стакана теплой воды, 1 ч. ложка сахара,
1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо.*

*Для начинки: 150 г трепангов (морских гребешков),
1,5 стакана воды, 1 ст. ложка лимонного сока, 4 веточки
чабреца, 2 луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла,
1 ст. ложка растительного масла, 100 г мягкого сыра.*

*Для соуса: 2 дольки чеснока, 3 пера зеленого лука, 3 помидора,
1 ч. ложка натертой лимонной цедры, 1 ст. ложка оливкового
масла, соль и перец по вкусу.*

Полтора стакана муки высыпать горкой на доску, сделать в центре лунку и влить внутрь треть стакана теплой воды. Добавить





дрожжи, сахар, сливочное масло, яйцо. Вымесить крутое тесто и оставить подходить.

Когда тесто подойдет, опять размесить и сформовать вручную тонкие лепешки с утолщенными краями.

Для начинки засушенных трепангов вымочить в течение 2—3 часов в теплой воде. Затем отварить в течение 15 минут в кипящей воде, остудить, высушить, порубить мелко и смешать с чабрецом и сыром. Посыпать на предварительно промазанную томатным соусом поверхность лепешки.

Для приготовления соуса надо очистить от кожуры 3 помидора, добавить 2 дольки давленого чеснока и мелко порезанных пера зеленого лука, ложку мелко натертой лимонной цедры (не

забываем белый перец) и соли по вкусу. Все смешать и залить



кубиками сыр, затем начинку из трепангов, посыпать мелко нарезанным зеленым луком и чабрецом. Выпекать в печи 8—10 минут при уровне мощности 10.

Пицца с баклажанами

Для теста: 400 г муки, 40 г дрожжей, 200 мл теплой воды, щепотка сахара, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка растительного масла, немного масла для формы или пекарская бумага.

Для начинки: 500 г помидоров, 500 г баклажанов, 250 г сыра, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 100 мл растительного масла, соль, черный перец.

Просеянную муку положить в чашку, добавить дрожжи, щепотку сахара и большую часть воды. Все аккуратно перемешать, слегка посыпать мукой, накрыть полотенцем и поставить на 20 минут в теплое место.

Помидоры опустить на несколько секунд в горячую воду, снять кожуру, разрезать пополам, вынуть семена и мелко нарезать.

Очищенные лук и чеснок мелко нарубить. К отстоявшемуся тесту добавить остаток воды, соль и замесить гладкое тесто. Затем слегка посыпать его мукой, положить в кастрюлю и поставить в теплое место на 40 минут.

На сковороде или в миске разогреть масло, поджарить на нем лук и чеснок, а под конец добавить и помидоры. Тушить, помешивая, в течение 20 минут. Приготовленную массу посолить и поперчить по вкусу.

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 0,5—1 см. Выдерживать их минут 20 в круто посоленной воде. Затем отжать. На сковороде разогреть 6 ст. ложек масла и слегка обжарить в нем нарезанные баклажаны.

Духовку разогреть до 220 °С. Форму или противень смазать маслом или выложить пекарской бумагой. Готовое тесто тонко раскатать, положить в форму. Края слегка загнуть. Тесто нако-





лоть во многих местах вилкой и покрыть слоем тушеных помидоров. Затем покрыть слоем баклажанов, посыпать натертым сыром и побрызгать маслом (3—4 ст. ложки). Пиццу выпекать 30 минут.

Пицца с ветчиной и сыром

Для теста: 400 г муки, 40 г дрожжей, 200 мл теплой воды, щепотка сахара, 1 ч. ложка соли, немного масла для формы или пекарская бумага.

Для начинки: 500 г помидоров, 375 г сыра, 250 г ветчины, 500 г грибов, соль, черный перец, петрушка.

Указанного количества продуктов должно хватить на 1 большую пиццу, диаметром 30—40 см, или 4 маленьких диаметром по 15—20 см.

Просеянную муку положить в чашку, добавить дрожжи, щепотку сахара и большую часть воды. Все аккуратно перемешать, слегка посыпать мукой, накрыть полотенцем и поставить на 20 минут в теплое место.

Помидоры и петрушку мелко нарезать. Сыр натереть на терке.

К отстоявшемуся тесту добавить остаток воды, соль и замесить гладкое тесто. Затем слегка посыпать его мукой, положить в кастрюлю и поставить в теплое место на 40 минут.

Ветчину нарезать тонкими ломтиками, крупные грибы — небольшими кусочками.

Духовку разогреть до 220 °С. Форму или противень смазать маслом или выложить пекарской бумагой.

Готовое тесто тонко раскатать, положить в форму. Края слегка загнуть. Сверху покрыть слоем подготовленных помидоров, посыпать петрушкой, посолить и посыпать перцем. Затем распределить равномерно нарезанные грибы и ветчину, все еще раз слегка посолить, поперчить и посыпать сыром. Пиццу выпекать 25 минут.





Пицца «Карчофи» с артишоками

450 г теста для пиццы.

Для начинки: 2 ст. ложки томатной пасты,

0,5 стакана тертого сыра типа фонтина,

240 г консервированных артишоков в масле, 7 консервированных в масле помидоров, соль, перец, петрушка.

Разогреть духовку до 220 °С. Намазать тесто томатным соусом или томатной пастой. Сверху посыпать тертым сыром. Достать артишоки из банки и дать им стечь, но масло не выливать. Достать из масла помидоры и дать им стечь. Нарезать артишоки ломтиками и разложить поверх сырного слоя. Крупно нарезать помидоры и распределить на слое артишоков.

Поперчить и посолить. Полить 1—2 ст. ложками масла из-под артишоков.

Выпекать 20 минут, пока тесто не подрумянится. Украсить пиццу петрушкой и подавать к столу.

Пицца с ветчиной и ананасом

Для теста: 400 г муки, 40 г дрожжей, 200 мл теплой воды, щепотка сахара, 1 ч. ложка соли, 50 г мелко натертого сыра, немного масла для формы или пекарская бумага.

Для начинки: 280 г ананаса, 250 г сыра, 250 г ветчины, 300 г грибов, 1 зеленый перец, 200 г томатного соуса или кетчупа, 3 ст. ложки растительного масла, соль, черный перец.

Просеянную муку положить в чашку, добавить дрожжи, щепотку сахара и большую часть воды. Все аккуратно перемешать, слегка посыпать мукой, накрыть полотенцем и поставить на 20 минут в теплое место.

Ветчину нарезать тонкими ломтиками, крупные грибы — небольшими кусочками, ананасы — кубиками.

К отстоявшемуся тесту добавить остаток воды, соль, мелко натертый сыр и замесить гладкое тесто. Затем слегка посыпать





его мукой, положить в кастрюлю и поставить в теплое место на 40 минут.

Очищенный зеленый перец порезать мелкими кубиками. Сыр натереть на терке. Духовку разогреть до 220 °С. Форму или противень смазать маслом или выложить пекарской бумагой.

Готовое тесто тонко раскатать, положить в форму. Края слегка загнуть. Тесто наколоть во многих местах вилкой и покрыть слоем кетчупа. Затем равномерно распределить нарезанные грибы, ветчину, кусочки ананаса и зеленого перца. Все слегка посолить, поперчить и посыпать сыром. Сверху побрызгать маслом. Пиццу выпекать 25 минут.

Пицца-рулет с кресс-салатом

500 г обычного дрожжевого теста, веточки кресс-салата.

Для начинки: 6 чайных ложек сливочного масла, 1 мелко нарубленная луковица, 3 мелко нарубленных пучка кресс-салата, 250 г творога, 3 ст. ложки тертого сыра пармезан, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 взбитое яйцо, соль, перец.

Приготовить начинку. В кастрюле растопить масло, положить лук и отпассеровать до мягкости в течение 5 минут. Добавить нарубленный кресс-салат и оставить на огне еще на 3 минуты. Снять с огня, добавить творог, 2 ст. ложки сыра пармезан, лимонный сок и яйцо. Перемешать, поперчить и посолить. Охладить до затвердения.

Промазать маслом противень. Посыпать мукой поверхность, на которой будет раскатано тесто, и раскатать его в виде прямоугольника 25 x 35 см. Равномерно распределить по тесту начинку, оставив свободными края. Скатать в рулет с более широко-го края. Как следует соединить края теста. Разрезать на 8—10 ломтиков и разложить их на противне. Покрыть полиэтиленовой пленкой и оставить на 30 минут.





Тем временем разогреть духовку до 220 °С. Посыпать рулетики оставшимся сыром пармезан. Печь в течение 20 минут, пока тесто не подрумянится. Украсить кресс-салатом.

Моментальная пицца

1,5 стакана муки, 1 стакан кефира или воды, соль, сахар — по вкусу, 1 ч. ложка соды, 300 г ветчины, грибы — по желанию, ½ стакана оливок, 2—3 помидора, 150—200 г сыра, 2 небольшие луковицы, 5 ст. ложек майонеза, укроп, петрушка, кориандр, мелисса, душистый перец — по желанию.

Муку и кефир (или воду) смешать, добавить соль, сахар, соду, погашенную уксусом. Готовое тесто вылить на противень и дать ему растечься по поверхности. Несколько минут подержать в духовке, в это время подготовить начинку. Затем готовое для заправки тесто смазать томатным соусом и выложить слоями (в последовательности): ветчина, грибы (если не консервированные, то предварительно замочить и отварить), оливки, помидоры, лук. Все это заправить специями и зеленью. Сверху посыпать тертым сыром и заправить майонезом. Пиццу держать в духовке до готовности.

Пицца для вечеринок

Для теста: 1 ч. ложка дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 0,5 литра воды, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка соли, ¾ литровой банки муки.

Для начинки: 300—350 г вареной колбасы (докторской, диабетической и т. д.), 1 крупная головка репчатого лука, ⅓ бутылки кетчупа, черный молотый перец — по вкусу, 7—8 зубчиков чеснока, 200 г сыра, 1 яйцо.

Чайную ложку дрожжей залить небольшим количеством теплой воды (50 г). Дрожжи разминать до тех пор, пока не исчезнут





комочки. Добавить 1 ч. ложку сахара и муки (до консистенции сметаны). Поставить в теплое место и подождать, пока поднимется. То, что получилось, называется опарой. Опару положить в глубокую кастрюлю, добавить 0,5 литра теплой воды, 1 ст. ложку растительного масла, 1 ч. ложку соли, понемногу подсыпьте муки ($\frac{3}{4}$ литровой банки). Муку надо предварительно просеять. Все хорошо перемешать, чтобы не было комочков, и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется (примерно через 1,5 часа), хорошо его помешать и снова ждать, пока оно поднимется. Тесто готово.

Насыпать на стол муку и обваливать в ней тесто, чтобы оно не прилипало к рукам. Разделить тесто на две части, т.к. для приготовления пиццы потребуется половина приготовленного теста (другую часть теста положить в полиэтиленовый мешок и убрать в холодильник. Это тесто можно будет использовать в следующие 2 дня).

Теперь следует приступать к приготовлению самой пиццы. Тесто комком положить на середину противня, смазанного растительным маслом. Руки смазать растительным маслом. Руками размять и растянуть тесто равномерно по противню тонким слоем.

Слоями на тесто уложить начинку для пиццы: вареная колбаса, нарезанная мелкими кубиками; репчатый лук, нарезанный кольцами; соус (смешать кетчуп, черный молотый перец и выдавленный через чеснокодавилку чеснок); сыр, натертый на терке.

Начинку уложить на тесто так, чтобы по краям оставалось примерно по 3 см свободного пространства. Когда начинка уложена, завернуть края теста вверх и защипнуть их.

Пиццу смазать яйцом, взбитым с небольшим количеством воды. Перед тем, как противень с пиццей поставить в духовку, прогреть духовку 15 минут. Пиццу выпекать 45—50 минут при 220 °С.

Когда пицца будет готова, вынуть противень из духовки, дать постоять 5 минут и переложить пиццу на поднос.





Пицца с цукини и маслинами

*250 г пшеничной муки грубого помола с отрубями,
4 ст. ложки оливкового масла, 20 г дрожжей, соль, перец,
3 помидора, 1 цукини, 1 стручок зеленого перца, 1 луковица,
1 зубчик чеснока, 50 г маслин, 120 г тертого сыра.*

Смешать муку со 125 мл теплой воды, 2 ст. ложками масла, раскрошенными дрожжами, небольшим количеством соли. Вымесить тесто и оставить на 15 минут настояться.

Помидоры и цукини помыть и нарезать тонкими ломтиками. Перец разрезать пополам, вынуть сердцевину и нарезать полосками. Лук нашинковать кольцами, чеснок мелко порубить.

Разогреть духовку до 125 °С. Тесто вымесить еще раз, раскатать в виде прямоугольника и выложить на смазанный маслом противень. В нескольких местах проколоть вилкой. Поставить в духовку на 10 минут. Затем немного смазать маслом.

На тесто сверху выложить овощи, приправить солью и перцем, посыпать тертым сыром и украсить маслинами. Сбрызнуть оставшимся маслом.

Выпекать пиццу 25 минут.

Пицца по-матросски

*300 г мороженого слоеного теста или теста домашнего приготовления, 1 луковица, 10 тушек сардин, 4 ст. ложки томата-пюре,
2 ст. ложки растительного масла, 100 г оливок без косточек,
750 г помидоров, 100 г консервированного тунца,
1 ст. ложка каперсов, 100 г мороженных креветок (крабов),
щепотка порошкового чеснока, щепотка сухого ригана.*

Разморозить слоеное тесто в течение 30—60 минут. Очищенную и обмытую луковицу нарезать кружочками, промыть сардины. Духовку разогреть до 200 °С. Тесто раскатать на припорошенной мукой доске и выложить в форму таким образом, чтобы оно на 2 см превышало края формы. Томат-пюре смешать с 1 ст.





ложкой растительного масла, оставшимся растительным маслом смазать тесто. Оливки нарезать колечками. Помидоры обдать горячей водой, снять кожицу и нарезать кружочками. Тесто намазать томатом-пюре и выложить на него кружочки помидоров и оливки.

Тунцу из банки дать немного стечь, размять и вместе с кольцами лука разложить поверх помидоров. Добавить сардины, которым также предварительно дать стечь, креветки и каперсы. Посыпать пиццу порошковым чесноком и риганом. Поставить на 20 минут в духовку. Пиццу подавать к столу горячей.

Пицца «Дубровник»

400 г муки, 15 г дрожжей, 250 г молока, 2 ст. ложки растительного масла, 150 г ветчины, 200 г томатной пасты, 200 г сыра, 70 г свежих шампиньонов, перец, соль.

Из муки, подошедших дрожжей, растительного масла, теплого молока и соли замесить тесто.

На смазанный противень выложить тесто, смазать его растительным маслом, затем томатной пастой, разведенной водой, начинить ветчиной и шампиньонами, нарезанными на тонкие ломтики.

Посыпать тертым сыром, сбрызнуть растительным маслом и дать тесту подойти. После этого поместить в духовку на 25 минут.

Пицца грибная

Для теста: 150 г муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 сырое яйцо, молоко, соль.

Для начинки: сырые грибы, 300 г томатного пюре, перец, соль.

Приготовить тесто, как для пиццы неаполитанской. Выложить томатное пюре (приготовление см. Пицца «Болоньезе»), на-





верх — мелко нарезанные свежие грибы, по вкусу посыпать молотым перцем, сбрызнуть растительным маслом, выпекать, как пиццу неаполитанскую.

Пицца с сыром и яйцом

*Для теста: 150 г муки, 50 г сливочного масла или маргарина,
1 сырое яйцо, молоко, соль.*

*Для начинки: 150 г швейцарского сыра, 3 сырых яйца,
½ стакана молока, соль, черный молотый перец.*

Приготовить нежное тесто, раскатать его в форме листа, положить на сковороду, смазанную жиром, закрыв дно и стенки. Покрыть сыром, нарезанным ломтиками; яйцами, взбитыми с солью, перцем и молоком. Загнуть по краям, поставить в духовку с умеренной температурой на 30 минут, до образования золотистой корочки.

Пицца с ветчиной и укропом

*Для теста: 200 г муки, 0,5 ч. ложки соли, 10 г дрожжей,
0,5 стакана теплой воды, 0,5 ч. ложки сахара,
1 ст. ложка растительного масла.*

*Для начинки: 2 корешка укропа, 200 мл овощного бульона,
6 ст. ложек мелко порезанного зеленого лука, 300 г жирной
сметаны, 4 ст. ложки тертого сыра, 5—6 мелких помидоров,
200 г вареной ветчины, соль, молотый черный перец.*

Замесить дрожжевое тесто на опаре, дать подойти, еще раз тщательно вымесить.

Раскатать тесто в слой толщиной не более 5 мм. Корешки укропа тщательно вымыть, очистить и порезать небольшими ломтиками. Отварить в овощном бульоне. Смешать лук, сметану и тертый сыр. Приправить солью и перцем по вкусу. Помидоры порезать пополам, а ветчину — кубиками. Смазать тесто сметан-





ной смесью, посыпать ветчиной. Сверху выложить помидоры и корешки укропа. Поместить в горячую духовку на 20 минут.

Пицца с куриной печенью

*Для теста: 200 г муки, 0,5 ч. ложки соли, 10 г дрожжей,
0,5 ст. теплой воды, 0,5 ч. ложки сахара,
1 ст. ложка растительного масла.*

*Для начинки: 300 г куриной печени, 2 помидора,
3 ст. ложки маслин, 2 луковицы, 4 ст. ложки майонеза,
соль, перец.*

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать и выложить на смазанный жиром противень. Нарезать печень небольшими кусочками, а лук — кольцами, смешать и добавить половину маслин. Выложить на тесто. Помидоры очистить от кожуры и размять, заправить по вкусу солью и перцем. Выложить томатное пюре на печень. Смазать сверху майонезом и украсить оставшимися маслинами. Запекать в горячей духовке 20 минут.

Квадратная острая пицца с перцем и соленым огурцом

*Для теста: 0,5 стакана кефира, 0,25 пачки маргарина
натереть на терке, 1,5 стакана муки, сода, гашеная уксусом
(на кончике чайной ложки).*

*Для начинки: тертый сыр, копченая колбаса,
1 соленый огурец, маринад от перца чили.*

Все ингредиенты теста перемешать, скатать шар, накрыть фольгой и поставить в холодильник не меньше чем на 2 часа. Затем разложить тесто (влажными руками, чтобы не прилипало) на смазанный маслом противень. Как показал опыт, соблюдать круглую форму совершенно не обязательно. Квадратную резать удобнее.





Тесто получается довольно плотное, не «хлебное» и прекрасно держит начинку.

Готовя начинку желательно соблюдать последовательность: тертый сыр, колбаса копченая (или полукопченая), мясо тонкими полосками, соленый (или маринованный) огурец колечками, помидоры тонкими кольцами, репчатый лук тонкими полукольцами (если «злой» — промыть горячей водой), кетчуп, что-либо острое (немного побрызгать маринадом от жгучего перца или соусом чили), снова тертый сыр.

Выпекать минут 15—20 в духовке на среднем огне. В этом рецепте главное, чтобы толщина начинки была в 2—3 раза больше, чем толщина теста.

Пицца «Болоньезе»

Для теста: 300 г муки, 15 г дрожжей, полстакана воды.

Для начинки: 300 г томатного пюре, 2—3 ст. ложки воды, 150 г плавленого сыра, 1 ст. ложка растительного масла, 150 г филе свежей рыбы, тимьян, соль.

Для начинки: свежие либо мороженые томаты, 150 г плавленого сыра, растительное масло, 150 г филе свежей рыбы, тимьян, соль.

Из муки, дрожжей, воды и соли приготовить дрожжевое тесто, поставить в теплое место на 1 час, чтобы оно подошло. Затем еще несколько минут помесить и раскатать в пласт толщиной 1 см и выложить на противень, смазанный растительным маслом, приподнимая тесто вверх по краям. Поставить в теплое место на 30 минут.

Выложить пюре из томатов (свежие либо мороженые томаты обдать кипятком, снять кожицу, подлить 2—3 ст. ложки воды, тушить, пока не загустеет, затем протереть через сито), уложить ломтики сыра и рыбное филе, сбрызнуть растительным маслом, посыпать тимьяном. Выпекать в хорошо нагретой духовке 30—40 минут.





Пицца «Виктория»

Для теста: 50 г дрожжей, 1 яйцо, 1 ч. ложка соли, мука.

*Для начинки: томатный соус, 300 г мелко нарезанной колбасы,
2—3 головки репчатого лука, нарезанного кольцами,
100—150 г сыра или 2—5 плавленых сырков, соленья.*

Развести 50 г дрожжей в 0,5 л теплой воды, разбить туда яйцо и перемешать, добавив соль. Далее постепенно засыпать муку так, чтобы тесто было, как густая сметана, затем поставить тесто в холодильник на 1—2 часа.

Противень смазать подсолнечным маслом. Вылить на него тесто и равномерно распределить по всей поверхности. Поставить в духовку на 10—15 минут (тесто должно немного подрумяниться). Затем равномерно смазать томатным соусом (можно развести его со сметаной или же вообще заменить свежими помидорами, нарезанными тонкими кольцами). Затем выложить слоями колбасу, соленья.

Сыр натереть на терке. В качестве солений подойдут острая морковь, маринованный красный перец, можно добавить маринованные грибы (естественно, все нарезается). Посыпать начинку нарезанным кружочками луком и тертым сыром. Сыра надо брать столько, чтобы хватило покрыть всю поверхность, если нет сыра, то можно использовать майонез. Поставить в духовку еще на несколько минут, чтобы сыр расплавился и немного подрумянился — это уже по вкусу.

Пицца с ветчиной и артишоками

*300 г теста для пиццы, 500 г помидоров, 200 г ветчины,
2 артишока, 1 лимон, 2 ст. ложки оливкового масла,
100 г тертого сыра, 12 черных маслин, соль, перец по вкусу.*

Удалить с артишоков листья, головки нарезать дольками и положить в воду, подкисленную лимонным соком, чтобы они не почернели. Очистить и нарезать кружочками помидоры. Ветчи-





ну нарезать тонкими полосками. Тесто раскатать и сбрызнуть маслом. Уложить на него слоями помидоры, ветчину, дольки артишоков. Сверху покрыть маслинами (по желанию). Посыпать перцем и тертым сыром. Выпекать в хорошо нагретом духовом шкафу. Время приготовления — 1 час 15 минут.

Летняя пицца

Для теста: 2,25 стакана муки, 125 г маргарина, 1 стакан молока (кефира), 0,5 ч. ложки соды (погашенной), 1 ст. ложка сахара.

Можно использовать обычное дрожжевое тесто, сдоблив его жиром.

Для начинки: 1 слой — мелко нарезанная колбаса; 2 слой — грибы; 3 слой — лук; 4 слой — помидоры; 5 слой — сыр.

Муку всыпать в миску, растереть на крупной терке охлажденный маргарин, все растереть до однородной массы. Влить молоко, замесить тесто и поставить на холод на 30—40 минут. Раскатать лепешку и выложить на смазанный жиром противень.

Дальше — пять слоев начинки, в той же последовательности, как написано в рецептуре.

Состав ингредиентов для начинки этой пиццы можно варьировать — и каждый раз пицца будет иметь разный вкус. Но тут главное не переборщить с разнообразием и сочетать лишь «сочетающиеся» продукты.

Пицца с ветчиной и шампиньонами

200 г шампиньонов, 200 г ветчины, 250 г сыра моцарелла, 500 г помидоров, трава душицы.

Шампиньоны нарезать ломтиками, ветчину — полосками, сыр моцарелла — кубиками. Положить на тесто пюре из помидоров, затем остальные продукты. Посыпать душицей.

Выпекать 20 минут при 225 °С.





Пицца с шампиньонами и сыром

Для теста: 200 г муки, 60 г сливочного масла, 3 ст. ложки растительного масла, 0,5 стакана теплой воды, соль.

Для начинки: 2 луковицы, 1 ст. ложка растительного масла, 400 г свежих шампиньонов, 125 г сыра, черный молотый перец.

Замесить слоеное тесто и раскатать слоем 5—7 мм по размеру противня. Выложить тесто на противень и слегка загнуть края. Полить поверхность пицца-соусом. Лук мелко порубить, обжарить на масле и выложить на тесто. Шампиньоны промыть, разрезать пополам и выложить следующим слоем начинки. Сыр натереть на терке и посыпать пиццу, поперчить.

Выпекать в духовке в течение 25 минут при температуре 230 °С.

К этому рецепту можно выбрать одну из пяти начинок, каждая из которых по-своему хороша.

Начинка Pepperoni

Пицца-соус Pepperonata — 40 г, сыр — 20 г, колбаса Pepperoni — 27 г (6 ломтиков), грибы — 10 г, сыр «Эдамский» — 40 г.

Начинка «Вегетарианская»

Пицца-соус — 40 г, сыр — 20 г, лук репчатый — 10 г, зеленый болгарский перец — 10 г, грибы — 10 г, сыр — 40 г.

Начинка «Европейская»

Пицца-соус — 40 г, сыр — 20 г, ветчина — 15 г, грибы — 10 г, говядина — 20 г, сыр — 40 г.

Начинка «Суприм»

Пицца-соус — 40 г, сыр — 20 г, колбаса Pepperoni — 27 г (6 ломтиков), лук репчатый — 10 г, зеленый болгарский перец — 10 г, грибы — 10 г, свинина — 30 г, говядина — 30 г, сыр — 40 г.





Начинка «Морская»

Пицца-соус — 40 г, сыр — 20 г, лук репчатый — 10 г,
рыба (филе отварное или любые консервы в собственном соку,
лучше лососевые), шпроты — 3 шт., сыр — 40 г.

В предложенных рецептах в целях экономии можно вместо сложного пицца-соуса использовать майонез.

Супер-пицца

Для теста: мука — 5—6 ст. ложек, вода — 100 г,
масло — 1—2 ст. ложки.

Для начинки: томатная паста — 3 ст. ложки, обжаренный
на растительном масле лук — 1—2 шт., колбаса
или сосиски — 150 г, 1 яйцо, 1 болгарский перец, 1 помидор,
зелень петрушки и укропа, 100—150 г тертого сыра.

Для соуса: 4 ст. ложки майонеза, 1 яйцо,
1 ст. ложка оливкового масла.

Для замеса теста муку насыпать в миску, положить туда пол-пакетика разрыхлителя (или соду с уксусом), добавить немного теплой кипяченой воды и растительного масла — оливкового или кукурузного. Тщательно замесить тесто и тонко (как можно тоньше) раскатать.

После выкладывания в форму тесто смазать сверху растительным маслом и специальным соусом для пиццы. Тесто получается достаточно рыхлым и очень вкусным.

После замешивания тесто должно быть гладким и тугим. При раскатывании не должно рваться.

Последовательность слоев начинки (всю поверхность теста смазать томатной пастой): обжаренный на растительном масле лук (если есть грибы, то обжарить их вместе с луком); колбаса или сосиски (нарезанные кубиками или соломкой); яйцо (отваренное вкрутую и мелко порезанное); болгарский перец (нарезанный тоненькими кружочками); ломтики помидоров; зе-





лень петрушки и укропа. Обильно посыпать все тертым сыром; сверху начинку залить соусом из 4 ст. ложек майонеза, 1 яйца, 1 ст. ложки оливкового масла (все это тщательно перемешать).

Запекать пиццу в духовке 20—25 минут.

Пицца с курицей и шампиньонами

В глубокую сковороду положить тонкий слой дрожжевого теста и потом слоями укладывать начинку: слой обжаренного куриного филе, слой поджаренного лука, слой шампиньонов (консервированных), слой помидоров (нарезанных кружочками), слой ветчины. Все залить майонезом и сверху посыпать тертым сыром.

Выпекать в хорошо нагретой духовке 25—30 минут при температуре 240—250 °С.

Пицца «Ди Наполи»

Для теста: 1 стакан теплой воды (40 °С), 2 пакета дрожжей, 3,5 стакана неотбеленной муки, 1 ч. ложка крупной соли, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка оливкового масла.

Для соуса: 1 стакан оливкового масла, 2 стакана свежих листьев базилика, 2 растолченных дольки чеснока, 3 ст. ложки кедровых орехов, $\frac{1}{2}$ стакана свежепротертого сыра пармезан, 1 тонко порезанная луковичка, 1 сладкий красный перец, очищенный от семян и порезанный на полосы, 1 зеленый перец, очищенный от семян и порезанный на полосы, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка воды.

Для начинки: 220 г чесночно-укропной сосиски или приятной итальянской сосиски, 100 г козьего сыра, 300 г крупно протертого сыра моцарелла, 2 ст. ложки свежепротертого сыра пармезан, 2 ст. ложки кукурузной муки.

Приготовить тесто. Распустить дрожжи в теплой воде и оставить. Смешать муку, соль и сахар в чашке. Сделать «воронку»





в центре, влить растворенные дрожжи и оливковое масло. Хорошо смешать вилкой муку, от центра воронки к ее краям. Поскольку тесто постепенно становится жестким, собрать оставшуюся муку вручную. Собрать тесто в шар и месить 8—10 минут на посыпанной мукой доске. Положить в смазанную маслом чашку, закрыть влажной тканью, поставить в теплое место, пока тесто не поднимется примерно вдвое (около 2 часов).

Приготовить соус, используя миксер или кухонный комбайн.

Объединить все компоненты, кроме сыра. Смешать, но не делать пюре. Смешать с сыром. Отставить в сторону.

Потушить лук и перцы на 1 ст. ложке оливкового масла и воде в большой неглубокой сковороде на среднем огне. Перемешивать часто, пока перец не станет мягким.

Сосиску размять на части во время приготовления. Слить излишний жир. Разогреть духовку до 200 °C.

Размазать оставшееся оливковое масло по поверхности 30-сантиметрового противня для пиццы. Посыпать мукой. Ударить по тесту пиццы, сгладить слегка со скалкой, повернуть и сгладить пальцами. Положить тесто на противень и распределить к краям. Выпекать 5 минут. Распределить соус по тесту. Покрошить козий сыр равномерно по соусу. Добавить лук, перец, сосиску и сыр.

Запекать 10 минут, или пока корка не станет слегка коричневой, а сыр не начнет пузыриться.

Аргентинская луковая пицца

*Для теста: 200 г воды (можно молока, но не обязательно),
15 г дрожжей (или ½ ч. ложки сухих), соль.*

*Для начинки: 3 большие луковицы, колбаса (сосиски) — 200 г,
кетчуп — 2 ст. ложки, сыр тертый — 1 стакан, зелень разная,
соль, перец по вкусу.*

Влить распущенные в воде или молоке дрожжи в 300 г муки. Вымесить гладкое тесто. Особенность теста для пиццы — отсут-





ствие сдобы (яиц и масла), хотя иногда возможно добавление пары ложек оливкового масла.

Тесто должно быть мягким. Пока тесто стоит (минут 20), готовим начинку. Основа начинки — лук репчатый (3 большие луковицы). Их надо порезать кубиками (не кольцами) не мелко, 8х8 мм. Выложить на сковороду в раскаленное растительное масло и поджарить до прозрачности (постоянно помешивая и не допуская почернения). Затем туда же добавить порезанную колбасу, или сосиски, или мясо. Обжарить.

Колбасы должно быть раза в 2 меньше лука. В конце обжаривания положить 2 ложки кетчупа, или др. томатного соуса, или томатную пасту.

Растянуть лепешку до стандартного размера. На лепешку посыпать порезанную зелень (зеленый лук, петрушка, укроп и т. п.). Затем посыпать натертым сыром. Затем идет начинка — толстым слоем (русский акцент — много начинки, в отличие от стандартной пиццы).

Выпекать в духовке 10—15 минут или в СВЧ в комбинации: СВЧ, затем конвекция 250 °С в течение 7 минут.

Лепешка (тесто по краям) не должна быть сильно поджаренной.

В начинку можно добавить обжаренные кабачки. При выкладывании на лепешку добавить маринованные огурцы, салями и другое, что найдется в холодильнике, — но не много. Главное здесь — лук в томатном соусе.

Сыр можно заменить брынзой — оригинально, но более солено.

Пицца по-студенчески

Обыкновенный батон, типа «Нарезного», разрезать вдоль на 2 части. Мякиш с помощью ножа и ложки выскрести. Обязательно оставить на обеих половинках бортик 0,5—1 см. На дно заложить основную начинку, типа мелко нарезанного отварного мяса (или ветчины), грибов, сосисок и прочего. Поверх этого вы-





ложить в один слой мелко нарезанные ломтики помидора, потом сверху репчатый лук. Все посолить, залить ровным слоем томатного соуса или кетчупа, а сверху все засыпать относительно густым слоем тертого сыра.

Поставить блюдо либо в электрическую печь минут на 20, либо в духовку на тот же срок.

Время желательно контролировать, чтобы сыр расплавился, но не подгорел, и булка имела весьма поджаристый, но не горелый вид. Чтобы булка не горела, поверхность противня или сковороды, на которой она лежит, намазать густым слоем маргарина.

Только что вынутую «пиццу» посыпать мелко нарезанной зеленью.

Пицца «Наоборот» без сыра

*250 г муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 25 г дрожжей,
1 стакан теплого молока.*

*Для начинки: 500 г сосисок, 1 луковица, зелень петрушки,
450 г очищенных помидоров, сливочное масло, 1 долька чеснока,
соль, черный молотый перец.*

В этой разновидности пиццы повар сознательно отказывается от сыра. Перемешать мелко нарезанные сосиски, лук и зелень петрушки. Смесь выложить слоем толщиной 2 см в глиняную миску, натертую долькой чеснока и смазанную сливочным маслом, и поставить без крышки в горячую духовку на 20—25 минут.

Просеять горкой муку, сделать лунку, положить подготовленные дрожжи, соль, тщательно перемешать, добавить маленькие кусочки сливочного масла или маргарина, молоко, поставить в теплое место на 2 часа.

Затем раскатать из теста круг толщиной 2 см. Из духовки вынуть миску со смесью, сверху положить мелко нарезанные помидоры, заправленные солью и черным молотым перцем, на по-





мидоры уложить круг из теста, прижать тесто по краям. Смазать распущенным сливочным маслом и поставить в очень горячую духовку на 15—20 минут. В итоге готовая пицца, вынутая из духовки, переворачивается на 180 °С и так подается к столу.

Пицца с угрем и картофелем

Для теста: 600 г муки, 20 г дрожжей, немного воды, растительное масло, черный молотый перец.

Для начинки: 400 г угрей, 300 г картофеля, 100 г растительного масла, 1 долька чеснока, соль, черный молотый перец.

Угрей очистить, нарезать кусочками. Очищенный картофель нарезать ломтиками. Угрей и картофель положить в маринад из растительного масла, мелко нарезанного чеснока, соли и перца на 1 час. Замесить дрожжевое тесто, добавив немного растительного масла и черного молотого перца. Разделить тесто на две части, каждую раскатать на два круга. Один круг выложить в форму, смазанную растительным маслом, на него положить начинку из процеженных угрей и картофеля, покрыть другим кругом, защитить края и поставить в горячую духовку.

Пицца в нарезку

Эта пицца выпекается не одним блином, а заранее нарезанными порционными кусочками (квадратными, сегментами или ромбами): так значительно удобнее извлекать ее из формы и подавать к столу.

Для теста в фарфоровую мисочку налить 1 стакан чуть теплой сырой воды, в ней развести 12,5 г дрожжей, подсыпать муки до состояния жидкой сметаны и поставить на 1 час в теплое место. Когда опара подойдет, добавить муки и замесить крутое тесто. Его ориентировочно хватает на блин диаметром 40 см. Пицца должна быть не только тонкой, но и мягкой. Выпекать в алюминиевой форме.





Раскатанное тесто разрезать на сегменты волнистым колесиком. Сегменты уложить в форму, смазанную оливковым маслом, плотно друг к другу и немного приподнять по краям формы: само тесто не пригорает, но может пригореть сыр, если протечет. Потом на каждый кусочек уложить начинку: кусочек ветчины, кусочек сыра, кусочек помидора (если нет свежих, прекрасно подходят из банки, в собственном соку, — вместе с соком), разрезанная вдоль оливка. Полить всю поверхность оливковым маслом (масла не жалеть), посолить, посыпать ароматическими травами (например, орегано). Выпекать в горячей духовке от 20 до 35 минут. Сыр лучше брать «молодой», типа сулугуни или брынзы.

Пицца сборная

*Для теста: 1 стакан кефира, 1 стакан блинной муки,
1 ст. ложка растительного масла.*

Для начинки: помидоры, лук, колбаса, сыр.

Тесто: в 1 стакан кефира, можно полежавшего несколько дней, добавить блинную муку до густоты как на оладьи, даже чуть погуще, и растительное масло (около 1 ст. ложки).

Тесто должно наполовину выкладываться, наполовину вытекать на большую сковороду (смазывать сковороду не надо). Разровнять тесто на сковороде ножом или ложкой (толщина его должна быть не больше 1 см). Сверху выложить начинку, исходя из вкусовых предпочтений и наличия продуктов.

Возможно сочетание ветчины или копченой колбасы (можно заменить вареной или полукопченой, сосисками и проч.), репчатого лука, порезанного кольцами, сыра, соуса (чаще собственно приготовления, но можно и «Uncle Bens» для спагетти). Первый слой — колбаса, второй — лук, затем залить соусом и посыпать тертым сыром.

Поставить в хорошо нагретую духовку. Продукты для начинки можно использовать любые, что найдутся в холодильнике. Подходят паприка, помидоры, грибы, баклажаны, майонез.





Пицца с томатами и сыром в СВЧ

1 маленькая луковица, 5 мл масла, 230 г нарезанных консервированных томатов, 15 г нарезанного свежего базилика, или тимьяна (чабреца), или любых сухих пряностей, соль, перец, 1 корж-полуфабрикат для пиццы, 6 анчоусов, 6 маслин, 50 г тертого сыра моцарелла.

Натереть сыр на крупной терке. Налить масло и положить сыр в небольшую жаропрочную посуду, прикрыть крышкой и готовить в режиме микроволновой печи в течение 1 минуты. Добавить томаты и пряности. Закрыть и готовить, помешав, в режиме микроволновой печи в течение 4 минут, пока смесь немного не поднимется. Посолить и поперчить. Разогреть печь (с металлическим лотком внутри) до 200 °С. Положить корж пиццы на нижнюю решетку (на металлический лоток). Выложить томатный соус на корж, стараясь разложить его ровным слоем почти до краев. Разложить сверху анчоусы и маслины и посыпать все тертым сыром. Готовить 8—10 минут при температуре 200 °С, пока блюдо не станет золотисто-коричневого цвета.

Пицца по-сибирски

Для теста: 200 г муки, 2 ст. ложки растительного масла, — 1 стакан теплого молока, 15 г дрожжей, щепотка соли.

Для начинки: 200 г сыра (не плавленого и не колбасого) копченого, 500 г помидоров, 5 шт. сарделек, перец молотый, соль, 1—2 ст. ложки растительного масла, 1—2 яйца.

Замесить дрожжевое тесто и оставить примерно на 1 час подходить. За это время сделать начинку: порезать помидоры аккуратными секторами, отварить и мелко крошить яйца, мелко нарубить зелень, мелко натереть сыр, мелко нарезать мясо (или же колбасу, сосиски, сардельки, грибы, рыбу, кальмаров — то, что составит «душу» будущей пиццы).





Потом надо опять взяться за тесто. Его следует обмять, раскатать и выложить в форму, смазанную маслом. Поверхность теста смазать желтком, посыпать тертым сыром, положить помидоры и мясо, сверху засыпать остатками сыра, яйцом, зеленью. Можно также полить майонезом. Все это поставить в духовку минут на 20—30, на средний огонь. Подавать в горячем виде, желательно с кетчупом.

Примечание: если в зелень добавить немножко тушеного баклажана, пицца будет иметь грибной аромат. Из копченой и сухой колбасы делать начинку не рекомендуется, поскольку она получается суховатой.

Пицца с ананасом и базиликом

*500 г мякоти ананаса, 250 г сыра моцарелла,
500 г помидоров, базилик.*

Нарезать кубиками ананас и сыр моцарелла. На тесто положить пюре из 500 г помидоров, затем сыр и ананас. Посыпать сверху базиликом.

Выпекать 20 минут при 225 °С.

Пицца с курицей

*1 стакан кефира или сметаны, 1 пачка маргарина,
1 яичный желток, 1 ст. ложка сахара, 2,5—3 стакана муки,
сода (на кончике ч. ложки), гашенная уксусом,
соль по вкусу.*

Аккуратно — так, чтобы не образовывалась пенка, — растопить маргарин, вылить в него подсоленный кефир, рассыпать по поверхности сахар, вбить яичный желток, разбрызгать соду, гашенную уксусом, и всыпать муку.

Замешивать тесто надо тщательно, чтобы оно не просто отставало от рук, а чтобы в нем не прощупывалось никаких комочков.





После замеса тесто следует поставить в холодильник и наносить на противень в состоянии замерзшего пластилина.

В качестве начинки можно использовать порезанное кубиками мясо отварной курицы, колбасу, ветчину, грибы и проч.

На размазанное тонким слоем по противню тесто следует насыпать порезанные кружочками помидоры (если они есть), репчатый лук полукольцами (если есть помидоры, лук наносят поверх начинки), начинку, полить все кетчупом, посыпать тертым сыром и добавить 3—4 кусочка сливочного масла — для сочности. Завернуть края лепешки.

Готовить в духовке до золотистой корочки (примерно полчаса) или в СВЧ 5—7 минут.

Пицца с перцем

1,5 кг дрожжевого теста, 1 кг сосисок (вместо сосисок можно взять мясной фарш, нарезанную мелкими кубиками колбасу), 10 шт. крупных помидоров, 3—4 крупных стручков болгарского перца, 200—300 г сыра (лучше голландского), свежий укроп.

Тесто раскатать и выложить на смазанный подсолнечным маслом противень. Затем нарезанные сосиски вдавить в тесто. Помидоры очистить от кожуры и смешать до более или менее однородной массы. Для остроты можно добавить кетчуп. Помидорную кашицу вылить на пиццу и равномерно размазать по всей поверхности. Мелко нарезанный перец, очищенный от семян, также распределить равномерно по поверхности и чуть-чуть вдавить так, чтобы перец тоже был покрыт помидорной смесью. Затем сверху посыпать мелко нарезанный укроп. Сыр натереть на крупной терке и равномерно распределить по поверхности. Противень поставить в духовку и при температуре 100 °С держать около 30—40 минут. Внешние признаки того, что блюдо готово: тесто должно подняться, сыр — расплавиться, но ни в коем случае не засохнуть.





Пицца «От Макаревича»

*Для теста: 4 стакана муки, 0,5 пачки дрожжей,
1 яйцо, 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки маргарина,
вода или молоко — по желанию.*

Все ингредиенты теста перемешать и на полчаса поставить в теплое место. Тесто для этой пиццы должно быть чуть мягче, чем на пельмени.

Тесто раскатать по противню толщиной около 2 см и загнуть края, чтобы ничего не стекало. Потом промазать тесто сверху томатным соусом. Сверху разложить ветчину, сыр, нарезанные ломтиками, и помидоры — кружочками. Жареный лук — по вкусу.

Размешать яйцо с майонезом (примерно полстакана) и намазать сверху на пиццу.

Посыпать все мелко покрошенным сыром и поставить в хорошо нагретую духовку примерно на 20—25 минут, пока не подрумянится.

Пицца с луганскими колбасками

Для основы: 500 г дрожжевого теста.

Для начинки: 2 ст. ложки оливкового масла, 1 упаковка томатного соуса, 60 г мелко нарезанных грибов, 3 копченые итальянские колбаски или 1 колбаска луганезе, 2 ст. ложки натертого сыра пекорино, соль, перец, свежая петрушка.

Разогреть духовку до 220 °С. Смазать тесто 1 ст. ложкой масла. Намазать тесто томатным соусом и посыпать грибами. Острым ножом снять шкурку с трех острых итальянских колбасок или одной колбаски луганезе. Порубить колбаски и распределить кусочки поверх слоя грибов.

Посыпать свеженатертым сыром пекорино. Посолить и поперчить по вкусу.

Сверху полить оставшимся оливковым маслом. Поставить в духовку на 20 минут, пока тесто не затвердеет и не подрумя-





нится. Посыпать для украшения тертым сыром и петрушкой и подать к столу.

Пицца «Самбука»

*300 г обычного дрожжевого теста, 200 г грибов (любых),
4 помидора, 1 луковица, 5 ст. ложек растительного масла, 25 г
сливочного масла, 1 зубчик чеснока, пучок пряной травы,
50 г сыра.*

Тесто раскатать в круглую лепешку и уложить на противень. Затем приготовить томатный соус. Для этого помидоры очистить, размять и поставить тушить, добавив 2 ложки масла, нарезанный лук и чеснок, а также пряные травы, соль, перец. Примерно через час снять с огня, травы вынуть, а помидоры протереть через сито. Тесто смазать маслом, покрыть слоем томатной массы, сверху положить мелко нарезанные грибы, предварительно поджаренные в сливочном масле, и посыпать тертым сыром. Дать пропитаться полчаса, потом сбрызнуть маслом и поставить на 35 минут в хорошо нагретый духовой шкаф. Время приготовления — 2 часа.

Пицца от «Дока-пиццы»

Первый способ

*Для теста: 15 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 0,5 стакана воды
или молока, 2 стакана муки, 0,5 ч. ложки соли, 2 яйца,
1 ст. ложка маргарина или подсолнечного масла.
Для начинки: сыр, колбаса, сладкий перец, майонез,
яйцо, подсолнечное масло.*

Дрожжи, сахар развести небольшим количеством воды или молока. Поставить в теплое место на несколько минут. Долить воды (или молока) до 1 стакана, добавить 2 стакана муки и 0,5 ч. ложки соли.





Взбить 2 яйца, добавить 1 ст. ложку маргарина или подсолнечного масла. Из указанных ингредиентов замесить тесто жиже, чем на пельмени. Тесто должно быть вымешано до гладкости, не прилипать к рукам и отставать от стенок посуды. Поставить на 1,5—2 часа для брожения. Когда тесто подойдет, обмять его и дать подойти еще раз.

Пока подходит тесто, можно заняться начинкой. Важно, какими кусочками она нарезана. Мелко порезать лук и обжарить с грибами около 3 минут. Сыр натереть на терке. Сладкий перец нарезать кубиками, томаты — ломтиками, колбасу (или мясо) — соломкой. 2 вареных яйца мелко нарезать, смешать с майонезом и 1 ст. ложкой подсолнечного масла.

Противень посыпать мукой, выложить тесто толщиной около 5 мм, по краям толще. Тесто смазать томатным соусом, слоями положить начинку: мясные или колбасные изделия, грибы, перец, помидоры, яйца взбить с майонезом, сбрызнуть топленным маслом и посыпать сыром. Чем больше будет начинки, тем сочнее получится пицца. Выпекать около 15 минут до золотистого цвета, чтобы расплавился сыр.

Второй способ

Для теста: 1 стакан воды, 15 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 2 стакана муки, 1 ст. ложка маргарина, 1,5 яйца, соль.

Для начинки: грибы, лук, мясо, сыр, сладкий перец, помидоры, 3 ч. ложки майонеза, 1,5 яйца, 1 ст. ложка оливкового масла.

Воду, дрожжи, сахар, муку смешать. Растопить 1 ст. ложку маргарина. Взбить яйцо, добавить соль. Замесить тесто, добавить 0,5 яйца и влить маргарин. Тесто должно быть чуть жиже, чем пельменное. Отставить выстаиваться 1,5—2 часа.

Обжарить грибы с луком (1—2 минуты), мясо нарезать мелкой соломкой. Натереть сыр. Нарезать сладкий перец мелкими кубиками, а помидоры — ломтиками. 3 ч. ложки майонеза, остаток яйца и 1 яйцо размешать (можно добавить 1 ст. ложку оливкового масла). Раскатать тесто толщиной 5 мм. Смазать лепешку





томатным соусом, посыпать мясом, грибами, перцем, помидорами, полить майонезом, посыпать сыром. Выпекать 10—15 минут.

Пицца на скорую руку

*175 г муки, 40 г сливочного масла, 0,5 ч. ложки соли, 1 яйцо,
2 ст. ложки молока.*

Муку с разрыхлителем растереть со сливочным маслом до состояния крошки, добавив 0,5 ч. ложки соли. Затем положить 1 яйцо, 2 ст. ложки молока и замесить тесто. Такую лепешку поджарить на сковороде до подрумянивания, затем верх смазать маслом, положить начинку и запекать в духовке 10 минут.

Пицца на скорую руку (II)

На слой любого теста (песочного, дрожжевого, невыброженного) выложить кусочки вареного мяса, сосисок, колбасы, мелко нарезанную зелень, кабачки, помидоры, засыпать все тертым сыром и поставить в хорошо разогретую духовку минут на 20.

Пицца рулетом

*2 стакана пшеничной муки, щепотка соли, 1 пакет сухих
дрожжей, 1 стакан теплой воды, 0,5 стакана пюре
из помидоров, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 раздавленный зуб-
чик чеснока, 1 ч. ложка базилика, 1 банка консервированного тун-
ца (200 г), 1 красный или зеленый нарезанный сладкий
перец (без зерен), 1 маленькая мелко нарезанная луковица,
0,5 стакана натертого сыра моцарелла.*

Просеять муку и соль в миску, добавить дрожжи и теплую воду. Смешать до получения мягкой пастообразной массы. Выложить тесто на поверхность, слегка посыпанную мукой, месить 10 минут. Раскатать в прямоугольник 40 x 20 см. Смешать томат-





ное пюре, чеснок и базилик, намазать этой смесью тесто. Смешать ломтики консервированного тунца (жидкость слить, рыбу размять) с перцем и луком, выложить на тесто, сверху посыпать сыром.

Свернуть пиццу в трубочку, начиная с длинной стороны. Нарезать на ломтики толщиной 1 см. Положить ломтики на смазанный маслом противень. Оставить в теплом тесте на 15 минут. Тем временем разогреть духовку и выпекать пиццу при 200 °C в течение 20 минут, до подрумянивания. Подавать теплой.

Пицца «Каприччоза»

500 г теста, 380 г томатной пасты, 1 головка моцареллы, 10 артишоков, тушеных в масле, 10 грибов, консервированных в масле, 80 г варено-копченой ветчины, 10 маслин, оливковое масло, соль, перец.

Нарезать тонкими полосками ветчину и моцареллу, разрезать пополам артишоки и грибы, предварительно тщательно слив воду. Раскатать тесто и разложить на нем томатную пасту, ветчину, артишоки, грибы и оливки, вынув из последних косточки и порезав их пополам. Посолить, поперчить, обильно полить маслом. Готовить в духовке при 250 °C 20 минут.

Пицца «Традиция»

Для теста: 1 стакан кефира, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки растительного масла, 0,5 ч. ложки соды погасить уксусом, 8 ст. ложек муки, немного соли.

Для начинки: 1 плавленый сырок, 1 луковица, 50 г колбасы, майонез, 1 зубок чеснока.

Все ингредиенты теста перемешать, налить в сковороду растительного масла, вылить эту массу и поставить в духовку, чтобы тесто приобрело розовый цвет. Вынуть из духовки, обильно





намазать соусом, натереть плавленый сырок, сверху нарезать тонкими пластами (кольцами) луковицу, выложить порезанную колбасу, все залить майонезом и продолжать выпекать 15—20 минут. Зубок чеснока раздавить в чесночнице и перемешать с растительным маслом. Намазать сверху пиццу, накрыть крышкой и дать немного еще постоять.

«Мамина пицца»

500 г муки, 1 яйцо, 200 г молока, 15 г дрожжей, 4 анчоуса, 50 г маслин, 1 ст. ложка каперсов, 500 г помидоров, соль.

Высыпать муку на стол. В центр разбить яйцо, добавить соль, дрожжи, разведенные в молоке. Замесить тесто, вылепив небольшой шарик, а затем раскатать его до толщины 2 см. Смазать маслом противень, поверх теста разложить начинку: анчоусы, маслины, каперсы, очищенные помидоры. Полить все маслом. Дать тесту немного подняться и поставить в духовку на 30—35 минут.

Пицца по-лигурийски

*Для теста: 400 г муки, 20 г дрожжей, 100 г маргарина,
½ стакана воды, ½ стакана молока.*

*Для начинки: 600 г свежих помидоров, 4 кусочка анчоусов (салаки),
очищенных от костей, ½ луковицы, 2 дольки чеснока,
12 черных маслин, базилик, душица, растительное масло.*

Тщательно перемешать муку, маргарин, воду и дрожжи, разведенные в молоке, замесить тесто, поставить его в теплое место на 2 часа. Поджарить в растительном масле ломтики лука до розового цвета, добавить помидоры, очищенные от кожицы и нарезанные дольками, посолить, тушить 30 минут, затем снять с огня, добавить базилик и кусочки анчоусов. Раскатать тесто. Выложить его на сковороду так, чтобы покрыть стенку, и положить





приготовленную начинку, добавить в нее дольки чеснока, маслины, посыпать душицей. Закрывать края теста. Поставить в духовку со средней температурой на 40 минут.

Пицца с мидиями по-китайски

*100 г пюре из помидоров, 350 г креветок, 200 г мидий,
150 г сыра, душица по вкусу.*

На тесто выложить пюре из помидоров, сверху положить креветки, мидии, сыр и посыпать душицей.

Выпекать в жарко нагретой духовке 20 минут при 225 °С.

Пицца по-деревенски

Для теста: 300 г картофеля, 300 г муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 сырое яйцо, 20 г дрожжей, ½ стакана теплого молока, соль, черный молотый перец.

Для начинки: 50 г вареной колбасы, 50 г ветчины, 3 плавленых сырка, 50 г сыра, 3 ст. ложки тертого сыра, 2 сырых яйца, 1 стакан молока, соль, черный молотый перец.

Отварить картофель в кожуре, очистить его, размять на столе или доске, тщательно перемешать с мукой. В центре сделать лунку, влить яйцо, распущенное сливочное масло или маргарин, посыпать тертым сыром, солью, перцем, влить дрожжи, разбавленные теплым молоком. Замесить нежное тесто, накрыть его полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа. Затем раскатать на столе или доске, положить на сковороду диаметром 24—26 см, высотой 5 см, смазанную сливочным маслом, таким образом, чтобы покрыть дно и стенки сковороды.

В миску положить мелко нарезанные колбасу, ветчину, сырки, сыр, тертый сыр, залить яйцами и молоком, посолить, поперчить и хорошо взбить. Начинку выложить на тесто, закрыть его по краям.





Поставить в горячую духовку на 40—50 минут. Подавать в горячем виде.

Пицца хлебная с сыром

300 г мякиша пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла или маргарина, 150 г швейцарского сыра, 2 сырых яйца, ½ стакана молока, соль, черный молотый перец.

Перемешать хлеб с 30 г сливочного масла или маргарина, положить на сковороду диаметром 26 см, смазанную сливочным маслом или маргарином, размять пальцами, чтобы покрылись дно и стенки сковороды, покрыть швейцарским сыром, нарезанным полосками, залить яйцами, слегка взбитыми с молоком, посолить, поперчить. Поставить в горячую духовку на 45 минут. Начинка не должна быть слишком поджаристой.

Перцовая пицца «Лос Мехиканос»

Для основы: 500 г кукурузного теста.

Для начинки: 6 яиц, соль, перец, 1 разрезанный пополам оранжевый сладкий перец (без семян), 1 разрезанный пополам желтый сладкий перец (без семян), 2 больших или 4 маленьких пера зеленого лука, 1 ст. ложка оливкового масла, 2 ст. ложки нарубленной петрушки, нарезанный колечками сладкий перец и веточки петрушки.

Разогреть духовку до 220 °С. Промазать маслом форму для пиццы глубиной 25 см. Взять тесто и слегка промесить его на посыпанной мукой поверхности. Положить тесто в центр формы, прижать по краям пальцами. Взбить яйца в чашке с солью и перцем. Отставить яичную смесь в сторону. Нарезать сладкий перец ломтиками, нашинковать зеленый лук. Разогреть оливковое масло в кастрюле, положить туда лук и сладкий перец и держать на огне в течение 3 минут, постоянно помешивая. Ложкой выложить





лук с перцем на поверхность теста. Вылить сверху яичную смесь. Посыпать нарубленной свежей петрушкой. Выпекать в духовке в течение 20 минут, пока яичная смесь не затвердеет и не подрумянится. Подавать сразу же, украсив колечками из перца и веточками петрушки.

Пицца с макаронами

*150 г муки, 2 яичных желтка, 150 г сливочного масла,
соль, немного теплой воды.*

*Для начинки: 300 г отваренных макарон, заправленных жареным
куриным рагу и куриными потрохами.*

Замесить тесто, сформовать из него шар и оставить на влажной разделочной доске на 1 час. Затем раскатать тонким слоем и вырезать два круга — один большой, другой поменьше. Большой круг выложить в форму для торта, смазанную сливочным маслом, чтобы покрылись ее дно и края. На тесто выложить макароны, покрыть вторым кругом из теста, защипать края и поставить в довольно горячую духовку до образования румяной корочки.

Подавать к столу, нарезав кусочками.

Пицца с мясной начинкой

*Для теста: 300 г воды, 40 г дрожжей, 2 ст. ложки сахара,
мука, 2 ст. ложки растительного масла,
1 ст. ложка сметаны, соль по вкусу.*

*Фарш: 500 г говядины, 150 г сырого говяжьего жира,
2 луковицы, 1 соленый огурец, 0,5 банки майонеза,
0,5 банки томатного соуса.*

Смешать воду и дрожжи, добавить сахар, муку — до консистенции густой сметаны. Как только тесто «опадет», добавить растительное масло, сметану, соль по вкусу.





Фарш: кусочки говядины пропустить через мясорубку. Отдельно — говяжий жир и лук (пропустить дважды). Смешать тертый соленый огурец (сок отжать), майонез, томатный соус. Полить сверху пиццу и поставить в духовку.

Куриная пицца

Сварить окорочка или куриные грудки. Вынуть их из бульона, мелко нарезать и положить первым слоем на дрожжевое тесто.

Второй слой — кетчуп (в разумном количестве, ложки 2—3); третий слой — немного тертого сыра. Все это присыпать укропом, петрушкой и сбрызнуть растительным маслом (на 1,5 кг пиццы около 100 мл масла).

Поставить в горячую духовку на 20—30 минут.

Хлебная пицца

500 г дрожжевого теста для пиццы, 90 г мелко нарезанных ломтиков салями, 3 пера зеленого лука, 1 ст. ложка зелени, растопленное масло для обмазки, 4 ломтика плавленого сыра чеддер.

Соус «Орегано»: 190 г размягченного сливочного масла, 3 ч. ложки томатной пасты, 2 ч. ложки мелко нарезанного базилика, 1 ч. ложка лимонного сока.

Промазать маслом 500-граммовую форму для выпечки хлеба. Размять тесто и смешать его с нарезанной салями, мелко нарезанным зеленым луком и мелко нарезанной свежей зеленью. Придать тесту соответствующую форму, покрыть полиэтиленовой пленкой и дать подойти — тесто должно подняться до краев формы для выпечки. Разогреть духовку до 190 °С. Промазать буханку растопленным маслом. Поставить в духовку на 25—30 минут. Достать тесто из формы и переложить его на противень. Нарезать сыр ломтиками и разложить в виде решетки поверх буханки. Снова поставить в духовку на 3—4 минуты, чтобы сыр расплавился. Охладить.





Овощная пицца

Для теста: 20 г дрожжей, 125 г теплой воды,

2 ст. ложки растительного масла, 250 г муки.

Для начинки: 3 помидора, 1 небольшой цукини, 1 репчатый лук,

1 перец, 1 зубок чеснока.

Готовя тесто, надо все его ингредиенты перемешать и вымесить дрожжевое тесто. Дать ему расстояться в течение 2-х часов. Тесто выложить на смазанный противень. Нарезать кольцами помидоры, цукини, репчатый лук, перец (полосками), 1 измельченный зубок чеснока. Цукини, лук можно немного обжарить (отдельно). Начинку выложить на тесто (можно помазать майонезом), сверху натереть 120 г сыра и выпекать до готовности (тесто проверить спичкой).

Пицца с пекарским порошком и помидорами

1 стакан муки, 60 г сливочного масла, 1 яйцо,

1 пачка пекарского порошка, 3 ст. ложки кислого молока со сцезенной сывороткой (или сметаны), 6 ст. ложек тертого сыра (или коровьей брынзы), 500 г помидоров, по ½ ч. ложки молотого красного сладкого перца и соли, щепотка тертого мускатного ореха, зелень петрушки, 6 ст. ложек молотых сухарей.

Из муки, кислого молока, масла, яиц, пекарского порошка, мускатного ореха, красного перца и соли замесить тесто и выстелить им дно смазанной маслом и посыпанной сухарями формы для торта, оформить бортик и посыпать ½ сыра, смешанного с сухарями.

Сверху покрыть уложенными чешуеобразно ломтиками помидоров и снова посыпать оставшимся сыром, смешанным с сухарями, щепоткой соли и щепоткой красного перца. Выпекать в умеренно нагретом духовом шкафу 20 минут. Готовую пиццу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Подавать в горячем или холодном виде.





Пицца «Долороса»

3—4 ст. ложки муки, $\frac{1}{2}$ пакетика разрыхлителя,
1 ст. ложка теплой воды, 1 ст. ложка растительного масла.

Все компоненты теста смешать и месить, пока тесто не станет гладким. Оно должно быть очень крутым, поэтому пропорции даны «на глаз». После этого тесто можно ненадолго (пока готовится начинка) положить в холодильник. Раскатывать тонко. Полочается немного теста и много начинки.

Начинка для пиццы: выложить на тесто слоями кетчуп, обжаренный лук, кусочки ветчины, посолить, поперчить, затем положить приправу для пиццы и мягкий сыр.

Пицца по-бретонски

$\frac{1}{3}$ стакана горячего молока, 4 г сухих французских дрожжей,
3 яйца, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, 2 ч. ложки сахара, мука.

Все ингредиенты смешать и поставить в теплое место минут на 20. Когда тесто поднимется, добавить около 50 г растопленного сливочного масла, раскатать тонко и положить на противень. Затем смазать томатной пастой и на 3 минуты поместить в горячую духовку, затем вынуть, выложить начинку и еще на 5 минут — в духовку.

Пицца «Суперсуприм»

15 г дрожжей, 240 мл теплой воды, 1 ст. ложка сахарного песка,
1 ч. ложка муки, $\frac{1}{2}$ яйца, 80 г сливочного масла, 480 г муки,
3 ст. ложки сухого молока, 1 ч. ложка соли.
Соус: 1,5 яйца, 3 ст. ложки майонеза,
1 ст. ложка подсолнечного масла.

Смешать 15 г дрожжей, 240 мл теплой воды, 1 ст. ложку сахарного песка, 1 ч. ложку муки.





Дать смеси постоять. $\frac{1}{2}$ взбитого яйца смешать с 80 г растопленного сливочного масла.

Засыпать в миску 480 г муки, 3 ст. ложки сухого молока, 1 ч. ложку соли, вылить туда смесь дрожжей и воды, размешать ложкой, вылить яйцо, смешанное с маслом.

Вымешивать тесто рукой, смазанной маслом (потребуется 2 ч. ложки). Если надо — добавить немного муки, но тесто не должно быть крутым. Поставить тесто в теплую воду на 1 час — подходить.

Приготовить соус из 1,5 яйца, 3 ст. ложек майонеза, 1 ст. ложки подсолнечного масла. Когда тесто подойдет, руками расплестать его на противень. Уложить слоями (снизу вверх): тесто, майонезный соус (или кетчуп) — 130 г, или ломтики помидоров, жареные грибы, лук (обжаренный с грибами или сырой), колбасные или мясные изделия (сардельки, сосиски и т. п.), перец, тертый сыр (250—300 г), соус.

Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30—35 минут.

Пицца «Аи фунги» с грибами

*250 г творога, 10 ст. ложек растительного масла,
8 ст. ложек молока, 2 яйца, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка соды.*

Творог, яйца, растительное масло, молоко, соль перемешать до образования однородной массы. Затем добавить соду и муку. Хорошо вымесить тесто. На 30 минут поставить его в холодильник, а затем раскатать, положить начинку и выпекать.

Грибы (лисички, белые и шампиньоны) почистить и мелко нарезать. В сковороде в небольшом количестве масла (желательно оливкового) поджарить нарезанные большими ломтиками 2 крупные головки чеснока. Когда они станут коричневыми, вынуть из сковороды, положить туда грибы, добавив немного мясного бульона. Посолить, поперчить, дать выпариться воде. В это время подготовленную пиццу, смазанную помидорами, поставить в духовку. Примерно через 10 минут достать, разложить





на ней грибы, посыпать петрушкой, запекать еще минут 10.

Пицца со спаржей

Первый способ

Для теста: 200 г муки, 60 г сливочного масла или маргарина, 3 ст. ложки растительного масла, немного теплой воды, соль.

Для начинки: 700 г спаржи, соус бешамель,

1 яичный желток, мускатный орех, соль, черный перец по вкусу.

Для соуса бешамель: 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан муки, 2 стакана молока (или 1,5—2 стакана бульона и $\frac{1}{2}$ стакана сметаны).

Спаржу отварить наполовину, процедить и хорошо обсушить, посолить, поперчить, добавить мускатный орех. Приготовить соус бешамель, заправить его яичным желтком, мешать 5 минут. На доске просеять муку горкой, в центре сделать лунку, положить туда размягченное сливочное масло кусочками, полить растительным маслом, посолить, замесить тесто, добавить теплой воды столько, чтобы оно было мягкое, но плотное. Сформовать шар, раскатать тонким слоем, выложить на довольно низкую сковороду, поставить в духовку с умеренной температурой и поджарить.

Чтобы тесто не пригорело, нужно его проколоть в нескольких местах вилкой, а на дно положить сухую фасоль. Когда тесто поджарится и приобретет золотистый оттенок, вынуть его из духовки, фасоль убрать, на дно тонким слоем положить половину приготовленного соуса, сверху — спаржу, нарезанную кусочками, покрыть оставшимся соусом. Поверхность хорошо разровнять. Пиццу поставить в духовку. Запекать до образования красивой золотистой корочки. Подавать в теплом виде.

Соус бешамель

Ложку сливочного масла растереть в стакане муки, развести 2 стаканами молока, перемешать. Варить до густоты сметаны.





Посоливать, положить мускатный орех, охладить. Иногда бешамель разводят 1,5—2 стаканами бульона и $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

Второй способ

*150 г муки, 150 г сливочного масла, 1 сырое яйцо,
2 ст. ложки очень холодного молока, соль.*

*Для начинки: 800 г спаржи, 3 сырых яйца, 3 ст. ложки тертого
сыра, $\frac{1}{2}$ стакана молока, соль, черный молотый перец.*

На доске просеять горкой муку, в центр положить кусочками сливочное масло, влить сырое яйцо, молоко, посолить, сформовать шар, завернуть в пергаментную бумагу и положить в холодильник. Через 30 минут скалкой на столе или доске, обсыпанной мукой, раскатать не очень тонкий лист, которым покрыть вместе с краями сковороду, смазанную жиром. В центр выложить отваренную спаржу, смесь из взбитых яиц, тертого сыра, молока, соли и перца. Запечь в духовке с умеренной температурой до образования румяной корочки.

Пицца «Золотой дракон» с креветками и рисом

*Для теста: 350 г муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока,
2 ст. ложки растительного масла, соль, перец.*

*Для начинки: 100 г острого копченого сыра
(типа адыгейского, сулугуни), 50 г очищенных вареных креветок,
300 г помидоров, желателно маслины, зелень.*

Тесто замесить и поставить на 1 час в теплое место. Раскатать лепешку диаметром 35 см, положить в форму или сковороду, поверхность лепешки слегка смазать маслом. Затем слегка посыпать тертым сыром и уложить целиком тушки очищенных и сваренных креветок, добавить и рассыпать по поверхности немного отварного риса, помидоров, ломтики порезанных маслин, зелень. Все посолить, поперчить и снова присыпать густым слоем тертого сыра. Выпекать 15—20 минут, пока сыр не расплавится.





Пицца с помидорами и горчицей

Начинка для пиццы: 5—6 помидоров; 150 г сыра; 0,5 стакана оливкового масла; сухой майоран; горчица по вкусу.

Тесто раскатать в лепешку, смазать горчицей и маслом. Равномерно расположить на нем помидоры, нарезанные кружками. Посыпать майораном и накрыть ломтиками сыра. Сбрызнуть маслом. Выпекать в хорошо разогретом духовом шкафу в течение 20 минут.

Пицца по-домашнему

*Для теста: 1 стакан кефира,
или старой сметаны с водой, 0,5 ч. ложки соли;
0,5 пачки растопленного маргарина, мука.*

Разложить тесто на сковороде, примять руками, обязательно проколоть в нескольких местах (чтобы не пузырилось). Потом полить кетчупом (подойдет и любой другой соус), слегка присыпать сыром (чтобы схватилось и тесто от начинки не «уезжало»).

Добавить начинку. Сначала кладется все мясное: колбаса, ветчина, мясо. А потом — все овощное (грибы, сладкий перец, кукуруза — что угодно). Сверху посыпать тертым сыром.

Запекать до тех пор, пока сыр не зарумянится.

Пицца «Оливье» по-русски

*Для теста потребуется 500 г блинной муки
и пачка (250 г) сметаны.*

Мука и сметана тщательно перемешиваются. Сметану лучше брать не очень густую, иначе потом это тесто будет трудно раскатать.

Если все же тесто окажется очень тугим, то в него можно добавить немного молока или даже воды.





Тесто раскатать как можно более тонко и уложить на предварительно смазанную подсолнечным маслом сковороду либо противень. Сковороду надо брать с высокими краями, так как пицца получается толщиной 4—5 см.

Для начинки возможны самые различные вариации, все зависит от вкуса и фантазии повара.

Классический вариант начинки. Всю поверхность теста густо залить кетчупом. Потом слой за слоем уложить начинку: слой сосисок, порезанных кружочками, на них мелко порезанную копченую колбасу или сало, слой мелко порезанного репчатого лука, слой натертой на крупной терке моркови. Этот слой можно сделать потолще. Далее ровным слоем выложить банку консервированного зеленого горошка, слой мелко порезанного болгарского перца, слой обжаренных с луком и сметаной грибов (лучше шампиньонов).

Для пропитки 2 яйца тщательно перемешать с ½ банки майонеза и аккуратно ложечкой залить всю поверхность пиццы. Положить финальный слой помидоров, порезанных кружочками. Слегка подсолить. Завершить слоем натертого на терке сыра, лучше острого. Все залить майонезом. Поверху разбросать мелко нарезанные помидоры и зелень (для эстетики).

Запекать в духовке при температуре 200—250 °С около 30—40 минут. Готовность определяется очень легко, по румяной верхней корочке. После этого пиццу можно еще какое-то время просто подержать в выключенной духовке или же сразу подавать к столу. Единственное чего не следует делать, так это пытаться вынуть ее из сковороды и переложить на блюдо. Эта пицца получается настолько сочной, что просто развалится в руках.

Несколько полезных советов по выпечке пиццы

1. Не используйте продукты, выделяющие большое количество сока, чтобы пицца не получилась влажной и тяжелой.





2. Для приготовления соусов и начинок предпочтительнее темно-красные, плотные, мясистые сорта помидоров.

3. Сыр должен плавиться, образуя длинные, шелковистые полоски или гладкую, густую массу, но не становиться вязким и не пригорать. Из имеющихся в продаже сортов наиболее близок по этим характеристикам эдамский сыр.

4. Репчатый лук и зеленый болгарский перец нарезаются кружочками толщиной до 4 мм и раскладываются отдельными кольцами.

5. Из грибов предпочтительнее шампиньоны, нарезанные толщиной до 2 мм. При использовании других грибов убедитесь в их безопасности и перед применением обязательно отварите до готовности.

6. Мясо для начинки обязательно должно пройти термическую обработку. Сырой фарш (говядина, свинина, птица) смешивается со специями и обжаривается до готовности. Фарш, приготовленный из отварного мяса, также смешивается со специями и жирами.

7. Колбаса используется варено-копченая или сырокопченая, нарезанная толщиной 1—2 мм, ветчина нарезается тонким слоем до 2 мм.



БЛИНЫ

Блины постные

*Гречневая мука — 4 стакана, молоко — 4,5 стакана,
дрожжи — 20—25 г, соль, растительное масло
для смазки сковороды — 1 ч. ложка*

В посуду влить полстакана теплого молока и развести в нем дрожжи (дрожжи должны быть свежими, иначе тесто не подойдет), добавить еще 1,5 стакана молока. Непрерывно помешивая, всыпать в посуду с молоком 2 стакана муки. Тесто хорошо размешать, чтобы не было комков. Накрыть посуду полотенцем и поставить в теплое место. Когда тесто подойдет (объем увеличится в 2—3 раза), добавить остальную муку, молоко, соль, перемешать и вновь поставить в теплое место. После того как тесто снова поднимется, можно начинать печь блины. Тесто больше не размешивать, чтобы оно не опало.

Блины гречневые заварные

*Гречневая мука — 4 стакана, вода — 2,5 стакана,
молоко — 2 стакана, дрожжи — 20—25 г,
сахар — 1 ч. ложка, соль.*

Всыпать в посуду 2 стакана муки, тонкой струйкой влить 2 стакана кипятка (вода должна быть не кипящей, а нагретой до кипения), хорошо размешать, чтобы не было комков. Когда тесто остынет до комнатной температуры, развести в 0,5 стакана теплой воды дрожжи и влить их в опару (полученное ранее тесто).

Хорошо все взбить, накрыть полотенцем и поставить подходить в теплое место. Когда опара увеличится в 2—3 раза, добавить в нее муку, молоко, соль, затем снова взбить и поставить в теплое место.





Блины сдобные гречневые

Гречневая мука — 2 стакана, пшеничная мука — 2 стакана, молоко — 4 стакана, яйцо — 3 шт., сливки — 100 г, сахар — 1 ст. ложка, сливочное масло — 2 ст. ложки, дрожжи — 20—25 г, соль, растительное масло для смазки сковороды — 1 ч. ложка.

В посуду всыпать гречневую муку, влить 2 стакана теплого молока, предварительно разведя в нем дрожжи. Все хорошо размешать и поставить в теплое место. После того как тесто поднимется, размешать ложкой, влить оставшееся молоко, всыпать пшеничную муку и хорошо перемешать. Тесто снова поставить в теплое место. После того как оно подойдет, добавить яичные желтки, растертыми с 2 ст. ложками растопленного сливочного масла, сахаром и солью. Все хорошо перемешать. Взбить сливки, добавить к ним яичные белки и еще раз взбить. Размешать с тестом и поставить в теплое место на 15—20 минут.

Блины пшеничные

Мука пшеничная — 600 г, сахар — 1 ст. ложка, масло сливочное — 5 ч. ложек, яйцо — 1 шт., дрожжи — 25 г, соль — 1 ч. ложка, молоко — 4 стакана, масло оливковое — 3—4 ст. ложки

В 3-х стаканах теплого молока (30—35 °С) растворить дрожжи, добавить $\frac{1}{2}$ ст. ложки сахара, соль, растертый желток и растопленное сливочное масло, перемешать и всыпать половину нормы муки (муку желательно просеять через сито, чтобы она обогатилась кислородом). Замесить тесто. Посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1,5—2 часа, чтобы тесто подошло. Когда тесто подойдет (увеличится в 2—3 раза), добавить оставшееся молоко, подогретое до 50 °С, муку и сахар. Затем влить взбитый белок. Все перемешать и снова поставить в теплое место примерно на 3 часа. По истечению указанного срока можно выпекать блины, при этом тесто перемешивать нельзя.





Блины пшеничные

*Пшено — 2 стакана, пшеничная мука — 2 стакана,
молоко — 6 стаканов, яйцо — 5 шт.,
дрожжи — 25 г, сливочное масло — 200 г,
сахар — по вкусу, соль.*

Влить в кастрюлю 2 стакана теплого молока и развести в нем дрожжи.

Затем всыпать всю муку и замесить тесто. Накрыть кастрюлю полотенцем, поставить в теплое место на 1—1,5 часа.

Пока тесто подходит, перебрать пшено, промыть, залить 4 стаканами молока и сварить кашу.

Остудить ее до комнатной температуры, добавить яичные желтки, растертые с сахаром и солью, и хорошо перемешать. Соединить кашу с тестом и дать тесту подойти вторично.

Затем добавить взбитые яичные белки и осторожно перемешать. Дать постоять 15—20 минут.

Блины с припеком

*Мука пшеничная — 600 г, сахар — 1 ст. ложка,
масло сливочное — 5 ч. ложек, яйцо — 1 шт.,
дрожжи — 25 г, соль — 1 ч. ложка,
молоко — 4 стакана, масло оливковое — 3—4 ст. ложки.
Для припека подойдут любые овощи,
фрукты и ягоды.*

Приготовить блины пшеничные по основному рецепту (см. выше).

На разогретую смазанную маслом сковороду налить теста меньше, чем обычно.

Когда блин слегка подрумянится, на него положить припек, залить новой порцией теста так, чтобы припек оказался между двух блинов.

Затем блин перевернуть на другую сторону и обжарить.





Блины овсяные

*Пшеничная мука — 1,5 стакана,
овсяная мука — 2,5 стакана, молоко (или вода) —
3 стакана, сливки — 0,5 стакана, яйцо —
3 шт., сахар — 2 ст. ложки, сливочное масло —
2 ст. ложки, дрожжи — 30 г,
соль — по вкусу.*

Развести в теплом молоке дрожжи. Смешать пшеничную и овсяную муку и, всыпав ее в посуду с молоком, хорошо размешать. Дать опаре подняться.

Затем добавить в тесто растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, все хорошо перемешать. Отдельно взбить яичные белки, сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто.

Дать тесту подойти и выпекать блины.

Блины пшеничные царские

*Мука — 6 стаканов, молоко — 600 мл,
дрожжи — 50 г, яйца — 6 шт., масло сливочное —
200 г, взбитые сливки — 300 г,
соль и сахар — по вкусу.*

Поставить опару: в молоке развести дрожжи, добавить 3 стакана муки.

Когда опара поднимется, добавить растертые с маслом желтки, размешать.

Затем засыпать в смесь оставшуюся муку, соль и сахар по вкусу, еще раз размешать и поставить на 45—60 минут в теплое место.

После того, как тесто поднимется, осторожно, постоянно помешивая, влить взбитые со сливками белки.

Дать постоять тесту еще 10—15 минут и приступить к выпечке блинов.





Блины с луком

Мука — 2 стакана, вода — 2 стакана, сахар — 1 ст. ложка, дрожжи — 15 г, соль — по вкусу, масло растительное — 0,5 стакана.

Замесить тесто для блинов из муки, воды, дрожжей, соли, сахара. Дать тесту подойти. Лук мелко нарезать, потушить в масле, посолить по вкусу. Когда тесто подойдет, положить в него тушеный лук. Дать тесту подойти еще раз.

Выпечь блины обычным способом.

Блины с грибами

Грибы (белые, лисички, подосиновики, подберезовики) — 500 г, мука — 2 стакана, молоко — 1,5 стакана, яйцо — 2 шт., соль — по вкусу.

Грибы очистить, мелко нашинковать, тушить в собственном соку, пока не выделится весь сок и грибы не станут более сухими. Из муки, молока и яиц замесить блинное тесто. Выпекать блины на горячей сковородке, смазанной жиром. На каждый блин (в еще не пропекшееся тесто) положить по ложке грибов, после чего блины завернуть конвертиком или трубочкой. К столу подавать горячими.

Блины с рыбой по-океански

Для фарша: минтай (филе) — 500 г, шампиньоны — 200 г, маргарин — 2 ст. ложки, соус сметанный с томатом и луком — 1 стакан.

Рыбу нарезать кубиками, посолить и обжарить, добавить отварные мелко нарезанные шампиньоны и обжарить еще 5—10 минут, затем добавить соус и хорошо перемешать. Тесто готовить так же, как и для блинов, на дрожжах или на соде, обжарить с обеих сторон. Готовый блин положить на тарелку, свернув по-





полам, внутрь (между его половинками) положить подготовленную рыбу с соусом.

Блины голландские

Сливочное масло (топленое) — $\frac{1}{3}$ стакана, яйцо (желток) — 3 шт., сахар — $\frac{1}{3}$ стакана, мука — 50 г, сливки — $\frac{1}{2}$ стакана, соль — по вкусу, яйцо (белок) — 6 шт., варенье — по вкусу.

Для меренги: яйцо (белки) — 6 шт., сахар — 1 стакан.

Масло растереть добела, вбить желтки, всыпать сахар и муку. Все тщательно размешать, вливая постепенно сливки, добавить соль и взбитые белки. Размешать.

Испечь в печи, на плите. Сложить блины в кастрюлю, намазанную маслом, переложить вареньем, на 10 минут поставить в печь. Облить меренгой из белков и сахара.

Блины сметанные

Сметана — 2 стакана, мука пшеничная — 3 стакана, яйцо (белки) — 5 шт., масло сливочное — 50 г, вода — 1 стакан, дрожжи — 30 г, мука гречневая — 1 стакан, сахар — 1 ст. ложка, молоко — 1 стакан, соль — по вкусу.

Вылить в кастрюлю 1 стакан теплой воды, размешать в ней дрожжи, добавить всю гречневую муку и, хорошо перемешав, поставить опару в теплое место. Пока опара подходит, выложить в кастрюлю сметану, всыпать всю пшеничную муку и замесить негустое тесто. Охлажденные яичные белки хорошо взбить, добавить их и размягченное сливочное масло в тесто из пшеничной муки и хорошо перемешать. Когда опара подойдет, выложить ее в кастрюлю с тестом из пшеничной муки, добавить стакан теплого молока с растворенными в нем солью, сахаром и все тесто хорошо взбить лопаткой. Выпекать блины обычным способом.





Блины по-английски

Мука — 1 стакан, яйцо (желток) — 2 шт., сливки, топленое масло — 125 г, сахар — $\frac{1}{3}$ стакана, цедра 1 лимона, яйцо (белки) — $\frac{1}{2}$ стакана.

Для соуса: сок 1 лимона, столовое вино — 1 стакан, сахар — $\frac{1}{4}$ стакана.

Взять муку, добавить остальные ингредиенты, хорошо размешать.

Жарить только с одной стороны на открытом огне (или в духовке), чтобы сверху блины подрумянились. Сложить на блюдо горкой, перекладывая соусом (сок из 1 лимона смешать с 1 стаканом столового вина и $\frac{1}{4}$ стакана сахара). Блины облить меренгой.

Блины боярские

Мука гречневая — 3 стакана, мука пшеничная — 2 стакана, молоко — 4 стакана, сливки (густые) — 1 стакан, сметана — 1 стакан, масло сливочное — 100 г, яйцо — 5 шт., дрожжи — 30 г, сахар — 1 ст. ложка, соль — по вкусу.

Вскипятить 2 стакана молока, остудить его до температуры парного, отлить полстакана и в нем размешать дрожжи. Вылить молоко и дрожжи в эмалированную кастрюлю и замесить на гречневой муке опару.

Когда опара подойдет (через 1,5—2 часа), долить в нее остальное молоко, добавить яичные желтки, растертые со сметаной, маслом, солью и сахаром, пшеничную муку. Все хорошо вымесить и дать снова подняться. Когда тесто вновь подойдет, взбить отдельно сливки и яичные белки, влить белки в сливки и потом в тесто.

Осторожно перемешать тесто лопаткой сверху вниз. Дать тесту постоять 15—20 минут и выпекать блины обычным способом.





Блины рисовые

*Мука пшеничная — 3 ст. ложки, молоко — 4 стакана,
дрожжи — 50 г, яйцо — 3 шт., сахар — 3 ст. ложки,
масло сливочное — 4 ст. ложки, мука рисовая — 2 стакана,
сливки — 1 стакан, сыр твердый — 200 г, соль — по вкусу.*

Влить в кастрюлю 2 стакана чуть теплого молока, растворить в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку и замесить тесто. Накрыть кастрюлю полотенцем и дать опаре подойти. Когда опара поднимется, добавить в нее 3 желтка, растертых с солью и сахаром, сливочное масло, рисовую муку, молоко и хорошо размешать. Взбить отдельно яичные белки и сливки и, смешав их, осторожно ввести в тесто. Дать тесту еще раз подойти. Между тем хорошо разогреть духовку и сковороду, на которой будут выпекаться блины. Когда тесто поднимется, вылить его тонким слоем на смазанную маслом сковороду, сверху обсыпать тертым сыром и поставить сковороду в духовку. Переворачивать блины не нужно. Готовый блин выложить на разогретое блюдо, смазать маслом и еще раз обсыпать тонким слоем тертого сыра. Таким же способом испечь второй блин, положить на первый, смазать маслом и обсыпать сыром. И так далее — до 5—7 блинов в стопке. Готовые стопки блинов перед подачей прогреть в духовке, чтобы блины слиплись, затем разрезать на куски.

Блины на соде

*Мука пшеничная — 1 стакан, мука гречневая — 1 стакан,
молоко — 4 стакана, яйцо — 3 шт., масло сливочное —
4 ст. ложки, сахар — 1 ст. ложка, сода — $\frac{1}{2}$ ч. ложки, кислота
лимонная — на кончике ножа, соль — по вкусу.*

Высыпать всю муку в кастрюлю, развести ее теплым молоком и, добавив яичные желтки, сахар, соль, растопленное сливочное масло, замесить тесто. Соду развести $\frac{1}{6}$ частью стакана воды, в таком же количестве воды развести лимонную кислоту. Соединить соду и кислоту и сразу же (пока сода шипит) смешать их с





тестом. Яичные белки хорошо взбить и осторожно ввести в тесто. Выпекать блины обычным способом.

Блины на сыворотке

Сыворотка — 0,5 л, сахар по вкусу, яйца — 2 шт., сода — 1 ч. ложка, соль — 0,5 ч. ложки, мука — 10—12 ст. ложек, растительное масло — 3 ст. ложки.

Разбить 2 сырых куриных яйца, добавить к ним сахар и соль. Хорошо взбить яйца вручную или блендером. К яичной массе добавить 0,5 л сыворотки и 0,5 ч. ложки соды без горки. Добавить растительное масло и постепенно засыпать в тесто по 2 ст. ложки муки, тщательно перемешивая каждый раз комки. Тесто по консистенции должно напоминать не слишком густые сливки. Смазать сковороду растительным маслом и хорошо разогреть ее на среднем огне. Когда сковорода разогреется, половником вылить на нее немного теста. При этом наклонять сковороду в разные стороны, чтобы тесто равномерно растекалось по поверхности. Когда края блинчика начнут подрумяниваться, с помощью лопатки перевернуть блин. Обжарить его со второй стороны.

Блины сборные

Мука пшеничная — 2 стакана, мука гречневая — 3 стакана, крупа манная — $\frac{1}{2}$ стакана, яйцо — 4 шт., дрожжи — 30 г, молоко — 7 стаканов, сахар — 2 ст. ложки, корица — на кончике ножа, соль — по вкусу.

В кастрюлю всыпать 1,5 стакана пшеничной и 2 стакана гречневой муки, залить 2 стаканами горячего молока и хорошо размешать. Когда тесто остынет до комнатной температуры, влить в него разведенные в молоке дрожжи, хорошо размешать и оставить в теплом месте подходить. Сварить на молоке жидкую манную кашу, при этом следить, чтобы не было комков. В подошедшую опару добавить растертые с солью и сахаром желтки,





манную кашу, оставшуюся муку, молоко, корицу и хорошо перемешать. Белки взбить в пену и осторожно ввести в тесто. Дать тесту снова подойти и выпекать блины.

Блины яичные

*Мука пшеничная — 3 стакана, яйцо (желток) — 10 шт.,
молоко — 3 стакана, сахар — 2 ст. ложки, масло сливочное —
1 ст. ложка, соль — по вкусу.*

Вылить в кастрюлю яичные желтки и, добавив к ним соль и сахар, хорошо растереть. Затем всыпать муку, добавить сливочное масло, молоко и замесить довольно жидкое тесто. Тесто нужно очень хорошо взбить, учитывая, что чем лучше взбито тесто, тем вкуснее получатся блины. Выпекать блины обычным способом.

Блины ржаные

*Ржаная мука — 2 стакана, молоко — 2 стакана,
топленое масло — 40 г, яйцо — 3—4 шт., дрожжи — 20 г,
сахар — 15 г, соль — по вкусу.*

Приготовить опару из ржаной муки, дрожжей и молока. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем масло, добавить соль, сахар, желтки. Все тщательно перемешать, присоединить к опаре. Когда тесто поднимется, сделать обминку. Перед выпечкой блинов ввести в тесто взбитые белки, чтобы блины были легкие, пористые. Ржаные блины пекут на сковороде, слегка смазанной рафинированным растительным или топленым, маслом. Переворачивают блины после появления по краям румяной корочки, которая хорошо отстает от сковороды. Если в середине блина образуются пузыри или он сырой и разрывается при переворачивании, то в первом случае тесто надо поставить в теплую воду добродить, а во втором — добавить ржаной или пшеничной муки, яйцо. Когда корочка на блине получается неравномерная





(середина подгорает), надо уменьшить огонь и подставить под сковороду рассекатель, металлический кружок. Если низ блина подгорает, а верх сырой — убавить огонь. Ржаные блины менее калорийны, чем пшеничные, поэтому могут быть рекомендованы людям с избыточным весом. Из ржаных блинов можно приготовить блинницу. Блины смазать сырым яйцом, сложить горкой и запекать в духовке. Подавать блинницу нарезанной.

Блины на воде

Вода — 0,5 л, яйца — 1—2 шт., сахар — 2 ст. ложки, соль на кончике ножа, мука — 1,5—2 стакана, растительное масло.

В воду добавить соль, сахар, слегка взбитые яйца и муку. Взбить тесто миксером. Если привыкли все делать руками, то порядок действий должен быть немного иным: в муку, яйца, соль и сахар потихоньку добавить воду и тщательно перемешать, разбивая даже самые маленькие комочки. В готовое тесто добавить немного растительного масла (1—2 ст. ложки). Жарить блины на хорошо разогретой сковороде на огне чуть больше среднего.

Блины кукурузные

Мука кукурузная — 1 стакан, мука пшеничная — 2 стакана, молоко — 2 стакана, яйцо — 4 шт., сливки — 1 стакан, дрожжи — 25 г, соль, сахар — по вкусу.

Вылить в кастрюлю теплое молоко, размешать в нем дрожжи, добавить всю муку и хорошо размешать. Кастрюлю с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место подходить. Через 1,5—2 часа добавить в тесто растертые с сахаром и солью желтки, хорошо все перемешать и снова поставить подходить. Яичные белки хорошо взбить и смешать с взбитыми сливками. Когда тесто вторично подойдет, осторожно ввести в него яичные белки со сливками и дать постоять 15—20 минут. После этого можно выпекать блины.





Блины морковные

*Морковь — 200 г, молоко — 2 стакана, масло сливочное — 100 г,
манная крупа — 100 г, яйцо — 5 шт., сахар — 2 ст. ложки,
масло растительное — $\frac{1}{4}$ стакана, сметана — $\frac{1}{2}$ стакана.*

Морковь очистить, нарезать мелкими кусочками, припустить в небольшом количестве молока до полного размягчения и протереть. В полученное пюре добавить сливочное масло, оставшееся молоко, всыпать манную крупу, сахар, все хорошо перемешать и довести до кипения, проварить 2—3 минуты. Желтки яиц отделить от белков и ввести в тесто, белки взбить и осторожно смешать с готовой массой. Выпекать блины на чугунной сковороде с растительным маслом. Отдельно подать к блинам растительное масло и сметану.

Блины рисовые с сыром

*Рисовая мука — 2 стакана, пшеничная мука — 1,5 стакана,
молоко — 2 стакана, дрожжи — 1 ст. ложка, яйцо — 2 шт.,
сахар — 1 ст. ложка, сливочное масло — 2 ст. ложки,
соль — 1 ч. ложка, сыр (тертый) — 200 г,
подсолнечное масло — 2—3 ст. ложки.*

Влить в кастрюлю теплое молоко, растворить в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку и замесить тесто. Накрыть кастрюлю полотенцем и дать тесту подойти (увеличиться в объеме в 2—3 раза).

Когда тесто поднимется, добавить в него яичные желтки, растертые с солью и сахаром, сливочное масло, рисовую муку, молоко и хорошо размешать. Взбить отдельно яичные белки и сливки и, смешав их, осторожно ввести в тесто. Дать тесту еще раз подойти.

Между тем хорошо разогреть жарочный шкаф и сковороду, на которой будут выпекаться блины. Когда тесто поднимется, вылить его тонким слоем на смазанную подсолнечным маслом ско-





вороду, сверху посыпать тертым сыром и поставить сковороду в жарочный шкаф. Переворачивать блины не нужно.

Готовый блин выложить на разогретое блюдо, смазать маслом и еще раз посыпать тонким слоем тертого сыра. Таким же способом испечь второй блин, положить на первый, смазать маслом и посыпать сыром. И так далее — до 5—7 блинов в стопке.

Готовые стопки блинов перед подачей прогреть в духовке, чтобы блины слиплись, затем разрезать на куски.

Блины пшеничные со сливками

*Мука пшеничная — 4 стакана, молоко — 3 стакана,
дрожжи — 25 г, соль — по вкусу, сливочное масло
(растопленное) — 1 ст. ложка, яйцо — 2 шт., сливки — 100 г.*

Поставить опару из теплого молока, 2 стаканов муки и дрожжей. Когда поднимется, выбить, положить соль по вкусу, 1 ст. ложку растопленного сливочного масла, 2 желтка, растертых с 2 ч. ложками сахарного песка, около 2 стаканов муки, выбить, добавить 2 взбитых в пену белка и 100 г сливок, размешать, дать подняться и печь.

Блины городские

*Мука пшеничная — 100 г, яйцо — 1 шт., кефир — 150 г, соль,
сахар — по вкусу, сода — на кончике ножа, сливочное масло —
20 г, сметана — 50 г.*

Яйца растереть с солью, сахаром, добавить просеянную муку и постепенно вводить кефир, помешивая до однородной консистенции сливок. Перед выпечкой влить растительное масло и пищевую соду в растворе. Тесто еще раз перемешать и выпекать, наливая тонким слоем на смазанную, хорошо разогретую сковороду. Зажаренные с двух сторон блины смочить в сливочном масле и сложить вчетверо треугольником. Подать со сметаной.





Блины, приготовленные таким нехитрым способом, можно фаршировать.

Блины из кабачков

Кабачок — 1 шт., яйцо — 2 шт., мука, сахар, соль.

Очистить кабачок от кожуры и семечек, далее натереть на терке. Добавить муку, можно даже блинную, до консистенции густой сметаны, 2 яйца, соль и сахар по вкусу. Все перемешать. Выпекать на разогретой сковороде, лучше с тефлоновым покрытием.

Блины воскресные

*Мука — 4 стакана, дрожжи — 25 г, яйцо — 2 шт.,
молоко — 1,5 стакана, растительное масло — 2 ст. ложки,
сахар — 0,5 ч. ложки, соль — по вкусу.*

Из муки, 3 стаканов подогретой воды и дрожжей замесить вечером тесто и оставить его до утра. Вскипятить молоко и, мешая, влить его в тесто, положить яйца, соль, сахар, растительное масло, тщательно перемешать. Поставить в теплое место на 20—30 минут, чтобы тесто подошло.

Жарить блины на хорошо разогретой сковороде, не смазывая ее маслом.

Блины пшеничные кисло-сладкие

*Мука — 5 стаканов, молоко — 1,5 стакана, сметана — 100 г,
дрожжи — 30 г, сливочное масло (растопленное) — 50 г, соль и
сахар — по 0,5 ч. ложки, взбитые сливки — 150 г, белки — 6 шт.*

Поставить опару из муки, теплого молока, сметаны и дрожжей. Когда подойдет, выбить лопаткой, добавить растопленное





сливочное масло, по 0,5 ч. ложки соли и сахарного песка, размешать, дать подойти. Положить взбитые сливки, взбитые в пену белки, осторожно перемешать. Когда тесто поднимется в третий раз, испечь блины.

Оладьи с морковью и яблоками

Морковь — 400 г, кефир — 3 ст. ложки, манная крупа — 2 ст. ложки, соль, сода (погашенная уксусом) — $\frac{1}{4}$ ч. ложки, яблоки — 2 шт., чернослив — 100 г, яйцо — 2 шт.

На мелкой терке натереть морковь, влить кефир, можно ряженку или простоквашу, добавить манную крупу, соль по вкусу и четверть чайной ложки соды, погашенной уксусом. Все это хорошо перемешать и дать постоять полчаса. Натереть яблоки на крупной терке и добавить в тесто, положить яйца. Можно вместе с яблоками в тесто добавить немного чернослива. Жарить оладьи на растительном масле. Подавать к столу со сметаной или вареньем.

Пошехонские блинчатые трубочки

Мука пшеничная — 2 стакана, молоко — 2 стакана, яйцо — 3 шт., масло сливочное — 100 г, сливки — 1 стакан, сахар — 2 ст. ложки, соль.

Для начинки: яйца, сваренные вкрутую.

Высыпать в миску муку, добавить растертые с сахаром и солью желтки, влить сливки и все хорошо размешать, чтобы не было комков. Затем влить молоко, добавить растопленное масло, взбить белки и снова все тщательно размешать. Выпекать блинчики очень тонкими, но только с одной стороны. Когда блинчики немного остынут, уложить их на жареную сторону слоями. Сверху на блины уложить начинку из рубленых яиц, сваренных вкрутую, и масла и завернуть каждый блинчик трубочкой. Затем сложить блинчики на сковороду и снова обжарить.





Блины со сливовым соусом

*Мука — 60 г, сахар — 1 ст. ложка, яйцо — 2 шт.,
молоко — $\frac{1}{2}$ стакана, сливочное масло — 1 ст. ложка,
сливы — 350 г, вода — $\frac{1}{2}$ стакана, сахар — 4 ст. ложки,
корица — 1 щепотка, сахарная пудра — по вкусу,
мелисса — по вкусу.*

Муку, сахар и яйца тщательно перемешать. Постепенно добавить молоко и размешивать до образования однородной массы. Поставить в холодное место на 30 минут. Помыть сливы, вынуть из них косточки, измельчить. Добавить воду и сахар и варить около 12 минут, пока фрукты не начнут слегка развариваться. Приправить корицей. Поджарить на сковороде поочередно 4 блина. Полить сверху теплым сливовым соусом. Каждый блин сложить пополам. Посыпать сахарной пудрой и украсить мелиссой.

Блины шоколадные с апельсиновым соусом

*250 мл молока, 100 г темного шоколада, 3 яйца, 90 г сахара
(в тесто — 50 г, в соус — 40 г), 50 мл растительного масла,
1 ст. ложка порошка какао, 150 г муки, соль, 2 апельсина
(больших), 30 г масла сливочного.*

Приготовить тесто. Молоко довести до кипения. В горячем молоке растворить шоколад. Остудить. Белки отделить от желтков. Взбить желтки с сахаром. В другой посуде взбить белки, добавив щепотку соли. В желтково-сахарную смесь влить масло, молоко и ввести муку с какао-порошком. Тесто должно быть консистенции негустой сметаны. В тесто аккуратно ввести взбитые белки. Блины пожарить на среднем огне с обеих сторон. Приготовить соус. Растопить сливочное масло с сахаром на медленном огне. Когда сахар растворится, влить сок 1 апельсина (около 70 мл) и добавить 1 ст. ложку цедры. Затем добавить 1 апельсин, очищенный и порезанный на кусочки. Варить соус, помешивая, до легкого загустения. Блинчики подавать с соусом.





Блины трехслойные (коман мелна)

Для 1 слоя: мука ржаная или пшеничная — 120 г, яйцо — ½ шт., соль; для 2 слоя: мука овсяная или крупа манная — 20 г, простокваша или кефир — 60 г, сметана — 40 г; для 3 слоя: крупа овсяная — 60 г, сметана — 100 мл.

Пресное крутое тесто из ржаной муки, яиц и соли раскатать в тонкую лепешку толщиной 1,5—2 мм, по размеру сковороды. Лепешку слегка зарумянить в жарочном шкафу, затем смазать густой смесью овсяной муки, не свернувшегося кислого молока (или простокваши, кефира) и сметаны.

Блин снова зарумянить и затем замазать третьим слоем, представляющим собой овсяную крупу, которую в течение 8—10 часов вымачивали в сметане. После этого выпечь блины, смазать их топленым или сливочным маслом и подавать горячими — целиком или разрезанными.

Толщина готового блина — 7 мм.

Блины с соусом по-турецки

Тесто — 120 г, соус белый — 100 мл, сыр сливочный — 90 г, яйцо — 1 шт., масло растительное — 20 г, сухари — 20 г, соус томатный — 100 мл, сок лимонный — 12 мл, сахар — 10 г.

Очень густой белый соус в полутеплом состоянии смешать со сливочным сыром (типа «Янтарь», «Виола»), посолить, поперчить и скатать из этой смеси шарики, а затем придать им форму сигары.

Раскатать сдобное тесто в пласт толщиной 0,2 см, нарезать прямоугольными кусочками длиной 5—7 см и смочить. На каждый кусочек поместить фарш, края завернуть и защипнуть; блины смочить в яйце, обвалять в сухарях и обжарить в большом количестве жира.

Подавать с томатным соусом, приправленным лимонным соком и сахаром.





Хичин

Пресное тесто — 200 г.

Для начинки: картофель — 100 г,

сыр (или жирный творог) — 100 г.

Пресное тесто (вода, мука, немного соли) замесить не слишком круто и поделить на комочки диаметром 5—6 см. Картофель отварить в подсоленной воде, жидкость слить, а клубни вместе с домашним сыром прокрутить через мясорубку. Сыр и картофель взять в пропорции 1:1 (сыр можно заменить жирным творогом). Начинки должно быть столько же, сколько теста. Комочек теста размять, положить в центр шарик начинки, края теста защипнуть, полученный «пельмень» раскатать скалкой довольно тонко (нужна мука и немного сноровки!). Выпекать на сухой сковородке на большом огне (но чтобы не подгорало) с двух сторон, как блины.

Хичин может вздуться шариком — в этом случае лучше перевернуть его на другую сторону. Каждый слой быстро растущей стопки хичинов обильно смазать сливочным маслом. Пока пекутся последние, первые уже пропитаются маслом.

Готовую стопку необходимо перевернуть нижним хичином вверх, разрезать на четвертушки и подавать к столу.

Блины пшенично-гречневые

*Вода — 1 л, пшено — 400 г, пшеничная мука — 400 г,
гречневая мука — 400 г, дрожжи — 20—30 г, сахар — 2 ч. ложки,
соль — 2 ч. ложки.*

Пшено промыть 5—7 раз в кипятке, залить водой, сварить жидкую кашу, хорошо разварив пшено, остудить. (Объем кашицы должен быть равен 1 л.) Добавить в кашу пшеничную муку, дрожжи, дать подойти. Затем добавить гречневую муку, сахар, соль, размешать, дать подойти.

Обварить тесто горячей водой, развести его до консистенции сметаны и через 15 минут начать печь блины.





Блины кукурузные (II)

*Кукурузная мука — 200 г, лук репчатый — 1 шт., соль — 5 г,
растительное масло — 50 г, соль.*

Замесить кукурузное тесто, по консистенции напоминающее кисель, положить в него измельченный лук, посолить, добавить душистое масло, перемешать и жарить частями на растительном масле до золотистого цвета.

Блины с крыжовником

*Мука — 1 стакан, яйцо — 2 шт., молоко — 1,5 стакана,
растительное масло — 3 ст. ложки.*

*Для начинки: крыжовник — 1 стакан, крахмал —
2 ст. ложки, сахар — $\frac{1}{2}$ стакана.*

В муку добавить яйца, постоянно помешивая, влить молоко и половину растительного масла. Выпекать блины на хорошо разогретой сковороде с оставшимся маслом. Свернуть каждый блин вчетверо и положить внутрь начинку.

Приготовление начинки: ягоды 2 минуты варить в небольшом количестве воды с сахаром. Затем добавить, помешивая, разведенный крахмал. Сразу же снять с огня.

Крепы с начинкой из козьего сыра

*Для теста: яйцо — 2 шт., мука — 120 г, щепотка соли и перца,
молоко — 1 стакан, вода — 2 ст. ложки, лук-скорода —
несколько побегов, петрушка — $\frac{1}{2}$ пучка, эстрагон —
несколько листков, укроп — 2 побега.*

Для начинки: сыр козий — 450 г, яйцо (белок) — 2 шт.

Крепы — это очень тонкие блинчики. Для приготовления смешать яйца с мукой, добавить соль и перец. Слегка взбивая тесто, добавить молоко и воду. Лук порезать и добавить в тесто





вместе с зеленью. Тщательно перемешать тесто и дать ему постоять полчаса. Сковороду смазать маслом и испечь блинчики. Готовые блинчики переложить воощеной бумагой. Для начинки смешать сыр и яичный белок при помощи блендера. Завернуть начинку в готовые блинчики, полить расплавленным маслом и поставить на 20 минут в духовку.

Блины с салатом из норвежской сельди

*Слабосоленая норвежская сельдь (филе) — 150 г,
маринованные огурцы — 30 г, яйцо — 2 шт., майонез — 50 г,
репчатый лук (маленькая луковица) — ½ шт., хлеб белый —
3 кусочка, лук-порей (или репчатый лук), соль — по вкусу.*

*Для теста: мука — 300 г, молоко — 1 л, яйцо — 3 шт.,
растительное масло — 50 г, сливочное масло — 25 г, соль,
сахар — по вкусу.*

Филе норвежской сельди вымочить в молоке, нарезать мелкими кубиками. Маринованные огурцы, вареные яйца, репчатый лук мелко порезать, смешать. В полученную смесь добавить белый хлеб без корочки и заправить майонезом.

Выложить салат на край блина и завернуть в трубочку. Перед подачей к столу блин разрезать пополам и сверху посыпать колечками лука-порея.

Блины-мешочки с лисичками

*Лисички — 90 г, сметана — 40 г, зелень укропа — 5 г,
орешки кедровые (очищенные) — 10 г, лук-порей (перо) — 5 г,
тесто для блинов.*

Испечь тонкие блинчики. Для фарша лисички обжарить со сметаной и укропом, добавить кедровые орешки, полученную массу выложить на блины. Собрать края блинов над фаршем и связать пером лука-порея, придав форму мешочка.



Блины с грибной начинкой

*Мука (грубого помола) — 200 г, яйцо (желток) — 2 шт.,
шампиньоны — 500 г, топленое масло — 130 г,
сливки — 2 ст. ложки, плавленный сырок (маленький) — 1 шт.,
перец, соль — по вкусу, майоран — на кончике ножа,
крахмал — 2 ч. ложки, листовой салат — 50 г.*

Смешать муку, желтки, щепотку соли и молоко. Оставить на 15 минут. Охладить белки.

Грибы разрезать на 4 части и обжарить в 30 г топленого масла. Добавить сливки и расплавить в массе сыр. Приправить солью, перцем и майораном. Добавить крахмал и вскипятить. Белки взбить и перемешать с тестом.

Разогреть оставшееся масло, испечь в нем блины и поставить их в теплое место.

Салат почистить, вымыть, обсушить и мелко нарезать. Перемешать с грибной начинкой. Начинить ею блины и сразу же подавать на стол, украсив свежим майораном.

Творожно-ореховые блины

*Творог — 250 г, молоко — 220 мл, лимон — 1 шт., сахарная
пудра — 1—2 ст. ложки, малина (свежемороженая) — 200 г,
яйцо (белки, желтки) — 2 шт., крахмал — 50 г, мука — 100 г,
орехи (молотые) — 3 ст. ложки, сахар — 3 ст. ложки,
соль — по вкусу, растительное масло.*

Перемешать творог и 2 ст. ложки молока. Лимон вымыть, натереть цедру и добавить ее к творогу. Отжать сок из лимона и перемешать с массой. Посыпать сахарной пудрой. Разморозить малину. Белки взбить. Замесить тесто из крахмала, муки, орехов, желтков, соли и 200 мл молока. Осторожно, снизу вверх, перемешать с взбитыми белками. Испечь из теста в масле маленькие блинчики. Половину блинов намазать творогом, сверху выложить малину и накрыть оставшимися блинами.





Картофельные блины

*Картофель — 7—8 шт., пшеничная мука — 2 стакана,
дрожжи — 30—40 г, молоко — 4 стакана, сливки — ½ стакана,
яйцо — 5 шт., соль — по вкусу.*

Влить в кастрюлю 2 стакана чуть теплого молока, размешать в нем дрожжи, всыпать муку и замесить тесто. Накрыв кастрюлю полотенцем, поставить опару в теплое место. Картофель очистить, отварить, горячим протереть сквозь сито и, добавив сливочное масло и сливки, хорошо перемешать. Когда опара подойдет, добавить в нее картофельное пюре, соль по вкусу, растертые яичные желтки и взбитые белки. Тесто хорошо размешать, добавить оставшееся молоко и дать снова подойти. Выпекать блины обычным способом.

Картофельные блины с лососиной

Яйцо — 7 шт., лук репчатый — 2 шт., копченая лососина — 250 г, корнишоны — 3—4 шт., каперсы — 2 ст. ложки, мускатный орех (тертый), соль, перец — по вкусу, лимонный сок — по вкусу, картофель — 500 г, яйцо (желток) — 2 шт., мука — 3 ст. ложки, крахмал — 1 ст. ложка, разрыхлитель — 1 ч. ложка, подсолнечное масло — 100 мл, петрушка — по вкусу, красная икра — 30 г.

Сварить вкрутую 2 яйца. Нарезать мелкими кубиками копченую лососину, лук и корнишоны. Обдать яйца холодной водой, очистить их, остудить и порубить. Перемешать все подготовленные продукты с каперсами. Приправить солью, перцем и лимонным соком.

Картофель очистить, вымыть и разрезать на 4 части. Отваривать в подсоленной воде 15 минут. Откинуть на сито и дать воде стечь. Сделать пюре из картофеля с желтками, 5 яйцами, мукой, крахмалом и разрыхлителем. Приправить солью, перцем и мускатным орехом.





Разогреть подсолнечное масло на сковороде с антипригарным покрытием. Добавлять понемногу теста и жарить блины на слабом огне с обеих сторон. Вынуть и выложить на блюдо, покрытое бумагой для выпекания. Выпекать блины, пока не будет израсходовано все тесто.

Нарезать лимон дольками. Разложить блины по тарелкам с лососиной. Добавить по 1 ч. ложке икры и украсить лимонными дольками и петрушкой.

Сырные блины

*Мука — 2,5 стакана, яйцо — 5 шт., сахар — 100 г,
сливочное масло — 200 г, молоко — 3 стакана,
соль — $\frac{3}{4}$ ч. ложки, сыр — 300 г.*

На мелкой терке натереть сыр. Отделить желтки от белков. Взбить желтки с молоком, добавив туда же тертый сыр, муку, соль.

Взбить белки и добавить полученную белковую пену в тесто.

Обжаривать в масле до получения золотистой хрустящей корочки. При этом блинчики должны быть небольшими.

Блины с морковью

Морковь — 5 шт., сливочное масло — 2 ст. ложки, коринка — $\frac{1}{2}$ стакана, яйцо — 6 шт., сметана — 2 ст. ложки, сухари (толченые) — 2 ст. ложки, молоко — 1,5 стакана, мука — 150 г, соль — $\frac{1}{2}$ ч. ложки, сахар — 1 ст. ложка.

Морковь натереть на терке, положить в кастрюлю, добавить 1 ложку масла, полчашки вымытой коринки и варить, все время помешивая, до тех пор, пока морковь не утратит свой сырой вкус. Массе дать остыть.

Приготовить тесто из 6 желтков, 2 ложек сметаны, 2 ложек толченых сухарей, соли, полутора стаканов молока и 150 г муки. Тесто хорошо взбить и положить в него морковную массу.





После всего добавить взбитые белки и выпекать блины в масле на умеренном огне.

Блины из белого хлеба

*Белый хлеб (черствый) — 400 г, молоко — 7 стаканов,
яйцо — 6 шт., мука — 500 г, сливочное масло — 1 ст. ложка,
жир — 2 ст. ложки, соль — 1 ч. ложка.*

Стерев корку с 400 г черствого белого хлеба, размочить его (за несколько часов до употребления) в молоке и протереть сквозь сито. В 6 сильно разболтанных яиц положить соль, половину хлеба, муку и, взбив массу как следует, размешать с оставшимся хлебом.

Блины с клубникой и шоколадным соусом

*Яйцо — 1 шт., молоко — 300 мл, мука — 125 г,
оливковое масло — 1 ст. ложка.
Для начинки: клубника — 225 г, шоколад — 50 г,
мороженое — 500 г, десертный соус — 6 ст. ложек.*

Положить муку в миску, добавить яйцо, молоко, взбивать все примерно 1 минуту. Нагреть масло в сковороде. Когда сковорода нагреется, слить масло в тарелку. Влить в блинную сковородку достаточно теста, чтобы оно покрывало дно. Обжаривать, пока края блинов не начнут подниматься. С помощью лопатки или широкого ножа перевернуть и обжарить с другой стороны до золотистого цвета.

Складывать блины стопкой, прокладывая пергаментом. Должно получиться 10—12 штук. Подождать, пока блины полностью остынут, и проложить их начинкой. На каждую тарелку положить стопку из 4—5 штук, положив между ними порезанную клубнику, кусочки шоколада и шарики мороженого, полить сверху соусом. Порезать на 8 кусков (как торт) и подавать.





На заметку: десертный соус не обязательно покупать. Например, можно сделать клубничный или малиновый соус: размолоть в блендере или миксере 100 г клубники с сахарной пудрой и лимонным соком по вкусу. Или использовать сироп из любимого варенья.

Блины с малиной (вишней)

*Малина (вишня) — 3 стакана, яйцо — 4 шт.,
сахар — 3 ст. ложки, молоко — 1,5 стакана, мука — 3 ст. ложки,
соль — $\frac{1}{2}$ ч. ложки, масло — 1 ст. ложка.*

Приготовить яичное тесто: размешать 4 желтка с ложкой сахара, стаканом молока, 3 ложками муки, небольшим количеством соли и разбавить еще оставшимся молоком. Добавить в тесто взбитые белки, положить масло на сковороду средней величины и налить тесто.

Дав ему слегка окрепнуть на слабом огне, всыпать хорошо перебранную, только перед этим посыпанную сахаром малину (вишню). Когда блин хорошо зарумянится с одной стороны, перевернуть его, снова положив на сковородку масло, и поджарить с другой стороны.

Блины посыпать сахаром и подавать горячими.

Блины из тыквы

*Тыквенное пюре — 1 кг, молоко — 1 л, дрожжи — 15 г, яйцо — 3 шт., мука пшеничная — 50 г, масло сливочное — 25 г,
сахар — 200 г, соль — 5 г.*

Очищенную, мелко нарезанную тыкву припустить в воде с добавлением молока до готовности, а затем протереть через сито или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Влить в пюре теплое молоко, добавить разведенные в теплой воде дрожжи, яйца и муку. Хорошо вымесить тесто, поставить на





2 часа в теплое место, после чего влить растопленное сливочное масло, положить сахар, соль, вновь вымесить тесто и дать ему подняться в теплом месте. Выпекать блины, как обычно.

Блины дрожжевые с тыквой

*Мука — 600 г, сахар — 20 г, сливочное масло — 25 г, яйцо — 1 шт.,
дрожжи — 25 г, соль — 10 г, молоко — 800 мл, тыква — 400 г,
жир (для выпекания) — 50 г.*

Тыкву запечь, протереть, добавить молоко, положить дрожжи, разведенные теплым молоком, и муку, поставить в тепло. Когда тесто подойдет, добавить растопленное масло, яйца, растертые с сахаром, соль и выпекать блины.

Блины с карамельным соусом с фундуком

Мука — 125 г, ванильный сахар — 1 ст. ложка, апельсин (маленький, цедру мелко натереть) — 1 шт., яйцо — 1 шт., сливочное масло (растопленное) — 25 г, растительное масло (для жарения) — 300 мл, фундук (поджаренный и измельченный) — 75 г, апельсин (дольками, очищенный) — 2 шт.

Для соуса: сахар — 175 г, апельсиновая цветочная вода (по желанию) — 2 ст. ложки, сливки — 300 мл, карамель, ликер из фундука (по желанию).

Просеять муку в миску и добавить сахар, цедру, яйцо, молоко и масло, взбить венчиком в однородное тесто.

Чтобы сделать соус, поместить апельсиновую воду и сахар в кастрюлю со 100 мл воды и помешивать на медленном огне, пока сахар не растворится, затем довести до кипения, кипятить до золотистого цвета, снять с огня и дать остыть пару минут.

Нагревать сливки в кастрюле, пока они не станут горячими, но не закипят, добавить в карамель. Добавить ликер, если нужно. Перелить в кувшин и держать в тепле.





Нагреть сковороду с каплей масла. Налить 3 ст. ложки теста в сковороду, разлить тесто по сковороде и обжаривать 30—40 секунд, затем перевернуть и обжаривать 20—30 секунд до золотистого цвета. Подавать блины теплыми с карамельным соусом, орехами и кусочками апельсина.

Блины на пшенной каше

Пшено — 400 г, пшенная мука — 2,5 стакана, дрожжи — 25 г, гречневая мука — 2 стакана, соль — 2 ч. ложки, сахар — по вкусу, масло — по вкусу.

Пшено с вечера промыть в горячей воде несколько раз, сварить на воде жидкую кашу, отмерить ее 4 стакана, остудить. Прибавить 2,5 стакана пшенной муки и 25 г дрожжей. Дать хорошенько подняться, положить 2 стакана гречневой муки, по 2 ч. ложки соли и сахара-песка, вымесить лопаткой до гладкости, дать подойти. За 15 минут до выпечки блинов развести тесто кипятком до надлежащей густоты. Печь на обильно смазанной маслом горячей сковороде.

Блины со свиной по-датски

Свинина (нежирная) — 500 г, сливочное масло — 7 ст. ложек, лук-шалот (мелко нарезанный) — 3 ст. ложки, мука — 2 стакана, яйцо — 6 шт., соль — 1 ч. ложка, молоко — 1 стакан.

Свинину очистить от жира и пленок, мелко порубить. В сковороде растопить 3 ст. ложки сливочного масла, жарить свинину до готовности. Мясо выложить на бумажное полотенце, промокнуть, чтобы удалить лишний жир.

Добавить в сковороду 2 ст. ложки масла, поджарить на нем лук до золотистого цвета и также выложить на бумагу, чтобы удалить лишний жир. Для блинчиков высыпать муку в большую миску горкой, сделать в центре углубление. В отдельной миске слег-





ка взбить яйца с солью, медленно ввести их в муку и хорошенько перемешать. Добавить молоко и остальное масло. Тесто должно получиться, как жидкая сметана.

В тесто положить свинину и лук, перемешать. На разогретую и смазанную жиром сковороду выкладывать полученную смесь большой ложкой, выпекать с двух сторон. Готовые блинчики украсить водяным крессом и черносливом.

Блины с яйцами, луком или сметками

*Тесто для блинов, яйца (крутые) — 3—4 шт., сметки,
лук репчатый.*

Подготовить тесто — гречневое или пшеничное. Вылив тесто на сковородку с маслом, посыпать мелко изрубленными крутыми яйцами (3—4 шт.) и выпекать. Или, вылив на сковородку тесто, посыпать сметками — маленькая (5—6 см) рыбка. Выпечь. Такие блины не жарят, а пекут, не переворачивая.

Блины с бананом и шоколадом

*Сливочное масло — 125 г, соль — 1 щепотка, яйцо (взбитое) —
1 шт., мука — 100 г, молоко (пополам с водой) — 300 мл,
масло — для жарения.*

*Для начинки: банан (крупный) — 2 шт., творог — 125 г,
шоколадный йогурт — 150 г.*

Просеять муку и соль в миску и сделать в середине углубление. Добавить яйцо и половину молока.

Взбивать до однородной массы, затем постепенно добавив оставшееся молоко. Перелить тесто в кувшин и оставить на 25 минут.

Смазать непригораемую сковороду маслом, нагреть ее и налить немного теста. Поджарить с одной стороны, перевернуть и поджарить с другой — до золотистого цвета.





Перевернуть на подогретую тарелку и повторять, пока все тесто не закончится. Получится около 12 блинов.

Размять бананы вилкой. Перемешать с творогом и йогуртом. Разделить начинку по всем блинам и завернуть трубочкой. Разложить по 2 блина на тарелке, украсить кусочками бананов и полить соусом.

Блинные рулетики с окороком

Мука — 50 г, молоко — 100 мл, яйцо — 1 шт., кочанный салат — 1 шт., белый винный уксус — 3 ст. ложки, перец, сахар, соль — по вкусу, оливковое масло — 3 ст. ложки, зеленый лук — 1 пучок, топленое масло — 1 ч. ложка, вареный окорок (ломтики) — 2 шт., сыр гауда (тертый) — 2 ст. ложки.

Смешать муку с 1 щепоткой соли, молоком и яйцом. Оставить тесто на 20 минут. Перемешать уксус с солью, перцем и 1 щепоткой сахара. Взбивая, влить оливковое масло. Зеленый лук нарезать колечками.

Разогреть топленое масло на сковороде с антипригарным покрытием и испечь 2 тонких блина. Положить на каждый блин по ломтику окорока и скатать рулетом.

Положить в форму для запекания, смазанную топленным маслом, посыпать сыром и запечь на гриле.

Разложить по тарелкам салат, залить заправкой и посыпать луком. Нарезать рулеты ломтиками и разложить их вокруг салата.

Блины из манки

Молоко — 3 стакана, манка — $\frac{2}{3}$ стакана, мука — $\frac{3}{4}$ стакана, вода — $\frac{1}{4}$ стакана, масло — $\frac{1}{2}$ ст. ложки, яйцо — 2 шт., соль — по вкусу.

Сварить кашу из 1 стакана молока, $\frac{2}{3}$ стакана манки; растопить в ней масло, затем остудить. Далее всыпать $\frac{3}{4}$ стакана муки,





добавить 2 стакана молока и воду, вбить желтки яиц, всыпать соль. Размешать тесто до гладкости и жарить на маленькой сковородке. Готовые блины посыпать сахаром.

Блины с соусом по-турецки

*120 г обычного теста для блинов, 100 мл белого соуса, 90 г сливочного сыра, 1 яйцо, 20 г растительного масла,
20 г сухарей, 100 мл томатного соуса,
12 г лимонного сока, 10 г сухарей.*

Очень густой белый соус в полутеплом состоянии смешать со сливочным сыром (типа «Янтарь», «Виола»), посолить, поперчить и скатать из этой смеси шарики, а затем придать им форму сигары.

Раскатать сдобное тесто в пласт толщиной 0,2 см, нарезать прямоугольными кусочками длиной 5—7 см и смочить. На каждый кусочек поместить фарш, края завернуть и защипнуть; блины смочить в яйце, обвалить в сухарях и обжарить в большом количестве жира.

Подавать с томатным соусом, приправленным лимонным соком и сахаром.

Блины с фруктовым салатом

*Мука — 50 г, соль — 1 щепотка, молоко — 125 мл,
яйцо — 2 шт., киви — 4 шт., фрукты (например, яблоки,
виноград и клубника) — 200 г, мед (жидкий) — 1 ст. ложка,
сливочное масло — 2 ст. ложки*

Смешать муку с солью. Смешать с молоком так, чтобы при этом не образовывались комочки. Вбить яйца, накрыть тесто и охлаждать 2 часа.

Очистить киви и нарезать мелкими кубиками. Другие фрукты вымыть, если нужно, почистить и нарезать небольшими кусочка-





ми. Все перемешать и подсластить медом. Разогреть на маленькой сковороде немного сливочного масла. Влить на сковороду тесто так, чтобы оно распределилось тонким слоем, жарить 1—2 минуты, перевернуть и жарить до готовности. Испечь 8 блинов. Держать блины в духовке, нагретой до 80 °С. Сложить блины друг на друга и подавать с фруктовым салатом.

Блины с коричневым сахаром

*Тесто для блинов, коричневый сахар — 12 ч. ложек,
сливочное масло или маргарин — 30 г.*

Приготовить блины по основному рецепту. На 1 блин ровным слоем протереть сквозь сито 1 ч. ложку коричневого сахара. Сложить блин в 4 раза. Повторить то же самое с оставшимися блинами и коричневым сахаром.

Поставить сковороду на средний огонь, растопить в ней 10 г сливочного масла. Промазать им дно сковороды. Положить 4 блина и жарить с обеих сторон по 30—60 секунд. Переложить на 2 десертные тарелки. Поджарить оставшиеся блины.

Шотландские блины

Овсяные хлопья — 100 г, мука — 2 ст. ложки, сыр чеддер (натертый) — 3 ст. ложки, яйцо (желток) — 1 шт., молоко — 3 ст. ложки, сливочное масло — 1 ст. ложка, соль, сода — по вкусу.

Смешать овсяные хлопья, муку, сыр, соль, соду, масло и хорошо вымесить. Немедленно добавить молоко. Замесить тесто и раскатать в тонкий пласт. Блюдцем вырезать большие кружочки, каждый круг разрезать на 4 части. Края смазать желтком. Запечь блины в духовке. Сыр можно заменить сахаром. Будут сладкие блинчики.

Можно добавить в тесто 1 ст. ложку муки сверх нормы, но блины будут жестковаты. Добавление молотых орешков или мака для сладкого варианта не портит вкус.





Блины с рыбным фаршем

*Мука пшеничная — 2 стакана, молоко — 2 стакана,
яйцо — 3 шт., сахар — 1 ст. ложка, соль (для теста) —
½ ч. ложки, для фарша — по вкусу, сода — 1 щепотка,
окунь морской (филе) — 500 г,
лук репчатый — 1 шт., маргарин — 2 ст. ложки,
лук зеленый (мелко нарезанный) — 1 ст. ложка.*

Яйца смешать с сахаром и солью, развести 1 стаканом молока, всыпать муку, хорошо размешать, затем развести тесто остальным молоком, добавить соду. Выпекать блинчики на сковороде среднего размера, не переворачивая.

Филе рыбы пропустить вместе с луком через мясорубку, добавить немного воды, соль и припустить до готовности, добавить зеленый лук, перец, хорошо перемешать.

На обжаренную сторону блинчиков положить фарш, завернуть в виде плоских пирожков. Блинчики поджарить на маргарине с обеих сторон до золотистой корочки. При подаче блинчики полить растопленным маслом.

Блины с брусничным компотом

*Мука — 100 г, ванильный сахар — 1 пакетик, соль — 1 щепотка,
молоко — 200 мл, яйцо — 1 шт., груши — 4 шт., ваниль —
1 стручок, белое вино — 250 мл, мед — 1—2 ст. ложки,
миндаль (пластинки) — 2 ст. ложки, топленое масло
(для выпекания), брусника (консервированная) —
4 ст. ложки, мята (для украшения).*

Взбить муку, ванильный сахар, соль, молоко и яйцо. Оставить на 30 минут. Груши очистить, разрезать пополам и удалить семена. Нарезать дольками. Надрезать стручок ванили и выскоблить мякоть. Вскипятить стручок, мякоть и вино. Потушить в этой жидкости груши 5 минут. Подсластить медом и дать слегка остыть. Поджарить миндаль.





Испечь 4 блина. Вынуть из отвара груши и перемешать с брусникой. Уварить отвар до консистенции сиропа и полить блины. Подавать с грушами, брусникой и мятой.

Блины с зеленым луком

Блинная мука — 1 стакан, яйцо — 5 шт., молоко — $\frac{1}{2}$ стакана, сахар — 1 ст. ложка, зеленый лук — 300 г, растительное масло — 3 ст. ложки, соль — по вкусу.

Все составляющие, кроме лука, смешать, смесь взбивать в миксере в течение 2—3 минут. На 10 минут оставить в посуде под крышкой. Зеленый лук нарезать на кусочки длиной 1 см, добавить в тесто, все тщательно перемешать.

Готовые блины уложить стопкой, промазывая растопленным сливочным маслом.

Запеканка из блинчиков с орехами под белковым кремом

Для теста: мука — 1 стакан, молоко — 2 стакана, яйцо — 2 шт., сахар — 1 ст. ложка, соль — по вкусу.

Для начинки: орехи (растертые) — 100 г, сахар — 50 г, повидло — по вкусу.

Для крема: яйцо (белки) — 3 шт., сахарная пудра — 60 г.

Приготовить тесто, постепенно разбавив муку яично-молочной смесью, и выпечь блинчики, обжарив с двух сторон. Блинчики нарезать в виде лапши, перемешать с орехами и сахаром.

Массу выложить в смазанную маслом или маргарином форму, намазать повидлом, покрыть белковым кремом и запечь в умеренно горячей духовке.

Для крема белки взбить в густую пену, ввести сахарную пудру и снова взбить над паром до загустения.





Блины с кремом

Для теста: молоко, яйца, соль, сахар, мука.

*Для начинки: крем Bonjour (с кусочками зелени),
красная икра, укроп.*

Испечь блины. Готовые блины намазать кремом Bonjour, потом красной икрой, посыпать укропом, завернуть в рулетиком и разрезать поперек на 2—3 части.

Выложить на плоскую квадратную тарелку и украсить икринками. Можно еще и петрушкой.

Русские хлебные блины

*Белый хлеб — $\frac{1}{2}$ буханки, сливочное масло — 100 г, яйцо — 6 шт.,
цедра 1 лимона, миндаль (толченый) — 1—2 ст. ложки,
корица (молотая), сахар, соль — по вкусу.*

Хлеб замочить в воде или молоке и дать ему набухнуть. Отжать жидкость, намоченный хлеб смешать с растопленным и взбитым маслом и желтками. Добавить тертую лимонную цедру, толченый миндаль, корицу, соль и сахар. Ввести взбитые в крепкую пену белки. Жарить блины на большой сковороде во фритюре.

Блины из манной крупы

*Манная крупа — $\frac{1}{2}$ стакана, мука — $\frac{1}{2}$ стакана, молоко —
3 стакана, яйцо (желток) — 2 шт., сливочное масло — 10 г,
соль — по вкусу.*

В стакан кипящего молока засыпать манную крупу и положить масло. Сварить кашу до готовности и поставить на холод на 1 час.

Из муки, желтков, 2 стаканов молока и соли замесить тесто и смешать с остывшей манной кашей. Массу вымесить до одно-





родной консистенции. Блины печь на маленьких сковородах с двух сторон.

Блины скороспелые

*Мука — 500 г, вода — 3 стакана, яйцо — 2—3 шт.,
сахар — 1 ст. ложка, соль — $\frac{1}{2}$ ч. ложки, сода — $\frac{1}{2}$ ч. ложки,
кислота — $\frac{1}{2}$ ч. ложки.*

Яйца смешать с 3 стаканами теплой воды, добавить соль, сахар и соду, затем всыпать муку и хорошо размешать веселкой или взбивальным венчиком так, чтобы тесто получилось без комков. Лимонную или виннокаменную кислоту развести в стакане воды, влить в подготовленное тесто, размешать и немедленно начать печь блины.

Если нет кислоты, то тесто для блинов можно приготовить так: муку, яйца, сахар, соль смешать с кислым молоком, а соду развести в стакане воды, влить в тесто перед выпечкой блинов и размешать.

Манные блинчики с изюмом

*Манная крупа — 230 г, молоко — 2 стакана,
яйцо — 2 шт., изюм — 100 г,
соль — по вкусу.*

В молоке размешать яйца, манную крупу и добавить соль. Массе дать постоять некоторое время, чтобы крупа разбухла. Затем ввести промытый изюм, хорошо размешать. Приготовленную массу с манной крупой можно наливать ложкой на хорошо разогретый противень с кипящим топленым или растительным маслом, посыпать вымытым изюмом и выпекать.

Испеченные блинчики наколоть вилкой и снова поставить в духовку на несколько минут. Подавать, посыпав сахарной пудрой и полив фруктовым соком.





Блины картофельные растворчатые

Молоко — 3—4 стакана, мука (крупитчатая) — 2 стакана, дрожжи, картофель — 7—8 шт., сливочное масло — 4 ст. ложки, сливки — $\frac{1}{2}$ стакана, соль — 1 ст. ложка, яйцо (желток) — 5 шт., яйцо (взбитые белки) — 5 шт.

Приготовить раствор из пшеничной муки: 2 стакана чуть теплого молока влить в кастрюлю, положить дрожжи, размешать и всыпать 2 стакана крупитчатой муки, подбить и дать подойти, потом сварить 7—8 штук очищенного картофеля, выбрав из воды, протереть через сито. Сложив в кастрюлю, положить 4 ст. ложки сливочного масла и $\frac{1}{2}$ стакана сливок, смешать. Когда тесто будет готово, положить в него картофельное пюре, 1 ст. ложку соли, 5 сырых желтков, 5 взбитых белков; всю эту массу хорошо смешать и, прибавив 1—2 стакана молока, дать хорошо подняться и печь.

Блины со шпинатом и крабами

Гречневая мука — 115 г, яйцо (взбить) — 1 шт., молоко — 300 мл, шпинат (замороженный) — 125 г, растительное масло — 2 ч. ложки.

Для начинки: крабы (белое мясо) — 350 г, карри (порошок) — 1 ч. ложка, чатни манго (mango chutney) — 1 ст. ложка, майонез — 1 ст. ложка, йогурт (натуральный) — 2 ст. ложки, кориандр (свежий, порезать) — 2 ст. ложки

Шпинат разморозить, высушить и порезать. Просеять муку в миску. Сделать углубление в центре и добавить яйцо. Постепенно влить молоко, добавить шпинат. Оставить тесто на 30 минут.

Для начинки смешать все ингредиенты, кроме кориандра, накрыть и отставить.

Испечь 8 блинов, складывать испеченные блины друг на друга, положив бумагу для выпечки между ними.

Добавить кориандр в крабовую начинку. Свернуть каждый





блин вчетверо. Начинить, подавать теплыми с зеленым салатом и кусочками лимона.

Блины из сырого картофеля

Картофель — 500 г, кефир — $\frac{1}{2}$ стакана, растительное масло — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., мука — 2 ст. ложки, сода — $\frac{1}{2}$ ст. ложки, соль — по вкусу.

Картофель очистить, натереть на мелкой терке, отжать сок. Добавить яйцо и кефир, размешанный с содой, посолить. Все тщательно перемешать, добавить муку, растительное масло и вымесить до получения однородной массы. Разогреть блинницу, положить в каждое углубление по 1—2 ст. ложки теста. Выпекать в течение 1—2 минут с каждой стороны. Подать со сметаной или растопленным салом и салатом из свежих овощей.

Блины с яблоками и черникой

Мука — 125 г, яйцо — 1 шт., молоко — 300 мл, соль — 1 щепотка, ванильный экстракт — 1 ч. ложка, оливковое масло — 1 ч. ложка, яблоки — 750 г, сливочное масло — 25 г, коричневый сахар — 100 г, яблочный сок (свежий) или вода — 2 ст. ложки, сливки (слегка взбить) — 140 мл, черника (свежая) — 125 г.

Просеять муку в миску, добавить яйцо, молоко, соль и несколько капель ванильного экстракта. Взбить венчиком в однородное тесто.

Нагреть масло в непригораемой сковороде на большом огне. Влить достаточно теста, чтобы оно покрывало дно сковороды, поворачивая сковороду, чтобы тесто равномерно растеклось. Готовить около 30 секунд, затем перевернуть блин и обжарить с другой стороны в течение нескольких секунд.

Повторить с оставшимся тестом и сделать еще 6 блинов. Уложить их на тарелку, проложив пергаментом.





Очистить яблоки от кожуры и сердцевины, затем положить в сковороду со сливочным маслом, сахаром, яблочным соком или водой. Медленно довести до кипения и готовить 10—12 минут на медленном огне, пока вся жидкость не испарится. Снять с огня и дать немного остыть.

Перемешать взбитые сливки с оставшейся ванилью. Сложить блины в 4 раза, разложить на тарелках со взбитыми сливками, яблоками и черникой, посыпав сахарной пудрой. Блюдо можно подавать и холодным и горячим.

Блины с макаронами и кукурузой

Кукуруза (початки) — 2 шт., сливочное масло — 60 г, сладкий перец (красный, почистить от семечек и порезать) — 120 г, макароны — 290 г, сливки (жирные) — 150 мл, мука — 25 г, яйцо (желток) — 4 шт., оливковое масло — 4 ст. ложки, соль, перец — по вкусу.

Отварить кукурузу — около 8 минут (в зависимости от сорта кукурузы, время варьируется). Промыть под холодной струей воды (3 минуты). Осторожно срезать зерна на бумажное полотенце. Оставить сохнуть.

Растопить 2 ст. ложки сливочного масла в сковороде, добавить перец и готовить 4 минуты на маленьком огне. Обсушить на бумажном полотенце.

Отварить макароны в слегка подсоленной воде около 12 минут, до полуготовности. Слить воду и оставить макароны остывать в холодной воде.

Взбить вместе сливки, муку, щепотку соли и желтки. Добавить кукурузу и перец. Обсушить макароны, добавить их в тесто, поперчить по вкусу.

Разогреть масло в сковороде, положить тесто и прижать для получения формы блина. Обжарить с 2-х сторон до золотистого цвета. Подавать сразу же — с грибами и жареным луком-пореem.





Блины из тофу с черникой

Тофу — 230 г, мука — 200 г, соевое молоко — 300 мл, яйцо — 1 шт., черника — 1 стакан.

Все продукты смешать, блины выпекать на горячей сковороде, смазанной растительным маслом, до зарумянивания с обеих сторон. Подать с маслом и сиропом.

Блинные рулетики

Для теста: мука — 250 г, яйцо — 4 шт., молоко — 250 мл, вода — 250 мл, растительное масло — 2 ст. ложки, мускатный орех, соль.

Для начинки: ветчина — 250 г, шампиньоны — 200 г, сметана (густая) — 200 мл, лук репчатый (большой) — 1 шт., чеснок, растительное или сливочное масло, сыр (тертый) — 150 г.

Приготовить тесто для блинов. Для этого в миску положить муку и сделать в ней углубление, добавить туда яйца, подсолнечное масло, тертый мускатный орех и щепотку соли. Разбавить смесь молоком, затем водой. Обратите внимание на то, чтобы в тесте не образовывались комочки. Отставить приготовленное тесто в сторону.

Тонко нарезать лук, жарить его на растительном масле (можно для этого использовать сливочное масло или маргарин) вместе с чесноком до тех пор, пока он не станет золотистым.

Добавить шампиньоны, порезанные кусочками, тушить все на медленном огне в течение 5 минут. Добавить ветчину, которую предварительно порезать маленькими кусочками либо тонкими ломтиками. Приправить специями и оставить готовиться на 5 минут. Добавить к смеси сметану. Оставить на слабом огне в течение 5 минут, часто помешивая. Испечь блины.

Смазать маслом форму для запекания. На каждый блин положить сверху массу с ветчиной, свернуть блины трубочками и





выложить в форму. Посыпать сверху тертым сыром. Поставить в духовку на 20—30 минут или до тех пор, пока блины сверху не покроются корочкой.

Подавать горячими или теплыми.

Блины фламбе в ликере «Гран Марнье»

Для теста: молоко — 220 мл, яйцо — 1 шт., мука — 90 г,

растительное масло — 30 г, сахар — 30 г, соль, пищевая сода.

Для начинки: ликер «Гран Марнье» — 100 мл, сливочное масло — 100 г, сахар — 40 г.

Замесить тесто и испечь 8 блинов. Блины свернуть «уголком» и обжарить дополнительно на сливочном масле. Посыпать сахаром, полить ликером.

Осторожно наклонить сковороду над открытым огнем (чтобы воспламенился ликер и карамелизовался сахар). Блюдо готово.

Мешочки из блинов с ароматным абрикосом

Для теста: мука — 100 г, сахар — 1,5 ст. ложки, яйцо — 2 шт.,

молоко — 300 мл, апельсин — 1 шт., соль, растительное масло или кусочек сала для смазывания.

Для начинки: абрикосы — 350 г, сахар — 3 ст. ложки, коньяк или ликер — 1 ст. ложка, крахмал — 1 ч. ложка.

Для приготовления тонких блинчиков просеять в миску муку. Смешать ее с сахаром и солью. Сделать в центре углубление и влить треть молока. Вымесить однородное тесто без комков. Добавить остаток молока, яйца.

При помощи мелкой терки натереть цедру 1 апельсина и добавить ее в тесто. Дать тесту постоять 15 минут.

Разогреть на среднем огне сковороду. Смазать ее растительным маслом или кусочком сала. Налить тесто на сковороду так, чтобы равномерно покрыть дно. Обжарить блинчик с одной





стороны, затем при помощи лопатки перевернуть его на другую сторону и подрумянить. Таким образом выпечь все блины.

Приготовить начинку. Абрикосы помыть, обсушить, разрезать на половинки и удалить косточки. Каждую половинку разрезать еще пополам. Если же абрикос большой, то на 3 или 4 части.

На раскаленную сковороду выложить абрикосы, посыпать их сахаром и поджарить в течение 1 минуты. Затем добавить ликер, перемешанный с крахмалом, дать спирту слегка испариться.

Блины со сливами

Обычное тесто для блинов.

Для начинки: сливочное масло или маргарин — 45 г, сливы (спелые) — 1,1 кг, сахарный песок — 150 г, гвоздика (молотая) — 1 щепотка.

Поставить сковороду на средний огонь, растопить в ней сливочное масло или маргарин.

Добавить спелые сливы (штук 10), разрезанные на 4 части, сахарный песок и щепотку молотой гвоздики. Тушить, изредка помешивая, 15—20 минут.

Намазать середину каждого блина сливовой начинкой. Скатать блин трубочкой. Положить в невысокую форму для запекания. Положить на блины оставшееся масло, нарезанное мелкими кусочками. Посыпать оставшимися 15 г сахара. Выпекать 5 минут.

Блины с яблоками и кальвадосом

Блинное тесто, сливочное масло или маргарин — 75 г, яблоки — 750 г, сахарный песок — 115 г, кальвадос — 60 г.

Приготовить тесто для блинов по основному рецепту. Нагреть духовку до 200 °С. Поставить сковороду на средний огонь, растопить в ней 60 г сливочного масла. Добавить яблоки и 100 г





сахара. Закрывать сковороду крышкой и тушить 10 минут. Яблоки должны стать мягкими.

Снять крышку и тушить еще 10 минут, яблоки должны начать превращаться в цукаты. Влить кальвадос. Снять сковороду с огня.

Намазать середину каждого блина яблочной начинкой. Скатать блин трубочкой. Положить в невысокую форму для запекания. Положить на блины оставшееся масло, нарезанное мелкими кусочками. Посыпать оставшимися 15 г сахара.

Выпекать 5 минут.

Блины с шоколадом и малиной

Для теста: смесь воды и молока — 430 мл, яйцо — 4 шт., соль — 1 щепотка, мука (просеянная) — 225 г, сахар — 1 ст. ложка, топленое либо растительное масло — 2 ст. ложки.

Для начинки: шоколад (тертый десертный) — 225 г, малиновый джем (без семечек) — 120 г, взбитые сливки либо нарубленные поджаренные лесные орехи.

Все ингредиенты для теста тщательно смешать миксером. Вылить тесто в миску, прикрыть полотенцем и поставить на 30—60 минут в холодное место. Тесто для блинов должно иметь консистенцию жидкой сметаны. Если оно слишком густое, можно добавить молока. Смазать сковородку для жарки растительным маслом и поставить на большой огонь. Когда сковорода слегка задымится, влить в нее 1 черпак теста. Наклоняя сковороду, распределить тесто по всей ее поверхности. Поджарить блины с обеих сторон до светло-коричневого цвета.

Готовые блины смазать малиновым джемом и равномерно посыпать тертым шоколадом. После этого свернуть блины в трубочки либо сложить треугольниками.

За 30 минут до подачи разогреть блины в умеренно нагретой духовке. Подавать к столу со взбитыми сливками, посыпанными орехами.





Блины с клубникой и мороженым

Для теста: мука — 60 г, яйцо — 2 шт., сахар — 1 ч. ложка, соль — 1 щепотка, молоко — 250 мл, сливочное масло — 4 ч. ложки.

Для начинки: клубника — 500 г, апельсиновый ликер — 60 мл, сок 1 апельсина, сахар — 1 ст. ложка, медовое (или ванильное) мороженое — 4 шарика, фисташки (рубленые) — 30 г.

Отделить белки от желтков. Замесить в миске тесто для блинов из муки, желтков, сахара и соли. При этом, помешивая, постепенно вливать молоко. Следить за тем, чтобы не образовывались комочки. Накрыть тесто крышкой и оставить на 60 минут.

Клубнику нарезать не слишком тонкими ломтиками. Перемешать апельсиновый ликер с соком и сахаром. Положить в миску клубнику, залить апельсиновым маринадом и оставить примерно на 30 минут.

С помощью миксера взбить белки в миске. Осторожно перемешать их с тестом для блинов. Разогреть в сковороде с антипригарным покрытием 1 ч. ложку сливочного масла на среднем огне и испечь 1 блин, не давая ему сильно подгорать. Испечь еще 3 блина. Положить на каждый по 1 шарик мороженого и завернуть. Разложить по тарелкам с маринованной клубникой. Посыпать рублеными фисташками и сразу же подать к столу.

Американские блины с черникой

Блинная мука — 200 г, пекарский порошок — 1 ч. ложка, яйцо — 1 шт., молоко — 300 мл, масло (растопленное) — 1 кусочек, черника — 150 г, подсолнечное или сливочное масло (для жарения), кленовый сироп.

Смешать муку, пекарский порошок и щепотку соли в большой миске. Взбить яйцо с молоком, сделать углубление в середине сухих ингредиентов и влить молочную смесь. Взбивая, сделать тесто. Добавить растопленное масло и аккуратно всыпать половину черники.





Нагреть ложку масла в сковороде. Выкладывать тесто на сковороду — по 1 ложке на каждый блинчик, чтобы блин получался в диаметре примерно 7,5 см. Делать 3—4 блина за раз. Жарить 3 минуты на среднем огне, пока на поверхности не появятся маленькие пузырьки. Затем перевернуть и жарить снова 2—3 минуты. Накрыть пергаментом, чтобы блины не остывали, пока жарятся остальные. Подавать с кленовым сиропом или медом и оставшейся черникой.

Бретонские гречневые блины с яблоками и кальвадосом

*Мука — 80 г, гречневая мука — 80 г, яйцо — 1 шт.,
молоко — 150 мл, светлое пиво — 150 мл, сливочное масло —
15 г, растительное масло (для жарения).*

*Для яблочной начинки: сливочное масло — 25 г,
яблоки (без кожуры, сердцевины, кусочками) — 4 шт.,
коричневый сахар — 4 ст. ложки, корица — 1 щепотка,
сок лимона, кальвадос — 3 ст. ложки, мороженое или сметана,
сахарная пудра.*

Сделать блинное тесто, просеять белую и гречневую муку с щепоткой соли. Сделать углубление в середине, разбить яйцо и добавить молоко. Постепенно взбить венчиком до образования густого однородного теста, затем добавить достаточно пива, чтобы тесто стало жидким. Отставить на 30 минут.

Тем временем сделать начинку. Положить масло в сковороду, добавить яблоки и готовить на медленном огне, пока не появится золотистая корочка. Посыпать сахаром и специями и готовить, перевернув 1—2 раза, пока сахар не растает и не превратится в карамель. Добавить сок лимона и дать покипеть. Снять с огня и дать остыть.

Добавить алкоголь, вернуть на огонь и немедленно поджечь спичкой. Встряхнуть сковороду, чтобы пламя улеглось.

Добавить в тесто для блинов растопленное масло.





Нагреть сковороду диаметром 18—20 см. Когда она нагреется, смазать растительным маслом. Налить достаточно теста в сковороду, наклонить ее и обжаривать блин до золотистого цвета. Лопаткой перевернуть и готовить еще 1—2 минуты — до золотистого цвета. Держать в тепле, пока готовятся остальные блины, — всего получится 8 штук. Сковороду смазывать маслом перед каждым блином. Подавать блины с яблоками, мороженым и сахарной пудрой. Запивать сидром.

Закусочные блины с салатом из сельди

Для салата: сельдь (слабосоленое филе) — 150 г, маринованные огурцы — 2 шт., яйцо — 2 шт., майонез — 50 г, лук зеленый — 1 пучок, белый хлеб — 3 кусочка, соль — по вкусу.

Если нужно, филе вымочить в молоке, нарезать мелкими кубиками. Маринованные огурцы, вареные яйца, зеленый лук мелко порезать. В полученную смесь добавить белый хлеб без корочки и заправить майонезом.

Выложить салат на край блина и свернуть трубочкой. Перед подачей на стол блины разрезать пополам. Тесто для блинов — обычное, только не сладкое.

Блины с яблоками и черной смородиной

Для теста: мука — 120 г, молоко — 300 мл, яйцо (взбить) — 1 шт., растительное масло (плюс масло для жарки) — 1 ст. ложка, сметана — по желанию, орехи или кунжутные семечки (поджаренные) — по желанию.
Для начинки: яблоки — 450 г, черная смородина — 225 г, вода — 45 мл, коричневый сахар — 30 г.

Положить муку в большую миску, сделать углубление в центре. Добавить яйцо, масло и немного молока, размешать хорошо и постепенно влить оставшееся молоко. Накрыть и отставить.





Почистить и порезать яблоки. Положить их в кастрюлю, добавить смородину и воду. Накрыть крышкой и готовить 10—15 минут на маленьком огне. Добавить сахар.

Испечь блины, сложить готовые блины друг на друга, положив бумагу для выпечки между ними. Положить начинку на каждый блин, свернуть. Подавать со сметаной, посыпав орехами или кунжутными семечками.

Блины «Пикардийские штучки»

Для блинного теста: мука — 100 г, яйцо — 2 шт., молоко или пиво — 250 мл, растительное масло — 1 ч. ложка, соль.

Для начинки: лук репчатый (небольшой) — 1 шт., сливочное масло — 20 г, мука — 1 ст. ложка, молоко — 250 мл, мускатный орех (тертый) — 1 щепотка, сметана — 4 ст. ложки, ветчина — 200 г, шампиньоны — 400 г, сыр грюйер (тертый) — 80 г, соль, перец — по вкусу.

Приготовить тесто для блинов. Для этого смешать яйца, муку, соль, молоко или пиво, растительное масло. Оставить тесто расстояться на 1 час. Испечь тонкие блины (из расчета 2 блина на порцию).

Приготовить соус бешамель. Порезать тонкими кружочками лук и поджарить его на сливочном масле. Посыпать мукой, немного подрумянить и добавить молоко, посолить, поперчить и добавить тертый мускатный орех. Готовить 10 минут. Добавить сметану в конце приготовления.

Вымыть шампиньоны, порубить их и жарить в течение нескольких минут в сливочном масле до тех пор, пока не испарится излишняя влага, которая выделилась в процессе приготовления. Добавить нарезанную ветчину и 3 ст. ложки соуса бешамель.

Покрыть каждый блин приготовленной смесью, свернуть его и положить в форму для выпечки, которая должна быть предварительно смазана сливочным маслом.





Покрывать сверху остатками соуса бешамель, посыпать тертым сыром.

Выпекать 10 минут на среднем огне (210 °C).

Закусочные блины с печенью трески

Мука — 2 стакана, молоко — 1 л, яйцо — 2 шт., сахар — 1 ст. ложка, соль — 1 ч. ложка, печень трески — 1 банка, маринованные огурцы — по вкусу.

В глубокую посуду просеять муку и смешать с молоком, взбить миксером так, чтобы не было комочков. Добавить взбитые яйца, сахар и соль, снова взбить. Налить на разогретую сковороду столько теста, чтобы оно равномерно закрыло дно сковороды.

После того как нижняя часть блина поджарится, перевернуть его. Таким образом испечь все блины.

Печень трески выложить в отдельную тарелку и размять вилкой. Огурцы нарезать тонкими ломтиками.

Каждый блин смазать тонким слоем печени трески, положить несколько долек маринованных огурцов и свернуть рулетом. Каждый блинный рулетик разрезать наискосок на три части. Получится много вкусных закусовых рулетов.

Блинная пицца

Репчатый лук — 1 шт., твердый сыр (тертый) — 10 г, кетчуп — 50 г, помидор — 1 шт., мясное филе или колбаса — 100 г, сливочное масло — 50 г, чеснок — 1 зубчик.
Тесто для блинов: молоко — 500 мл, яйцо — 1 шт., растительное масло — 20 г, мука, соль — щепотка.

Для начала приготовить несколько блинов. Молоко, яйцо и соль перемешать, добавить муку (столько, чтобы тесто было похоже на обезжиренный кефир), тщательно перемешать и влить





растительное масло. Изжарить два блина на большой сковороде (не зажаривать).

На готовый блин в центре уложить натертый лук, отварное мясо или мелко нарезанную колбасу. Помидор нарезать небольшими кусочками и уложить поверх мяса. Полить все кетчупом. По краям блина уложить натертый сыр. Сверху положить второй блин. Смазать протвень сливочным маслом и положить на него блинную пиццу, сверху полить остатками сливочного масла, предварительно растопив его.

Готовую пиццу отправить в духовку для запекания.

Блинные мешочки с жульеном из красной рыбы

*Форель — 350 г, лук репчатый — 200 г, сливочное масло — 110 г,
укроп — 30 г, мука пшеничная — 40 г, сметана (20%) — 250 г,
молоко коровье — 100 мл, соль — 5 г, перец черный (молотый) —
3 г, сыр — 150 г, лук-порей — 40 г.*

Рыбное филе вымыть, обсушить и нарезать небольшими кубиками. Лук очистить и нарезать четвертькольцами. На разогретой со сливочным маслом (или смесь сливочного с растительным) сковороде обжарить лук до мягкости. Добавить рыбу и жарить, помешивая, 4—5 минут. Зелень вымыть, обсушить и порубить. Добавить в сковороду.

Посыпать рыбу мукой (примерно 1—2 ст. ложки), перемешать и жарить около 1 минуты. К рыбе положить сметану, перемешать и довести до кипения.

Затем влить молоко, помешивая (молока 0,5—0,75 стакана или чуть больше), пока соус не станет нужной густоты — не жидкий, но и не слишком густой. Жульен посолить, поперчить по вкусу и перемешать.

На середину блина положить 1—2 ст. ложки рыбного жульена. Посыпать тертым сыром и поднять края блина вверх, формируя мешочек. Обвязать мешочек тонкой полоской лука-порея





(как вариант, можно обвязать мешочки нитями сыра чечил или веточками петрушки или укропа).

Готовые мешочки поместить в смазанную сливочным маслом форму для запекания (сверху мешочки также можно смазать растопленным сливочным маслом).

Запекать в нагретой до 180 °С духовке 10—15 минут.

Блинные мешочки с курицей

Молоко — 3 стакана, мука — 2 стакана, яйцо — 2 шт., сливки — по вкусу, сливочное масло — 50 г, курица (филе) — 500 г, лук репчатый — 1 шт., сахар, соль — по вкусу, растительное масло — по вкусу, зеленый лук (перья).

Развести в молоке яйца. Добавить растопленное сливочное масло. Помешивая, медленно всыпать муку. Добавить сахар и соль (по 1 ч. ложке). Блины жарить на горячей сковородке.

Обжарить лук, добавить мелко порезанную курицу, посолить и немного прожарить. Залить курицу сливками курицу (чтобы немного покрывали), потушить.

На середину каждого блина выложить курицу. Собрать блины мешочками и перевязать перышком лука.

Блинные мешочки с начинкой

Для теста: молоко — 500 мл, яйцо — 1 шт., соль — 1 ч. ложка, сахар — 1 ст. ложка, мука пшеничная — 200 г, растительное масло — 1 ст. ложка, сода — $\frac{1}{2}$ ч. ложки, сливочное масло — 50 г.

Для начинки: индейка (филе) — 300 г, сыр фета — 200 г, сметана — 150 г, укроп (зелень) — по вкусу, сливочное масло.

Испечь блины. В миску разбить яйцо, всыпать сахар, соль и соду, перемешать. Затем вылить $\frac{1}{3}$ молока и опять перемешать. Добавить муку, перемешать и постепенно вылить оставшееся молоко, хорошо взбить венчиком, чтобы не осталось комочков.





В блинное тесто добавить растительное масло, чтобы блины легко снимались со сковороды, когда они будут жариться.

Хорошо нагреть сковороду, вылить немного растительного масла и испечь поочередно все блины. Каждый блинчик нужно смазывать растопленным сливочным маслом, чтобы блины не слиплись.

Приготовить начинку. Филе индейки помыть и нарезать мелкими кубиками. Для совсем маленьких детей мясо лучше перекрутить на мясорубку. Слегка обжарить филе индейки на сливочном масле, в конце добавить немного бульона или воды и потушить минут 10.

Сыр нарезать мелкими кубиками, укроп измельчить.

Собрать мешочки из блинов: на середину блинчика выложить немного сметаны, сверху — кусочки индейки и сыра фета, укроп, затем аккуратно собрать края блинчика и сформировать мешочек. Верхушку можно завязать ленточкой сыра сулугуни или луковым перышком.

Подавать блинные мешочки лучше предварительно разогрев.

Блинные мешочки с сюрпризом

Для теста: молоко — 2 стакана, мука — 250 г, яйцо — 2 шт., сахар — $\frac{1}{2}$ ст. ложки, соль — $\frac{1}{3}$ ч. ложки.

Для начинки: капуста — $\frac{1}{3}$ шт., лук репчатый — 1 шт., яйцо — 1 шт., морковь — 3 шт., сливочное масло или маргарин — 2 ст. ложки, соль — по вкусу.

Для соуса: морковь — 2 шт., молоко — $\frac{1}{2}$ стакана, мука — 1 ст. ложка, сливочное масло — 100 г, сахар, соль — по вкусу.

Сделать тесто и испечь блинчики.

Нарезать овощи соломкой. Капусту поджарить до готовности, смешать с пассерованным луком и морковью и нарубленным вареным яйцом, посолить. Выложить начинку на блинчики, сформовать мешочки, каждый завязать пером зеленого лука, сбрызнуть сливочным маслом и запекать 5 минут в духовке.





Приготовить соус: почистить морковь, мелко нарезать и положить в небольшое количество горячей воды. Добавить половину масла, посолить по вкусу и варить, пока морковь не станет мягкой.

Молоко довести до кипения с оставшимся маслом (предварительно масло растереть с мукой), добавить сахар по вкусу. Смешать с вареной морковью и тушить, помешивая, пока соус не загустеет.

Выложить блинные мешочки на блюдо, подавать с морковным соусом.

Блинчатые мешочки с фасолью и курицей

Растительное масло — 5 ст. ложек, зелень — по вкусу, молоко — 1 л, яйцо — 3 шт., сахар — 3 ст. ложки, перец, соль — по вкусу, сода гашеная — $\frac{1}{2}$ ч. ложки, мука — 1 стакан, куриная грудка — 400 г, фасоль стручковая (замороженная) — 200 г, лук репчатый — 2 шт., огурец — 1 шт., сметана — 100 г, горчица — 1 ч. ложка.

В литр молока, добавить 3 яйца. Взбить миксером, добавить соль, сахар, соду, погашенную уксусом, муку (до консистенции жидкой сметаны) и растительное масло. Тесту можно дать немного постоять.

Выпекать блины на разогретой сковороде. Сковороду смазать растительным маслом только один раз, перед первым блином.

Для начинки замороженную фасоль немного разморозить и выложить на сковороду с растительным маслом. Почти сразу к фасоли добавить куриное филе, нарезанное соломкой.

Когда грудка немного обжарится, добавить 2 луковицы, нарезанные соломкой. Посолить, поперчить — по вкусу.

Обжарить до готовности лука и добавить 3 сырых яйца.

Сразу же перемешать лопаткой или вилкой, чтобы яйцо хорошо распределилось по содержимому сковородки.





Можно приготовить соус. Нарезать мелкими кубиками свежий огурец. Мелко нарезать зелень. Добавить сметану, соль, перец и горчицу. Перемешать. Соус готов.

На серединку блинчика положить начинку. Сформировать мешочки (можно перевязать пером зеленого лука или зеленью) и подать с соусом.

Мешочки из блинчиков с маскарпоне и красной икрой

*Мука — 1 стакан, молоко (6%) — 1,5 стакана,
яйцо — 4 шт., топленое масло — 5—7 ст. ложек,
сахар — 1 щепотка, соль — 1 щепотка,
шнитт-лук — 1 пучок.*

*Для начинки: красная икра — 500 г,
сыр маскарпоне — 300 г, сметана (25—30%) — 200 г.*

Муку с солью просеять через сито, добавить сахар. Слегка взбить яйца и смешать с мукой, растирая деревянной ложкой. Продолжая растирать, постепенно влить чуть теплое молоко, пока не получится жидкое тесто без комков. Дать тесту постоять 20—30 минут, добавить 1 ст. ложку растопленного масла, размешать.

Сильно разогреть сковороду для блинов или обычную небольшую сковороду с толстым дном. Смазать ее растопленным маслом и влить в центр 2 ст. ложки теста. Повернуть сковороду круговым движением так, чтобы тесто равномерно растеклось в блин диаметром 11—12 см.

Готовить на сильном огне, пока тесто не схватится снизу (но не покоричневает), — 30—40 секунд. Перевернуть лопаткой, готовить на второй стороне 5 секунд.

Готовый блин переложить в кастрюлю, закрыть крышкой. Испечь следующий блинчик. Таким образом, должно получиться примерно 45 блинов — очень тонких и без дырочек. Держать их под крышкой.





Вскипятить воду в широкой кастрюле. Отобрать столько перьев шнитт-лука (самых длинных и крепких), сколько получится блинчиков. Взять сначала 10—12 перьев и опустить их в кипящую воду на 10 секунд (лучше всего делать это щипцами). Вынуть, положить на бумажные полотенца. Повторить с оставшимися перьями — так же, порциями. Это нужно для того, чтобы лук стал более мягким и эластичным.

В миске тщательно смешать маскарпоне и сметану. На рабочей поверхности разложить перед собой 10 блинов. Положить в центр каждого блинчика примерно 1 ч. ложку холодной икры, на нее — столько же смеси маскарпоне со сметаной. Собрать края блинчика сверху, чтобы получился мешочек. Придерживая края одной рукой, другой взять 1 подготовленное перо шнитт-лука и обвязать им «горловину» мешочка. Делать это аккуратно, чтобы перо не порвалось. Завязать перо двойным узлом. «Горловина» блинного мешочка должна быть плотно закрыта. Повторить со всеми оставшимися блинчиками, выложить готовые блины на блюдо. Лучше работать не больше чем с 10 блинами одновременно, чтобы не сохли ни блины, ни икра.

Смазать блинные мешочки сверху растопленным маслом, отрезать длинные концы завязанных луковых перьев. Подавать в течение 1 часа.

Блинные мешочки с мясом и грибами

Для грибной начинки: шампиньоны (быстро замороженные) — 500 г, лук зеленый (стрелки), сметана — 1 стакан, сыр — 100 г, соль — по вкусу, масло (для обжаривания).

Для мясной начинки: фарш говяжий, лук репчатый — 1 шт., перец болгарский — 1 шт., чеснок — 2—3 зубчика, морковь (тертая) — 1 шт., соль, перец — по вкусу, растительное масло (для обжарки).

Испечь блины. Сделать грибную начинку. Грибы обжаривать в масле до тех пор, пока не выпарится вся жидкость. Потом доба-





вить сметану, посолить, потушить 5 минут и добавить натертый сыр, потомить 3 минуты. Добавить мелко рубленный укроп и немного хмели-сунели.

Сделать мясную начинку: мелко порезать лук, перец, морковь, чеснок; обжарить в масле. Мясо перекрутить, добавить фарш в обжаренные овощи, влить немного воды и потушить примерно 10 минут, периодически помешивая.

На середину каждого блина положить начинку, собрать в мешочек и перевязать стрелками лука, а чтобы лук не рвался, его надо на несколько минут опустить в кипящую воду.

Блинные мешочки с грибами и копченым сыром

Яйцо — 1 шт., сахар — 2 ст. ложки, молоко — 500 мл, сода — $\frac{1}{2}$ ч. ложки, мука — 400 г, растительное масло — 4 ст. ложки, грибы — 400 г, лук репчатый — 1 шт., укроп (зелень) — 20 г, копченый сыр, зеленый лук, соль, черный перец (молотый).

Яйца взбить с сахаром и щепоткой соли, постепенно влить половину теплого молока и перемешать. Соду смешать с мукой, добавить к яично-молочной смеси и замесить тесто. Постепенно развести его оставшимся молоком, влить растительное масло и слегка взбить. Затем добавить 150 мл горячей воды (95 °C) и перемешать до получения массы однородной консистенции. Из получившегося теста испечь очень тонкие блинчики.

Грибы очистить, вымыть и варить 30 минут, затем немного остудить и мелко порубить. Лук очистить и мелко нарезать. Зелень вымыть, обсушить и порубить. В сковороде разогреть оставшееся растительное масло и жарить лук 3 минуты. Добавить грибы и жарить еще 15 минут. Положить зелень, посолить, поперчить и жарить еще 5 минут.

На каждый блинчик выложить начинку, сформовать узелки и обвязать их полосками сыра и перышками зеленого лука.





Блины с беконом, авокадо и сметаной

*Блины — 8 шт., бекон (тонкие полоски) — 250 г,
авокадо — 2 шт., сметана — 300 мл, чеснок (давленный) —
1 зубчик, шнитт-лук (нашинкованный) — 3 ст. ложки,
порошок чили (неострый) — $\frac{1}{2}$ ч. ложки,
растительное масло (для смазывания),
сыр чеддер (тертый) — 125 г, соль, перец — по вкусу.*

Приготовить блины. Держать их в тепле, пока готовится начинка.

Обжарить бекон в сковороде с толстым дном до хрустящей корочки. Дать немного остыть, затем порезать на маленькие кусочки. Авокадо разрезать пополам, очистить от косточки и кожуры и тонко нарезать. Перемешать с беконом.

Взбить сметану с чесноком, луком, порошком чили, солью и перцем.

Разделить начинку на все блины, тонко распределить ее, не доходя 1 см до края. Свернуть рулетиком и положить в смазанную маслом форму для духовки.

Посыпать сверху сыром и запекать при 190 °С в течение 20 минут, пока сыр не расплавится.

Блинные мешочки с сыром и ветчиной

*Для теста: молоко — 2 стакана, мука — 1 стакан,
яйцо — 3 шт., оливковое масло — 3 ст. ложки,
соль — $\frac{1}{4}$ ч. ложки, сахар — 3 ст. ложки.*

*Для начинки: сыр — 250 г, ветчина — 150 г, укроп (свежий),
лук репчатый — $\frac{1}{2}$ шт., растительное масло — 2 ст. ложки,
зеленый лук (несколько перьев).*

Приготовить блины. Молоко взбить с яйцами. Посолить, добавить сахар. Всыпать муку и взбить все до однородности. Доба-





вить в тесто масло. Разогреть сковороду и испечь блины, чтобы их цвет остался светлым.

На растительном масле пассеровать мелко нарезанный лук.

Сыр натереть на крупной терке, смешать с мелко нарезанной ветчиной и укропом. Добавить пассерованный лук, приправить перцем.

Выложить начинку (1 ч. ложка) на середину каждого блина. Поднять края блина и завязать по типу мешочка зеленым луком.

Разогреть духовку до 180 °С. Поставить блинчики в духовку на 5—7 минут, пока начинка не расплавится и блинчики не запекутся и не станут хрустящими.

Блинный рулет с сыром

*Мука — 2 ст. ложки, молоко — 500 мл, яйцо — 4 шт.,
сладкий красный перец — 1 шт., сливочное масло —
1 ст. ложка, растительное масло — 1 ст. ложка,
ветчина — 100 г, сыр мягких сортов — 100 г,
руккола — 30 г, черный перец (молотый),
соль — по вкусу.*

Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок, нарезать тонкими полосками. Ветчину нарезать соломкой, сыр — тонкими ломтиками. Рукколу вымыть, обсушить и мелко нарезать. Яйца взбить с молоком, добавить муку, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

В сковороде разогреть смесь из сливочного и растительного масла. Вылить в нее тесто и подержать на слабом огне, пока оно не затвердеет. После этого выложить на блин ветчину, на нее — сыр, посыпать сладким перцем.

Сформовать из блина рулет.

Положить его в смазанную маслом форму, поставить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать примерно 5 минут. Готовый рулет нарезать ломтиками и посыпать рукколой.





Блинный рулет с сыром и ветчиной

Для теста: мука — 250 г, соль — 1 ч. ложка, молоко — 600 мл, чеснок — 2 зубчика, яйцо — 3 шт., масло — 50 г,

Для начинки: портулак — 1 шт., паприка — 1 шт., сыр — 150 г, растительное масло — 2 ст. ложки, ветчина — 200 г, лимонный перец.

Вымесить тесто из муки, половины молока и соли, влить туда оставшееся молоко, добавить толченый чеснок, яйца и расплавленный сыр. Вылить тесто на противень, застланный бумагой для выпечки, и выпекать 30 минут при температуре 200 °С. Переложить блин на другой лист и дать слегка остыть. Тем временем приготовить начинку. Мелко нарезанный лук обжарить в масле, добавить полоски ветчины и паприки. Потомить на огне минут 5. Приправить лимонным перцем, вылить на блинный корж и посыпать тертым сыром. Осторожно свернуть рулет.

Блинные мешочки с креветками

Блины — 8 шт., креветки (очищенные) — 200 г, сливки (22%) — 50 мл, лук красный — 1 шт., перец болгарский (красный) — 1 шт., сыр полутвердый (гауда) — 50 г, сыр голубой (дор блю) — 50 г, соус сальса — 50 г.

Лук и перец мелко порезать. Выложить на сковороду лук, перец и залить соусом сальса. Тушить 5 минут и добавить креветки. Готовить еще 6—7 минут, залить сливками. Натереть сыры на крупной терке. Добавить сыр к смеси.

Готовую смесь поделить на 2 части — соус вылить в отдельную пиалу. Готовые овощи и креветки положить в другую пиалу.

Взять готовый блин, смазать его соусом. В середину блина положить готовую заправку из овощей с креветками. Сделать блинный мешочек, завязать его зеленым луком.

Выложить мешочки на тарелку. Положить немного смеси из овощей и креветок. Украсить блюдо.





Блинный рулет с творогом

*2 стакана муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки растительного масла,
6 ст. ложек сахара, 200 г творога, 2—3 ст. ложки сметаны,
1 ч. ложка соли.*

Теплое молоко налить в глубокую тарелку, туда всыпать просеянную муку, при этом постоянно помешивать венчиком. Сюда же добавить 4 ст. ложки сахара, соль, 1 ст. ложку растительного масла и все хорошо размешать.

Из готового теста выпечь блины. Готовые блины выложить в два ряда на стол друг на друга так, чтобы один блин слегка заходил на другой. Получится 6 блинов внизу и 6 вверху. Творог смешать со сметаной и 2 ст. ложками сахара. Творожной смесью равномерно смазать блины. Затем свернуть в блинный рулет. Готовый рулет из блинов нарезать на порции.

При подаче можно полить сгущенным молоком и посыпать шоколадной стружкой.



ПИРОГИ

Печеное тесто — один из древнейших видов пищи — не потеряло свою привлекательность и в наше время. Сегодня пироги бывают разной формы и с разными украшениями, из разного теста и с разной начинкой.

Маленькие пирожки, которые подают к супам и закускам, формуют в виде баульчика, батончика, полумесяца или лодочки. Для этого тесто раскатывают в ровный жгут, нарезают из него одинаковые куски и скатывают в шарики. Дав им расстояться 5 минут, раскатывают кружки, в центр кладут начинку, края плотно соединяют и выкладывают швом вниз. Опять дают расстояться, после чего смазывают поверхность яичным желтком.

Аналогично формуют пирожки в виде полумесяца. У изделий в виде челночка и лодочки шов одновременно является украшением, поэтому его нужно заделывать особенно аккуратно. Баульчик имеет круглую форму, а в центре оставляют небольшое отверстие. Расстегаи могут быть и круглой, и продолговатой формы. Особенностью этих пирогов является открытая «расстегнутая» середина, из-за которой они и получили свое название.

Пироги со сладкими начинками бывают круглые, полукруглые, продолговатые и с открытой серединой (ватрушки). Интересно выглядят пирожки в форме розочки. Чтобы их приготовить, нужно раскатать прямоугольник теста толщиной 0,7 см, обильно смазать растопленным маслом (или маргарином), посыпать маком, корицей или изюмом и свернуть рулетом. Нарезать кусочками шириной 2—2,5 см. Защипнув кусочек рулета с одной стороны, с другой стороны раскрывают «лепестки» так, чтобы придать пирожку форму расцветающей розочки.

Поверхность пирога можно украсить различными элементами из теста: листочками, цветками, жгутами. Для таких украшений больше подходит пресное тесто — оно лучше держит фор-





му. Из тонких узких полосок или жгутиков можно сделать решетку на открытый пирог, косу и т. п.

Выпечные изделия вообще предоставляют широкий простор для полета фантазии: по одному и тому же рецепту, в зависимости от начинки и украшения, можно изготовить пироги и для закусок, и для сладкого стола, и как самостоятельное блюдо (например, знаменитые русские кулебяки и расстегаи).

Готовность пирога определяют, воткнув в его середину деревянную лучинку: если она останется сухой, значит, пирог пропекся. Если же она сырая или даже с налипшим тестом, пирог нужно еще поддержать в печи, немного убавив мощность.

Поверхность испеченного пирога смазывают кусочком масла, чтобы она была блестящей и дольше не черствела, а затем накрывают его пергаментом или салфеткой, так как слишком быстрое остывание выпечки приводит к ее усадке.

Обыкновенное безопарное дрожжевое тесто для пирогов

Из этого теста обычно пекут обыкновенные булочки, пирожки, пончики и другие изделия с небольшим количеством сдобы. Чтобы они хорошо пропеклись, нужно правильно разрыхлять тесто дрожжами и умело сочетать его с начинками.

Так, соленые начинки (из мяса, рыбы, грибов) не подходят к сладкому тесту и тесту, ароматизированному шафраном, лимоном, кардамоном; для сладких начинок нельзя готовить соленое тесто.

*Для 1 кг готовых изделий: 4 стакана пшеничной муки,
1—2 ст. ложки сахара, 3—4 ст. ложки маргарина
(или растительного масла), 1 яйцо, 20 г дрожжей,
 $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, 1 стакан молока (или воды).*

В кастрюлю влить теплое молоко или воду (подогреть до 30 °С) и растворить дрожжи. Добавить соль, сахар, яйца, арома-





тические вещества, просеянную муку и замешивать однородное, без комков, не очень крутое тесто в течение 5—8 минут.

Если жидкости недостаточно, добавить немного молока (или воды). Муку до просеивания измерять стаканом, не утрамбовывая ее. В конце замеса добавить предварительно подогретое масло, слегка перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место.

Через 2—2,5 часа после замеса, когда тесто сильно поднимется, следует обмять его. Примерно через 40—50 минут, когда после максимального подъема тесто начинает опускаться, сделать вторую обминку теста и выложить его на посыпанный мукой стол или доску для разделки.

Продолжительность подхода теста можно регулировать, меняя дозировку дрожжей и температурные условия. Нормальной считается температура 28—30 °С; при ее понижении продолжительность брожения замедляется, при повышении — ускоряется. Внимание: при температуре ниже 10 °С и выше 35 °С тесто не подходит.

Если в тесто положить слишком много соли или сахара, брожение дрожжей замедлится или приостановится. В этом случае надо замесить новую порцию теста и перемешать его с пересоленным или переслащенным.

Дрожжи следует брать качественные.

При замесе теста необходимо помнить следующее:

- 1) излишек воды — тесто плохо формуется; изделия получаются расплывчатыми, плоскими;
- 2) недостаток воды — тесто плохо бродит, готовые изделия будут жесткими;
- 3) замена воды молоком или сливками — готовые изделия имеют красивый внешний вид, улучшается их вкус;
- 4) увеличение количества жиров — изделия становятся более рассыпчатыми и вкусными и дольше не черствеют;
- 5) избыток соли — тесто плохо бродит, изделия приобретают соленый вкус; цвет корки — бледный;





6) недостаточное количество соли — изделия получаются расплывчатыми, невкусными;

7) большое количество сахара — поверхность изделия при выпечке быстро колеруется, а середина пропекается медленно. Кроме того, тесто плохо подходит; при добавлении больше 35 % сахара процесс совсем прекращается;

8) недостаточное количество сахара — изделия получаются бледные и несладкие;

9) увеличение количества яиц — изделия становятся более пышными и вкусными;

10) замена яиц желтками — изделия получаются более рассыпчатыми, красивого желтого цвета;

11) увеличение количества дрожжей — брожение ускоряется; слишком большое количество дрожжей придает изделиям неприятный кислый привкус.

Сдобное опарное дрожжевое тесто

Опарный способ применяют для приготовления сдобного теста — с большим количеством масла, сахара и яиц. Из него выпекают различные плюшки, рулеты, крендели, пироги, лепешки, бабы, куличи, печенье, сухарики и т. д. Для улучшения вкуса и запаха сладкого дрожжевого теста в него можно добавить ароматические вещества (тертую цедру лимона или апельсина, измельченный кардамон, ванильный сахар и др.).

*Для 1,2 кг готовых изделий: 4 стакана пшеничной муки,
4—8 ст. ложек сахара, 4—8 ст. ложек сливочного масла
(или маргарина), 2—8 яиц, 20 г дрожжей, ½ ч. ложки соли,
100 мл молока (или воды).*

Замесить жидкую болтушку, называемую опарой. На замес взять всю норму теплой жидкости и дрожжей и половину нормы муки.





Опара должна бродить при температуре 28—30 °С в течение 3—3,5 часов — до максимального подъема. Во время брожения на ее поверхности появляются лопающиеся пузырьки углекислого газа. Как только опара начнет оседать, можно замешивать тесто.

В опару добавить все остальные подогретые продукты (яйца, соль, сахар, ароматические вещества), постепенно всыпать оставшуюся муку и вымешивать в течение 5—8 минут до получения однородной массы.

В конце замеса добавить масло, разогретое до консистенции густой сметаны; затем накрыть кастрюлю крышкой и поставить тесто в теплое место для подъема. Когда оно достигнет максимального уровня, сделать обминку и выложить его на стол, присыпанный мукой.

Продолжительность брожения опары и теста можно регулировать, изменяя температурные условия, т. е. поставить кастрюлю в более теплое или прохладное место.

Обыкновенное пресное тесто

Из такого теста выпекают пресные пирожки и ватрушки. Его готовят чаще всего на сметане.

Вариант 1 (на сметане)

2 стакана пшеничной муки, 1 стакан сметаны,
2 ст. ложки сливочного масла (или маргарина),
2 яйца, 1 ст. ложка сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Вариант 2 (без сметаны)

2 стакана пшеничной муки, 200 г сливочного масла
(или маргарина), 1 ст. ложка сахара,
2 ст. ложки водки (или коньяка), $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

На доску (или в миску) просеять муку горкой и сделать в ней углубление. Положить в него сметану, размягченное масло, соль





и сахар. Влить яйца. Быстро замесить тесто. Скатать его в шар, положить на тарелку и дать отлежаться 30—40 минут.

Теста из этого количества продуктов достаточно для выпечки 20—25 пирожков или ватрушек.

Пресное несладкое тесто на соде

Из такого теста выпекают пироги, пирожки, кулебяки и другие изделия с несладкими начинками.

Для 1 кг готовых изделий: 4 стакана муки, 100—200 г сливочного масла (или маргарина), 300 г сметаны, 2 ст. ложки сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соды, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Муку просеять с содой. Сметану, яйца, сахар и соль перемешать до растворения двух последних ингредиентов.

Размягченное масло или маргарин взбивать в посуде деревянной лопаточкой 5—8 минут, постепенно добавляя смесь сметаны и яиц, затем всыпать муку и быстро замесить тесто. Его нельзя долго вымешивать: углекислый газ, образующийся при соприкосновении сметаны и соды, улетучивается, и тесто получается жестким.

Сметану можно заменить кефиром, простоквашей и другими кисломолочными продуктами.

Слоеное тесто

Слоеное тесто бывает дрожжевым (кислым) и пресным. Последнее используется чаще. Оно совсем не содержит сахара. Основными его компонентами являются мука, масло, яйца, вода, иногда — кефир, уксус, коньяк или лимонная кислота, соль. Изделия из слоеного теста снаружи хрустящие, а внутри — мягкие и нежные.

Чтобы тесто получилось с хорошей слоистой структурой, необходимо строго выполнять требования, предъявляемые к про-





дуктам, из которых оно делается, а также технологию его изготовления. Муку для слоеного теста следует брать только пшеничную, высшего сорта, масло — сливочное (или сливочный маргарин), отличного вкуса и качества.

Эластичность и упругость тесту придает кислота (лимонная, уксусная) или коньяк. Если нет кислоты, воду можно заменить кислым кефиром. Кислая среда способствует повышению вязкости белковых веществ муки.

Слоистость теста обеспечивается его многократной раскаткой. Готовить слоеное тесто следует в прохладном помещении и в холодной посуде.

При раскатывании надо брать умеренное количество муки — только для того, чтобы тесто не приставало к доске. Если муки много, то оно будет слишком крутым; изделия из такого теста плохо поднимаются и теряют вкус.

Готовое тесто следует хранить в холодильнике или другом холодном месте.

Поскольку приготовление слоеного теста — дело довольно трудоемкое и занимает много времени, можно упростить эту работу и сделать рубленое слоеное тесто (быстрого приготовления). Но из такого теста выпечка получается менее рассыпчатой и более грубой, чем из раскатанного.

Слоеное дрожжевое тесто

*4 стакана пшеничной муки, 250 мл молока (или воды),
20 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли,
1 яйцо, 200—300 г сливочного масла.*

Это тесто объединяет в себе свойства как дрожжевого, так и слоеного. Приготовить безопарное дрожжевое тесто. В миску вылить необходимое количество теплого молока, добавить разведенные отдельно в небольшом количестве молока (или воды) дрожжи, яйца и соль. Жидкость хорошо перемешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто.





В конце замеса можно добавить растопленное сливочное (или растительное) масло и продолжить замес до тех пор, пока масло не соединится с тестом. Хорошо вымешанное тесто слегка присыпать мукой, посуду накрыть салфеткой и поставить на 3—3,5 часа в теплое место для подъема.

Подошедшее тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1—1,5 см. На середину положить размягченное сливочное масло или маргарин (половину всей нормы), закрыть его частью пласта, на который также положить масло, накрыть третьей частью пласта (таким образом, получится 3 слоя теста и 2 слоя масла). Затем тесто посыпать мукой и раскатать до толщины 1—2 см, снести с него лишнюю муку и сложить вчетверо. Снова раскатать и сложить.

В результате всех операций получится пласт с 32 слоями масла. При закатке 200—300 г масла тесто, приготовленное из 2 стаканов муки, должно иметь не менее 32 слоев масла, иначе оно при выпечке вытечет. При закатке 100—200 г масла можно делать 8—16 слоев, т. е. складывать пласт теста при раскатывании не вчетверо, а втрое, иначе слои не будут заметны.

Разделять тесто следует в прохладном помещении при температуре воздуха не выше 20 °С. При более высокой температуре тесто надо время от времени охлаждать, следя за тем, чтобы сливочное масло не затвердело, иначе оно при раскатке будет разрывать слои теста и во время выпечки вытечет.

Слоеное пресное тесто

Вариант I

Из этого пышного несладкого теста можно готовить изделия и со сладкими, и с несладкими начинками. Но надо строго соблюдать правила его приготовления.

Ни одно тесто не требует столько внимания при изготовлении. Малейшее отклонение от рекомендаций приводит к тому, что изделия получаются малослоистыми и грубыми.





При увеличении количества дрожжей ускоряется брожение. Но избыток дрожжей придает изделиям неприятный кислый запах и привкус.

Для 1,2 кг готовых изделий: 4 стакана пшеничной муки, 400 мл воды, 400—600 г сливочного масла (или сливочного маргарина), 2 ст. ложки муки для закатки масла, 16 капель лимонной кислоты, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

При отсутствии лимонной кислоты ее можно заменить уксусом: 1 ч. ложка 30 %-ного уксуса на 2 стакана муки.

При добавлении в тесто яиц или яичных желтков их следует влить в стакан и добавить в него воду до установленного уровня. В этом случае яйцо заменяет часть воды, предусмотренной рецептом.

Налить в миску воду (или воду вместе с яйцом), добавить кислоту. Затем всыпать соль и, когда она растворится, влить в просеянную муку. Деревянной лопаточкой (или рукой) замесить тесто до получения однородной, достаточно плотной консистенции.

Если мука поглощает много воды, надо добавить еще; если тесто получается жидким, следует прибавить муки. Месить тесто 5—8 минут — до тех пор, пока оно не станет хорошо отделяться от рук и миски. Затем скатать его в виде шара, положить на посыпанный мукой стол, накрыть салфеткой (или миской, в которой месили тесто) и оставить на 20—30 минут, чтобы оно стало более эластичным и при его раскатке лучше образовывались слои. Если заменить $\frac{1}{4}$ часть воды водкой, ромом или коньяком, то изделие получится более пышным и вкусным.

В миске или на столе размять масло или маргарин до исчезновения комков, добавить предназначенную для закатки муку (см. рецептуру) и перемешать ее с маслом. Добавление муки в масло способствует лучшей слоистости теста. Из масла сформовать плоскую четырехугольную лепешку.

Нарезать тесто ножом крестообразно, подсыпать муку и раскатать его так, чтобы середина пласта была толще, чем края.





В центр положить заготовленную лепешку масла, перемешанного с мукой, накрыть ее длинными краями пласта и защипнуть края.

Полученный конверт положить на стол, посыпанный мукой, припылить мукой и толстой скалкой, начиная от середины, раскатать в прямоугольный пласт толщиной около 1 см. Затем мягкой щеточкой снести с поверхности теста лишнюю муку и сложить его вчетверо. Накрыть салфеткой и оставить на 10 минут, после чего перевернуть закатку, посыпать сверху и снизу мукой и снова раскатать до толщины 1 см. Снести муку и опять сложить закатку вчетверо. Охладить тесто в течение уже 20 минут; снова его раскатать и снова сложить вчетверо.

После охлаждения в течение 30 минут опять раскатать тесто в пласт и сложить его вчетверо. Дальше раскатывать и складывать тесто не рекомендуется. Наилучшая температура в помещении, где готовят тесто, — 15—17 °С. Для выстаивания его следует выносить на холод или ставить в холодильник. Во избежание вздутия следует перед выпечкой наколоть пласт теста кончиком ножа, а края противня побрызгать водой.

Яйцом можно смазывать только верхнюю поверхность уложенного теста, но не боковую. Пресную слойку выпекать 25—30 минут при температуре 210—230 °С. При выпечке нельзя допускать сотрясаний теста, иначе оно осядет.

Готовность штучного изделия определяют по упругости и цвету, готовность пласта — приподниманием угла ножом (у непрочеченного пласта он легко загибается).

Вариант II

Из этого теста выпекают слоеные кулебяки и пирожки.

2 стакана пшеничной муки, 100 мл воды, 400 г сливочного масла,
 $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ч. ложка соли.

Просеять муку, половину ее смешать на доске с маслом и, раскатав в виде квадрата толщиной 1,5—2 см, поставить в холодное место.





В оставшуюся муку влить воду, выжать лимонный сок (или добавить разведенную лимонную кислоту), положить соль и замесить тесто. Скатать его в шар, накрыть полотенцем и дать полежать 20—30 минут.

Затем раскатать тесто так, чтобы получился пласт вдвое шире и немного длиннее ранее приготовленного пласта.

Положить второй пласт на середину первого, завернуть и защипнуть края. Таким образом, масляный пласт окажется в конверте.

Посыпав стол мукой, раскатать тесто ровной полосой шириной 20—25 см и толщиной около 1 см. Полученный пласт аккуратно сложить вчетверо, поместить на противень и на 30—40 минут поставить в холодное место.

Охлажденное тесто снова раскатать, опять таким же образом сложить вчетверо и вновь выдержать в холодном месте. Все то же самое проделать в третий раз.

Затем раскатать тесто и разделять из него пироги, пирожки и проч.

Обрезки теста, оставшиеся при разделке, смять в комок, но не месить, а, подержав немного в холодном месте, раскатать и сделать пирожки, корзиночки и т. п.

Вариант III

По этому рецепту тесто замешивают из пшеничной муки на воде с добавлением яиц, соли и лимонной кислоты. Из него выпекают волованы, курники и другие подобные изделия.

*2 стакана пшеничной муки (в т. ч. 1 ст. ложка —
для подготовки жиров), 215 г сливочного масла (или маргарина),
2 яйца, 250 мл воды, 2 г лимонной кислоты,
1 ч. ложка соли.*

В посуду влить холодную воду, растворить лимонную кислоту, положить яйцо, соль, всыпать просеянную муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него шар и сделать сверху не-





глубокий надрез. На стол насыпать немного муки, выложить тесто, накрыть полотенцем, чтобы предохранить от заветривания, и оставить на 30 минут.

Тесто можно замесить и на разделочной доске. Муку насыпать горкой, в середине сделать углубление (лунку), влить воду, добавить раствор лимонной кислоты, яйцо, соль и, начиная с краев лунки, ложкой постепенно добавлять муку (так, чтобы вода не вылилась через край). Когда вся мука соединится с водой, вымесить тесто (в течение 15—20 минут) и сформовать в виде колобка.

Сделать на тесте сверху неглубокий крестообразный надрез, оставить на 30 минут, прикрыв полотенцем, чтобы не заветривалось.

Затем приготовить сливочное масло или маргарин: добавить немного муки, перемешать, сформовать в виде прямоугольника толщиной 2 см и охладить.

Маргарин без добавления муки скользит между слоями теста, и их толщина получается неодинаковой. Для лучшей слоистости теста очень важно, чтобы подготовленное тесто и масло были одинаковой консистенции.

Тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 2—2,5 см, по краям — чуть тоньше. На середину положить подготовленное масло.

Соединить тесто с боков в виде конверта, оставить свободное место по краям. Если положить масло к ним вплотную, то при раскатывании они могут прорваться. Несколькими легкими нажимами скалки разровнять масло и поставить тесто на холод на 15—20 минут.

Затем переложить его на стол, осторожно раскатать в длину (катая только в одном направлении, от себя), стараясь, чтобы тесто было одинаковой толщины и нигде не прорвалось. Сложить его в 2 слоя, охладить. Затем повторить процедуру. При раскатывании теста следует подсыпать муки как можно меньше, иначе слойка будет жесткой.

При недостатке влаги в тесте оно плохо бродит, а готовые изделия получаются жесткими и быстро черствеют.





Слоеное тесто на кефире

2 стакана пшеничной муки, 360 г сливочного масла, 1 яйцо, 250 мл кефира, $\frac{1}{3}$ ч. ложки соли (воду и кислоту не добавлять).

Из муки, кефира, яйца и соли замесить однородное упругое тесто и охладить его. Кусок масла слегка размять (не растирать) с небольшим количеством муки, чтобы смесь стала эластичной и податливой.

Раскатать тесто в квадратный пласт, в центр положить подготовленное масло и завернуть его в виде конверта. Защипнуть края, стараясь, чтобы в шов не попала мука. Раскатать тесто в прямоугольник, соединить его противоположные стороны в середине и защипнуть их. Еще раз сложить тесто вдвое и вынести на холод на 30 минут.

После этого снова раскатать тесто в прямоугольник (всякий раз, раскатывая тесто после охлаждения, надо разворачивать его на 90°: тогда тесто не будет рваться от напряжения и получится слоистым), так же соединить стороны посередине, снести муку, защипнуть шов и еще раз сложить так, чтобы он оказался внутри на изгибе. Вынести на холод на 2 часа. Затем пласт снова повернуть на 90°, опять раскатать и сложить вчетверо. Поместить перед окончательной разделкой на холод на 20—30 минут.

Рубленое слоеное тесто

2 стакана пшеничной муки, 180 мл воды, 300 г сливочного масла (или маргарина), 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, 1 ч. ложка сока лимона или уксуса (вместо яйца можно положить 1 ч. ложку сахара).

На разделочную доску просеять муку, положить в нее охлажденное масло, предварительно нарезанное маленькими кусочками, и мелко изрубить ножом. После этого сделать в муке, смешанной с маслом, углубление. Влить в него подсоленную воду, добавить яйцо, лимонный сок (или уксус) и быстро замесить тесто.





Скатать шар, накрыть его салфеткой и поставить в холодное место.

Перед выпечкой рекомендуется 2—3 раза раскатать такое тесто и сложить его в 3—4 слоя.

Рубленое слоеное тесто на сметане

*250 мл сметаны, 1 щепотка соли, 3 стакана муки,
1,5 ч. ложки соды, пшеничная мука,
200 г сливочного масла.*

Технология приготовления теста такая же, как и в предыдущем рецепте.

Слоеное тесто на пиве

200 г маргарина, 250 мл пива, 1,5—2 стакана муки.

Маргарин охладить, затем порубить ножом. Добавить к нему пиво, соду, муку, все тщательно перемешать и замесить тесто.

Разделить его на маленькие шарики и положить в холодильник на 2 часа.

Постное тесто

*500 мл теплой воды, ½ стакана растительного масла
(рафинированного), 35 г дрожжей, 1 ч. ложка соли,
2 ст. ложки сахара.*

Ингредиенты смешать и влить в просеянную муку. Вымесить тесто в течение 5—7 минут (чтобы отставало от рук и посуды) и поставить в теплое место на 1 час.

Затем можно приступать к раскатке и формированию изделий.

В форме или на листе дать тесту немного подняться, а затем выпекать как обычное дрожжевое.





Творожно-масляное тесто

*1 стакан муки, 125 г обезжиренного творога,
3 ст. ложки растительного масла, 1 яйцо, 1 ч. ложка соли.*

Технология приготовления теста такая же, что и в рецепте «Рубленое слоеное тесто».

Тесто должно получиться тонким и хрустящим.

При приготовлении разных видов теста очень важна температура в помещении. Так, дрожжевое тесто лучше готовить в теплом помещении. Слоеное и песочное тесто, наоборот, любит прохладу. Пресное тесто можно готовить при любой температуре.

Бисквитное тесто (холодный способ)

*Ингредиенты на 200 г бисквита: 3 яйца, 2 ст. ложки муки,
2 ст. ложки сахара.*

Отделить желтки от белков, охладить их и, соединив с сахарным песком, взбить до увеличения в объеме в 2 раза.

Отдельно взбить белки: сначала медленно, а затем быстро, до увеличения в объеме в 4—5 раз.

Массу из желтков и сахарного песка быстро перемешать с мукой и, продолжая интенсивно перемешивать, добавить взбитые белки.

Бисквитное тесто (горячий способ)

*Ингредиенты на 200 г бисквита: 3 яйца, 3 ст. ложки муки,
3 ст. ложки сахара.*

Подогрев ускоряет процесс приготовления теста.

Яйца с сахарным песком подогреть на водяной бане до 40 °С, энергично перемешивая смесь венчиком. После подогрева массу охладить до 20 °С, непрерывно взбивая ее в течение





25—30 минут. Всыпать в массу муку и перемешивать в течение 15—20 секунд. Возможен 2-кратный нагрев смеси (с промежуточным охлаждением).

Часть муки (до 25 %) можно заменить крахмалом. Он лучше связывает влагу, чем мука, поэтому изделие получается с ровными порами и при нарезке не так сильно крошится.

Бисквит выпекать в формах или на противнях, выстланных бумагой или смазанных слегка растопленным маслом и посыпанных мукой.

Тесто налить в форму или на противень на $\frac{1}{4}$ их высоты, так как при выпечке оно увеличивается в объеме. Поверхность теста выровнять ножом и тотчас выпекать.

Температура выпечки — 200—220 °C.

В течение первых 15 минут тесто нельзя трогать, так как от малейшего сотрясения бисквит становится плотным и плохо пропекается. После выпечки выдержать бисквит не менее 8 часов, так как в свежем виде он крошится при нарезке.

Белковое тесто

5 яичных белков, 1 стакан сахара, ванилин.

Яичные белки тщательно отделить от желтков и охладить. Взбивать белки до тех пор, пока они не увеличатся в объеме в 6—7 раз.

Нельзя взбивать белки в алюминиевой посуде. В конце взбивания белки становятся творожистыми. В этот момент надо добавить немного сахарной пудры (1 ч. ложку), или лимонную кислоту, растертую в порошок, или ее раствор. Сахарный песок добавить сразу после окончания взбивания и размешать массу до образования однородного теста.

Противень застелить бумагой и отсадить чайной ложкой круглые (или овальные) лепешки. Если изделия начинают колесоваться, досушить их в теплом месте. После полного остывания сухие изделия снять с бумаги ножом.





Заварное тесто

*1 стакан муки, 80 г сливочного масла (или маргарина),
5—6 яиц, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, 120 мл воды (или молока).*

В молоко (или воду) добавить соль, масло и, непрерывно помешивая, довести смесь до кипения. Постепенно всыпать просеянную муку. Смесь интенсивно размешивать деревянной лопаточкой до исчезновения комков, продолжая нагревать ее на слабом огне в течение 1—2 минут.

Заваренную массу охладить до 80 °С и, помешивая веселкой, постепенно, в несколько приемов, добавить яйца. При этом нужно не взбивать, а только перемешивать до получения однородного теста вязкой консистенции, без комочков.

Готовое заварное тесто положить в бумажный корнетик или отсадочный мешочек с металлической трубочкой и отсаживать на противень различные фигуры. Если нет отсадочного мешка, то изделия можно формировать ложкой — в виде круглых лепешек. Противень смазать очень тонким слоем жира, так как излишний жир способствует образованию трещин на нижней корке.

Заварное тесто отличается от других видов теста тем, что при выпечке в изделиях образуются большие пустоты. Их впоследствии заполняют кремом или начинками.

Песочное тесто

*1 стакан муки, 200 г сливочного масла (или маргарина),
7 яиц, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, соль, сода.*

Изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми.

Тесто очень быстро замесить в прохладном помещении (наилучшая температура — 15—20 °С). Масло и сахарный песок растереть в миске до пышности, постепенно добавляя яйца и соль. Все хорошо перемешать, всыпать муку и соду (или только муку) и замешивать тесто до получения однородной массы. Готовое тесто раскатать в прямоугольник толщиной 1—1,5 см. При рас-





катке стол обильно посыпать мукой. Равномерно раскатанный пласт перевернуть на скалку и перенести на сухой противень, аккуратно разравнивая по его размерам и обрезая лишнее. Пласт в нескольких местах проколоть ножом и выпекать до золотистого цвета.

Если во время выпечки пласт теста приклеится к противню, нужно немного остудить его, взять противень обеими руками и слегка ударить им о край стола.

Крошки, образующиеся при нарезке песочных изделий, используют для обсыпки боковых сторон тортов и пирожных.

При избытке соли тесто плохо бродит, ухудшается его вкус.

Безе

Безе, которое также часто называют меренгой, есть не что иное, как взбитый с большим количеством сахара и запеченный белок.

Можно придумать вариации с различными добавками по своему вкусу, такими как кофейный порошок, мелко натертый шоколад, молотые орехи, миндаль. Приготовленная масса может служить основой для выпечки нежных печений.

Для этого на противень, выложенный кондитерской бумагой, выдавливают массу. Существуют специальные кондитерские мешочки со звездчатыми насадками, которыми можно с большим успехом воспользоваться.

Таким же способом можно приготовить торттики, которые затем наполнить начинкой. Массу в этом случае следует выдавливать по кругу, начиная с внешнего.

*250 мл чистого белка (8 яиц), $\frac{1}{3}$ ч. ложки разрыхлителя,
200 г сахара, 200 г сахарной пудры, 30 г крахмала.*

Миксером взбить в крутую пену белок с разрыхлителем в абсолютно нежирной миске. Медленно всыпать сахар и продолжать взбивать до получения плотной массы.





Смешать сахарную пудру и крахмал, просеять на белок и перемешать лопаткой. Выстелить дно противня кондитерской бумагой. Разогреть духовку до 100 °С. Наполнить кондитерский мешочек массой и выдавить на противень, придав желаемую форму.

Сушить безе в печи, в зависимости от размера, 2—6 часов, оставив дверцу печи приоткрытой.

Готовые пирожные окунуть нижней частью в шоколадную глазурь и оставить сохнуть. Наполнить сливками, мороженым или ягодами.

Миндальное тесто

Миндальное тесто состоит из взбитого белка, сахара и миндаля, орехов, измельченных сухофруктов или шоколада.

Есть много вариантов приготовления теста. Часто добавляют компоненты, предназначенные для приготовления марципанового теста. Миндальные печенья выпекают обычно на специальной облатке, для того чтобы их можно было снять с противня, не повредив. Но так же хорошо их можно снять лопаткой со смазанного маслом противня или кулинарной бумаги для выпечки.

*250 мл чистого белка (8 яиц), 200 г сахара,
измельченный миндаль.*

Взбить белок в крутую пену, постепенно всыпать сахарный песок и продолжать взбивать до тех пор, пока масса не станет совсем густой и блестящей.

Перемешать со взбитым белком очищенный молотый или измельченный миндаль и другие компоненты, указанные в рецепте и приготовленные соответствующим образом.

Небольшие горочки теста выложить 2 ч. ложками, смоченными водой, на противень или облатку. При этом следует оставить между ними достаточное расстояние, так как при выпечке они



Пиццы, пироги, беляши и чебуреки



увеличатся в размерах. Выпекать миндальные пирожные при температуре 190 °С 12 минут на среднем уровне духовки.

Процесс приготовления теста сложный и зависит от множества факторов: свежести дрожжей, качества муки, молока, воды, окружающей температуры и т. д.

Главное — терпение и опыт, который придет уже после первых самостоятельно приготовленных пирогов.

НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОГОВ (ФАРШИ)

Пироги, пирожки, кулебяки, ватрушки, рулеты и другие мучные изделия приготавливаются с разнообразными фаршами (начинками).

Фарши являются, как правило, скоропортящимися, поэтому их нужно готовить в тот день, когда они используются. Начинки должны быть вкусными и сочными.

Вкус начинки зависит не только от выбора продуктов, но и от способа их приготовления. Так, мясо и рыба в жареном виде вкуснее, чем в вареном.

Пережаренный и недожаренный лук неприятен на вкус, а лук, поджаренный до золотистого цвета, имеет сильный и приятный аромат.

Сырая мука, добавленная в начинку, делает ее невкусной, а мука, предварительно поджаренная в жире, приобретает приятный привкус, напоминающий каленый орех.

Соус для фарша

1 ложка муки, 2 ст. ложки жира, 1 луковица, ½ стакана бульона или воды, лавровый лист, соль, зелень, перец по вкусу.

Положить жир на сковороду (или противень) и нагревать до тех пор, пока не исчезнет пена и не прекратится шипенье, затем положить мелко нарезанный лук и, помешивая, обжарить его до приобретения ровной окраски. Имеющаяся в луке вода при испарении приводит к образованию пены и шипенью, которые постепенно прекращаются, при этом лук становится розоватым. В этот момент следует положить на сковороду муку и перемешивать ее до приобретения светло-коричневой окра-





ски; затем добавить бульон или воду, развести до консистенции густой сметаны и, помешивая, варить в течение 10 минут, после чего можно добавить перец, лавровый лист, зелень, соль и по желанию — сметану. Можно обжарить в жире только лук, а муку поджарить при помешивании на сухой сковороде до светло-коричневого цвета, а затем смешать все продукты. Готовый соус используется для сдабривания некоторых фаршей, о чем указано в рецептах.

НАЧИНКИ ИЗ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Фарш из мяса

*Для 10 пирожков: 300 г мяса без костей, 1 луковица,
1 ч. ложка муки, 2 ст. ложки жира, лавровый лист, соль,
зелень, перец по вкусу.*

1-й способ. Мякоть вымытой сырой говядины (баранины, телятины или нежирной свинины) нарезать кусочками весом по 30—40 г и обжарить в жире; затем положить обжаренные кусочки мяса в кастрюлю, добавить соль, зелень, перец горошком, лавровый лист и воду или бульон до уровня мяса, накрыть крышкой и тушить 1—1,5 часа, пока мясо не станет мягким. Подготовленное таким образом мясо пропустить через мясорубку. Жир, в котором жарилось мясо, использовать для жаренья лука. Когда лук обжарится до розового цвета, добавить муку и продолжать жарить до светло-коричневого цвета, развести полученную мучную пассеровку бульоном, в котором тушилось мясо, предварительно процедив бульон сквозь сито или через марлю; добавить зелень и измельченное мясо, перемешать и посолить по вкусу.

2-й способ. Мякоть мяса вымыть, пропустить через мясорубку, положить на смазанный маслом противень и обжарить на плите или в духовом шкафу до мягкости, но ни в коем случае не засушивая мясо; затем еще раз пропустить мясо через мясорубку. Мелко нарубленный лук и муку поджарить на сковороде с жи-





Начинки для пирогов (фарши)

ром и развести бульоном, добавить соль, перец молотый, мелко нашинкованную петрушку и все перемешать.

3-й способ. Отварить мясо, пропустить его через мясорубку и соединить с соусом для фарша. Начинку из мяса можно приготовить, уменьшив норму мяса на 100 г и добавив 1 ст. ложку риса, причем норму муки уменьшить наполовину, а рис отварить до полуготовности.

Для пирогов и кулебяк порции фарша необходимо удвоить или утроить.

Паштетная начинка

200 г ливерной колбасы, 2 луковицы, 100 г шампиньонов, соль, перец, зелень петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла (или маргарина).

Шампиньоны промыть и нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить и порубить вместе с грибами, положить его в разогретое масло и подрумянить.

Добавить нарезанную ломтиками и очищенную колбасу, приправы и очень тщательно, не прерывая обжаривания, растереть все в однородную массу деревянной ложкой.

Если смесь слишком густая, можно влить несколько столовых ложек горячей воды или бульона (натурального или из концентрата).

Начинки из субпродуктов

(телячьи легкие, сердце, печень и т. п.)

2 луковицы, 2 сушеных замоченных и сваренных накануне белых гриба (отвар не выливать!), большой корень сельдерея, 1 морковь, 1 лавровый лист, 2 горошины гвоздичного перца, соль, черный молотый перец, 1 ст. ложка жира.

Субпродукты обмыть, залить холодной водой и варить в течение 30 минут. Добавить очищенные корни, грибы (вместе





с отваром), половину луковицы, приправы и варить, пока мясо и коренья не станут мягкими. Затем обсушить их в сите и, когда остынут, пропустить через мясорубку. Оставшийся лук мелко нарезать и слегка подрумянить на разогретом жире. Добавить фарш с грибами и кореньями и быстро обжарить на сильном огне (постоянно помешивая). Остудить.

Мясная начинка из мякоти говядины

*50 г сливочного масла, 1 луковица, 1 ст. ложка муки,
125 мл воды, соль, молотый перец.*

1-й способ. Мясо промыть, зачистить от пленок и сухожилий, разрезать на небольшие кусочки, провернуть через мясорубку с очищенным луком и жарить на сковороде с маслом, добавив немного воды. Поджаренное мясо еще раз провернуть через мясорубку (или мелко порубить), затем посолить, добавить перец, посыпать мукой и хорошо перемешать.

2-й способ. Подготовленное мясо нарезать кусочками, обжарить в жире и тушить до готовности в небольшом количестве воды. Тушеное мясо и поджаренный лук пропустить через мясорубку, немного развести бульоном, полученным при тушении. Добавить соль и перец.

Мясная начинка со свежей капустой

*400 г мяса, 500 г белокочанной капусты,
2—3 ст. ложки растительного масла, 2—3 луковицы, соль, перец.*

Мясо мелко порубить (или пропустить через мясорубку). Затем обжарить фарш вместе с мелко нарезанным луком на растительном масле.

Капусту нашинковать и поварить 5—7 минут, после чего откинуть на дуршлаг и охладить. Смешать капусту с мясом, добавив соль и перец.





Начинки для пирогов (фарши)

Мясная начинка с яйцом

*400 г говядины, 1—2 луковицы, 2 сваренных вкрутую яйца,
2 ст. ложки сливочного масла, соль, молотый перец,
зелень петрушки.*

Мясо отварить, охладить и пропустить через мясорубку (или мелко порубить). Добавить рубленые яйца, мелко нарезанный и поджаренный лук, соль, перец, рубленую зелень петрушки, слегка развести бульоном и все перемешать.

Мясная начинка с рисом

*400 г говядины, 100 г риса, 1 луковица,
2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец,
зелень петрушки.*

Рис отварить, воду слить. Говядину отварить и пропустить через мясорубку.

Смешать рис с фаршем.

Начинка из грудинки

*400 г копченой грудинки (или рулета),
1 луковица, перец.*

Грудинку нарезать маленькими кубиками и соединить с измельченным обжаренным луком; смесь поперчить.

Начинка из ливера

*Для 10 пирожков: 350 г ливера (сердце, легкое и горло),
1 луковица, 2 ст. ложки жира, $\frac{1}{2}$ ч. ложки муки.*

Ливер разрезать на куски весом 30—40 г, промыть и сварить в подсоленной воде до готовности, затем мелко изрубить ножом





или пропустить через мясорубку, слегка обжарить с луком и заправить соусом для фарша.

Можно приготовить начинку, взяв 250 г ливера и 2 крутых мелко нарубленных яйца или же вместо яиц — 2 ст. ложки отваренного до полуготовности рассыпчатого риса.

Начинка из дичи или домашней птицы

Для 10 пирожков: 400 г потрошенной дичи или домашней птицы, 1 ст. ложка жира, 1 ч. ложка муки, ½ стакана молока, ½ ч. ложки соли, зелень по вкусу.

Дичь или домашнюю птицу зажарить или сварить до готовности, отделить мясо от костей и мелко, изрубить. Муку с жиром немного поджарить и развести с молоком; затем добавить соль, мелко нарезанную зелень (по вкусу) и перемешать.

Начинка из вареного мяса

400 г вареного мяса (мякоти), 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 луковица, соль, перец, укроп, бульон.

Мясо нарезать кусочками, пропустить через мясорубку (или мелко порубить), затем поджарить с 2 ст. ложками масла в течение 3—4 минут. Соединить фарш с рублеными яйцами и измельченным обжаренным луком. Добавить соль, перец, укроп, оставшееся масло и немного бульона.

Начинка из свинины

Для 10 пирожков: 300 г свинины без костей, 2 луковицы, ½ ч. ложки сахара, ¼ ч. ложки перца молотого, соль по вкусу.

Для этого фарша можно взять свинину (свежую, соленую), шпик, ветчину, корейку, грудинку, бекон или рулет.





Начинки для пирогов (фарши)

Продукты нужно освободить от кожи.

Свежую свинину, а также очень соленую или жесткую, отварить в небольшом количестве воды, нарезать на мелкие кубики, перемешать с перцем и сахаром, а если нужно — посолить по вкусу.

Можно добавить 1 яичный желток.

Начинка из мозгов

*Для 10 пирожков: 250 г мозгов, 1 луковица,
2 ст. ложки жира, 1 ст. ложка сметаны, 2 стакана воды,
2 ст. ложки 3 %-го уксуса, 2 лавровых листа,
½ ст. ложки соли.*

Свежие мозги замочить на 1—2 часа в холодной воде, осторожно отделить пленку, слить кровь, положить мозги в кастрюлю с подкисленной и подсоленной водой, добавить лавровый лист и варить 15—25 минут до готовности.

Охлажденные мозги измельчить ножом и перемешать со сметаной и обжаренным в жире луком.

Начинка из дичи или домашней птицы с яйцом и рисом

*Для 10 пирожков: 250 г потрошенной дичи или домашней птицы,
1 ст. ложка жира, 1 ст. ложка сливок, 1 ст. ложка риса,
1 яйцо, ¼ мускатного ореха.*

Дичь или домашнюю птицу отварить или зажарить, отделить мясо от костей и мелко изрубить.

Рис отварить в подсоленной воде до полуготовности, сваренное вкрутую яйцо нарезать на мелкие части, мускатный орех измельчить на терке; затем перемешать все продукты.





НАЧИНКИ ИЗ РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ И РАКОВ

Начинка из рыбы с капустой

*400 г рыбного филе, 1 небольшой кочан капусты, 1 луковица,
2 ст. ложки томатной пасты, соль, черный перец,
2 ст. ложки растительного масла.*

Капусту нашинковать, посолить и хорошо растереть руками. Влить растительное масло, посыпать перцем и тушить на маленьком огне. Нарезанный лук тоже обжарить в масле до золотистого цвета, добавить томатную пасту, смешать, пожарить еще немного и соединить с капустой.

Рыбное филе разрезать на кусочки, обжарить их в растительном масле и смешать с капустой.

Начинка из рыбы

*Для 10 пирожков: 400 г рыбы или 300 г рыбного филе,
1 луковица, 1 ч. ложка муки, 2 ст. ложки растительного масла,
лавровый лист, соль, перец, зелень по вкусу.*

1-й способ. Очистить свежую рыбу от чешуи и удалить внутренности. Промыть рыбу, посолить и обжарить с обеих сторон, затем удалить кости и нарубить не очень мелко. Мелко нарезанный лук обжарить до розового цвета, добавить муку, дожарить до светло-коричневого цвета, развести небольшим количеством бульона или воды до консистенции густой сметаны. К рыбе добавить подготовленный лук, зелень и соль.

2-й способ. Очищенную рыбу положить в сотейник, добавить немного воды, соль, лавровый лист, перец горошком или зелень. Мелкую рыбу варить 20—40 минут, а крупные куски осетра — 1—2 часа. Сваренную рыбу нарезать кусочками и пере-





Начинки для пирогов (фарши)

мешать с другими продуктами, бульон от варки процедить и использовать для соуса.

При добавлении к начинке 1 ст. ложки риса норму свежей рыбы уменьшить на 100 г, а при добавлении 2 крутых яиц — на 50 г.

Начинка из визиги

*Для 10 пирожков: 200 г визиги свежей или 50 г вяленой,
1 луковица, 2 ст. ложки жира, 1 ч. ложка муки, соль,
перец и зелень по вкусу.*

Свежую визигу промыть и варить в подсоленной воде в течение 1—2 часов до размягчения. Готовую визигу измельчить ножом или пропустить через мясорубку и соединить с соусом для фарша. Если визига вяленая, предварительно замочить ее на 2—3 часа в холодной воде, а затем сварить. При изготовлении начинки половину нормы визиги можно заменить 200 г свежей рыбы. Можно также заменить четверть нормы визиги 2 яйцами, сваренными вкрутую и мелко нарубленными ножом.

Наконец, можно приготовить начинку из 120 г свежей визиги и 100 г вареного риса и остальных добавок.

Начинка из раков

*Для 10 раков: 2 ст. ложки сливочного масла, ½ стакана молока,
5 желтков, 20 стаканов воды, 2 ст. ложки соли,
½ ч. ложки тмина, укроп, петрушка, лавровый лист.*

Воду с пряностями и солью довести до кипения, опустить в нее живых раков по одному, вымыв их предварительно в холодной воде.

Кастрюлю накрыть крышкой и варить раков в кипящей воде 8—10 минут. Снять посуду с огня и через 8 минут вынуть раков из отвара и охладить их. Извлечь из шеек и клешней мясо и нарезать его мелкими кубиками.





Из муки, жира и молока (или сливок) приготовить соус для фарша. Сварив яйца вкрутую, мелко нарубить желтки, перемешать все продукты.

НАЧИНКИ ИЗ КРУПЯНЫХ ПРОДУКТОВ

Начинка из гречневой каши со шпиком и яйцами

Для 10 пирожков: $\frac{1}{4}$ стакана гречневой крупы, $\frac{1}{2}$ стакана воды для варки, 100 г шпика, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ луковицы, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Приготовить гречневую кашу, сварить яйцо вкрутую и мелко нарубить его. Нарезать мелкими кубиками шпик и обжарить его на сковороде до светло-желтого цвета; затем добавить мелко нарезанный лук и все вместе жарить до получения золотистого цвета, после чего соединить и перемешать все продукты.

Начинка из риса и яиц

Для 10 пирожков: 100 г риса, 3 сваренных вкрутую яйца, 3—4 ст. ложки сливочного масла, соль.

Рис промыть, положить в кипящую воду и варить 5 минут.

Затем добавить масло и продолжать варить под крышкой на водяной бане. Охладить крупу, посолить и смешать с рублеными яйцами.

Начинка из гречневой каши

Для 10 пирожков: $\frac{1}{2}$ стакана гречневой крупы, $\frac{3}{4}$ стакана воды для варки, 2 ст. ложки жира, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Крупу перебрать, положить на сухую сковороду и обжарить до коричневого цвета. Воду посолить, довести до кипения и со-





Начинки для пирогов (фарши)

единить с поджаренной крупой. Поставить кастрюлю с кашей, плотно закрытую крышкой, в сотейник с водой на плиту и через 3 часа добавить в кашу поджаренный в жире мелко нарезанный лук. Вместо лука можно взять крутое яйцо.

Начинка из риса

*Для 10 пирожков: 3 ст. ложки риса, 2 ст. ложки жира,
3 стакана воды для варки, 1 ч. ложка соли.*

Рис перебрать, удалив посторонние примеси и плохие зерна, промыть в нескольких водах до исчезновения мути, всыпать в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности рассыпчатой каши; затем откинуть на сито или дуршлаг, облить горячей водой, дать воде стечь, высыпать в кастрюлю, добавить жир и соль по вкусу.

Вместо 3 ст. ложек риса можно взять только 2 ст. ложки и добавить 1 или 2 крутых яйца, мелко нарубив их.

Начинка из гречневой каши с печенью

*Для 10 пирожков: $\frac{1}{4}$ стакана гречневой крупы,
 $\frac{1}{3}$ стакана воды для варки, 2 ст. ложки жира, 150 г печени,
1 луковица, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли,
перец молотый — по вкусу.*

Вместо печени можно взять 200 г свежих или 50 г сухих грибов.

Приготовить гречневую кашу. Печень промыть, удалить пленку и желчные протоки, нарезать ломтиками и обжарить в жире до исчезновения красноты; затем измельчить, соединить с мелко нарезанным луком и обжарить в жире.

Добавить соль и молотый перец и, соединив все продукты, перемешать их.





Начинка из пшена и изюма

*Для 10 пирожков: $\frac{1}{3}$ стакана пшена, 1,5 стакана воды,
 $\frac{1}{2}$ стакана изюма, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 ст. ложки жира.*

Пшено перебрать, промыть в нескольких водах до исчезновения мути и варить в подсоленной воде 6—8 минут; затем слить воду через частое ситечко, добавить жир, сахар, промытый изюм и соль по вкусу, все перемешать и поставить на 2 часа в духовой шкаф.

НАЧИНКИ ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И САГО

Начинка из квашеной капусты

*Для 10 пирожков: 1 стакан квашеной капусты, 2 ст. ложки жира,
1 луковица, соль, сахар по вкусу.*

Квашеную капусту промыть в теплой воде и ошпарить для удаления лишней кислоты, затем перебрать капусту, нарубить, положить в кастрюлю, добавить жир и поджаренный лук и, помешивая, тушить до готовности. По желанию можно добавить немного сахара, соль, мелко нарезанную зелень или измельченное крутое яйцо.

Начинка из свежей капусты с грибами

*Для 10 пирожков: 0,5 кочана капусты, 5—6 сушеных грибов,
2 яйца, сваренных вкрутую, 1 луковица, 1 ст. ложка жира,
соль, перец.*

Накануне обмыть грибы и замочить их в холодной воде, затем сварить (в ней же). Половину кочана капусты разрезать пополам и сварить до мягкости (при варке можно добавить 2—3 ст. ложки молока).





Начинки для пирогов (фарши)

Слить воду, капусту отжать и вместе с грибами пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать и обжарить на жире. Добавить фарш из капусты с грибами и нарубленные вареные яйца, приправы и поддержать на огне, поливая грибным отваром. Остудить.

Начинка из свежей капусты

*Для 10 пирожков: 200 г капусты, 1 стакан молока,
50 г сливочного масла, 4 яйца, 1 луковица, ½ ст. ложки соли.*

Очищенную и мелко порубленную капусту выложить в кастрюлю, залить молоком и тушить до его выпаривания.

Лук порубить и обжарить в масле. Затем смешать его с капустой и рублеными, сваренными вкрутую яйцами. Посолить.

Начинка из моркови со сметаной

*Для 10 пирожков: 200 г моркови, 1 яйцо, 1 ч. ложка муки,
3 ст. ложки жира, 3 ст. ложки сметаны, ½ ч. ложки сахара, соль.*

Очищенную морковь мелко нарубить ножом или пропустить через мясорубку, обжарить в жире до размягчения. Слить жир и обжарить в нем муку.

Немного охладив муку, развести мучную пассеровку со сметаной; затем соединить морковь, мелко нарубленное крутое яйцо и мучную пассеровку, добавить сахар и по вкусу соль.

Начинка из репчатого лука

*Для 10 пирожков: 200 г лука репчатого, 3 яйца, 3 ст. ложки
сливочного масла, 2 ст. ложки толченых сухарей,
соль и зелень — по вкусу.*

Лук мелко нарубить и обжарить в масле до золотистого цвета, снять с огня и перемешать с толчеными, слегка поджаренными





белыми сухарями; затем добавить мелко нарубленные крутые яйца, зелень и соль по вкусу и влить немного бульона, чтобы начинка сделалась пластичной.

Начинка из тыквы

*Для 10 пирожков: 200 г спелой тыквы, 3—4 яйца,
2—3 ст. ложки сливочного масла, 120 мл воды,
1 ч. ложка сахара, соль.*

Тыкву очистить, вымыть, мелко нарезать и положить в кастрюлю. Влить туда воду и положить 1 ст. ложку масла. Тушить под крышкой до готовности.

Затем охладить тыкву, измельчить, посолить, добавить сахар, оставшееся масло и перемешать.

Соединить овощное пюре со сваренными вкрутую рублеными яйцами и снова перемешать.

Начинка из грибов

*Для 10 пирожков: 400 г свежих (или 100 г сухих) грибов,
1 луковица, 2 ст. ложки жира, 1 ч. ложка пшеничной муки,
соль, перец, зелень — по вкусу.*

Промыть и очистить грибы, отварить их в подсоленной воде до готовности. Сухие грибы предварительно замочить на 3 часа в холодной воде, затем слить воду, налить свежую и отварить.

Сваренные грибы пропустить через мясорубку или мелко нарубить ножом и обжарить с 1 ст. ложкой жира. Из оставшегося жира, муки и лука приготовить соус к фаршу. Смешать грибы и соус, добавить мелко нарубленную зелень, соль, перец по вкусу.

Для приготовления начинки из грибов с рисом взять половинную норму грибов и добавить 3 ст. ложки отваренной до полуготовности рассыпчатой рисовой каши.





Начинки для пирогов (фарши)

Можно также приготовить начинку из половинной нормы грибов и 1 стакана квашеной капусты.

Начинка из квашеной капусты с грибами

Для 10 пирожков: 200 г квашеной капусты, 3—4 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 50 г сушеных грибов, соль, перец.

Капусту промыть (очень кислую ошпарить кипятком), мелко порубить и тушить в закрытой крышкой кастрюле с половиной растопленного масла до готовности.

Лук поджарить на оставшемся масле отдельно. Добавить к нему мелко нарезанные вареные грибы, соль и перец.

Обжарить все вместе в течении 3—4 минут и затем соединить с капустой.

Начинка из свежих грибов

Для 10 пирожков: 400 г свежих, не требующих предварительной тепловой обработки грибов, 50 г жира, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 120 г сметаны, соль.

Грибы почистить, вымыть и мелко нашинковать. Жир разогреть, потушить в нем грибы и лук до тех пор, пока жидкость не выпарится.

К загустевшей грибной массе добавить муку и сметану, довести все до кипения и посолить.

Начинка из зеленого лука

Для 10 пирожков: 200 г зеленого лука, 3 яйца, 3 ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{4}$ ч. ложки соли.

Зеленый лук перебрать, нарезать, добавить соль и растительное масло, тушить в кастрюле до размягчения лука, добавить ва-





ренные мелко нарубленные яйца и все перемешать. Можно также приготовить фарш и без тепловой обработки лука. В нарезанный лук влить горячее масло, всыпать соль, промять и перемешать ложкой; затем добавить нарубленные яйца и еще раз перемешать, начинка при этом способе приготовления будет иметь более острый вкус.

Начинка из соленых грибов

Для 10 пирожков: 200 г соленых грибов, 50 г жира (или копченого шпика), 2 луковицы, 1 ст. ложка муки, 2—3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки риса или $\frac{3}{4}$ стакана рассыпчатой рисовой каши, соль, зелень петрушки, перец (или мускатный орех).

Грибы вымыть (очень соленые вымочить в холодной воде). Шпик нарезать кубиками, пожарить в нем нашинкованные грибы и лук.

Муку смешать с грибами, затем добавить сметану и все вместе довести до кипения. Из риса сварить рассыпчатую кашу, смешать ее с грибами и посолить.

Начинка из грибов с помидорами

Для 10 пирожков: 100 г свежих (или 300 г соленых) грибов, 2—3 ст. ложки томатной пасты, 1 корень петрушки, 1 морковь, 2 ст. ложки маргарина (или жира), 2 яичных желтка, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, молотые сухари, соль.

Грибы почистить и вымыть (очень соленые вымочить) в холодной воде. Петрушку и морковь натереть (или нашинковать на крупной терке). Шинкованные (или пропущенные через мясорубку) грибы, томатную пасту и корни тушить в жиру, пока не выпарится излишняя жидкость. Охладить, добавить сырые желтки, соль и такое количество молотых сухарей, чтобы начинка была достаточно густой.





Начинки для пирогов (фарши)

Начинка из картофеля

*Для 10 пирожков: 3—4 средних картофелины, 3 луковицы,
4 ст. ложки сливочного масла, 2 сырых яйца, соль, перец.*

Картофель очистить, промыть, отварить и размять до получения однородной массы. Соединить пюре с сырыми яйцами, пассерованным луком, посолить, поперчить и перемешать.

Можно пропустить массу через мясорубку, чтобы она была более однородной.

К такой начинке можно добавить 200 г мелко нарубленных свежих вареных грибов.

Начинка из грибов со сметаной

*Для 10 пирожков: 400 г свежих (или 100 г сухих) грибов,
½ луковицы, 2 ст. ложки жира, 3 ст. ложки сметаны,
1 ч. ложка муки пшеничной, соль, перец, зелень по вкусу.*

Отварив грибы до готовности, пропустить их через мясорубку или измельчить ножом и обжарить с 1 ст. ложкой жира. Из лука, муки и жира приготовить соус к фаршу, только вместо бульона или воды взять сметану, которую добавить тогда, когда жир немного остынет. Больше соус не нагревать, так как сметана от нагрева теряет аромат.

Соединить грибы с соусом и перемешать.

Начинка из сушеных грибов

*Для 10 пирожков: 100 г сушеных грибов, 50 г сливочного масла,
2 луковицы, 1 ст. ложка муки, 1 сваренное вкрутую яйцо,
вода, грибной отвар, соль.*

Грибы вымыть, вымочить, отварить до мягкости и нашинковать. Масло разогреть, грибы и шинкованный лук потушить в нем до мягкости. Посыпать продукты мукой и обжарить в течение не-





скольких минут. Затем добавить грибной отвар, соль и измельченное яйцо.

Начинка из грибов и капусты

Для 10 пирожков: 400 г свежих (или 200 г соленых) грибов, 1 луковица, 400 г капусты, 2—3 ст. ложки маргарина (или жира), соль, мускатный орех, тмин, яйцо.

Грибы, лук и капусту нарезать соломкой (или нашинковать). Лук поджарить в жире до прозрачности, затем положить грибы и капусту и тушить ее до мягкости.

Излишней жидкости дать выпариться. Начинку заправить солью и специями. При желании добавить мелко нарубленное вареное яйцо.

Начинка из саго

Для 10 пирожков: 3 ст. ложки саго, 4 стакана воды для варки, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, соль, зелень — по вкусу.

Саго промыть в холодной воде, всыпать в кипящую подсоленную воду и варить 20—25 минут, пока саго не станет прозрачным. Слить воду, в которой варилось саго, и налить свежую воду для промывки. Откинуть саго на сито, чтобы вода стекла, и перемешать с жареным луком, мелко нарубленной зеленью и солью.

Начинка из саго с яйцом

Для 10 пирожков: 3 ст. ложки саго, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1 луковица, соль.

Саго промыть в холодной воде, залить крутым подсоленным кипятком (12 стаканов) и варить, помешивая, до прозрачности.





Начинки для пирогов (фарши)

Откинуть крупу на сито и обдать холодной водой. Дать ей стечь, а саго переложить в миску. Посолить крупу и смешать с мелко нарезанными сваренными вкрутую яйцами и поджаренным на масле луком.

Начинка из грибов с ветчиной и сыром

Для 10 пирожков: 300 г свежих (или 50 г тушеных в собственном соку) грибов, 75 г постной ветчины горячего копчения, 75 г сыра, 1 сваренное вкрутую яйцо, 3—4 ст. ложки сметаны, соль, молотые сухари.

Грибы почистить, вымыть и тушить в собственном соку. Нашинкованные (или пропущенные через мясорубку) грибы смешать с нарубленной ветчиной, яйцом, солью, тертым сыром и сметаной. (Если в грибах много сока и начинка получается недостаточно густой, добавить немного молотых сухарей.)

Если начинка предназначена для овощей, которые потом запекают, то яйцо и начинку кладут в сыром виде.

ПИРОГИ С МЯСОМ

Пирог с мясом и яйцом

Для 10 пирожков: 500 г дрожжевого (или слоеного) теста, приготовленного по основному рецепту.

Для начинки: 800 г вареного (или жареного) мяса, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана бульона.

Для жарения: 2 ст. ложки сливочного масла.

Приготовление начинки: нашинковать предварительно очищенный лук и обжарить его на масле. Положить в сковороду мелко нарубленное (или пропущенное через мясорубку) мясо. Добавить масло, бульон, соль и быстро прогреть с луком.

Когда мясо остынет, положить в него нарубленные вареные яйца и все хорошо перемешать.

Тесто раскатать на 2 лепешки. Одну посыпать мукой, сложить вчетверо и перенести со стола на противень, смазанный маслом. Развернуть тесто, ровным слоем разложить на нем приготовленную начинку и загнуть края так, чтобы пирог обрел правильную геометрическую форму.

После этого закрыть пирог второй лепешкой и защипнуть края. Дать пирогу расстояться (30 минут), затем смазать его яйцом и наколоть вилкой.

Выпекать пирог в умеренно горячей духовке до готовности.

Пирог с легкими и сердцем

1 кг сдобного дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г жира, 500 г легких и сердца, 50 г лука, 100 г риса.

Приготовление начинки: легкие и сердце отварить, пропустить через мясорубку (вместе с очищенными чесноком и луком). Добавить жир и поджарить.



Отдельно сварить рассыпчатый рис и смешать его с мясным фаршем.

Тесто поделить пополам и раскатать в 2 пласта. Первый выложить на противень, разложить на нем начинку и накрыть вторым пластом.

Выпекать пирог в умеренно жаркой духовке.

Пирог мясной

Для теста: 8 стаканов муки, 1 яйцо, 2 стакана молока (или сыворотки), 50 г дрожжей, 3 ст. ложки растительного масла (или маргарина).

Для начинки: 400 г мяса, 4 луковицы, соль, специи.

Для смазывания: 1 яйцо. Для обжаривания: масло.

Приготовление теста: из 4 стаканов муки, дрожжей и 1 стакана молока замешать опару. Хорошенько вымесить ее и поставить в теплое место для брожения.

В готовую опару добавить остальные продукты и замесить тесто. Вымешенное тесто снова поставить на 1,5—2 часа в теплое место — для дальнейшего брожения.

Приготовление начинки: мясо отварить в подсоленной воде со специями. Лук почистить, мелко порубить и обжарить в масле. Вареное мясо пропустить через мясорубку и обжарить вместе с луком. Добавить соль и перец.

Раскатать тесто в пласт, отделив небольшой кусочек (для украшения пирога). Основную массу теста выложить в смазанную сковороду (или противень) и уложить на него ровным слоем начинку.

Из оставленного теста вырезать листочки и ромбики. Можно сделать на пироге декоративную сетку. Для этого скатать из теста тонкие жгутики и уложить их на начинке крест-накрест. Края жгутиков закрепить. Дать пирогу время расстояться и смазать его яйцом.

Выпекать пирог в духовке при температуре 200—210 °С в течение 25—30 минут.





Пирог с мясом

*2 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 50—100 г масла
(или маргарина), 6 ст. ложек воды (или сметаны),
¼ ч. ложки соды, ¼ ч. ложки соли.*

Для начинки: 300 г мякоти говядины, 300 г очищенного картофеля, 50 г сливочного масла, 1 луковица, ¼ ч. ложки черного молотого перца, соль.

Для заливки: ½ стакана бульона.

Приготовление теста: из указанных продуктов замесить пресное тесто. Примерно $\frac{3}{4}$ теста раскатать в пласт толщиной 0,5—0,6 см и положить его на смазанную маслом сковороду так, чтобы края свешивались через бортик сковороды.

Приготовление начинки: лук почистить измельчить и обжарить его в масле. Мясо и очищенный сырой картофель нарезать мелкими кусочками. Добавить поджаренный лук, перец и соль по вкусу, перемешать все и выложить горкой на тесто, а края загнуть над начинкой складочками.

Из оставшегося теста сделать сначала лепешку и закрыть ею отверстие в пироге. Края большой и маленькой лепешек защипнуть. Затем скатать шарик величиной с грецкий орех. Вверху пирога сделать маленькое отверстие и вложить туда шарик.

Выпекать пирог при температуре 160—180 °С в течение 1—1,5 часа. Через 1 час шарик вынуть, а в отверстие залить бульон и держать пирог в духовке до готовности.

Праздничный пирог с фаршем

*1 кг скороспелого слоеного теста.
Для начинки: 500 г начинки из ливера.
Для смазывания: 1 яйцо.*

Приготовление начинки: отварить телячий ливер до готовности и мелко изрубить. Распустить на сковороде сливочное масло. Положить в него очищенную и мелко порубленную луко-





вицу. Слегка поджарить ее, затем всыпать изрубленный ливер и опять поджарить, постоянно помешивая.

Тесто раскатать в пласт размером 25х30 см и выложить его на смоченный водой противень. На тесто выложить начинку. Соединить противоположные края теста и красиво защипнуть их. Смазать пирог яйцом.

Из обрезков теста вырезать орнамент или надпись, соответствующую торжеству, и украсить пирог. Поверхность еще раз смазать яйцом.

Выпекать пирог при температуре 200—210 °С в течение 30—40 минут.

Пирог с печенью и гречневой кашей

Для теста: 500 г муки, 2 стакана сливок, 60 г дрожжей,

1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 2 яйца,

3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: ½ стакана гречневой крупы, 350 г говяжьей печени,

2 луковицы, соль, сливочное масло для обжаривания.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовление теста: из половины порции муки, 1 стакана сливок и дрожжей замешать опару и поставить ее на 3—4 часа в теплое место для брожения.

В готовую опару подмешать оставшиеся продукты. Муку подсыпать небольшими порциями. Масло добавить в самом конце замеса.

Тесто поставить на 1,5—2 часа в теплое место для дальнейшего брожения.

Приготовление начинки: сварить гречневую кашу из указанного в рецепте количества крупы. Печень отварить в подсоленной воде. Затем охладить ее, пропустить через мясорубку и смешать с гречневой кашей. Почищенный лук мелко порубить и обжарить до золотистого цвета в хорошо разогретом сливочном масле. Выложить в сковороду с луком печеночную массу, посо-





лить ее и в течение нескольких минут тушить все вместе с добавлением небольшого количества сливочного масла.

Готовое тесто разделить на 2 части. Из первой раскатать пласт и переложить его на смазанный маслом (или жиром) противень. По краям теста сделать бортики и выложить начинку (ровным слоем).

Затем раскатать второй пласт теста и закрыть им начинку. Края теста красиво защипнуть. Дать пирогу расстояться и смазать его яйцом.

Выпекать пирог при температуре 210 °С в течение 25—30 минут.

Пирог с мясом птицы

Для теста: 7 стаканов муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 1,5 стакана молока, 50 г дрожжей, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 300 г мяса птицы, ½ стакана риса, 4 яйца, 100 г сливочного масла. Для смазывания пирога: 1 яйцо.

Приготовление теста: развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока. В кастрюле смешать теплое молоко, разведенные дрожжи, яйца, сахар и соль. Подмешать туда муку. Растопить сливочное масло и добавить его в тесто в самом конце замеса.

Вымешенное тесто поставить на 3—4 часа в теплое место для брожения. Поднимающееся тесто периодически обминать.

Приготовление начинки: рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и промыть.

Отваренное мясо мелко нарезать и смешать с рисом. Яйца, сваренные вкрутую, измельчить и тоже добавить в рис.

Посолить начинку и влить в нее растопленное масло.

Готовое тесто разделить на 2 части. Одну раскатать в пласт и переложить его в смазанную маслом (или жиром) форму. Из теста сделать бортики и выложить на него ровным слоем начинку.





Пироги с мясом

Вторую часть теста тоже раскатать в пласт и закрыть им начинку. Наколоть поверхность пирога и поставить его на 15—20 минут в теплое место для расстойки. После этого смазать пирог яйцом.

Выпекать пирог при температуре 220 °С в течение 25—30 минут.

ПИРОГИ С РЫБОЙ

Ржаная лепешка с сельдью (херинг-бонде)

Для теста: ржаная мука, закваска (или дрожжи).

*Для начинки: 500 г соленой сельди, 600 г квашеной капусты,
150 г лука, 80 г жира.*

Ржаную муку замесить с закваской (можно и с дрожжами). Когда тесто подойдет, разделить его на небольшие лепешки и раскатать, как на пирожки.

Положить фарш, сверху снова покрыть тестом, защипнуть края и выпекать до готовности.

Приготовление фарша: сельдь (желательно пожирнее) слегка вымочить, вынуть позвоночник и кости, филе нарезать на полоски. Квашеную капусту смешать с жиром, сырым репчатым луком, перцем. Добавить полоски селедочного филе и хорошо перемешать.

Лепешки подать горячими с растительным маслом или сметаной.

Пирог с салакой и картофелем

Для теста: 1—1,2 кг муки, 500 мл теплой воды,

250 мл растительного масла, 50 г дрожжей, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 1 кг очищенной салаки, 500 г вареного картофеля,

*5 головок репчатого лука, 2 ст. ложки муки, соль,
растительное масло для жарения.*

Дрожжи развести в $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды и поставить в теплое место. Когда дрожжи вспенятся, замесить постное дрожжевое тесто, прикрыть полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Дважды обмять его.

Тесто для донышка пирога раскатать слоем 1 см, перенести на скалке на противень, смазанный маслом, расправить и нако-





лоть вилкой. На него слоями положить нарезанный кружочками вареный картофель, очищенную от головы и внутренностей, промытую, запанированную в муке и обжаренную в растительном масле салаку и нашинкованный кольцами обжаренный репчатый лук. Начинку покрыть раскатанным толщиной 0,7—0,8 см вторым слоем теста, наколоть вилкой.

Поверхность пирога смазать крепким чаем. Выпекать при температуре 180 °С до готовности. Так как начинка уже готова, зарумяненная корочка — показатель окончания выпечки. После выпечки пирог кисточкой смазать растительным маслом и нарезать на куски. Подавать к обеду горячим.

Пирог с визигой (постный)

Визига — жилы из хребта осетра. Хорошо разваренные, они превращаются в студенистую массу и делают пирог сочным.

Для теста: 600—800 г муки,

3 ст. ложки растительного масла, дрожжи, соль.

Для фарша: 100 г визиги, 1 стакан риса, 600 г лосося (или семги),

*3 луковицы, 3 гвоздики, ½ стакана оливкового масла,
петрушка, перец, щепотка мускатного ореха.*

Приготовление теста: из перечисленных ингредиентов замесить постное дрожжевое тесто.

Приготовление начинки: визигу замочить в воде. Потом сварить ее в соленой воде с белыми кореньями и пряностями. Когда визига станет мягкой, откинуть ее на дуршлаг и мелко порубить.

Рис вскипятить и откинуть на дуршлаг. Затем сполоснуть крупу холодной водой и опять положить в кастрюлю. Туда же положить 2 луковицы, 3 гвоздики, 2 ст. ложки оливкового масла и петрушку. Залить все соленым кипятком и варить рис до мягкости, но так, чтобы он получился рассыпчатым.

Оставшуюся луковицу почистить, измельчить и поджарить в 2 ст. ложках масла. Положить на ту же сковороду нарезанное





филе лосося (или семги) и слегка обжарить. Выложить рыбу на тарелку. Туда же перелить масло, в котором она поджаривалась.

Перемешать рыбу с визигой и рисом. Продукты перемешать, посолить, поперчить и приправить мускатным орехом. Раскатать тесто в 2 круглых пласта. На первый выложить начинку и закрыть ее вторым пластом теста. Края теста по бокам пирога плотно соединить и оставить его на 20—25 минут для расстойки.

Затем смазать рыбник яйцом и наколоть в нескольких местах ножом (для выхода пара). Выпекать при температуре 210—230 °С в течение 35—40 минут.

Готовый пирог смазать маслом и перед подачей нарезать на порции.

Рыбный пирог (куллен скинк)

*1 кг готового теста, 350 г копченого филе белой рыбы,
1/2 красной луковицы, 200 мл молока, 300 г лука-порей,
2 картофелины, 150 мл сливок, 1 яйцо, 2 ст. ложки нарезанной
петрушки, перец, соль.*

Раскатать тесто на слегка посыпанной мукой поверхности и положить в круглую форму диаметром 20 см. Наколоть тесто вилкой, накрыть пленкой и оставить на 30 минут. Затем запечь его в духовке (при температуре 200 °С) в течение 15 минут, прикрыв форму пергаментной бумагой.

В это время положить рыбу, измельченный лук и молоко в кастрюлю, довести до кипения на маленьком огне, накрыть крышкой и готовить 8—10 минут. Разделить рыбу на крупные куски.

Процедить жидкость, в которой готовилась рыба, в кастрюлю, добавить нарезанный по диагонали лук-порей. Довести все до кипения, накрыть крышкой и готовить 6 минут, пока лук не станет мягким. Слить жидкость в мерную кружку.

Почистить картофель, нарезать кубиками и отварить в воде 8—10 минут. Слить воду и остудить его. Положить рыбу, лук-порей и картофель на слегка пропеченное тесто.





Добавить в мерную кружку столько сливок, чтобы в общем объеме получилось 150 мл.

Вбить яйцо, посолить, поперчить, добавить петрушку и хорошо перемешать. Вылить смесь в форму, пирог запекать около 40 минут. При необходимости накрыть фольгой.

Пирог с семгой и саго

1 кг дрожжевого теста.

*Для начинки: 600 г семги, 200 г саго, 100 г сливочного масла,
3—4 яйца, укроп, соль, перец.*

Тесто поделить пополам и раскатать в 2 пласта.

Приготовление начинки: саго сварить, откинуть на дуршлаг и сполоснуть холодной водой. Когда она стечет, крупу посолить, смешать с 2 ст. ложками масла и с укропом.

Яйца сварить, охладить, почистить и измельчить. Рыбу нарезать тонкими ломтиками. На первый пласт теста положить слоями: саго — яйца — семга — перец — саго. Закрыть начинку вторым пластом теста. Смазать верх рыбника яйцом, посыпать сухарями и поставить его в горячую духовку. Выпекать до готовности.

Отдельно подать к пирогу оставшееся сливочное масло.

Рыбник «Поморский»

1 кг дрожжевого теста.

*Для начинки: 500 г рыбного филе, 1 луковица, 2—3 картофелины,
2—3 ст. ложки сливочного масла, соль и перец по вкусу.
Для смазывания: 2 яйца.*

Тесто раскатать, как для обычного пирога. Сформовать из него 2 лепешки круглой (или прямоугольной) формы.

Приготовление начинки: картофель вымыть, почистить и нарезать тонкими ломтиками. Филе поделить на крупные куски. Посыпать их солью и перцем.





Лук почистить и нарезать колечками.

На лепешку выложить слоями: сырой картофель — куски рыбного филе — сырой лук.

Начинку сбрызнуть маслом и накрыть ее второй лепешкой. Края теста соединить и подогнуть книзу. Дать пирогу время постояться, затем смазать его яйцом и сделать вилкой несколько проколов.

Выпекать рыбник в духовке, разогретой до температуры 200—220 °С.

Вместо сырого картофеля можно использовать картофельное пюре, приготовленное с добавлением жареного лука и молока (сливок).

Рыбник с судаком

Для теста: ржаная мука, вода, соль.

Для начинки: 2 небольших судака, 2 луковицы, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, соль, перец черный молотый и горошком, лавровый лист, зелень петрушки.

Приготовление теста: из муки, воды и соли замесить пресное ржаное тесто. (Вместо воды можно взять молоко, или простоквашу, или смесь молока, простокваши, сметаны и воды.) Замешанное тесто скатать в шар и дать ему «отдохнуть» (15—20 минут).

Приготовление начинки: рыбу вымыть, почистить и выпотрошить. Затем удалить жабры, язык, глаза. Тушки тщательно промыть и посолить. Лук почистить и нарезать тонкими колечками.

Судачков (целиком) уложить на раскатанное толщиной 0,7 см ржаное тесто. Посыпать кольцами лука, а сверху положить 2 ст. ложки сливочного масла, нарезанного тонкими пластинками. Приправить начинку перцем, мелко истолченным (или смолотым в кофемолке) лавровым листом и нарезанной зеленью петрушки.

Противоположные края теста соединить и защипнуть. Поверхность рыбника наколоть вилкой и смазать сметаной. Выпекать пирог при температуре 180—200 °С до готовности.





Горячий рыбник сразу же смазать оставшимся растопленным сливочным маслом, чтобы корочка была мягче.

Рыбник с мойвой

Для теста: ржаная мука, вода, соль.

Для начинки: 1 кг мойвы, 2 луковицы, 1 ст. ложка растительного масла, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Приготовление теста: из указанных продуктов замесить пресное ржаное тесто и оставить его на 20 минут, прикрыв салфеткой, чтобы не обветрилось.

Приготовление начинки: мойву почистить, выпотрошить, отрезать голову и хвост. Затем удалить хребет, оставив чистое филе. Рыбу хорошо промыть, отжать и слегка посолить. Лук почистить и нарезать кольцами.

Тесто раскатать в виде квадрата. Уложить, чередуя слои, мойву и лук. Приправить начинку солью и перцем.

Противоположные углы теста соединить и красиво зацепить шов. Поверхность пирога наколоть (ножом или вилкой).

Выпекать рыбник при температуре 210—220 °С до готовности. Горячий рыбник смазать растительным маслом.

Простой пирог с рыбой

Для теста: 2,5 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, $\frac{3}{4}$ стакана молока или воды, 15 г дрожжей.

Для начинки: 600 г филе рыбы, 1—2 луковицы, 1,5 ст. ложки растительного масла, соль, перец.

Приготовление теста: из перечисленных ингредиентов замесить дрожжевое опарное тесто. Разделить его на 2 равные части и скатать каждую в форме шара. Поставить тесто на некоторое время в теплое место для расстойки.





После этого один «шар» раскатать в пласт прямоугольной формы толщиной 1 см. Тесто слегка посыпать мукой, завернуть на скалку и перенести на смазанный жиром противень.

Приготовление начинки: рыбу разделить на крупные куски. Посолить их и поперчить. Лук почистить, измельчить и спассеровать на растительном масле.

На тесто положить кусочки сырого рыбного филе и посыпать пассерованным луком. Закрывать начинку вторым пластом теста, раскатанным из «шара». Края теста по бокам пирога плотно соединить и оставить его на 20—25 минут для расстойки.

Затем смазать рыбник яйцом и наколоть в нескольких местах ножом (для выхода пара). Выпекать его при температуре 210—230 °С в течение 35—40 минут.

Готовый пирог смазать маслом и перед подачей нарезать на порции.

Рыбник с визигой, рисом, яйцами и рыбой

*Для теста: 600—800 г муки, 250—300 мл молока
(или воды) вместе с дрожжами, 2—3 яйца,
100 г сливочного масла, соль, сухари.*

*Для начинки: 600—800 г рыбы, 70—100 г визиги,
 $\frac{3}{4}$ стакана риса, 3—4 яйца, 100 г сливочного масла,
1 луковица, укроп, петрушка, душистый перец, соль.*

Из указанных продуктов замесить дрожжевое тесто.

Для начинки визигу вымочить. Затем вымыть, залить чистой водой и варить до тех пор, пока она не станет мягкой. В воду положить соль, черный душистый перец, петрушку и $\frac{1}{2}$ луковицы. Готовую визигу откинуть на дуршлаг, сполоснуть холодной водой и мелко порубить.

Рис сварить — с оставшейся половинкой луковицы, петрушкой и 1 ст. ложкой масла. В визигу положить соль, сваренные вкрутую очищенные и порубленные яйца, а также вареный рис. Добавить в начинку масло, в котором поджаривалась рыба,





1 ст. ложку жирного бульона, измельченные укроп и зелень петрушки. Хорошенько перемешать продукты.

Тесто поделить пополам и раскатать в 2 пласта. Выложить на один $\frac{3}{4}$ фарша. Поверх разложить тончайшие ломтики очищенной от костей, немного посоленной и слегка обжаренной рыбы (щуки, судака, леща, лосося, осетрины, сига или сырой семги).

Затем выложить оставшийся фарш. Закрыть начинку вторым пластом теста, края красиво защипнуть. Поставить пирог в духовку на 1 час. На стол поставить сливочное масло.

Рыбник с форелью

1 кг дрожжевого теста.

Для начинки: 2 форели, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яичных желтка, черный перец (молотый и горошком), лавровый лист, зелень петрушки, соль.

Приготовление начинки: рыбу почистить, выпотрошить и вымыть. Затем приправить ее солью и перцем.

Лук почистить и нарезать тонкими колечками. Петрушку вымыть и измельчить.

На тесто положить подготовленную форель. Посыпать ее кольцами лука и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Поверх рыбы разложить тонкие пластинки охлажденного сливочного масла. Концы теста соединить и красиво защипнуть шов («елочкой»). Оставить рыбник для расстойки (на 15—20 минут), после чего тщательно наколоть вилкой поверхность и бока. Пирог смазать желтком и поставить в духовку.

Выпекать рыбник при температуре 180—200 °С до готовности в течение 1,5—2 часов. Горячий рыбник едят так: аккуратно срезают верхнюю корку, а остальное употребляют с помощью вилки и ножа.

СЛАДКИЕ ПИРОГИ

Пирог яблочный со сметаной

Для теста: 4 стакана муки, 120 г сливочного масла, 1 стакан молока, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 35 г дрожжей.

Для начинки: 400 г яблок, 100 г сахара, 5 ст. ложек сметаны.

Для смазывания пирога: 1 яйцо.

Приготовление теста: в $\frac{1}{2}$ стакана теплого молока развести дрожжи. Добавить 2 стакана муки и хорошенько перемешать продукты. Поместить опару в теплое место на 3—4 часа.

После этого подмешать к опаре необходимые для приготовления теста ингредиенты, замесить тесто и оставить его еще на 1,5 часа для брожения. Поднимающееся тесто время от времени обминать. Готовое тесто раскатать в пласт и выложить его в смазанную маслом форму.

Приготовление начинки: яблоки разрезать и, удалив сердцевину, нарезать их тонкими ломтиками. Кусочки фруктов выложить плотными рядами на тесто.

Сметану взбить с сахаром и залить ею яблоки. Краями теста обрамить начинку.

Дать пирогу время расстояться и смазать его яйцом.

Выпекать пирог при температуре 200 °С в течение 30 минут.

Пирог с яблоками (открытый)

Для теста: 7 стаканов муки, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 яйца, 50 г дрожжей, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Для начинки: 6—7 крупных яблок, $\frac{2}{3}$ стакана сахара, корица.

Приготовление теста: развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока. В большую кастрюлю влить теплое молоко, разведенные дрожжи, яйца и хорошенько все размешать.





Добавить сахар и соль. Муку всыпать небольшими порциями, продолжая вымешивать тесто. В конце процесса добавить растопленное масло.

Хорошо вымешенное тесто на 3—4 часа поставить в теплое место — для брожения. Поднимающееся тесто периодически обминать.

Приготовление начинки: яблоки очистить и нарезать на четвертинки. Затем вынуть семечки и разрезать еще раз пополам.

Дольки яблок выложить на раскатанный толщиной 1 см пласт теста и приподнять бортики. Украсить их «веревочкой» из теста. Посыпать сахаром и корицей.

Дать пирогу время расстояться.

Выпекать пирог в духовке при температуре 200—210 °С в течение 30 минут.

«Бабушкин пирог»

*Для теста: 7 стаканов муки, 200 г сливочного масла,
200 г сахара, 2 яйца, 50 г дрожжей, ½ ч. ложки соли.*

*Для начинки: 200 г свежих яблок (или 100 г сушеных),
1 стакан варенья.*

Для смазывания пирога: 1 яйцо.

Приготовление теста: развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока. В большую кастрюлю влить теплое молоко, разведенные дрожжи, яйца и хорошенько все размешать. Добавить сахар и соль. Муку всыпать небольшими порциями, продолжая вымешивать тесто. В конце процесса добавить растопленное масло.

Хорошо вымешенное тесто на 3—4 часа поставить в теплое место — для брожения. Поднимающееся тесто периодически обминать.

Приготовление начинки: из яблок удалить сердцевину и мелко нарезать их. (Сухофрукты отварить, откинуть на дуршлаг, охладить и пропустить через мясорубку.)





Яблоки смешать с вареньем.

Тесто, отрезав небольшой кусочек (для украшения пирога), выложить на посыпанный мукой стол, раскатать его в пласт и переложить в смазанную маслом сковороду (или на противень).

Края теста оформить бортиком и выложить на него подготовленную начинку. Из оставшегося кусочка теста скатать тонкие жгутики и уложить их на начинку сеточкой. Концы жгутиков по бокам закрепить. Дать пирогу время расстояться.

Выпекать пирог в духовке при температуре 200—210 °С в течение 30 минут.

Закрытый яблочный пирог

*Для теста: 100 г молотого фундука, 400 г муки,
250 г сливочного масла, 200 г сахара, 3 ст. ложки
ванильного сахара, 2 яичных желтка.*

*Для начинки: 100 г изюма, 2 ст. ложки рома, 750 г терпких яблок,
50 г обжаренных миндальных хлопьев, щепотка соли.*

Для глазури: 100 г сахарной пудры, 2 ст. ложки рома.

Для посыпки: 25 г хлопьев миндаля.

Приготовление теста: из молотого фундука, муки, масла, 150 г сахара, 1 ст. ложки ванильного сахара и яичных желтков быстро замесить песочное тесто и поставить его на 1 час в холодильник.

Приготовление начинки: изюм вымыть в горячей воде и вымочить в 2 ст. ложках рома.

Яблоки почистить и нарезать кубиками. Смешать их с оставшимся сахаром, ванильным сахаром, хлопьями миндаля и вымоченным изюмом.

Духовку нагреть до 220 °С. Тесто разделить на 2 части: одну побольше, а другую — поменьше. Обе части раскатать. Большую выложить в слегка смазанную маслом форму. По тесту равномерно распределить начинку и закрыть ее пластом оставшегося теста. Края закрепить.

Выпекать пирог в течение 1 часа.





Приготовление глазури: сахарную пудру и ром перемешать. Залить пирог глазурью и посыпать миндалем.

Яблочный пирог с брусничным конфитюром

*Для теста: 150 г муки, 1 щепотка соли,
¼ ч. ложки разрыхлителя, 50 г сахара, 1 яичный желток,
100 г охлажденного сливочного масла.*

*Для начинки: 750 г терпких яблок среднего размера,
500 мл молока, ½ ст. ложки лимонного сока,
1 пакетик порошка ванильного пудинга, 2 ст. ложки сахара,
150 г брусничного конфитюра, 2 ст. ложки абрикосового джема.*

Для посыпки: 40 г миндальных хлопьев.

Приготовление теста: смешать муку с разрыхлителем, сахаром, яичным желтком, солью и сливочным маслом. Накрыть тесто и поставить на 1 час в холодное место.

Приготовление начинки: яблоки почистить, разрезать пополам, надрезать в нескольких местах и сбрызнуть лимонным соком.

Из молока, пудингового порошка и сахара приготовить пудинг.

Тесто раскатать в пласт, выложить в разъемную форму и сформировать край высотой 2 см.

Пирог яблочный с миндалем

*Для теста: 5 яичных желтков, 400 г сахара,
2 стакана муки, 50 мл рома.*

*Для начинки: 10 яблок, 100 мл белого столового вина,
200 г мелкого изюма, 200 г миндаля, 200 г сахара,
по 100 г лимонных и апельсиновых цукатов.*

Приготовление теста: желтки и 200 г сахара растереть до бела. Добавить муку, оставшийся сахар, ром и все хорошенько вымесить. Тесто раскатать (не очень тонко) и вырезать из него





2 круга. Один положить на дно жестяной формы, а другой разрезать на полоски и обложить ими ее бока.

Приготовление начинки: яблоки почистить, удалить сердцевину и нарезать ломтиками. Сложить измельченные фрукты в кастрюлю и влить туда столовое вино. После этого положить изюм, мелко рубленный миндаль и сахар.

Поставить смесь на плиту и тушить до тех пор, пока яблоки не станут мягкими. Затем положить в начинку мелко нарубленные цукаты.

Переложить смесь в форму на тесто, прикрыть полосками, сделанными из второго круга. Края слепить. Пирог смазать яйцом, посыпать сахаром и поставить в духовку на 1,5 часа.

Пирог яблочный с коньяком

*Для слоено-дрожжевого теста: 700 г муки, 2 яйца,
125 мл молока, 2 ст. ложки сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли,
25 г дрожжей, 400 г сливочного масла (или маргарина).
Для начинки: 500 г яблок, 2 ст. ложки коньяка, 100 г сахара.
Для смазывания: 1 яйцо.*

Приготовление теста: развести дрожжи в теплом молоке. Замесить тесто из 350 г муки, яиц, сахара, соли и разведенных в молоке дрожжей. Вымешенное тесто поставить на 1—1,5 часа в теплое место для расстойки.

Оставшуюся муку перемешать с размягченным маслом (или маргарином).

Расстоявшееся тесто раскатать в широкий пласт и выложить на его середину смешанное с мукой масло. Закрыть масло краями теста в виде конвертика и дать ему расстояться 15 минут. Затем конвертик снова раскатать в пласт, завернуть края теста и оставить расстаиваться еще на 15 минут. Расстоявшееся тесто еще раз раскатать, края теста завернуть.

Приготовление начинки: яблоки очистить от кожуры, разрезать и удалить сердцевину. После этого нарезать фрукты тонки-





ми ломтиками. Полить их коньяком, засыпать сахаром и оставить на 20 минут — пропитываться.

Готовое тесто разделить на 2 части. Первую раскатать в пласт и переложить его в смазанную маслом форму. Края теста свесить за бортики формы. Выложить на тесто яблочную начинку.

Раскатать в пласт вторую часть теста и закрыть им начинку. Края теста защипнуть.

Сделать прокол в верхней части пирога и дать ему для расстояться (15—20 мин). Выпекать пирог при температуре 230 °С в течение 25 минут.

Пирог яблочный с малиной

Для теста: 500 г муки, 1 стакан молока, 25—30 г дрожжей, 150 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Для начинки: 250 г яблок, 200 г малины, 150 г сахара, 3 ст. ложки сметаны.

Для смазывания пирога: 1 яйцо.

Приготовление теста: развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока. Смешать в большой кастрюле теплое молоко, яйцо, сахар, соль и разведенные дрожжи. Небольшими порциями подсыпать муку. В самом конце добавить размягченное (или растопленное) масло. Вымешенное тесто на 3—4 часа поставить в теплое место — для брожения. Поднимающееся тесто время от времени обминать.

Тесто, отделив небольшую часть (для украшения пирога), раскатать в широкий пласт и выложить его на смазанный маслом противень. Сделать из теста бортики.

Приготовление начинки: яблоки разрезать, удалить сердцевину и измельчить. Смешать их с малиной, сахаром и сметаной.

Начинка при выпекании даст сок, поэтому, перед тем как выложить начинку, тесто лучше немного присыпать мукой. Потом выложить ровным слоем начинку, тоже пересыпая ее мукой.





Из оставшегося теста вырезать листочки или полоски и украсить ими пирог. Украшения из теста и края пирога смазать яйцом. Пирог оставить для расстойки на 15—20 минут.

Выпекать пирог при температуре 200 °С в течение 25—30 минут. Готовый пирог смазать сливочным маслом.

Яблочная шарлотка с вишней

*Для теста: 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки,
½ пакетика разрыхлителя.*

*Для начинки: 2—3 средних яблока, 5—6 вишен (без косточек),
1 ст. ложка корицы.*

Для смазывания формы: сливочное масло.

Для посыпания формы: манная крупа (или панировочные сухари).

Приготовление начинки: яблоки очистить от кожуры. Затем разрезать их пополам, вырезать семечки и измельчить средними кусочками. Перемешать их с корицей.

Приготовление теста: муку просеять и смешать с разрыхлителем.

Яйца взбить венчиком (достаточно долго — пока масса не посветлеет и не увеличится в объеме примерно в 3 раза). Аккуратно, не прекращая взбивание, ввести в яйца сахар. Продолжать взбивать еще некоторое время.

Муку добавлять небольшими порциями, продолжая взбивать массу до однородности. Тесто должно получиться консистенции не слишком густой сметаны.

Форму смазать сливочным маслом и равномерно посыпать манной крупой (или панировочными сухарями).

Вылить немного теста в форму. Вращая ее, распределить тесто по всей поверхности. На тесто равномерно выложить кусочки яблок и залить их остатками теста. Потом разложить ягоды.

Выпекать шарлотку в предварительно хорошо разогретой духовке при температуре 170 °С в течение 30 минут.

По прошествии этого времени проверить готовность пирога





зубочисткой (или спичкой): если на ней не осталось теста — шарлотка пропеклась. Выключить духовку и дать шарлотке там еще немного постоять (7—10 минут).

После этого вынуть ее, аккуратно потрясти форму, чтобы шарлотка отлепилась от краев, и выложить на плоское блюдо.

Посыпать пирог сахарной пудрой. (Можно смешать сахарную пудру с корицей.)

Яблочный пирог с шиповником

*Для теста: 400 г пшеничной муки грубого помола,
50 г соевой муки, тертая цедра $\frac{1}{2}$ лимона, 1 кубик дрожжей (42 г),
4 ст. ложки меда, 1 л теплого молока,
3 ст. ложки растительного масла, 4 яйца.
Для начинки: 1 кг терпких яблок, 300 г пюре из плодов шиповника,
200 мл сливок, сок 1 лимона, 150 г миндальных хлопьев.*

Приготовление теста: муку смешать с 25 г соевой муки и половиной цедры лимона. Сделать в муке углубление и покрошить туда дрожжи. Добавить 2 ст. ложки меда и немного молока. Из этих продуктов и части муки замесить опару и дать ей подойти (15 минут).

Добавить в опару растительное масло, 1 яйцо, оставшееся молоко и муку. Замесить тесто и дать ему подойти (в течение еще 30 минут).

Приготовление начинки: яблоки очистить от кожуры, вынуть сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

У оставшихся яиц отделить желтки от белков. Белки взбить в тугую пену. Желтки смешать с пюре из плодов шиповника, оставшимся медом, сливками, остатками соевой муки, лимонным соком и цедрой. Ввести взбитые белки.

Тесто раскатать на противне и дать ему подойти (15 минут).

Духовку нагреть до 200 °С.

Выложить на тесто нарезанные яблоки. Смазать их шиповниковой массой и посыпать хлопьями миндаля.





Пирог выпекать в течение 30 минут (и еще 10 минут подержать его в выключенной духовке).

Пирог слоеный с яблоками и изюмом

Для теста: 3 стакана муки, 3 яйца, 400—500 г сливочного масла (или маргарина), $\frac{1}{3}$ ч. ложки соли, 3 ст. ложки воды (или молока).

Для начинки: 400 г свежих яблок, $\frac{1}{2}$ стакана изюма,

$\frac{1}{2}$ стакана сахарного песка.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовление теста: из перечисленных ингредиентов замесить скороспелое слоеное тесто. Раскатать его в продолговатый пласт шириной 30 см (толщиной 0,5 см) и переложить на сбрызнутый водой противень.

Вдоль пласта, в средней его части, разложить нарезанные ломтиками очищенные яблоки, равномерно посыпая их промытым изюмом и сахаром.

Ножом нарезать края пласта теста в виде ленточек и переплести их так, чтобы они покрывали начинку. Поверхность пирога смазать яйцом. Выпекать пирог при температуре 230—240 °С в течение 40 минут.

Яблочно-творожный пирог

Для песочного теста: 250 г муки, 100 г сахара,

1 щепотка соли, 125 г охлажденного сливочного масла.

Для начинки: 500 г жирного творога,

1 пакетик ванильного пудинга, 100 г сахара, 3 яйца,

200 мл сливок, 50 г кишмиша, 500 г яблок.

Для смазывания формы: сливочное масло.

Приготовление теста: муку замесить с сахаром, солью, маслом и 2—3 ст. ложками очень холодной воды. Тесто поставить на холод на 1 час.





Творог сначала отжать, а затем смешать с пудинговым порошком и сахаром.

У яиц отделить желтки от белков. Белки и сливки взбить в тугую пену.

В творожную массу добавить желтки и кишмиш, после чего ввести взбитые белки и сливки. Яблоки очистить и нарезать дольками.

Духовку нагреть до 180 °С. Две трети песочного теста раскатать в виде круга и выложить им дно слегка смазанной маслом разъемной формы. Остальное выложить по краю формы. Тесто на дне формы наколоть в нескольких местах вилкой.

Заполнить форму творожной массой и разровнять ее. Поверх выложить дольки яблок. Пирог выпекать в нижней части духовки в течение 1 часа 15 минут.

Французский яблочный пирог

Для теста: 75 г размягченного сливочного масла, 150 г сахара, 2 ст. ложки ванильного сахара, 1 щепотка соли, 4 яйца, 100 г муки, 50 г пищевого крахмала, 1 ч. ложка разрыхлителя.

Для начинки: 750 г терпких яблок, 150 г сметаны, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Для смазывания формы: сливочное масло.

Приготовление теста: сливочное масло взбить со 100 г сахара, 1 ст. ложкой ванильного сахара и солью. Постепенно вбить 2 яйца.

Муку смешать с крахмалом и разрыхлителем. Ввести смесь в основную массу.

Приготовление начинки: яблоки очистить от кожуры, вынуть сердцевину и нарезать на кружочки толщиной 0,5 см.

Духовку нагреть до 180 °С.

Тесто выложить в слегка смазанную маслом форму и разровнять. Нарезанные яблоки разложить на тесте в форме венка и слегка вдавить их в тесто.





Пирог выпекать в нижней части духовки в течение 35 минут.

Сметану взбить с оставшимися яйцами, сахаром и ванильным сахаром. Полить этой массой яблочный пирог и продолжать выпекать (теперь уже в середине духовки) в течение 25 минут.

Готовый пирог остудить и посыпать сахарной пудрой.

Польский яблочный пирог

Для теста: 200 г размягченного сливочного масла, 100 г сахара, 1 стручок ванили, 3 яйца, 4 ст. ложки молока, 225 г муки, 50 г пищевого крахмала, 1 ст. ложка разрыхлителя.

Для начинки: по 50 г изюма и коринки, 50 г сахара, 3 ст. ложки рома, 750 г терпких яблок, ½ лимона,

½ ч. ложки молотой корицы, 1 щепотка (на кончике ножа) молотой гвоздики, 100 г молотого миндаля.

Для смазывания противня: сливочное масло.

Приготовление теста: взбить масло с сахаром. У яиц отделить желтки от белков. Стручок ванили разрезать, выскоблить содержимое. Половину ванили, вместе с желтками и молоком, добавить в масляную массу. Хорошенько все перемешать. Муку смешать с крахмалом и разрыхлителем и постепенно ввести в основную массу.

Приготовление начинки: изюм и коринку промыть в горячей воде, обсушить полотенцем и замочить в роме.

Яблоки очистить и нарезать тонкими дольками. Лимон вымыть теплой водой, цедру натереть и добавить в яблоки. Выжать из лимона сок и, вместе с пропитанными ромом ягодами, пряностями и сахаром, смешать с яблоками.

Духовку нагреть до 220 °С.

Противень хорошо смазать маслом. Тесто выложить на противень, поверх распределить яблочную массу.

Выпекать пирог (в середине духовки) в течение 25 минут.

Белки вместе со 100 г сахара и остатками ванильной массы взбить в тугую пену. Добавить орехи.





Белковую массу нанести на поверхность пирога и выпекать его (уже в нижней части духовки) еще 20 минут.

Яблочный пирог с марципановыми полосками

Для марципана: 250 г очищенного миндаля, 125 г меда, 2 ст. ложки розовой воды, 5 капель горького миндального масла, 1 яйцо.

Для теста: 2 яйца, 375 г пшеничной муки грубого помола, 1 ч. ложка разрыхлителя, 200 г сливочного масла, 100 г меда.

Для начинки: 1 кг терпких яблок, 50 г сливочного масла, 50 г гранулированного тростникового сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотой корицы.

Приготовление марципана: размолоть в миксере миндальные орехи. Смешать на водяной бане 125 г меда с молотым миндалем и розовой водой.

Приготовление теста: у 2 яиц отделить желтки от белков. Муку перемешать с разрыхлителем, маслом, оставшимся медом и 2 яичными желтками. Поставить тесто на холод.

Приготовление начинки: яблоки очистить и нарезать дольками.

Оставшееся масло растопить в большой сковороде. Положить в него гранулированный тростниковый сахар и корицу. Добавить в смесь нарезанные яблоки и тушить их в течение 10 минут, регулярно помешивая.

Духовку нагреть до 200 °С.

Тесто раскатать, выложить на противень и выпекать (в верхней части духовки) в течение 10 минут.

В марципановую массу добавить горькое миндальное масло и яйцо. Оставшиеся яичные белки взбить в тугую пену и ввести в эту смесь.

Выложить на тесто начинку из яблок. Марципановой массой (с помощью кондитерского мешочка) нанести на пирог рисунок в виде сетки. Продолжать выпекать пирог до готовности (примерно 20 минут).





Пирог «Грецкий орех»

*2 стакана муки, 200 г сливочного масла (или маргарина),
1 стакан сахара, 2 яйца, 1 ч. ложка соды, $\frac{3}{4}$ стакана кефира,
2 ст. ложки какао, 5 ст. ложки измельченных грецких орехов,
1 ст. ложка сахарной пудры, уксус.*

Яйца взбить с сахаром. Добавить кефир и соду, гашенную уксусом.

Какао-порошок перемешать с мукой. Добавить яблочную массу и замесить тесто. Добавить в него размягченное масло (или маргарин) и орехи.

Тесто хорошо вымесить и выложить в смазанную маслом форму.

Выпекать пирог при температуре 200 °С в течение 20—25 минут.

Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Скандинавский яблочный пирог

*100 г пшеничной муки грубого помола, 100 г гречневой муки,
по 3 щепотки молотых корицы и ванили, 150 г гранулированно-
го тростникового сахара, 100 г размягченного сливочного масла,
125 г французского крема-сметаны, 3 яйца, 100 г молотого фундука,
2 ст. ложки рома, 6 яблок среднего размера, 150 г сметаны.*

Приготовление теста: муку смешать с разрыхлителем, 2 щепотками корицы, 2 щепотками ванили и 75 г гранулированного тростникового сахара. Добавить сливочное масло. 100 г крема-сметаны и 1 яйцо. Замесить тесто и поставить его на 30 минут на холод.

Приготовление начинки: фундук обжарить, снять кожицу и натереть на крупной терке. Смешать орехи с 25 г гранулированного тростникового сахара, 1 ст. ложкой рома и оставшимся кремом-сметаной.

Яблоки очистить, разрезать пополам и выложить в ореховую массу.





Приготовление глазури: хорошо размешать сметану с оставшимися яйцами, ромом, гранулированным тростниковым сахаром, корицей и ванилью.

Духовку нагреть до 200 °С.

Форму смазать маслом. Тесто раскатать и уложить на дно формы, сформировать края высотой 3 см. Яблоки выложить на тесто и залить глазурью. Выпекать яблочный пирог в течение 30 минут — до образования румяной корочки.

Пирог с медово-изюмно-лимонной начинкой

Для теста: 250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 яйца, мука, 1 неполная ч. ложка соды, погашенной уксусом.

Для начинки: ½ стакана меда, 1 стакан изюма, 1 лимон.

Приготовление теста: из перечисленных ингредиентов замесить крутое песочное тесто.

Приготовление начинки: изюм пропустить через мясорубку вместе с лимоном. Получившуюся массу смешать с медом.

Тесто раскатать в 3 коржа. Испечь их (по очереди) и остудить.

Переложить коржи начинкой. На ночь поставить пирог под пресс — для лучшей пропитки — и посыпать сахарной пудрой.

Пирог с грецкими орехами

Для слоено-дрожжевого теста: 500 мл молока, 50 г дрожжей, 350 г сливочного масла (или маргарина), 150 г сахара, 2 яйца, ½ ч. ложки соли, 1,25 кг муки.

Для начинки: 1 стакан молотых орехов, 1 яйцо, 100 г сахара.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовление теста: развести дрожжи в теплом молоке. Добавить яйца, сахар, соль и половину количества муки. Замесить тесто и поставить его для расстойки. Оставшуюся часть муки перемешать с размягченным маслом.





Расстоявшееся тесто раскатать в пласт. В середину положить масло, растертое с мукой. Завернуть края теста и раскатать его. Края теста снова завернуть и поставить его на 15 минут растаиваться. Эту операцию проделать 3—4 раза.

Приготовление начинки: смешать орехи, сахар и яйцо.

Готовое тесто разделить на 2 части. Одну раскатать в пласт и переложить его на смазанный маслом противень.

На тесто ровным слоем выложить начинку. Раскатать пласт из второй части теста и закрыть им начинку. Края теста защипнуть. Дать пирогу расстояться, смазать яйцом и сделать прокол в верхнем слое.

Выпекать пирог при температуре 200—230 °С в течение 25—30 минут.

Пирог «Лимонный»

*Для теста: 50 г дрожжей, 2 ст. ложки сахара, 2 яйца,
200 г маргарина, ½ стакана молока, 500 г муки,
соль на кончике ножа.*

Для начинки: 1 лимон, 1,5 стакана сахара.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовление теста: развести дрожжи в молоке.

Яйца взбить с сахаром и смешать с разведенными дрожжами. Добавить муку и размягченный маргарин.

Оставить тесто для расстойки (на 1—1,5 часа). Затем, отделив небольшой кусочек (для украшения пирога), раскатать его в пласт и выложить в форму, смазанную маслом. Сделать бортики для начинки.

Приготовление начинки: лимон очистить от кожуры и натереть на терке (или пропустить через мясорубку). Лимонную массу растереть с сахаром и выложить на тесто. Края завернуть.

Из оставшегося теста скатать жгутики и выложить их на начинке в виде сетки. Концы жгутиков закрепить по бокам. Тесто смазать яйцом.





Выпекать пирог при температуре 180—200 °С в течение 20—25 минут.

Швейцарский яблочный пирог

100 г молотого фундука, 4 ст. ложки сахара, по 50 г изюма и коринки, 3 ст. ложки рома, 750 г терпких яблок, 50 г толченых сухарей, цедра 1 лимона, 1 ч. ложка молотой корицы, по 1 щепотке молотой гвоздики, кардамона и имбиря, 100 г размягченного сливочного масла, 75 г сахара, 1 ч. ложка ванильного сахара, 2 яйца, 100 г муки, 50 г пищевого крахмала, 1 ч. ложка разрыхлителя.

Выложить форму алюминиевой фольгой и хорошо смазать маслом. Орехи смешать с сахаром и высыпать на фольгу.

Изюм и коринку вымыть горячей водой и вымочить в роме. Яблоки очистить и натереть на крупной терке. Затем смешать их с толчеными сухарями, пряностями, размоченными в роме фруктами. Разложить массу поверх орехов.

Духовку нагреть до 180 °С.

Масло с сахаром, ванильным сахаром и яйцами взбить в пену. Добавить муку, пищевой крахмал, разрыхлитель и хорошо перемешать. Тесто распределить по яблочной массе и разровнять.

Выпекать пирог в течение 1 часа.

Готовому пирогу дать немного остыть, а потом перевернуть форму и снять фольгу.

Пирог «Лимонник»

1 кг дрожжевого слоеного теста.

Для начинки: 1—2 лимона, 1 стакан сахара, сахарная пудра.

От дрожжевого слоеного теста отделить $\frac{1}{3}$ и поместить в морозильник, а $\frac{2}{3}$ — просто в холодильник (на 3 часа).





Приготовление начинки: лимоны (вместе с коркой, но без семян) пропустить через мясорубку и смешать с сахаром.

Большую часть теста раскатать в пласт и перенести его на смазанный маслом противень (или сковороду). Покрыть этот пласт лимонной начинкой. На нее натереть (на крупной терке) меньшую часть теста. Разровнять поверхность пирога и поставить его в духовку.

Готовый пирог, горячим, посыпать сахарной пудрой.

Пирог заварной с цедрой

*300 г сметаны, 1 стакан муки, 9 яиц, ½ стакана сахара,
цедра 1 лимона (или 1 апельсина, или 2 мандаринов).*

Довести до кипения сметану с мукой, все время размешивая. Дать смеси остыть и вбить в нее, по одному, яичные желтки.

Затем положить сахар и цедру лимона (или апельсина, или мандаринов) и все хорошенько размешать. После этого в тесто ввести взбитые белки и хорошо его перемешать.

Вылить тесто в форму, предварительно смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекать пирог в умеренно нагретой духовке до готовности.

Пирог апельсиновый

*2 яйца, 150—200 г сахара, 150 г маргарина (или сливочного масла),
1 ст. ложка ванильного сахара (или немного ванилина),
1 апельсин, цедра ½ лимона, 200 г муки, 1 ст. ложка разрыхлителя.*

Яйца взбить с сахаром. Добавить растопленный маргарин (или масло), тертую лимонную и апельсиновую цедру, апельсиновый сок и ванилин. В самом конце перемешать муку с разрыхлителем.

Тесто вылить на смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями противень (размерами 30х40 см).





Выпекать пирог в умеренно жаркой духовке примерно 10 минут.

Охлажденный пирог посыпать сахарной пудрой и нарезать на прямоугольные кусочки.

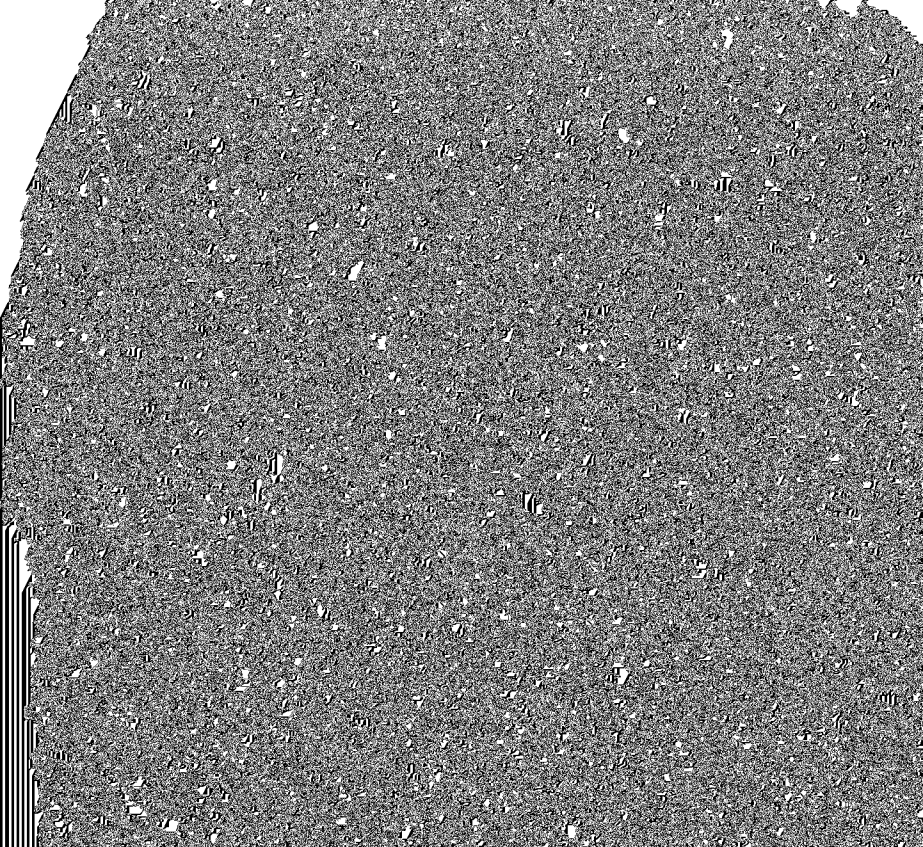
Лимонный пирог с меренгой

Корж из песочного теста.

Для начинки: 100 г сахарного песка, $\frac{1}{8}$ ч. ложки соли,
 $\frac{1}{2}$ чашки кукурузного крахмала, тертая цедра
1 лимона (по желанию), 2 чашки кипящей воды,
3 яичных желтка, $\frac{1}{2}$ чашки лимонного сока,
1 ст. ложка маргарина.

Для меренги: $\frac{1}{4}$ ч. ложки соли, 3 яичных белка, $\frac{1}{4}$ ч. ложки

сахарной пудры (по желанию), 1 ст. ложка кукурузного крахмала





Открытый пирог с яблоками и брусникой

Для теста: 30—50 г свежих дрожжей, 500 мл молока, 250 г сливочного маргарина, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка растительного масла, 700—800 г муки, соль на кончике ножа.

Для начинки: 6—7 яблок одинакового размера, сок 1 лимона, ½ стакана сахара, несколько ягод брусники или клюквы.

Для смазывания пирога: 1 яичный желток.

Приготовление теста: из вышеуказанных ингредиентов замесить дрожжевое тесто.

Приготовление начинки: яблоки, не очищая от кожуры, нарезать тонкими одинаковыми ломтиками, сбрызнуть соком лимона и пересыпать сахаром.

Тесто раскатать в виде овала толщиной 1 см, наколоть вилкой. Подготовленные ломтики яблок уложить «чешуей» по поверхности теста, между дольками яблок разместить ягоды.

Края теста загнуть, смазать желтком, по краю овала положить «веревочку», сплетенную из теста, прижать ее к овалу и также смазать желтком.

Выпекать пирог при температуре 180—200 °С до готовности.

Пирог творожный с ягодами

Для теста: 80 г сахарной пудры, 80 г сливочного масла (или маргарина), 1 яичный желток, 200 г муки, 1 щепотка соли.

Для творожного крема: 125 г сахарного песка, 7 яиц, ½ лимона, 600 г жирного творога, 125 г крахмала, 1 щепотка соли.

Для украшения: 100 мл сливок, 100 г ягод.

Приготовление теста: замесить тесто из пшеничной муки, сахарной пудры, сливочного масла (или маргарина), яичного желтка и соли. Затем скатать его в шар и, завернув в алюминиевую фольгу, положить на 30 минут в холодильник.

Дно и бортик разъемной формы застелить бумагой для выпекания. Предварительно нагреть духовку до температуры 150 °С.





На посыпанной мукой поверхности раскатать тесто в пласт толщиной приблизительно 1 см. Аккуратно выложить им форму для выпекания, немного приподняв края. Тесто в нескольких местах наколоть вилкой.

Приготовление творожного крема: белки отделить от желтков. Лимон вымыть горячей водой, обсушить и натереть цедру (около 1 ст. ложки). Отжать сок. Яичные желтки и 100 г сахарного песка взбить до кремообразного состояния.

Тщательно перемешать с творогом, 2 ст. ложками лимонного сока и тертой цедрой.

Крахмал просеять через сито поверх творожного крема. Вымесить до образования плотной массы. Белки, соль и оставшийся сахарный песок взбить в крутую пену. Деревянной лопаточкой перемешать с творожной массой. Намазать массу на тесто. Пирог выпекать в предварительно нагретой духовке на средней полке около 30 минут. Вынуть пирог из формы охлажденным.

Взбить сливки в крутую пену и заполнить ими кондитерский мешочек с большим звездчатым наконечником. Выдавить на поверхность пирога пышные розочки из сливок.

Ягоды вымыть и обсушить. Разложить в серединки сливочных розочек.

Воздушный черничный пирог с рисом

*500 г черники, 1 л молока, 300 г риса, 150 г сахара,
70 г рубленого миндаля, 60 г изюма, 70 г масла сливочного,
40 г маргарина, 3 яйца, соль по вкусу.*

Молоко вскипятить, всыпать в него подготовленный рис и разварить. Хорошенько растереть желтки с сахаром, сливочным маргарином и щепоткой соли. Осторожно смешать с рисом.

Добавить миндаль, изюм и чернику, слегка проваренную с сахаром. В конце приготовления прибавить отдельно взбитые белки.





Форму смазать маргарином, выложить в нее подготовленную массу, разложить на поверхности кусочки сливочного масла и запечь в духовке.

Духовку нагреть до 220 °С. Выпекать песочное тесто в течение 10 минут. Готовую хрустящую форму из теста смазать брусничным конфитюром. Поверх распределить ванильный пудинг, а на него выложить половинки яблок. Выпекать пирог еще в течение 35 минут.

Миндальные хлопья обжарить на сухой сковороде до золотисто-коричневого цвета.

Абрикосовый джем подогреть, протереть через сито и смазать им яблоки.

Готовый пирог посыпать миндальными хлопьями.



ЧЕБУРЕКИ

Чебуреки — это одна из разновидностей пельменей, представляющая собой мучное изделие из пресного (иногда дрожжевого) теста обычно с мясной начинкой и острым соусом. Чебуреки считаются традиционным блюдом у крымских татар и азербайджанских турков. Их принято подавать к столу и в будни, и в праздники.

Начинкой для приготовления чебуреков могут служить самые различные мясные фарши из говядины, баранины, свинины, мяса птицы, рыбного филе, грибов, яиц и прочего, с обязательным добавлением разных приправ и пряностей. К чебурекам принято подавать острый соус. Его тоже можно приготовить самостоятельно и по своему вкусу.

В тесто для чебуреков обязательно добавляется сахар, который придает готовым изделиям золотистый цвет, и растительное масло или другой подходящий жир. Масло придает готовым чебурекам характерную пузырчатость. В тесто также обязательно добавляется яйцо, что повышает его пузырчатость и прочность. Кроме того, для чебуреков лучше делать заварное тесто, чтобы лепешки получились мягкими и пластичными. Но в ряде рецептов используется простое пресное тесто, а также дрожжевое или слоеное.

Форма чебуреков вытянутая, в виде полумесяца, с защипнутыми краями и плоская. В длину эти изделия могут составлять 15—20 см, в ширину — в 2 раза меньше.

Традиционно чебуеки жарятся во фритюре. Однако их можно запечь в духовом шкафу или поджарить на сковороде в горячем масле.





Классические чебуреки

*Для теста: 500 г пшеничной муки, 130 мл воды, 1 яйцо,
50 мл растительного масла, 5 г сахара, 5 г соли.*

Для фарша: 400 г баранины, 200 г репчатого лука, 100 г курдючного сала, 120 мл кефира, 2 г молотого кардамона, 3 г измельченного имбиря, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для смазывания теста: 1 яйцо.

Для жаренья: 180 мл растительного масла.

Для подачи: 250 мл острого соевого уксуса.

Приготовить тесто. Воду вскипятить с солью, сахаром и маслом, немедленно засыпать в нее часть муки при непрерывном помешивании и замесить тесто. Когда оно немного остынет, добавить яйцо и перемешать. Постепенно всыпать оставшуюся муку и вымесить тесто однородной консистенции. Оно не должно липнуть к рукам, если же это происходит, можно добавить еще немного муки. Затем тесто нужно накрыть чистым полотенцем и оставить в тепле на 1—2 часа. Пока тесто выстаивается, его нужно 1 раз примять. Готовое тесто нарезать небольшими кусочками размером с мячик для настольного тенниса. Каждый кусочек раскатать в лепешку толщиной 1 мм и диаметром с блюдце или небольшую тарелку.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, нарезать мелкими кубиками и отбить. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и отбить толкушкой вместе с солью. Смешать мясо и лук, добавить кефир, черный молотый перец, кардамон, имбирь, соль и тщательно перемешать. Кефир хорошо связывает сырой фарш и не дает ему растечься, а в готовом изделии он практически не чувствуется.

Края лепешек смазать яйцом. Приготовленный фарш выложить на эти лепешки, сверху положить по кусочку сала. Сложить лепешки пополам в форме полумесяца и края защипнуть руками, вилкой или специальной машинкой, не оставляя прорех или щелей. Разогреть растительное масло в глубокой сковороде, жарить чебуреки с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета.





Подавать к столу в горячем виде, переложив на блюдо. Отдельно подать в соуснике острый соевый соус.

Чебуреки с говяжьей печенью, шпиком, грибами, сметаной и коньяком

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 мл воды, 50 мл растительного масла, 1 яйцо, 5 г сахара, 5 г соли.

Для фарша: 300 г говяжьей печени, 100 г шпика, 200 г свежих грибов, 100 г репчатого лука, 50 г сливочного масла,

50 мл греческого коньяка, 80 г сметаны, 1 г молотого майорана,

1 г молотой корицы, 1 г молотой гвоздики,

2 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для жаренья: 150 мл растительного масла.

Для подачи: 60 г укропа и петрушки.

Замесить тесто. Смешать горячую воду с сахаром, солью и растительным маслом. Влить эту жидкость в муку, замесить тесто. Когда остынет, добавить яйцо, снова вымесить. Оставить для расстойки на 40 минут, положив в пакет. Затем разделить тесто на круглые лепешки.

Приготовить фарш. Говяжью печень промыть, нарезать небольшими кусочками, обжарить в измельченном и растопленном шпике, затем влить коньяк, положить все специи, добавить сметану и соль, тушить на медленном огне под крышкой в течение 10—15 минут.

Затем дать мясу остыть и размять в пюре. Репчатый лук и грибы очистить, вымыть, дать обсохнуть, затем мелко нарубить и обжарить в сливочном масле. Когда обжарка остынет, соединить ее с мясным фаршем, все тщательно перемешать.

Фарш выложить на лепешки из теста, слепить чебуреки в форме полумесяца, защипнув края. Обжарить во фритюре до готовности.

Готовые чебуреки переложить на блюдо и украсить веточками укропа и петрушки.





Чебуреки с ветчиной, колбасой, сыром и помидорами

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 мл воды,

50 мл растительного масла, 1 яйцо, 5 г сахара, 5 г соли.

Для начинки: 200 г вареной ветчины, 100 г сырокопченой колбасы, 100 г тертого сыра, 200 г помидоров,

80 г репчатого лука, 3 г черного молотого перца,

60 мл белого сухого вина, 20 г топленого масла, соль по вкусу.

Для жаренья: 200 мл растительного масла.

Замесить тесто. Смешать горячую воду с сахаром, солью и растительным маслом. Влить эту жидкость в муку, замесить тесто. Когда остынет, добавить яйцо, снова вымесить. Оставить для расстойки на 40 минут, разделить на лепешки.

Приготовить начинку. Вареную ветчину и сырокопченую колбасу мелко нарезать, смешать с тертым сыром. Лук очистить, нашинковать, обжарить в топленом масле, добавить мелко нарезанные помидоры, потушить ингредиенты вместе, посолить и поперчить. Когда остынет, соединить с фаршем, влить вино, перемешать. Фарш выложить на лепешки из теста. Слепить чебуреки и обжарить их в горячем растительном масле до румяной корочки с обеих сторон. Подавать к столу горячими, на блюде.

Чебуреки с мясом и грибами

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл молока,

50 г жира, 5 г сахара, 10 г дрожжей, 5 г соли.

Для начинки: 300 г говядины, 200 г свежих шампиньонов, 150 г репчатого лука, 80 г растительного масла, 80 мл жирного мясного бульона, 4 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для жаренья: 150 г жира.

Приготовить тесто. В глубокой миске смешать соль, сахар и сухие дрожжи. Влить теплое молоко и растопленный жир, размешать и при непрерывном помешивании всыпать муку. Вымесить





тесто, накрыть его полотенцем, оставить при комнатной температуре на 50—60 минут. Готовое тесто разделить на кусочки, раскатать их в круглые лепешки диаметром 15 см.

Приготовить фарш. Говядину промыть, обсушить, пропустить через мясорубку. Шампиньоны очистить, промыть, обсушить, нашинковать вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Обжарить грибы и лук в растительном масле, затем дать остыть и соединить с мясом. Добавить мясной бульон, черный молотый перец и соль. Все тщательно перемешать и убрать в холодильник на 20 минут.

Затем выложить фарш на лепешки из теста, примять и свернуть лепешки пополам в форме полумесяца, расплющить, защипнуть края.

На сковороде разогреть жир и обжарить в нем чебуреки с обеих сторон до образования золотистой корочки. Готовые чебуреки переложить на блюдо, подать к столу в горячем виде.

Чебуреки с мясом индейки

Для теста: 500 г пшеничной муки, 120 мл воды, 1 яичный желток, 5 г сахара, 60 мл растительного масла, 5 г соли.

Для фарша: 350 г филе индейки, 100 г болгарского перца, 50 г перца чили, 100 г моркови, 40 мл лимонного сока, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для жаренья: 140 мл растительного масла.

Приготовить тесто. Просеять муку в миску. Желток смешать с водой, добавить соль, сахар и размешать. Эту смесь влить в муку и вымесить тесто. Затем добавить растительное масло и замесить тесто. Положить его в целлофановый пакет и оставить в холодильнике на 30—40 минут. Подготовленное тесто разделить на кусочки, из которых раскатать круглые лепешки для чебуреков.

Приготовить фарш. Филе индейки промыть, отварить до полуготовности, затем дать остыть и пропустить через мясорубку. Добавить к фаршу очищенные, вымытые и мелко нарезанные





болгарский перец и перец чили. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке, слегка отжать и положить в фарш. Влить туда же лимонный сок, положить молотый перец и соль, тщательно перемешать.

Выложить этот фарш на лепешки из теста, слепить плоские чебуреки, тщательно защипнув края. Жарить их во фритюре на среднем огне до образования золотисто-коричневой корочки. Готовые чебуреки переложить на тарелку и подать к столу горячими. Отдельно можно подать кислое молоко, кефир и т. п.

Чебуреки с мясом курицы и коньяком

*Для теста: 500 г пшеничной муки, 120 мл воды, 1 яйцо,
5 г сахара, 50 мл растительного масла, 5 г соли.*

*Для фарша: 400 г филе курицы, 50 г шпика, 100 г репчатого лука,
50 мл коньяка, 50 г пшеничной муки, 5 г измельченного чеснока,
50 г сливочного масла, 3 г черного молотого перца,
2 г молотой гвоздики, 1 измельченный лавровый лист,
1 г молотого кориандра, соль по вкусу.*

Для жаренья: 150 г сливочного масла.

Для подачи: 50 мл сухого вина, 60 г тертого сыра.

Замесить тесто по вышеописанному рецепту.

Приготовить фарш. Филе промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Пересыпать их солью, пряностями, залить коньяком, добавить чеснок и припустить на медленном огне на растопленном, измельченном шпике до полуготовности, затем размять до состояния пюре и дать остыть.

Добавить очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в сливочном масле вместе с мукой репчатый лук, все тщательно перемешать.

Фарш охладить и выложить на лепешки из теста. Слепить чебуреки и обжарить их в горячем сливочном масле до готовности.

Подавать к столу, переложив на блюдо, сбрызнув вином и посыпав тертым сыром.





Чебуреки из телятины с чесноком

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл воды, 5 г соли.

Для начинки: 500 г телятины, 150 г репчатого лука,

5 г измельченного чеснока, 100 мл кефира,

4 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для жаренья: 150 г сливочного масла.

Для подачи: 60 г зелени петрушки.

Приготовить тесто. Муку заварить подсоленной кипящей водой, замесить тесто. Оставить на 20 минут для расстойки, разделить на лепешки.

Приготовить начинку. Телятину мелко нарезать, смешать с очищенным и нашинкованным репчатым луком. Добавить в фарш чеснок, кефир, молотый перец и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать и убрать на холод на 20 минут.

Подготовленный фарш выложить на лепешки из теста, слепить чебуреки в форме полумесяца, плотно защипнув края.

Обжарить чебуреки в горячем сливочном масле до золотисто-коричневой корочки с обеих сторон. Готовые чебуреки переложить на блюдо и посыпать промытой и измельченной зеленью петрушки. Подавать к столу горячими.

Чебуреки с мясом и сыром

Для теста: 500 г пшеничной муки, 120 мл воды, 5 г сахара,

5 г дрожжей, 100 мл растительного масла, 5 г соли.

Для фарша: 250 г баранины, 250 г свинины, 250 г репчатого лука,

100 мл кефира, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для жаренья: 150 мл растительного масла.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 100 г тертого сыра.

Приготовить тесто. В глубокой миске смешать соль, сахар и сухие дрожжи. Влить теплую воду, растительное масло, размешать и затем при непрерывном помешивании всыпать муку, вымесить тесто. Месить до тех пор, пока тесто не перестанет





прилипать к рукам. Затем накрыть его полотенцем, оставить при комнатной температуре на 50—60 минут. Готовое тесто разделить на кусочки и раскатать их в круглые лепешки диаметром 15 см.

Приготовить фарш. Баранину и свинину промыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить кефир, черный молотый перец и соль. Все тщательно перемешать и убрать в холодильник на 20 минут. Можно при разделывании фарша добавить в него немного колотого льда. Приготовленный фарш выложить на одну сторону лепешки из теста, равномерно распределить по поверхности, накрыть другой стороной, края защипнуть.

На сковороде разогреть растительное масло и жарить в нем чебуреки с обеих сторон до образования золотистой корочки. Переворачивать чебуреки лучше деревянной лопаткой, чтобы не проколоть тесто. Готовые чебуреки переложить на блюдо, смазать сливочным маслом и посыпать тертым сыром.

Чебуреки с мясом, грибами и рисом

Для теста: 500 г пшеничной муки, 120 мл воды,

60 мл растительного масла, 1 яйцо, 5 г сахара, 5 г соли.

Для фарша: 150 г свинины, 150 г говядины, 200 г жареных грибов, 100 г сваренного до полуготовности риса, 100 г репчатого лука, 70 мл воды, 3 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, 2 г молотого кардамона, соль по вкусу.

Для жаренья: 150 мл растительного масла.

Для подачи: 80 г зелени укропа и петрушки.

Приготовить тесто. Вскипятить воду с растительным маслом, добавив соль и сахар. Затем в горячую жидкость всыпать при непрерывном помешивании муку и замесить тесто. Когда тесто остынет, добавить яйцо и оставшуюся муку, вымешивать до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам. После завернуть тесто в целлофановый пакет и положить в холодильник на 1 час.





Подготовленное тесто разрезать на кусочки и раскатать их в лепешки диаметром 12—15 см.

Приготовить фарш. Свинину и говядину промыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Смешать фарш с жареными грибами и сваренным до полуготовности рисом. Добавить воду, черный и красный молотый перец, кардамон и соль. Все тщательно перемешать и убрать в холодильник на 20 минут.

После этого выложить фарш на лепешки из теста, слепить чебуреки. Жарить их в горячем растительном масле до готовности. Затем переложить чебуреки на блюдо и посыпать промытой, измельченной зеленью укропа и петрушки.

Чебуреки с говядиной, картофелем, морковью и болгарским перцем

Для теста: 500 г пшеничной муки, 120 мл воды, 1 яйцо, 5 г сахара, 50 мл растительного масла, 5 г соли.

Для начинки: 400 г отварной говядины, 100 г вареного картофеля, 60 г моркови, 100 г репчатого лука, 50 г корней сельдерея, 60 г болгарского перца, 5 горошин черного перца, 5 г тертого хрена, 80 г сметаны, соль по вкусу.

Для жаренья: 120 г жира.

Замесить тесто. Для этого соль и сахар растворить в горячей воде, добавить растительное масло. Затем эту смесь влить в муку, замесить тесто, потом добавить яйцо и тщательно вымесить. Оставить тесто на разделочном столе, прикрыв полотенцем, на 30 минут. Затем разделить на лепешки.

Приготовить фарш. Отварную говядину мелко нарубить, смешать с вареным картофелем, предварительно очищенным и размятым до состояния пюре. Добавить в фарш очищенные, вымытые и мелко нарубленные репчатый лук и болгарский перец. Морковь и корни сельдерея очистить, вымыть, натереть на терке, слегка отжать и положить в фарш. Добавить горошины черно-





го перца, хрен, сметану и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать, положить в пакет и убрать в холодильник на 20 минут.

Фарш выложить на лепешки из теста, слепить чебуреки в форме полумесяца. Жарить их в разогретом жире до готовности. Подавать к столу горячими.

Чебуреки с куриной печенью и ветчиной

*Для теста: 400 г пшеничной муки,
120 мл воды, 40 мл растительного масла,
1 яйцо, 5 г соли.*

*Для фарша: 200 г куриной печени, 120 г ветчины,
80 г репчатого лука, 40 г сливочного масла, 50 г сметаны,
2 г красного молотого перца, соль по вкусу.*

Для жаренья: 120 мл растительного масла.

Для подачи: 50 г зелени кинзы.

Замесить тесто. Смешать горячую воду с солью и растительным маслом. Влить эту жидкость в муку, замесить тесто. Когда оно остынет, добавить яйцо, снова вымесить. Оставить тесто для расстойки на 1 час, положив в пакет. Затем разделить тесто на круглые лепешки.

Приготовить фарш. Печень промыть, нарезать небольшими кусочками, обжарить в растительном масле (20 мл) вместе с нарезанной кубиками ветчиной, положить перец, добавить сметану и соль, тушить на медленном огне под крышкой в течение 5 минут.

Затем дать фаршу остыть и размять его в пюре. Репчатый лук очистить, вымыть, дать обсохнуть, затем мелко нарубить и обжарить в сливочном масле. Когда обжарка остынет, соединить ее с фаршем, все тщательно перемешать.

Фарш выложить на лепешки из теста, слепить чебуреки в форме полумесяца, плотно зацепив края. Обжарить их в оставшемся растительном масле.

Готовые чебуреки переложить на блюдо и украсить промытой и мелко нарезанной зеленью кинзы.





Чебуреки с бараниной, красным вином, гранатовым соком и имбирем

*Для теста: 500 г пшеничной муки, 120 мл воды, 5 г соли,
5 г сахара, 1 яичный желток, 50 мл растительного масла.*

*Для начинки: 500 г баранины, 150 г репчатого лука, 50 мл красного
сухого вина, 50 г измельченного свежего имбиря, 100 мл гранатового
сока, 4 г красного молотого перца, соль по вкусу.*

Для жаренья: 150 г сливочного масла.

Замесить тесто. Смешать горячую воду с сахаром, солью и растительным маслом. Влить эту жидкость в муку, замесить тесто. Когда оно остынет, добавить яичный желток. Оставить тесто для расстойки на 40 минут, затем разделить на лепешки.

Приготовить фарш. Баранину промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, залить вином и гранатовым соком, добавить имбирь и очищенный, вымытый, нашинкованный репчатый лук. Все перемешать и тушить на медленном огне под крышкой в течение 20—25 минут. Дать мясу остыть, затем размять его до состояния пюре и положить на 20 минут в холодильник.

Фарш выложить на лепешки из теста, слепить чебуреки в форме полумесяца. Обжаривать их с обеих сторон в разогретом сливочном масле до образования румяной корочки.

Перед подачей к столу переложить чебуреки на блюдо.

Чебуреки с мясом кролика и зеленым луком

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл воды, 5 г соли.

*Для начинки: 500 г мяса кролика, 150 г зеленого лука,
100 г сметаны, 5 г черного молотого перца, соль по вкусу.*

Для жаренья: 150 г топленого масла.

Для подачи: 50 г зелени укропа.

Приготовить тесто. Муку заварить подсоленной кипящей водой и замесить тесто. Оставить его на 20 минут для расстойки, затем разделить на лепешки.





Приготовить начинку. Мясо кролика промыть, мелко нарезать, смешать с вымытым и нарезанным зеленым луком. Добавить в фарш сметану, перец и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать и убрать на холод на 20 минут.

Фарш выложить на лепешки из теста, слепить чебуреки в форме полумесяца, защипнуть края.

Обжарить чебуреки в горячем топленом масле. Готовые чебуреки переложить на блюдо и посыпать измельченной зеленью укропа.

Чебуреки с мясом утки

*Для теста: 500 г пшеничной муки,
200 мл теплого молока, 5 г соли.*

*Для начинки: 400 г филе утки, 100 г репчатого лука,
70 г томатной пасты, 20 мл разбавленного столового уксуса,
50 мл белого сухого вина, 15 мл лимонного сока,
4 г молотого чеснока, 3 г черного молотого перца,
50 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Для жаренья: 120 мл растительного масла.

Замесить тесто из муки, теплого молока и соли. Оставить его на 20 минут для расстойки, затем разделить на круглые лепешки.

Приготовить начинку. Филе промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, положить в глубокую сковороду, смазанную сливочным маслом (использовать половину). Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, обжарить в оставшемся сливочном масле, затем смешать с томатной пастой, уксусом, вином, лимонным соком, чесноком, молотым перцем и солью. Полить смесью мясо. Накрыть сковороду крышкой и тушить мясо в течение 20—25 минут. Затем дать ему остыть и размять до состояния пюре. Фарш выложить на лепешки из теста и обжаривать их в горячем растительном масле до образования румяной корочки.

Подавать к столу горячими, переложив на блюдо.





Крымские чебуреки из смешанного фарша с базиликом

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 мл воды,

50 мл растительного масла, 1 яйцо, 5 г сахара, 5 г соли.

Для фарша: 250 г баранины, 200 г говядины, 150 г репчатого лука,

30 г измельченной зелени базилика, 2 г молотого кардамона,

3 г черного молотого перца, 80 мл кефира, соль по вкусу.

Для жаренья: 150 г сливочного масла.

Для подачи: 50 г зелени базилика.

Замесить тесто и сделать лепешки для чебуреков по выше-описанному рецепту.

Приготовить фарш. Баранину и говядину промыть, обсушить, пропустить дважды через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш измельченный базилик, кардамон, черный молотый перец, кефир и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать.

Поставить фарш в холодильник на 20 минут. После этого подготовленный фарш выложить на лепешки из теста. Слепить чебуреки и обжарить их с обеих сторон в горячем сливочном масле.

Готовые чебуреки переложить на блюдо и подать к столу горячими, украсив промытыми веточками базилика.

Чебуреки с мясом и капустой

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо,

150 мл воды, соль по вкусу.

Для фарша: 150 г говядины, 150 г свинины,

150 г тушеной белокочанной капусты, 50 г топленого масла,

100 г репчатого лука, 5 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для жаренья: 150 мл растительного масла.

Для подачи: 100 мл томатного соуса, 50 г зелени петрушки.

Приготовить крутое тесто из муки, яйца, воды и соли. Оставить его на 20 минут в тепле, затем разделить на лепешки.





Приготовить фарш. Свинину и говядину очистить от пленок, дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым луком. Добавить в фарш размятую до состояния пюре тушеную капусту, топленое масло, перец и соль. Все тщательно перемешать. Выложить фарш на лепешки из теста, защипнуть края.

Обжарить чебуреки в растительном масле, выложить на блюдо, полить томатным соусом и посыпать промытой и измельченной зеленью петрушки.

Чебуреки с мясом, грибами и языком

*Для теста: 500 г пшеничной муки, 120 мл воды,
150 г сливочного масла, соль по вкусу.*

*Для фарша: 300 г баранины, 150 г жареных грибов,
150 г вареного языка, 100 г тертого сыра, 1 яйцо,
100 г свежих огурцов, 50 г зелени петрушки,
3 г черного молотого перца, соль по вкусу.*

Для жаренья: 150 г сливочного масла.

Приготовить тесто. Просеянную муку заварить подсоленной кипящей водой, замесить тесто. Когда остынет, добавить в него размягченное масло, вымесить и убрать в холодильник на 20 минут. Разделить тесто на лепешки.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, мелко нарубить, смешать с яйцом, добавить соль и молотый перец, перемешать. Жареные грибы соединить с измельченным вареным языком, тертым сыром, посолить, поперчить, перемешать. Свежие огурцы вымыть, обсушить, измельчить и слегка отжать. Смешать их с промытой и измельченной зеленью петрушки, посолить и поперчить.

Выложить три вида фарша на лепешки из теста послойно, слепить чебуреки. Обжарить их в горячем сливочном масле до готовности. Подавать к столу горячими.





Чебуреки с мясом гуся и яблоками

*Для теста: 500 г пшеничной муки,
200 мл теплого молока, 5 г соли.*

*Для начинки: 400 г филе гуся, 2 больших кислых яблока,
100 г репчатого лука, 70 г томатной пасты, 20 мл столового
уксуса, 50 мл белого вина, 10 мл лимонного сока, 3 г красного
молотого перца, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Для жаренья: 120 мл растительного масла.

Замесить тесто из муки, теплого молока и соли. Оставить его на 20 минут для расстойки, затем разделить на круглые лепешки.

Приготовить начинку. Филе гуся промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, положить в глубокую сковороду, смазанную сливочным маслом (использовать половину). Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, обжарить в оставшемся сливочном масле, затем смешать с предварительно подготовленными и нарезанными небольшими кусочками яблоками, томатной пастой, уксусом, вином, лимонным соком, чесноком, молотым перцем и солью. Добавить смесь к мясу. Накрыть сковороду крышкой и тушить смесь в течение 15 минут. Затем дать ему остыть и размять до состояния пюре. Фарш выложить на лепешки из теста и обжарить их в горячем растительном масле.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ПИЦЦА	5
Пицца в домашних условиях	6
Для хорошей пиццы	7
Приготовление дрожжевого теста для пиццы	8
Первый способ	8
Второй способ	9
Третий способ	9
Четвертый способ	9
Пятый способ	10
Шестой способ	10
Седьмой способ	10
Восьмой способ	11
Девятый способ	11
Слоеное тесто для пиццы	11
Основные рецепты слоеного теста для пиццы	11
Рецепт первый	11
Рецепт второй	12
Рецепт третий	12
Рецепт четвертый	12
Основные правила приготовления теста	12
Творожно-масляное тесто для пиццы	12
Мягкое тесто для пиццы	13
Бездрожжевое тесто для пиццы	13
Песочное тесто	13
Тесто пресное	14
Тесто сметанное	14
Очень простое тесто для пиццы	14
Приготовление томатного соуса для пиццы	15
Томатный соус быстрого приготовления	15
Неаполитанский томатный соус	16
Пицца «Наполетана»	16
Первый способ	16
Второй способ	17





Рецепты классической пиццы «Маргарита»	17
Первый способ	17
Второй способ	18
Пицца по-итальянски	18
Первый вариант начинки	19
Второй вариант начинки	19
Третий вариант начинки	19
Пицца «Маринара»	20
Пицца «Времена года»	20
Пицца «Средиземноморская» с маслинами и анчоусами	21
Пицца с ветчиной и сладким перцем	22
Пицца с капустой брокколи и мягким сыром	23
Пицца со шпинатом и тунцом	24
Пицца «Мона-Лиза»	25
Пицца по-неаполитански типа «Маринары»	25
Пицца из зелени с сыром двух сортов	26
Мини-пиццы с кабачками цукини и крабами	27
Грибная пицца с индюшатиной	28
Пицца из рубленого мяса с баклажанами	29
Пицца с зеленым луком и салями	30
Луковая пицца с анчоусами	31
Пицца с острой свиной и перцем	32
Пицца «Три перца»	32
Пицца «Кольцо»	33
Пицца с тунцом и каперсами	34
Пицца с продуктами моря	35
Сладкая пицца «Умберто» с кедровыми орехами	36
Пицца с зеленым луком и салями	36
Пицца неаполитанская (по-русски)	37
Пицца с колбасой	37
Пицца с запеченными на тесте грибами.....	38
Первый способ	38
Второй способ	38
Пицца «Ди Рома»	39
Пицца с грибами по-нью-орлеански	40
Пицца «Неаполитана» оригинальная.....	40
Пицца с ветчиной и маслинами	41





Пицца рыбная	41
Пицца в СВЧ	42
Пицца «Веронезе»	42
<i>Пицца из дрожжевого теста</i>	42
<i>Пицца из бездрожжевого теста</i>	43
Пицца «Семейная»	43
<i>Начинки для «Семейной» пиццы</i>	43
Пицца с маслинами и анчоусами	44
Пицца «Пепперони»	45
Пицца луковая «Чипполино»	45
Картофельная пицца	46
<i>Первый способ</i>	46
<i>Второй способ</i>	47
Пицца по-милански	47
«Холостяцкая» пицца	48
Пицца с ананасом и базиликом	48
Пицца «Особая» (без яиц и начинки)	49
Пицца с макрелью и грибами	49
Рыбная пицца «Горячая»	50
<i>Первый способ (в обычной печи)</i>	50
<i>Второй способ (в СВЧ)</i>	51
Пицца с трепангами	51
<i>Первый способ (в обычной печи)</i>	51
<i>Второй способ (в СВЧ)</i>	52
Пицца с баклажанами	53
Пицца с ветчиной и сыром	54
Пицца «Карчофи» с артишоками	55
Пицца с ветчиной и ананасом	55
Пицца-рулет с кресс-салатом	56
Моментальная пицца	57
Пицца для вечеринки	57
Пицца с цукини и маслинами	59
Пицца по-матросски	59
Пицца «Дубровник»	60
Пицца грибная	60
Пицца с сыром и яйцом	61
Пицца с ветчиной и укропом	61





Пицца с куриной печенью	62
Квадратная острая пицца с перцем и соленым огурцом	62
Пицца «Болоньезе»	63
Пицца «Виктория»	64
Пицца с ветчиной и артишоками	64
Летняя пицца	65
Пицца с ветчиной и шампиньонами	65
Пицца с шампиньонами и сыром	66
Начинка <i>Perregroni</i>	66
Начинка «Вегетарианская»	66
Начинка «Европейская»	66
Начинка «Суприм»	66
Начинка «Морская»	67
Супер-пицца	67
Пицца с курицей и шампиньонами	68
Пицца «Ди Наполи»	68
Аргентинская луковая пицца	69
Пицца по-студенчески	70
Пицца «Наоборот» без сыра	71
Пицца с угрем и картофелем	72
Пицца в нарезку	72
Пицца сборная	73
Пицца с томатами и сыром в СВЧ	74
Пицца по-сибирски	74
Пицца с ананасом и базиликом	75
Пицца с курицей	75
Пицца с перцем	76
Пицца «От Макаревича»	77
Пицца с луганскими колбасками	77
Пицца «Самбука»	78
Пицца от «Дока-пиццы»	78
Первый способ	78
Второй способ	79
Пицца на скорую руку	80
Пицца на скорую руку (II)	80
Пицца рулетом	80
Пицца «Каприччо»	81





Пицца «Традиция»	81
«Мамина пицца»	82
Пицца по-лигурийски	82
Пицца с мидиями по-китайски	83
Пицца по-деревенски	83
Пицца хлебная с сыром	84
Перцовая пицца «Лос Мехиканос»	84
Пицца с макаронами	85
Пицца с мясной начинкой	85
Куриная пицца	86
Хлебная пицца	86
Овощная пицца	87
Пицца с пекарским порошком и помидорами	87
Пицца «Долороса»	88
Пицца по-бретонски	88
Пицца «Суперсуприм»	88
Пицца «Аи фунги» с грибами	89
Пицца со спаржей	90
Первый способ	90
Второй способ	91
Пицца «Золотой дракон» с креветками и рисом	91
Пицца с помидорами и горчицей	92
Пицца по-домашнему	92
Пицца «Оливье» по-русски	92
Несколько полезных советов по выпечке пиццы	93

БЛИНЫ..... 95

Блины постные	95
Блины гречневые заварные	95
Блины сдобные гречневые	96
Блины пшеничные	96
Блины пшеничные	97
Блины с припеком.....	97
Блины овсяные	98
Блины пшеничные царские	98
Блины с луком	99
Блины с грибами	99





Блины с рыбой по-океански.....	99
Блины голландские	100
Блины сметанные	100
Блины по-английски	101
Блины боярские	101
Блины рисовые.....	102
Блины на соде	102
Блины на сыворотке	103
Блины сборные	103
Блины яичные	104
Блины ржаные	104
Блины на воде	105
Блины кукурузные	105
Блины морковные.....	106
Блины рисовые с сыром.....	106
Блины пшеничные со сливками	107
Блины городские	107
Блины из кабачков.....	108
Блины воскресные.....	108
Блины пшеничные кисло-сладкие	108
Оладьи с морковью и яблоками.....	109
Пошехонские блинчатые трубочки.....	109
Блины шоколадные с апельсиновым соусом.....	110
Блины со сливовым соусом.....	110
Блины трехслойные (коман мелна).....	111
Блины с соусом по-турецки.....	111
Хичин	112
Блины пшенично-гречневые	112
Блины кукурузные (II)	113
Блины с крыжовником.....	113
Крепы с начинкой из козьего сыра	113
Блины с салатом из норвежской сельди	114
Блины-мешочки с лисичками	114
Блины с грибной начинкой.....	115
Творожно-ореховые блины.....	115
Картофельные блины	116
Картофельные блины с лососиной	116





Сырные блины.....	117
Блины с морковью.....	117
Блины из белого хлеба	118
Блины с клубникой и шоколадным соусом.....	118
Блины с малиной (вишней)	119
Блины из тыквы.....	119
Блины дрожжевые с тыквой.....	120
Блины с карамельным соусом с фундуком.....	120
Блины на пшенной каше.....	121
Блины со свининой по-датски.....	121
Блины с яйцами, луком или сметками.....	122
Блины с бананом и шоколадом.....	122
Блинные рулетики с окороком	123
Блины из манки	123
Блины с соусом по-турецки.....	124
Блины с фруктовым салатом	124
Блины с коричневым сахаром.....	125
Шотландские блины.....	125
Блины с рыбным фаршем	126
Блины с брусничным компотом	126
Блины с зеленым луком.....	127
Запеканка из блинчиков с орехами под белковым кремом.....	127
Блины с кремом	128
Русские хлебные блины	128
Блины из манной крупы	128
Блины скороспелые	129
Манные блинчики с изюмом.....	129
Блины картофельные растворчатые.....	130
Блины со шпинатом и крабами	130
Блины из сырого картофеля.....	131
Блины с яблоками и черникой.....	131
Блины с макаронами и кукурузой.....	132
Блины из тофу с черникой	133
Блинные рулетики	133
Блины фламбе в ликере «Гран Марнье»	134
Мешочки из блинов с ароматным абрикосом.....	134
Блины со сливами	135





Блины с яблоками и кальвадосом	135
Блины с шоколадом и малиной	136
Блины с клубникой и мороженым.....	137
Американские блины с черникой	137
Бретонские гречневые блины с яблоками и кальвадосом	138
Закусочные блины с салатом из сельди.....	139
Блины с яблоками и черной смородиной	139
Блины «Пикардийские штучки».....	140
Закусочные блины с печенью трески	141
Блинная пицца.....	141
Блинные мешочки с жульеном из красной рыбы	142
Блинные мешочки с курицей.....	143
Блинные мешочки с начинкой	143
Блинные мешочки с сюрпризом	144
Блинчатые мешочки с фасолью и курицей	145
Мешочки из блинчиков с маскарпоне и красной икрой	146
Блинные мешочки с мясом и грибами	147
Блинные мешочки с грибами и копченым сыром.....	148
Блины с беконом, авокадо и сметаной.....	149
Блинные мешочки с сыром и ветчиной.....	149
Блинный рулет с сыром.....	150
Блинный рулет с сыром и ветчиной	151
Блинные мешочки с креветками.....	151
Блинный рулет с творогом.....	152

ПИРОГИ	153
Обыкновенное безопарное дрожжевое тесто для пирогов	154
Сдобное опарное дрожжевое тесто	156
Обыкновенное пресное тесто	157
<i>Вариант 1 (на сметане)</i>	157
<i>Вариант 2 (без сметаны)</i>	157
Пресное несладкое тесто на соде	158
Слоеное тесто	158
Слоеное дрожжевое тесто	159
Слоеное пресное тесто.....	160
<i>Вариант I</i>	160
<i>Вариант II</i>	162





<i>Вариант III</i>	163
Слоеное тесто на кефире	165
Рубленое слоеное тесто	165
Рубленое слоеное тесто на сметане	166
Слоеное тесто на пиве	166
Постное тесто	166
Творожно-масляное тесто	167
Бисквитное тесто (холодный способ)	167
Бисквитное тесто (горячий способ)	167
Белковое тесто	168
Заварное тесто	169
Песочное тесто	169
Безе	170
Миндальное тесто	171

НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОГОВ (ФАРШИ)	173
Соус для фарша	173

НАЧИНКИ ИЗ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Фарш из мяса	174
Паштетная начинка	175
Начинки из субпродуктов (<i>телячьи легкие, сердце, печенька и т. п.</i>)	175
Мясная начинка из мякоти говядины	176
Мясная начинка со свежей капустой	176
Мясная начинка с яйцом	177
Мясная начинка с рисом	177
Начинка из грудинки	177
Начинка из ливера	177
Начинка из дичи или домашней птицы	178
Начинка из вареного мяса	178
Начинка из свинины	178
Начинка из мозгов	179
Начинка из дичи или домашней птицы с яйцом и рисом	179

НАЧИНКИ ИЗ РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ И РАКОВ

Начинка из рыбы с капустой	180
----------------------------------	-----





Начинка из рыбы	180
Начинка из визиги	181
Начинка из раков	181

НАЧИНКИ ИЗ КРУПЯНЫХ ПРОДУКТОВ

Начинка из гречневой каши со шпиком и яйцами	182
Начинка из риса и яиц	182
Начинка из гречневой каши	182
Начинка из риса	183
Начинка из гречневой каши с печенью	183
Начинка из пшена и изюма	184

НАЧИНКИ ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И САГО

Начинка из квашеной капусты	184
Начинка из свежей капусты с грибами	184
Начинка из свежей капусты	185
Начинка из моркови со сметаной	185
Начинка из репчатого лука	185
Начинка из тыквы	186
Начинка из грибов	186
Начинка из квашеной капусты с грибами	187
Начинка из свежих грибов.....	187
Начинка из зеленого лука	187
Начинка из соленых грибов	188
Начинка из грибов с помидорами.....	188
Начинка из картофеля	189
Начинка из грибов со сметаной	189
Начинка из сушеных грибов	189
Начинка из грибов и капусты	190
Начинка из саго	190
Начинка из саго с яйцом	190
Начинка из грибов с ветчиной и сыром	191

ПИРОГИ С МЯСОМ

Пирог с мясом и яйцом	192
Пирог с легкими и сердцем	192
Пирог мясной	193





Пирог с мясом	194
Праздничный пирог с фаршем	194
Пирог с печенью и гречневой кашей	195
Пирог с мясом птицы	196

ПИРОГИ С РЫБОЙ..... 198

Ржаная лепешка с сельдью (херинг-бонде)	198
Пирог с салакой и картофелем	198
Пирог с визигой (постный).....	199
Рыбный пирог (куллен скинк).....	200
Пирог с семгой и саго	201
Рыбник «Поморский»	201
Рыбник с судаком	202
Рыбник с мойвой	203
Простой пирог с рыбой	203
Рыбник с визигой, рисом, яйцами и рыбой	204
Рыбник с форелью	205

СЛАДКИЕ ПИРОГИ..... 206

Пирог яблочный со сметаной	206
Пирог с яблоками (открытый)	206
«Бабушкин пирог»	207
Закрытый яблочный пирог	208
Яблочный пирог с брусничным конфитюром	209
Пирог яблочный с миндалем	209
Пирог яблочный с коньяком	210
Пирог яблочный с малиной	211
Яблочная шарлотка с вишней	212
Яблочный пирог с шиповником	213
Пирог слоеный с яблоками и изюмом	214
Яблочно-творожный пирог	214
Французский яблочный пирог	215
Польский яблочный пирог	216
Яблочный пирог с марципановыми полосками	217
Пирог «Грецкий орех»	218
Скандинавский яблочный пирог	218



Пирог с медово-изюмно-лимонной начинкой	219
Пирог с грецкими орехами	219
Пирог «Лимонный»	220
Швейцарский яблочный пирог	221
Пирог «Лимонник»	221
Пирог заварной с цедрой	222
Пирог апельсиновый	222
Лимонный пирог с меренгой	223
Открытый пирог с яблоками и брусникой	224
Пирог творожный с ягодами	224
Воздушный черничный пирог с рисом	225

ЧЕБУРЕКИ	227
Классические чебуреки	228
Чебуреки с говяжьей печенью, шпиком, грибами, сметаной и коньяком	229
Чебуреки с ветчиной, колбасой, сыром и помидорами	230
Чебуреки с мясом и грибами	230
Чебуреки с мясом индейки	231
Чебуреки с мясом курицы и коньяком	232
Чебуреки из телятины с чесноком	233
Чебуреки с мясом и сыром	233
Чебуреки с мясом, грибами и рисом	234
Чебуреки с говядиной, картофелем, морковью и болгарским перцем	235
Чебуреки с куриной печенью и ветчиной	236
Чебуреки с бараниной, красным вином, гранатовым соком и имбирем	237
Чебуреки с мясом кролика и зеленым луком	237
Чебуреки с мясом утки	238
Крымские чебуреки из смешанного фарша с базиликом	239
Чебуреки с мясом и капустой	239
Чебуреки с мясом, грибами и языком	240
Чебуреки с мясом гуся и яблоками	241



Практичне видання
Серія «Корисна книга»
ВАСИЛЬЄВА Ярослава Васиївна
Піци, пироги, біляші та чебуреки
(Російською мовою)

Випускаючий редактор *Кратенко Л. О.*
Художній редактор *Кандиба О. С.*
Дизайн і верстка *Шевченко О. В.*
Коректор *Федорова К. С.*
Дизайн обкладинки *Кочка О. В.*

Підписано до друку 19.11.2012 р. Формат 84х108/32. Гарнітура Myriad Pro.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 13,44.
Наклад 4400 прим. Зам. № 2-1534.

Видано за ліцензією ТОВ «Видавництво "Аргумент Принт"»
Свідоцтво ДК 3771 від 28.04.2010.

Придбати книжки за видавничими цінами та подивитися детальну інформацію про інші видання можна на сайтах www.knigap.com, www.argprint.com.ua.

Замовити книгу можна листом:
поштова адреса: 61005, м. Харків, пл. Повстання 7/8.
e-mail: knigap@ukr.net

З питань оптових поставок звертатися:
тел: (057) 7-149-173, 7-149-358, 7-149-386.
Поштова адреса: 61005, м. Харків, пл. Повстання 7/8.
e-mail: zakaz@argprint.com.ua

<http://www.argprint.com.ua>
<http://www.knigap.com>

Віддруковано у ПРАТ «Харківська книжкова фабрика «Глобус»»
61012, м. Харків, вул. Енгельса, 11. Свідоцтво ДК № 3985 от 22.02.2011 р.
www.globus-book.com

Васильєва Я. В.

В 19 Піци, пироги, біляші та чебуреки. — Х.: Аргумент Принт, 2013. — 256 с. — (Корисна книга).

ISBN 978-617-594-542-1

ISBN 978-617-594-265-9 (серія)

Ароматні, надзвичайно смачні піци, пироги, біляші та чебуреки полюбляють усі. У кожної господині є свій перевірений рецепт, але завжди хочеться приготувати щось новеньке. У цій книзі Ви знайдете рецепти піц, пирогів, біляшів і чебуреків із м'ясом, овочами, рибою, грибами та іншими оригінальними начинками. Готуйте за нашими рецептами, і ці страви стануть родзинкою Вашого столу.

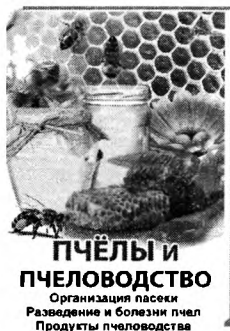
УДК 641.5
ББК 36.997

Серия «Полезная книга»

В серии «Полезная книга» собраны незаменимые практические пособия по медицине, кулинарии, домоводству, садоводству и многое другое. С помощью этих книг Вы сможете укрепить здоровье, приготовить самое восхитительное лакомство, украсить свой дом поделками, изготовленными собственными руками, разбить великолепный дачный участок. Читайте и получайте дельные советы от специалистов!

В серию вошли книги:

- Готовим для малышей. Детское питание от рождения до 6 лет
- Готовим по-домашнему. Завтраки. Обеды. Ужины
- Домашняя выпечка. Торты, пирожные, кексы, рулеты...
- Секреты домашнего копчения
- Книга для записей кулинарных рецептов. Лучшие блюда для всей семьи
- Витаминные заготовки. 600 рецептов домашнего консервирования
- Шторы, гардины, жалюзи, ламбрекены своими руками
- Электричество, отопление, водоснабжение, канализация
- Хиромантия. Предсказание и изменение судьбы
- Чудотворные иконы и почитаемые образы



Формат: 132x205 мм. Объем: 256 с. Язык: русский.
<http://www.argprint.com.ua>, <http://www.knigap.com>

Серия «Полезная книга»

Пиццу любят все: и гурманы, и люди, далекие от кулинарных изысков. Невозможно остаться равнодушным к этому ароматному, необыкновенно вкусному и в то же время такому простому в приготовлении блюду. А о вкусоности и популярности пирогов, беляшей, чебуреков можно говорить часами. Но лучше не говорить, а приготовить и попробовать! С нашей книгой вы научитесь готовить пиццу не хуже, чем в любимой пиццерии, пироги не хуже, чем у любимой бабушки, беляши и чебуреки не хуже, чем на родине этих блюд. Вы узнаете секреты правильного приготовления теста для пиццы, пирогов, чебуреков и беляшей и множество вариантов всевозможных начинок.

ISBN 978-617-594-542-1



9 786175 945421



Интернет-магазин

www.knigap.com