

Элга Боровская
Как правильно приготовить пироги

Кулинария по полочкам –


5 простых правил 100 рецептов

КАК ПРАВИЛЬНО
ПРИГОТОВИТЬ
ПИРОГИ

**ПЫШНЫЕ
НЕЖНЫЕ
РУМЯНЫЕ**

Закусочные и сладкие пироги,
пирожки, курники, кулебяки,
сочники, беляши,
чебуреки



идеальная хозяйка  все по полочкам

текст предоставлен издательством «Эксмо»

«Э. Боровская. Как правильно приготовить пироги»: Эксмо; Москва; 2016
ISBN 978-5-699-84545-3

Аннотация

В этой книге собраны рецепты пирогов с разными начинками, пирогов больших и маленьких и особо популярных среди их любителей.

Кроме рецептов вы найдете в книге правила и тонкости приготовления разных видов теста. А также в помощь вам даны ответы на часто возникающие проблемы в связи с изготовлением мучных блюд.

Автор-составитель Э. Боровская Как правильно приготовить пироги

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2016

Умение обращаться с тестом – дело практики, так как руки повара постепенно приобретают «чувство теста», необходимое для правильного замешивания и раскатывания. Если вы всерьез намерены овладеть искусством выпечки, пекуте каждый день хоть что-нибудь.

Джулия Чайлд

А не испечь ли нам домашних пирогов?

Пироги занимают на русском столе видное и всегда почетное место. Эти подлинно национальные изделия дошли до нас из глубокой древности, избежав какого бы то ни было иностранного влияния.

Сегодня, как и много лет назад, пироги чрезвычайно популярны в любой семье и являются одним из любимых лакомств.

Их обожают дети и внуки, их с удовольствием уминают подростки, их с толком и расстановкой смакуют бабушки и дедушки, в конце концов, их на ходу, опаздывая на работу, хватаем со стола мы – люди среднего поколения, а потом с упоением наслаждаемся домашним вкусом пирогов в обеденный перерыв.

Мы печем сложные закусочные пироги к праздникам, сладкие пироги на скорую руку к семейному ужину, добротные сытные кулебяки к воскресному обеду, очаровательные пирожки и сочники, чтобы дать с собой детям в школу. Мы обмениваемся новыми рецептами и не перестаем удивляться разнообразию вариаций и начинок этой абсолютно русской, невероятно сытной и вкусной еды, имеющей свою историю.

Раньше пироги готовились и употреблялись на Руси исключительно по праздникам. Само слово «пирог», произошедшее от древнерусского слова «пир», указывает на то, что ни одно торжественное застолье не могло обходиться без пирогов. При этом каждому празднеству соответствовал особый вид этой выпечки, отсюда и разнообразие русских пирогов и по внешнему виду, и по тесту, и по начинкам, и по вкусу.

В классическом национальном русском обеде пироги подавали всегда после рыбы, рыбного блюда, так что за ними следует еще одно второе – жаркое или каша; в более простом русском обеде пироги подавали либо сразу после супа, либо после второго блюда.

С середины XIX века вошло в обычай, особенно в трактирах и ресторанах, подавать кулебяки, пироги с кашей или расстегаи к соответствующим первым блюдам – мясному бульону, щам или ухе. В конце XIX – начале XX века слоеные пироги стали подавать также в качестве закуски или как самостоятельное блюдо к завтраку. К полднику и ужину,

заканчивающемся чаем, принято подавать сладкие пироги.

Свобода в выборе основных компонентов теста – муки, заквасок, жидкости, сдобы – привела к появлению многочисленных вариаций пирогов и пирожков, вследствие чего у каждой хозяйки эти изделия носят свой отпечаток индивидуальности и являются ее фирменным блюдом или, как сейчас модно говорить, «фишкой».

Но вместе с тем сложились и определенные традиции, устанавливающие пропорции основных частей теста.

Разнообразны и сдобные компоненты, входящие в состав теста для русских пирогов. Это, прежде всего, молоко, а также различные виды жиров (растительные, сливочные, говяжий жир) и в гораздо меньшей степени – яйца.

Выбор жира обычно связан с выбором начинки.

Так, в пироги с растительной начинкой и рыбой традиционно входят растительные масла, в пироги с мясной начинкой – говяжий почечный жир, в пироги из птицы и в кулебяки – сливочное и топленое масло.

Тесто для несладких пирогов должно быть не слишком плотным по консистенции, проховым, как говорили встарь, т. е. рыхлым. Для этого готовят густое, но не крутое тесто, чаще всего сдобное, причем сдобность достигается с помощью молока или масла и в меньшей степени – с помощью яиц, способствующих плотности и сухости теста.

Так, на 1 кг муки должно приходиться примерно 0,5 л жидкости, включая воду, молоко, все жиры и яйца.

Что же касается яиц, то обычная их доля в тесте для пирогов весьма невысока – 1 яйцо на каждые 800 г муки, или 1,25 яйца на 1 кг муки.

В несладких пирогах достоинством считается большое количество начинки и тонкая, сухая корочка. Исключение составляют лишь кулебяки, где тесто снизу пирога делается несколько толще, чтобы увеличить слой начинки, но по консистенции остается таким же некрутым, как и для прочих несладких пирогов.

В тесто для сладких пирогов кладут больше яиц и масла, чем в тесто для несладких пирогов, и, кроме того, делают его несколько круче по консистенции и раскатывают в более толстый пласт, чтобы воспрепятствовать разъеданию теста сахаром и сладкой начинкой (вареньем).

Опытные хозяйки знают, а неопытные сейчас запомнят и возьмут на вооружение, что тесту для пирогов дают подняться дважды, а порой и трижды, каждый раз вновь взбивая и уминая его. Это гарантирует хорошую пропекаемость теста и отличный вкус изделия, а при высоком проценте дрожжей и вообще кислого начала в тесте делает кислоту незаметной после выпечки пирогов.

Ну что, пришло время печь пироги!

Вооружайтесь этой книжкой и начинайте, пожалуй, с «матчасти» – теории выпечки, которая даст вам полезные рекомендации о главных правилах подготовки теста и начинки для пирогов, о технологии их оформления и выпечки, а также познакомит с некоторыми характерными проблемами, которые могут возникнуть при выпечке, и способами их исправления.

А потом – выбирайте понравившийся рецепт на свой вкус и бегом на кухню, чтобы успеть испечь к семейному ужину нечто незабываемое. Здесь вы найдете вполне доступные рецепты вкусных и сытных:

- закусочных пирогов с мясом и птицей, с рыбой и овощами, с грибами, сыром и творогом;
- сладких открытых и закрытых пирогов с фруктовыми и ягодными начинками;
- потрясающих пирожков с массой всевозможных начинок;
- настоящих русских кулебяк и курников;
- чебуреков, беляшей и сочников.

Пора за дело!

Ведь нужно многое успеть, чтобы к приходу домашних ваш дом наполнился ароматом

свежевыпеченных пирогов, создающих тот самый домашний уют семейного очага, к которому нам всегда так хочется скорее вернуться.

И не бойтесь пробовать и экспериментировать, помните – умение и уверенность приходят с опытом!

Какие бывают пироги

Все мы прекрасно знаем, что пироги – это вид печеных изделий из теста с разнообразными начинками.

Но многие ли знают, что пироги имеют свою классификацию, поскольку их внешний вид различается размерами, формой, конфигурацией и цветом.

Так повелось, что ориентиром для определения размеров пирога служит лист газеты. Чаще всего делают пироги размером в четверть листа или в восьмую его часть. Пироги размером меньше шестнадцатой части называются уже пирожками.

Кулебяки – традиционное русское блюдо, представляющее один из видов закрытых пирогов, делают размером в пол-листа в длину и в четверть листа в ширину, т. е. длинными, но узкими.

Большие кулебяки, не уменьшающиеся на противне и в силу своих размеров и толщины требующие более длительной выпечки и высокой температуры, прежде обычно пекли на поду, т. е. на том месте в русской печи, куда кладут дрова. После сгорания дров угли выгребали и на раскаленный под клали пироги, которые поэтому и назывались подовыми пирогами или подовиками. У подовиков нижняя корка обычно была более плотной и толстой, чем у других пирогов.

Прямоугольник с соотношением сторон 3:2 – преимущественная форма русских пирогов, но бывают также пироги и другой формы – круглые, квадратные, треугольные, длинные вытянутые (или длинные), а также фигурные.

Различаются пироги и по типу наложения теста.

Они могут быть:

- закрытыми, или глухими, когда тесто окружает начинку со всех сторон;
- полузакрытыми, или решетчатыми, когда тесто на верх пирога накладывают в виде решетки или лесенок;
- и, наконец, открытыми, когда тесто окружает начинку лишь снизу и с боков, а верх остается полностью открытым.

Пироги с начинкой из мяса, рыбы, птицы, а также со сложной и сыпучей начинкой (грибы, лук, рис, яйца) никогда не оставляют открытыми. Такие пироги всегда надо тщательно защипывать со всех сторон, чтобы начинка не высохла и пирог не потерял свою прелесть.

Кроме того, открытый пирог со сложной начинкой трудно и резать, и подавать – он крошится, ломается, внешний вид его быстро портится. Но простую начинку, к тому же содержащую достаточно собственной влаги, например, творог, капусту, варенье, яблоки, можно либо вовсе не закрывать, если пирог невелик, либо перекрывать плетенкой из теста, чтобы начинка держалась крепче.

Есть еще одна категория полузакрытых пирогов, своего рода исключение из правила: они закрыты тестом и сверху, но защипаны не полностью, так что в середине пирога остается узкая щель, которая во время выпечки немного расширяется, и поэтому кажется, что пирог как бы расстегивается. В этой прорешке должна быть видна часть начинки (кусочек рыбки, морковки), что придает пирогу забавный вид. Такие пироги – их обычно делают очень маленькими – называют расстегайчиками.

Наконец, внешне пироги различаются и по цвету.

Они могут быть:

- темные, т. е. глянцевого коричнево-кожаного цвета;
- белые, т. е. светлые или сероватые (в зависимости от муки), почти нетронутые огнем

и лишь слегка подрумяненные с исподу;

- румяные или хорошо зарумянившиеся, золотисто-коричневатого оттенка, но без блеска;
- матовые, с небольшими светлыми прогалинами;
- обсыпные, с толстым слоем белой муки на горбушке и на боках, сквозь которую проступает нежный золотистый румянец поджаренной корочки.

Все эти внешние отличия связаны с соответствующими изменениями в температуре печи, времени выдержки в ней и внесением дополнительных компонентов до посадки в печь – обмазкой сверху водой (блестящие), яичным желтком (темные), маслом с желтком и одним маслом (румяные), обсыпанием мукой (обсыпные) и исключением всякой смазки и закрыванием сверху бумагой или обсыпанием сахаром (белые, матовые).

Обратите особое внимание!

Пироги заполняют начинкой и окончательно оформляют непосредственно на противне, который смазывают маслом и протирают промасленной бумагой, а если пирог сладкий из слоеного, масляного теста, то противень только слегка смачивают водой или посыпают тонким слоем муки; при этом он должен быть всегда холодным.

Еще один важный момент: подготавливают пироги для выпечки не в том помещении, где нагревается печь или духовка.

Пирогам из дрожжевого теста дают всегда после приготовления слегка подняться на листе (выстоять 15–20 минут), а затем смазывают желтком или маслом и тотчас же ставят в печь.

Пироги из масляного, слоеного теста сразу после формования выносят вместе с листом на холод примерно на 10–15 минут, после чего смазывают и ставят в духовку.

Что касается температурного режима печи, то он характеризуется обязательным постепенным падением температуры к концу выпекания, причем исходная, первоначальная температура должна быть высокой. Для этого духовку нужно предварительно согреть.

При первых же признаках зарумянивания пирога жар уменьшают до умеренного, а к концу печения – до слабого. У крупных пирогов по краям можно сделать отверстия заостренной спичкой или зубочисткой, чтобы пар выходил и верхняя корка не вздувалась и не отпотевала.

Время выпечки пирогов обычно зависит от их размеров и толщины начинки:

- крупные пироги, особенно кулебяки и пироги с рыбой, выпекают в течение 1 часа;
- небольшие пироги выпекают 20–30 минут;
- остальные пирожки – в промежутке между полчасом и часом.

Чтобы проверить, испекся ли закрытый пирог, его надо проткнуть спичкой: если тесто к ней не прилипает – пирог готов. Признак готовности рыбного пирога – выход фонтана пара через прокол.

Готовый пирог из духовки перекладывают на блюдо, подложив снизу бумагу, смазывают сверху сливочным маслом и закрывают холщовым или полотняным (льняным) полотенцем. Есть пироги можно как горячими (точнее теплыми, через 15–20 минут после выемки из печи), так и холодными.

Обратите внимание!

Не рекомендуется оставлять пироги на третьи сутки, поскольку их вкус резко ухудшается. Если на третий день пирогов осталось достаточно много, то некоторые хозяйки пользуются методикой их «обновления»: прогревают в духовке на слабом огне в течение 5–6 минут.

Основные правила выпечки пирогов

Правило № 1

Перед началом выпечки пирогов внимательно прочтите рецепт!

Убедитесь, что в ваших запасах в наличии есть все перечисленные продукты, а также удостоверьтесь в том, что вы ясно понимаете рецепт.

Возьмите в привычку все делать правильно. Выпечка требует точности и аккуратности.

В отличие от приготовления других блюд, например, супа или рагу, выпечка не терпит импровизации или замены ингредиентов, особенно, когда речь касается теста.

При выпечке пирогов фантазировать можно лишь с начинкой и внешним оформлением.

Используйте только качественные продукты. Не стоит надеяться получить желаемое достойное блюдо из залежалых продуктов.

Если в рецепте сказано, что ингредиенты должны быть комнатной температуры, убедитесь, что это так, перед тем, как начинать работу.

Правильно отмеряйте количество ингредиентов – это первое правило выпечки!

Одна из самых распространенных причин неудач – неправильные пропорции. Можно взять самые лучшие свежайшие продукты, но если отмерить их неправильно, ничего не получится.

Правило № 2

Главное условие вкусных пирогов – пышное, хорошо подошедшее тесто!

Чтобы научиться работать с тестом, нужен опыт и знание ключевых правил, без которых выпечка невозможна.

► Муку для теста необходимо просеять: из нее удаляются посторонние примеси, и она обогащается кислородом воздуха.

► При замесе дрожжевого теста все продукты должны быть теплыми или комнатной температуры, продукты из холодильника замедляют подъем теста.

► Для дрожжевых изделий жидкость всегда должна быть подогретой до 30–35 °С, так как дрожжевые грибки в жидкости, имеющей более низкую или высокую температуру, теряют свою активность.

► Когда вы обминаете тесто, руки должны быть сухими.

► Перед тем как поставить пирог в духовой шкаф, ему дают подойти в течение 15–20 минут.

► В тесто (дрожжевое и пресно-сдобное) лучше всего добавлять нерастопленное сливочное масло, так как растопленное масло ухудшает его структуру.

► Соду и ванилин в тесто лучше недосыпать, чем пересыпать.

► Дрожжи для теста должны быть свежими, с приятным спиртовым запахом. Проверьте дрожжи заранее. Для этого приготовьте небольшую порцию опары и посыпьте слоем муки. Если через 30 минут не появятся трещины, то качество дрожжей плохое.

► При избытке сахара в тесте пироги быстро зарумяниваются и даже подгорают. Замедляется брожение дрожжевого теста, и тогда пироги получаются менее пышными.

► Жиры, размягченные до густоты сметаны, добавляют в конце замешивания теста или при его обминке, от этого брожение теста улучшается.

► В помещении, где разделяют тесто, не должно быть сквозняка: он способствует образованию очень плотной корочки на пироге.

► Ни тесту, ни опаре не следует давать перestaиваться, так как это вызывает ухудшение качества теста. Достаточно выдержать опару до трех часов, но обязательно в тепле.

► Перед выпечкой нужно дать тесту полностью расстояться. При неполной расстойке оно плохо поднимается и пироги долго не пропекаются.

► Тонкое тесто легко раскатать, обернув скалку чистой полотняной тканью.

► Если тесто слишком влажное, нужно положить на него лист пергамента и раскатывать прямо через бумагу.

► В течение первых 20 минут выпечки дверцу духовки открывать нельзя.

► Соль всегда добавляют к муке лишь тогда, когда опара уже отбродила.

- ▶ Тесто, когда оно очень круто замешено, всегда липнет к рукам, но при этом оно хорошо раскатывается бутылкой, наполненной холодной водой.
- ▶ Тесто для пирога, выпекаемого на противне, раскатывают как можно тоньше, чтобы хорошо чувствовался вкус начинки.
- ▶ Если тесто уже подошло, но нет времени сразу поставить его в духовку, нужно прикрыть тесто хорошо смоченной бумагой, предварительно стряхнув с нее воду.

Правило № 3

При выпечке пирогов всегда используйте противни и формы нужного размера

Составители рецептов, основываясь на рекомендациях специалистов и опытных хозяек, тщательно высчитывают время и температуру процесса, поэтому, меняя размер формы для выпечки, вы одновременно меняете и необходимые время и температуру. А это говорит о том, что и результат может получиться не совсем таким, как вы ожидали.

Запомните, что большие, но плоские формы для выпечки пирогов требуют повышения температуры в духовом шкафу.

Формы меньшего размера, но при этом более глубокие – требуют уменьшения температуры при выпечке.

Перед началом работы нужно подготовить форму или противень так, как указано в рецепте. Затем поставить его как можно ближе к середине духовки. Еще один полезный совет: не ставьте противни сразу один над другим и не загромождайте духовку сразу несколькими блюдами – от этого ваш пирог пропечется неравномерно и потеряет во вкусовых качествах.

Правило № 4

Следите за тем, чтобы температура в духовке всегда была выставлена правильно

Выпечка пирогов – дело столь же ответственное, сколько и увлекательное. Правильно выбрать ингредиенты, соблюсти все правила технологии работы с тестом, подобрать нужную форму для выпечки – это только половина дела. Успех вкусной выпечки во многом зависит и от температуры, при которой будет происходить процесс: она для каждого вида пирогов разная. Поэтому ни при каких обстоятельствах не отступайте от заданной в рецепте температуры выпечки конкретного изделия.

▶ Никогда не увеличивайте температуру лишь потому, что куда-то торопитесь. Если в рецепте указано, что предварительно духовку нужно разогреть, так обязательно разогрейте.

▶ Перед тем как поставить изделия из теста в духовку, ее требуется разогревать не менее 15 минут.

▶ Во время выпечки не открывайте без необходимости дверцу духового шкафа: от сквозняка тесто может опасть.

▶ Также можно испортить пирог, поставив его в холодную духовку, потому что он быстро поднимется, а когда температура начнет резко повышаться – опадет.

Правило № 5

Выбирая вид пирога, который вы решили испечь, прежде всего, стоит ориентироваться на то, какая у него предполагается начинка

Печь пироги – не только вкусные, но и красивые – это настоящее искусство, поэтому именно от выбора начинки должна зависеть форма пирога. Красивую начинку, например, фруктовую, приятно оставить открытой, а если же вы не уверены в эстетичности начинки, лучше ее спрятать под еще один слой теста.

Пироги делятся на закрытые, полузакрытые и открытые.

► **Для приготовления закрытого пирога** тесто нужно разделить на две части, в первую выложить начинку, и сверху накрыть второй. Чаще всего закрытыми делают пироги с мясной или овощной начинкой.

► **В полузакрытых пирогах** верхний слой теста не полностью закрывает начинку, он может быть с дырочками или выложен полосами, как бы формируя корзинку. Полузакрытые пироги смотрятся очень интересно и указывают на творческую натуру хозяйки.

► **Десертные фруктовые пироги и пироги с творогом чаще всего делают открытыми** – на слой теста выкладывают начинку и ничем ее не закрывают. Такой вид пирогов можно украсить плетеной из теста косой вдоль края.

Полезные подсказки, которые пригодятся во время домашней выпечки пирогов

Общие рекомендации по замешиванию теста

► В недосóленное тесто следует добавить соль, растворенную в небольшом количестве воды или молока, и хорошо промесить тесто.

► В недостаточно взбитых белках пузырьки крупные, они разрушаются при замесе теста, и изделия получаются плотными.

► Для приготовления теста надо брать свежие прессованные дрожжи в количестве от 2 до 5 % к весу муки, а сухих – в четыре раза меньше.

► Если в тесто переложить соды, то изделие получится темного цвета, с неприятным запахом и вкусом.

► Если взбитые белки нужно соединить с горячим фруктово-ягодным пюре или сиропом, то последние следует вводить в яичные белки при непрерывном помешивании.

► Изделия из пресного теста будут рассыпчатыми, воздушными, если в тесто добавить 1 ст. ложку коньяка.

► Муку нужно обязательно просеять через сито. Из просеянной муки особенно хорошим получается дрожжевое тесто.

► Перед тем как положить изюм в тесто, его необходимо промыть и тщательно высушить чистой салфеткой. Если этого не сделать, то в тесте вокруг влажных фруктов образуются пустоты, которые будут портить вид изделия.

► Пищевую соду при употреблении лучше разводить в воде и только после этого соединять с тестом. Если же замешивать в тесто сухую соду, то ее нужно тщательно размешать с мукой.

► Поверхность стола, на котором разделяют тесто, рекомендуется смазать растительным маслом. Тогда тесто не прилипает.

► При замешивании теста, приготовленного с пищевой содой, необходимо лимонную или молочную кислоту растворить в воде и соединить с яйцами, маслом и сахаром. Затем добавить муку, перемешав ее с содой.

► При избытке сахара в тесте выпекаемые изделия быстро «румянятся» и даже пригорают. Кроме того, замедляется брожение дрожжевого теста и готовые изделия получаются менее пышными.

► При изготовлении сдобного пресного теста (бездрожжевого) сливочное масло перед замешиванием с мукой следует размять, чтобы оно стало мягким и однородной консистенции. Размягчать масло надо лишь до такой степени, чтобы его можно было смешивать с мукой.

► При использовании слишком мягкого сливочного масла тесто получается недостаточно связным, жирным на ощупь. Такое масло следует предварительно охладить.

► При раскатывании теста сыпьте на стол как можно меньше муки. Если тесто прилипает к доске или столу, раскатывайте его через пергаментную бумагу.

► Слоеное тесто после замешивания следует поставить в холодное помещение (10–12 °С) не менее чем на час. Охлажденное тесто легче раскатывается, не прилипает к столу и не затягивается при формовке изделий.

► Тесто нужно замешивать в абсолютно чистой посуде, чтобы в нем не было посторонних запахов и привкусов.

► Тесто приобретет неприятный запах и вкус, если в него переложить соды. Если ее не доложить, то тесто будет плохо пропекаться.

► Тесто, когда оно не очень круто замешено, всегда липнет к рукам. Но оно хорошо раскатывается бутылкой, наполненной холодной водой.

► Тонко раскатанное тесто легко переложить на лист, если слегка посыпать его мукой и накрутить на скалку, после чего развернуть непосредственно на противне.

► Чем больше в тесте жира и меньше жидкости, тем более рассыпчатыми получаются изделия.

► Чтобы сдобное пресное тесто не замасливалось и при формовке не потеряло эластичности, его рекомендуется готовить из предварительно охлажденных продуктов.

► Чтобы тесто получилось однородной консистенции, гладким и без комков, теплую жидкость (молоко или воду) вливайте в муку, а не наоборот.

► Чтобы у теста не подсыхала поверхность, его нужно покрывать влажной тканью.

Рекомендации по приготовлению дрожжевого теста

► Изделия из дрожжевого теста будут выглядеть гораздо привлекательнее, если сверху их украсить различными узорами из теста.

► Чтобы беспрепятственно перенести тонко раскатанное тесто на противень, его следует накрутить на посыпанную мукой скалку и развернуть уже над самим противнем.

► Чтобы дрожжевое тесто было пышным, его нужно выбивать на столе до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук.

► Сахар ускоряет процесс брожения дрожжей.

► Дрожжевое тесто получается достаточно мягким и воздушным, если в него добавить остывший вареный картофель, натертый на мелкой терке (2–3 картофелины среднего размера на 1 кг муки).

► Дрожжевое тесто для жареных пирожков нужно делать более слабой консистенции, чем для печеных.

► В кислое тесто на дрожжах для пирогов необходимо на 1 кг муки положить 12 г соли (немного больше чайной ложки), в кислое тесто для блинов и оладий – 15 г соли (1,5 ч. ложки).

► Дрожжевое тесто не будет липнуть к рукам, если их предварительно смазать растительным маслом.

Рекомендации по приготовлению песочного теста

► Используя песочное тесто для приготовления пирогов, пласты следует раскатывать не тоньше 1 см.

► При замешивании песочного теста, муку с другими продуктами смешивают не более 2–3 минут, при более длительном замесе изделия получатся жесткими и грубыми.

► Если изделия из песочного теста готовят с ароматными начинками, то нет необходимости ароматизировать само тесто.

Рекомендации по приготовлению бисквитного теста

► Если в бисквитное тесто добавить крахмал, то готовое изделие становится воздушным и рассыпчатым. Если же яично-сахарную смесь замешивать дольше 15 секунд, то бисквит получится плотным.

► Питиевую соду лучше разводить в воде и только после этого соединять с тестом.

Если же замешивать в тесто сухую соду, то ее нужно тщательно размешать с мукой.

► При использовании слишком мягкого сливочного масла тесто получается недостаточно связным, жирным на ощупь. Такое масло нужно предварительно охладить.

► Если в тесто переложить соды, то изделие получится темного цвета, с неприятным

запахом и вкусом.

► Если взбитые белки нужно соединить с горячим фруктово-ягодным пюре или сиропом, то последние надо вводить в яичные белки при непрерывном помешивании.

► Приготовленное бисквитное тесто нельзя долго хранить.

► Если в бисквитное тесто добавить крахмал, то готовые изделия становятся рассыпчатыми.

► Бисквитное тесто нужно вымешивать очень аккуратно и недолго, так как оно осядет и тогда бисквит получится тяжелый, не пышный. Бисквитное тесто нельзя хранить.

Рекомендации по приготовлению слоеного теста

► Слоеное тесто после замешивания следует поставить в холодное помещение (10–12 °С) не менее чем на час. Охлажденное тесто легче раскатывается, не прилипает к столу и не затягивается при формовке изделий.

► Чтобы сделать изделия из слоеного теста пышнее и нежнее, нужно частично заменить молоко или воду, задействованные в приготовлении теста, яичными желтками. Кроме того, при изготовлении теста рекомендуется использовать охлажденное соленое сливочное масло.

► Изделия из слоеного теста следует класть на сухой лист и выпекать при температуре 230–240 °С.

► Чтобы тесто лучше слоилось, взятое для прослойки масло, не имеющее никаких посторонних запахов и примесей, нужно посыпать сахаром и примять ложкой для удаления из него влаги.

► Для приготовления слоеного теста нужно использовать охлажденные продукты, для получения теста равномерной толщины следует раскатывать его на гладкой, ровной поверхности.

► Чтобы слоеное тесто хорошо пропекалось и подрумянивалось, нужно выпекать изделия из него (пирожные, пирожки, слоеное печенье и др.) при более высокой температуре (230–250 °С).

► При низкой температуре слоеное тесто выпекать трудно, а при слишком высокой оно не успевает подняться, так как его сразу охватывает жар, и тесто быстро твердеет, подгорает, оставаясь непропеченным.

► При смазке поверхности изделий из слоеного теста взбитым яйцом нужно стараться не попадать на края и срезы теста. Иначе слои изделия склеятся, а тесто в духовке плохо пропечется.

Общие рекомендации по выпечке пирогов

► Чтобы при выпечке в духовке изделия не подгорали, а приобретали аппетитную румяную корочку, нужно насыпать под форму немного крупной соли или поставить сковороду, наполненную водой.

► Готовность изделия можно легко установить, проколов его спичкой: если изделие готово, вынутая спичка останется сухой.

► Если есть опасение, что изделие подгорит, форму нужно накрыть мокрой бумагой так, чтобы она не касалась теста. Через 10 минут рекомендуется проверить, как идет выпечка.

► Если перед выпечкой окажется, что духовой шкаф слишком нагрет, его нужно охладить. Для этого следует открыть дверцу и уменьшить нагрев. Можно поставить в духовку кастрюлю с холодной водой.

► Чтобы легко и аккуратно вынуть выпечку из формы, нужно вынуть изделие из духового шкафа, поставить его прямо в форме на полотенце, смоченное холодной водой, и остудить.

► Если какая-то часть пирога начинает подгорать, ее нужно сразу же накрыть промасленной бумагой.

► Не следует ставить выпекаемое изделие в сильно разогретую духовку, в противном случае оно снаружи будет подгорелым, а изнутри окажется сырым.

Рекомендации по приготовлению различных начинок для пирогов

► Все виды несладких начинок, кроме сырой рыбы, кладут в пироги в вареном или жареном виде, предварительно охлажденными.

► Нужно учитывать, что время выпечки пирога с сырой рыбой намного дольше, чем пирога с начинкой, прошедшей тепловую обработку.

► Для открытых пирогов лучше использовать те виды начинок, которые содержат достаточно влаги: творог, фрукты, ягоды, варенье. Впрочем, если при выпечке используются ингредиенты, которые сами по себе немного суховаты, но пирог предполагается печь открытым, можно приготовить заливку из сметаны, яиц и сыра.

► В начинку важно добавить достаточно соли, можно даже чуть больше, чем вы обычно солите пищу, чтобы пирог не оказался пресным.

► Чтобы начинка для сладких пирогов не растеклась, в нее нужно добавить немного крахмала.

► Начинку для русских пирогов готовят чаще всего из какого-либо одного продукта. Это может быть начинка из овощей (капусты, гороха, моркови, репы, картофеля, лука, щавеля), грибов (сухих, свежих отварных, жареных и соленых всех видов), разнообразных крутых каш с большим содержанием масла (чаще рисовой), вязиги и рыбы, мяса, домашней птицы (чаще курицы), творога, яиц, дичи.

► К традиционным начинкам для пирогов и пирожков относятся каши с луком и яйцами, капуста с яйцами, грибы с луком и, наконец, мясо или рыба (или вязига) с рисом и яйцами.

► Пироги со сложной начинкой называются кулебяками. Иногда начинка кладется в несколько рядов. В этом случае, чтобы предотвратить отлипание (закал) нижней корки кулебяки и сохранить четкиеделения между рядами начинки, их перекладывают тонкими тестяными блинчиками, выпекаемыми заранее. При этом в нижний слой всегда кладут ту или иную кашу, а в верхний – рыбу или мясо, грибы, лук.

► Начинку всех видов (кроме рыбы) кладут в пироги только вареной, остуженной. Рыбная же начинка может быть и из сырой рыбы, отчего такие пироги пекутся примерно вдвое дольше остальных. Используют в пироги и соленую красную рыбу, обычно в сочетании с тремя видами каш – рисовой, гречневой и саговой.

► Что касается начинок для сладких пирогов, то большую часть их делают из варенья (яблочного, смородинового, малинового, вишневого, клубничного, земляничного, черничного, брусничного), из изюма с рисом, чернослива и инжира, из мака с сахаром, из сушеной черемухи с сахаром и медом.

► Реже в русской кухне (да и то в последнее время) делаются пироги со свежими фруктами и ягодами, преимущественно с яблоками, вишней, земляникой, черникой.

► Начинки должны быть сочными, жирными, по вкусу более острыми, более резкими, более выразительными, чем диктует нормальный вкус. Это означает, что несладкие начинки должны быть чуть солонее, чуть пикантнее, чуть жирнее, а сладкие – чуть слаще. Это необходимо по той причине, что тесто поглощает часть соли и сахара и нормально посоленная начинка в пироге в итоге может оказаться слишком пресной.

Ну вот, уважаемые хозяйюшки, вы и получили теоретические знания по выпечке пирогов: узнали, каких видов они бывают, из какого теста выпекаются и как правильно его приготовить, какую начинку выбрать и как оформить внешний вид пирога.

Пришло время познакомиться с рецептами выпечки пирогов.

Закусочные пироги с начинкой из мяса и птицы

Слоеный мясной пирог

время приготовления

1 час 20 минут

Состав:

250 г слоеного теста, 300–400 г отварного мяса, 3–4 вареных яйца, 2–3 репчатые луковицы, 100 г сметаны или сливок, растительное масло, соль, перец.

Приготовление:

Лук мелко нарезать, обжарить до мягкости. Отварное мясо вместе с обжаренным луком пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарубленные яйца, соль, перец, влить сметану.

Тесто раскатать в два пласта: один намного больше другого. Большой пласт выложить в форму или на противень, смазанный маслом, сформовать большие бортики.

Сверху распределить начинку, загнуть на нее бортики теста, смочить их водой.

Накрыть вторым пластом теста. Края не защипывать.

В центре можно проделать отверстия для выхода пара. Выпекать в разогретой духовке при температуре 170–180 °С до зарумянивания теста (25–30 мин).

Готовый пирог вынуть из формы и остудить.

Пышный пирог с мясом и капустой

время приготовления

1 час 40 минут

Состав:

1 кг слоеного теста, 500 г свинины, 500 г пекинской или молодой белокочанной капусты, 2 репчатые луковицы, растительное масло, соль, перец.

Приготовление:

Капусту нарезать, залить кипятком, оставить на 10–15 мин. Затем воду слить, капусту посолить, перемешать, остудить до комнатной температуры.

Свинину нарезать тонкими ломтиками, слегка отбить, обжарить в масле, посолить, поперчить.

Лук мелко нарубить, обжарить отдельно.

Тесто раскатать в два пласта: один намного больше другого. Большой пласт выложить в форму или на противень, застеленный промасленным пергаментом, сформовать большие бортики.

Сверху слоями уложить начинку: 1-й слой – мясо, 2-й – лук, 3-й – капуста. Последовательность повторить несколько раз. Затем загнуть на начинку бортики теста, смочить их водой. Накрыть вторым пластом теста. Края не защипывать. В центре проделать отверстия для выхода пара.

Форму накрыть двумя слоями фольги. Выпекать пирог в разогретой до 180–200 °С духовке примерно 35–45 мин.

За несколько минут до готовности фольгу снять и увеличить в духовке жар, чтобы верх пирога зарумянился.

Воскресный пирог с курицей и картофелем

время приготовления

2 часа 20 минут

Состав:

Для теста: 500 г муки, 2 яйца, 250 г сметаны, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Для начинки: 400 г куриного филе, 4–5 шт. картофеля, 1 репчатая луковица, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. соли, молотый черный перец.

Для смазывания: 1 яичный желток, 1–2 ст. л. молока, 20 г сливочного масла.

Приготовление:

Для приготовления теста муку просеять горкой, сверху сделать углубление. Всыпать

соль, сахар, добавить яйца, сметану и размягченное сливочное масло, замесить мягкое тесто. Скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой, поместить в холодильник на 30–40 мин.

Для приготовления начинки курицу и очищенный картофель нарезать небольшими кубиками, добавить мелко нарубленный лук. Посолить, поперчить, положить нарезанное кусочками сливочное масло, перемешать.

Духовку разогреть до 220 °С.

Тесто раскатать в два пласта: один намного больше другого. Большой пласт выложить в форму или на противень, застеленный промасленным пергаментом, сформовать большие бортики. Распределить начинку, накрыть вторым пластом теста, края плотно защипнуть. В центре проделать отверстия для выхода пара. Поверхность смазать смесью желтка и молока. Выпекать пирог в духовке до образования румяной корочки (50–60 мин).

Готовый пирог слегка смазать сливочным маслом, остудить.

Тертый песочный пирог с курицей и картофелем

время приготовления

2 часа

Состав:

Для теста: 2 стакана муки, 200 г сметаны, 80 г сливочного масла, 1,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. разрыхлителя теста, щепотка соды.

Для начинки: 500 г куриного филе, 500 г картофеля, 2 репчатые луковицы, 70–80 г сметаны, 0,25 ч. л. соли, молотый черный перец.

Приготовление:

Для приготовления теста просеянную муку смешать с солью, содой и разрыхлителем. Добавить нарезанное кусочками охлажденное сливочное масло, растереть до образования мелкой крошки. Постепенно вливая сметану, замесить мягкое тесто. Скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой, поместить в холодильник минимум на 30 мин.

Для приготовления начинки картофель очистить, отварить в подсоленной воде до полуготовности (5–7 мин), нарезать небольшими кубиками. Добавить куриное филе, нарезанное маленькими тонкими ломтиками. Лук мелко нашинковать, замариновать в смеси горячей воды и уксуса (10 мин), отжать, добавить к картофелю и курице. Массу посолить, поперчить, заправить сметаной, перемешать.

От готового теста отделить третью часть, оставить в холодильнике. Остальное тесто раскатать в пласт, выложить в форму или на противень, застеленный промасленным пергаментом, сформовать небольшие бортики. Уложить начинку. Оставшееся охлажденное тесто натереть на крупной терке, равномерно распределить поверх начинки. Выпекать пирог в разогретой до 180–200 °С духовке 20–25 мин. Затем, когда верх пирога подрумянится, накрыть форму фольгой и выпекать еще 20–25 мин.

Сытный слоеный пирог с курицей и сыром

время приготовления

2 часа

Состав:

250 г готового слоеного теста.

Для начинки: 1 куриная грудка, 1 репчатая луковица, 1–2 зубчика чеснока, 2 яичных желтка, 2 ст. л. сметаны, 0,5 ч. л. горчицы, соль, молотый черный перец.

Для заливки: 50–70 г сыра «Российский», 2 яичных белка, соль.

Приготовление:

Куриную грудку нарезать небольшими ломтиками. В глубокой миске смешать яичные желтки, сметану, горчицу, соль и перец, добавить пропущенный через пресс чеснок. В получившейся массе мариновать ломтики курицы 15 мин.

Лук мелко нарезать, потушить до мягкости в небольшом количестве воды, посолить.

Слоеное тесто раскатать, уложить в форму или на противень, застеленный промасленным пергаментом, сформовать небольшие бортики. Поверхность проколоть в нескольких местах вилкой. Выложить ровным слоем лук, сверху распределить ломтики курицы с маринадом. Выпекать пирог в разогретой духовке при температуре 220 °С до зарумянивания краев теста (15–20 мин). Затем форму накрыть фольгой и выпекать еще 20–25 мин.

Для приготовления заливки яичные белки взбить в мягкую пену с щепоткой соли. Осторожно подмешать тертый сыр. Массу выложить сверху на пирог, выпекать до легкого зарумянивания верха. Затем духовку выключить, дверцу приоткрыть и оставить в ней пирог еще на 10–15 мин.

Домашний пирог с куриной печенью и гречневой кашей

время приготовления

3 часа

Состав:

Для теста: 2,5–3 стакана муки, 5–7 г сухих дрожжей, 250 мл воды, 1,5 ст. л. сахара, 1,5 ч. л. соли.

Для начинки: 400–500 г куриной печени, 1 стакан гречневой крупы, 4 репчатые луковицы, 200 г сметаны, 3–4 ст. л. растительного масла, 2 ч. л. соли, молотый черный перец.

Для смазывания: 1 яйцо, 1 ст. л. воды, 2–3 ст. л. крепко заваренного чая.

Приготовление:

Для приготовления опары дрожжи растворить в теплой воде, добавить немного сахара. Оставить до образования пышной пены. Муку просеять, перемешать с солью и оставшимся сахаром. Влить готовую опару, замесить тесто. Вымешивать до мягкости, при необходимости подсыпая муку. Накрыть тесто салфеткой и поставить в теплое место для подъема (его объем должен увеличиться в 1,5–2 раза).

Для приготовления начинки гречневую крупу промыть в нескольких водах, пока сливаемая вода не станет прозрачной. Залить 350–400 мл кипящей воды, добавить соль и варить на слабом огне до полного испарения жидкости. Остудить.

Лук нарезать полукольцами, слегка обжарить в масле. Добавить нарезанную кусочками куриную печень, жарить, помешивая, 3–4 мин. Печень должна покрыться легкой румяной корочкой, но внутри остаться сырой. Посолить и поперчить по вкусу. Снять с огня, слегка остудить. Вместе с гречневой кашей пропустить через мясорубку, добавить сметану, перемешать.

Готовое тесто слегка обмять, раскатать в два пласта: один чуть больше другого. Большой пласт выложить в форму или на противень, застеленный промасленным пергаментом, сформовать небольшие бортики. Распределить начинку, накрыть вторым пластом теста, плотно защипнуть края. В центре проделать отверстия для выхода пара, поверхность смазать смесью яйца и воды. Поставить пирог в теплое место для расстойки. Затем вторично смазать яйцом и поместить в духовку, разогретую до 200–220 °С. После 10 мин выпекания, когда образуется румяная корочка, прикрыть форму фольгой, температуру в духовке уменьшить до 170–190 °С и выпекать еще 20–25 мин. Готовый пирог вынуть из духовки, смазать крепко заваренным чаем, накрыть кухонным полотенцем и оставить на 20 мин.

Плетеный пирог с ветчиной, индейкой и брокколи

время приготовления

2 часа 30 минут

Этот невероятно сытный и вкусный закусочный пирог по праву можно считать «гвоздем застолья». Его можно подавать с легким супом, с бульоном или к чаю.

Состав:

Для теста: 450 г муки, 20 г свежих дрожжей или 7 г сухих дрожжей, 225 мл молока, 50 г сливочного масла, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Для начинки: 200 г ветчины, 150 г отварного филе индейки, 300 г брокколи, 150 г сыра, 1 ст. л. горчицы, 1 яйцо, соль, молотый черный перец.

Приготовление:

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить сахар, перемешать и оставить до появления пены (примерно 10–15 мин).

Просеянную муку соединить с солью, влить приготовленную опару и растопленное сливочное масло (оно не должно быть горячим, иначе дрожжи могут погибнуть), замесить гладкое не липкое тесто.

При необходимости добавить еще муки, но следить, чтобы тесто не получилось слишком крутым. Накрыть его салфеткой и поставить в теплое место подходить примерно на 1 час. За это время тесто должно увеличиться в объеме в 1,5–2 раза.

Для приготовления начинки брокколи разделить на соцветия, бланшировать в кипящей подсоленной воде 4–5 мин.

Затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и дать воде стечь.

Ветчину и отварную индейку нарезать кубиками, добавить соцветия брокколи, тертый сыр, взбитое с горчицей яйцо, посолить, поперчить, аккуратно перемешать.

Готовое тесто обмять, раскатать в прямоугольный пласт размером примерно 30×40 см.

Начинку выложить полосой вдоль середины прямоугольника. Свободное тесто с двух сторон от начинки разрезать на полосы шириной 2–3 см. Попеременно с двух сторон завернуть полосы на начинку, укладывая их в виде «косички».

Уложить плетенку на застеленный промасленным пергаментом противень и поставить в теплое место для расстойки на 30 мин.

Выпекать пирог в разогретой духовке при температуре не более 190 °С до золотистой корочки (35–45 мин).

Закусочные пироги с рыбной начинкой

Домашний пирог с консервированным тунцом

время приготовления

2 часа

Состав:

Для теста: 500 г муки, 11 г сухих дрожжей, 100 мл картофельного отвара, 100 мл молока, 50 мл растительного масла, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 3 банки консервированного тунца, 1 репчатая луковица, 100 г сыра, 100–150 г майонеза.

Для смазывания: 1 яйцо, 2–3 ст. л. растопленного сливочного масла.

Приготовление:

Муку просеять, добавить дрожжи, сахар, соль, влить картофельный отвар и молоко, замесить тесто. Добавить растительное масло и хорошо вымесить, несколько раз слегка ударив комком теста о стол, – тогда оно будет немного слоиться. Тесто должно получиться мягкое, практически не липнущее к рукам. Поставить его для подъема в теплое место на 40–50 мин, затем слегка обмять и оставить для повторного подъема.

Для приготовления начинки размять консервированного тунца вилкой, добавить мелко нарубленный репчатый лук и тертый сыр, заправить майонезом, перемешать.

Кольцевую форму смазать маслом и посыпать мукой. Тесто раскатать в два

прямоугольных пласта: один значительно больше другого. Большой пласт уложить в форму, сделав бортики. Выложить начинку, накрыть вторым пластом, плотно защипнуть края. Оставить пирог для расстойки на 20 мин. Затем смазать яйцом и отправить в духовку, разогретую до 200 °С. Выпекать 20–25 мин. Готовый пирог смазать растопленным сливочным маслом.

Рыбный пирог с сыром и рисом

время приготовления

2 часа 30 минут

Состав:

500 г слоеного теста, 500 г филе красной рыбы (семга, лосось, форель, горбуша, кета), 120 г риса, 2 репчатые луковицы, 200 г плавленого сыра, 20–40 г сливочного масла, 0,5 ч. л. сахара, соль, молотый черный перец.

Приготовление:

Красную рыбу нарезать кусочками, сложить в глубокую посуду. Добавить лук, нарезанный тонкими полукольцами, сахар, соль и перец, перемешать, оставить мариноваться на 1 час.

Рис отварить в подсоленной воде, остудить. Добавить плавленый сыр и размягченное сливочное масло – чем суше рыба, тем больше требуется масла. Перемешать.

Тесто раскатать в два пласта: один намного больше другого. Большой пласт выложить в форму или на противень, застеленный промасленным пергаментом, сформовать большие бортики. Распределить начинку: сначала выложить рис, сверху на него – рыбу. Бортики теста загнуть на начинку и слегка смочить водой. Накрыть вторым пластом теста, края не защипывать, а просто дать пирогу постоять 2–3 мин, чтобы края склеились. На поверхности проделать отверстия для выхода пара. Выпекать пирог в разогретой до 180–200 °С духовке 15–20 мин. Затем накрыть форму фольгой и выпекать еще 25–35 мин.

Слоеный пирог с лососем и рисом

время приготовления

2 часа

Состав:

500 г слоеного теста, 700–800 г филе слабосоленого лосося (форели или семги), 1 стакан риса, 4 вареных яйца, 4–7 ст. л. сметаны.

Приготовление:

Рис отварить в воде без добавления соли, остудить. Добавить нарезанное кусочками филе рыбы, крупно нарубленные яйца и сметану, перемешать.

Тесто раскатать в два пласта: один намного больше другого. Большой пласт выложить в форму или на противень, застеленный промасленным пергаментом, сформовать большие бортики. Распределить начинку. Бортики теста загнуть на начинку и слегка смочить водой. Из второго пласта с помощью формы вырезать одинаковые круглые заготовки и, слегка смазывая их водой, уложить на поверхность пирога в виде «чешуек». Оставить несколько отверстий для выхода пара. Дать пирогу постоять 2–3 мин, чтобы края склеились. Выпекать в разогретой духовке при температуре 180–200 °С до зарумянивания (30–35 мин).

Сытный рыбный пирог с капустой

время приготовления

2 часа

Состав:

Для теста: 10–12 ст. л. кукурузной муки, 4 яйца, 2 ст. л. сметаны, 0,5 ст. л. сахара,

0,5 ч. л. соли, 1 ч. л. разрыхлителя теста.

Для начинки: *400 г филе трески, 400 г филе семги, 300 г капусты, 2 репчатые луковицы, 1 ч. л. рубленого укропа, растительное масло, соль, молотый черный перец.*

Приготовление:

Для приготовления теста яйца взбить с солью, сахаром и сметаной в пышную массу. Муку смешать с разрыхлителем, влить яично-сметанную массу, тщательно вымесить до однородной консистенции. Должно получиться тесто как на оладьи.

Для приготовления начинки филе красной и белой рыбы нарезать кубиками. Лук мелко нашинковать, обжарить в масле до прозрачности. Добавить рыбу, обжарить до готовности, посолить, поперчить.

Капусту нарезать тонкой соломкой, слегка растереть с солью, оставить на 10 мин. Залить крутым кипятком, оставить еще на 10–15 мин. Затем воду слить, капусту слегка отжать.

Форму смазать сливочным маслом, влить половину теста, аккуратно выложить рыбную начинку. Сверху распределить капусту. Залить оставшимся тестом, стараясь, чтобы оно равномерно покрыло начинку. Выпекать пирог в разогретой духовке при температуре 180 °С до зарумянивания (20–30 мин). Готовый пирог слегка остудить, затем вынуть из формы и оставить до полного остывания.

Плетеный слоеный пирог с рыбой

время приготовления

1 час 40 минут

Состав:

250 г слоеного теста, 400 г рыбного филе, 2–3 репчатые луковицы, растительное масло, соль, молотый черный перец.

Приготовление:

Рыбное филе нарезать кусочками, посыпать солью и перцем, перемешать с рубленым репчатым луком, оставить на 10–15 мин.

Слоеное тесто раскатать в прямоугольный пласт. На середину полосой выложить начинку, оставив свободными края теста с двух сторон. Эти края нарезать по диагонали полосками шириной 1,5–2 см. Попеременно с двух сторон завернуть полоски на начинку, укладывая их в виде «косички». Верх пирога смазать растительным маслом. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 30–45 мин. Готовый пирог можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Слоеный пирог с картофелем, луком и рыбой

время приготовления

2 часа

Состав:

500 г слоеного теста, 600 г филе красной рыбы (лучше семги), 2–3 картофелины, 2 репчатые луковицы, 2–3 ст. л. растопленного сливочного масла, 0,5 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 0,5 ч. л. черного молотого перца.

Приготовление:

Филе красной рыбы нарезать кусочками, добавить лук, нарезанный полукольцами, посыпать сахаром, солью, перцем, хорошо перемешать. Оставить мариноваться на 30 мин. Картофель очистить, нарезать тонкими полукруглыми ломтиками, слегка посолить, поперчить.

Тесто раскатать в два пласта: один намного больше другого. Большой пласт выложить в форму или на противень, застеленный промасленным пергаментом, сформовать большие бортики.

Распределить начинку: сначала выложить картофель, сверху на него – рыбу. Бортики теста загнуть на начинку и слегка смочить водой. Накрыть вторым пластом теста, края не защипывать, а просто дать пирогу постоять 2–3 мин, чтобы края склеились. На поверхности проделать отверстия для выхода пара.

Выпекать пирог в разогретой до 180–200 °С духовке 15–20 мин. Затем накрыть форму фольгой и выпекать еще 15–20 мин. Готовый пирог смазать растопленным сливочным маслом.

Пирог из дрожжевого теста с рыбным фаршем

время приготовления

2 часа

Рыбный фарш, используемый в этом рецепте, имеет особый пикантный вкус благодаря добавлению в него сметаны.

Состав:

500 г дрожжевого теста, 500 г рыбного фарша, 350 г картофельного пюре, 1 репчатая луковица, 1 яйцо, 70 г сметаны, соль, молотый черный перец.

Приготовление:

Репчатый лук мелко нарубить, соединить с рыбным фаршем. Добавить соль, перец и взбитую сметану, тщательно перемешать.

Отделить от теста третью часть. Оставшееся тесто раскатать в пласт, уложить в форму или на противень, застеленный промасленным пергаментом, сформовать бортики.

Распределить начинку: сначала уложить картофельное пюре, сверху на него – рыбный фарш.

Оставшееся тесто раскатать в пласт, разрезать на тонкие или фигурные полоски, уложить на поверхности, плотно защипнув их края с бортиками теста.

Поставить пирог в теплое место для подъема на 20 мин. Затем смазать взбитым яйцом и отправить в духовку, разогретую до 180–200 °С.

Выпекать 20–30 мин. После этого накрыть форму фольгой и выпекать пирог еще 20 мин.

Закусочные пироги с овощной и грибной начинкой

Закусочные пироги с овощной начинкой

Картофельный штрудель

время приготовления

2 часа 15 минут

Состав:

Для теста: 230 г муки, 1 яйцо, 40 мл воды, 30 мл растительного масла, соль.

Для начинки: 1 кг картофеля, 1 репчатая луковица, 1 зубчик чеснока, 50 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, мускатный орех, молотый черный перец, соль.

Приготовление:

Картофель очистить, нарезать маленькими кубиками, опустить в кипящую подсоленную воду. Варить 12–15 мин с момента закипания. Затем воду слить. Лук и чеснок мелко нарезать, обжарить в смеси растительного и сливочного масла до прозрачности. Добавить отварной картофель, посолить, поперчить, приправить мускатным орехом, жарить до легкой румяной корочки. Остудить.

Муку просеять горкой, сверху сделать углубление. Яйцо смешать с водой, солью и растительным маслом, влить в углубление, замесить густое тесто. Накрыть его салфеткой,

оставить при комнатной температуре на 30–40 мин.

Затем тонко раскатать в прямоугольный пласт размером 35×55 см.

Выложить картофельную начинку, распределить ее по всей поверхности. Свернуть тесто в рулет и переложить на противень, застеленный промасленным пергаментом.

Выпекать штрудель в разогретой до 180 °С духовке 40–45 мин.

Быстрый слоеный картофельный пирог

время приготовления

1 час

Состав:

250–300 г готового слоеного теста, 500 г картофельного пюре, 200–250 г сыра, 6–8 яиц, соль.

Приготовление:

Тесто раскатать в пласт, уложить в форму или на противень, застеленный промасленным пергаментом, сформовать большие бортики. Поверхность посыпать тертым сыром, выложить картофельное пюре.

Сверху вылить яйца – разбивать их нужно осторожно, чтобы не повредить желток. Посолить. Бортики теста осторожно загнуть на пирог.

Выпекать в разогретой до 200–220 °С духовке 10 мин. Затем температуру уменьшить до 180 °С и выпекать еще 30 мин – до зарумянивания поверхности теста.

Открытый слоеный пирог с зеленым луком

время приготовления

1 час 15 минут

Состав:

250 г слоеного теста, 300–500 г зеленого лука, 4 яйца, 30 г сливочного масла, 0,5 ч. л. соли.

Приготовление:

Зеленый лук мелко нарубить, слегка обжарить в масле до мягкости. До зажаривания не доводить! Добавить яйца, посолить, перемешать и сразу же снять с огня. Яйца должны остаться полужидкими.

Тесто раскатать, уложить в форму или на противень, застеленный промасленным пергаментом, сформовать небольшие бортики. Выложить луковую массу, разровнять. Края теста загнуть на начинку. Выпекать пирог в разогретой духовке при температуре 200–220 °С до яркого зарумянивания теста (25–35 мин).

Луковый пирог

время приготовления

1 час 30 минут

Состав:

Для теста: 1 стакан муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 3 ст. л. сметаны, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 3–4 репчатые луковицы, 200 г плавленого сыра, 3 яйца.

Приготовление:

Просеянную муку соединить с солью, добавить натертое на терке замороженное сливочное масло, растереть до образования крошки. Влить охлажденную сметану, быстро замесить тесто. Вымешивать до однородности. Скатать тесто в шар, обернуть пищевой пленкой, поместить в холодильник на 30 мин. Для приготовления начинки лук нарезать полукольцами, залить кипятком, оставить на 10 мин. Воду слить, лук слегка отжать.

Добавить плавленый сыр, вбить яйца, перемешать.

Тесто раскатать в два пласта: один намного больше другого. Большой пласт выложить в форму или на противень, застеленный промасленным пергаментом, сформовать большие бортики. Распределить начинку, накрыть вторым пластом теста, края плотно защипнуть. В центре проделать отверстия для выхода пара. Выпекать пирог в духовке при температуре 180 °С до готовности (30–35 мин).

Пирог с квашеной капустой

время приготовления

2 часа 10 минут

Состав:

1 кг сдобного дрожжевого теста, 500–600 г квашеной капусты, 1 кг свежей капусты, 3–4 яйца, растительное масло, соль.

Приготовление:

В глубокой сковороде разогреть растительное масло, выложить квашеную капусту, тушить на среднем огне под крышкой 30 мин. Добавить мелко нашинкованную свежую капусту, тушить под крышкой, периодически помешивая, до мягкости. При необходимости добавить немного горячей воды. В готовую капусту вмешать сырые яйца, посолить. Тушить несколько минут до готовности яиц. Остудить.

Дрожжевое тесто раскатать в прямоугольный пласт. В центр уложить приготовленную начинку. Противоположные углы пласта соединить друг с другом, плотно защипнуть образовавшиеся швы так, чтобы пирог приобрел прямоугольную форму. Переложить на обильно смазанный маслом противень швом вниз. В центре проделать отверстие для выхода пара. Дать пирогу расстояться. Для того чтобы тесто не подсыхало сверху, его можно периодически смачивать водой. Перед выпечкой верх пирога смазать желтком, размешанным с 2–3 ст. л. воды (желток можно специально отложить во время приготовления начинки). Выпекать пирог в разогретой духовке при температуре 200–220 °С до готовности (40–45 мин).

Закрытый пирог с капустой и копченостями

время приготовления

2 часа 15 минут

Состав:

Для теста: 10 ст. л. муки, 2 яйца, 10 ст. л. сметаны, 10 ст. л. майонеза, 1 ст. л. разрыхлителя теста.

Для начинки: 300 г копченой грудинки, 300 г белокочанной капусты, 1 морковь, растительное масло, соль, молотый черный перец.

Приготовление:

Морковь натереть на крупной терке, обжарить в масле. Добавить мелко нашинкованную капусту, тушить под закрытой крышкой до полной готовности. При необходимости добавить немного воды. Копченую грудинку нарезать маленькими тонкими ломтиками, положить в тушеную капусту, посолить, поперчить.

Для приготовления теста яйца взбить миксером, добавить сметану, майонез, перемешать. Муку соединить с разрыхлителем, всыпать в яичную массу, перемешать до однородности. Половину теста выложить на смазанный маслом (или застеленный промасленным пергаментом) противень. Сверху аккуратно распределить охлажденную начинку и залить оставшимся тестом.

Выпекать пирог в духовке при температуре 180–200 °С до готовности (50–60 мин).

Пирог с капустой и черносливом

время приготовления

3 часа

Состав:

Для теста: 250 г муки, 1 яйцо, 40 мл ледяной воды, 140 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 700 г капусты, 100 г чернослива, 1 репчатая луковица, 60 г сыра «Моцарелла», растительное масло, 0,25 ч. л. мускатного ореха, соль, черный молотый перец.

Для заливки: 3 яйца, 150 г сметаны, 150 мл молока, соль.

Приготовление:

Для приготовления теста сливочное масло нарезать пластинками и растереть с мукой в крошку. Добавить смесь из яйца, соли и ледяной воды, быстро замесить тесто. Скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой, поместить в холодильник на 2 ч. Для приготовления начинки лук мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить нашинкованную капусту, посолить, поперчить, приправить мускатным орехом, тушить 5–7 мин. Остудить. Чернослив без косточек вымыть, обсушить, нарезать соломкой. Для заливки яйца взбить со сметаной. Влить молоко, посолить, перемешать. Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, выложить в форму, застеленную промасленным пергаментом, сформовать невысокие бортики (высотой 3 см). Всю поверхность часто проколоть вилкой. Выложить капустную начинку, сверху распределить чернослив и залить яично-молочной смесью. Выпекать пирог в разогретой духовке 30–35 мин при температуре 200 °С. Затем выложить на поверхность пирога ломтики сыра «Моцарелла» и выпекать еще 7–10 мин (до зарумянивания).

Пирог с помидорами и ветчиной

время приготовления

1 час 20 минут

Состав:

1 упаковка готового слоеного теста, 5 помидоров, 100 г ветчины, 50 г сыра «Российский», 2 яйца, 125 мл сливок, 1 ч. л. орегано, соль, черный молотый перец.

Приготовление:

Разогреть духовку до 200 °С. Раскатать два пласта теста, уложить их в форму, застеленную промасленным пергаментом, скрепить в центре. На тесто выложить нарезанные дольками помидоры и нарезанную кубиками ветчину.

Для приготовления заливки яйца взбить со сливками, солью и перцем. Добавить орегано и 2 ст. л. тертого сыра «Российский». Залить начинку, посыпать оставшимся тертым сыром. Выпекать пирог в духовке приблизительно 40 мин, пока начинка не схватится и не зарумянится.

Открытый пирог с помидорами и брынзой

время приготовления

2 часа

Состав:

Для теста: 250 г муки, 4 ст. л. сметаны, 100 г сливочного масла, щепотка соли.

Для начинки: 2–3 помидора, 150 г брынзы, 150 г сулугуни или адыгейского сыра.

Для заливки: 150 г сметаны, 2 яйца, соль, молотый черный перец.

Приготовление:

Для приготовления теста просеянную муку соединить с солью, добавить натертое на терке замороженное сливочное масло, растереть до образования крошки. Затем добавить охлажденную сметану и быстро замесить тесто. Скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой, поместить в холодильник минимум на 30 мин. Помидоры нарезать тонкими

ломтиками. Брынзу и сулугуни натереть. Для приготовления заливки сметану взбить с яйцами, добавить немного соли и перца. Тесто раскатать в пласт, уложить в разъемную форму диаметром 20–22 см, застеленную промасленным пергаментом, сформовать бортики. На тесто выложить половину сыра. Сверху распределить ломтики помидоров. Посыпать оставшимся сыром и залить яично-сметанной смесью. Выпекать пирог в разогретой до 200 °С духовке около 40–60 мин.

Закусочные пироги с грибной начинкой

Заливной пирог с лесными грибами

время приготовления

2 часа 20 минут

Состав:

Для теста: 5 ст. л. муки, 2 яйца, 250 мл кефира, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. соли, 0,5 ч. л. соды.

Для начинки: 500 г лесных грибов (подберезовики, белые, маслята), 100 г сыра, сливочное масло, соль, черный молотый перец.

Приготовление:

Грибы очистить, нарезать небольшими кусочками. Обжарить в масле до испарения жидкости, посолить, поперчить. Для приготовления теста яйца взбить с солью, влить кефир, добавить остывшее растопленное сливочное масло и соду (не гашеную!). Постепенно, по ложке, всыпая муку, замесить тесто. Форму для пирога (диаметром 20 см) смазать маслом и посыпать мукой. Вылить в нее меньше половины теста. Сверху разложить обжаренные грибы, посыпать тертым сыром и залить оставшимся тестом. Выпекать пирог в предварительно разогретой духовке при температуре 190 °С до готовности (40–60 мин). Готовый пирог остудить.

Пирог с лисичками и беконом

время приготовления

2 часа

Состав:

Для теста: 250 г муки, 125 г сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки: 500 г лисичек, 100 г бекона, 2 репчатые луковицы, соль, черный молотый перец.

Для заливки: 125 г сметаны, 125 г сливок жирностью 10 %, 2 яйца, 3 веточки петрушки, соль, черный молотый перец.

Приготовление:

Просеять муку, добавить щепотку соли, вбить яйцо и добавить размягченное сливочное масло. Замесить тесто. Завернуть его в пленку и положить в холодильник на 40 мин.

Грибы крупно нарезать. Бекон нарезать небольшими кусочками, лук – полукольцами. В сковороде слегка обжарить бекон, затем добавить грибы и лук. Жарить на среднем огне, помешивая, 10 мин, посолить, поперчить. Готовое тесто раскатать в пласт, уложить в форму. Всю поверхность часто проколоть вилкой. Выпекать корж в разогретой до 200 °С духовке 15 мин. Для приготовления заливки взбить сметану, сливки и яйца, посолить, поперчить, добавить рубленую петрушку.

На испеченный корж выложить начинку, сверху распределить заливку. Выпекать пирог в духовке 20 мин при температуре 200 °С.

Пирог с шампиньонами в сметанной заливке

время приготовления

2 часа 15 минут

Состав:

Для теста: 200 г муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 2–3 ст. л. ледяной воды, соль.

Для начинки: 450 г шампиньонов, 3 репчатые луковицы, 50–80 г сливочного масла, соль, черный молотый перец.

Для заливки: 2 яйца, 300 г сметаны, 250 г сыра, зелень петрушки и укропа, соль, специи (молотый черный перец, паприка, острый красный перец).

Приготовление:

Охлажденное сливочное масло нарезать маленькими пластинками, растереть с мукой и солью до образования крошки. Добавляя ледяную воду, быстро замесить тесто. Скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой, поместить в холодильник минимум на 30 мин.

Грибы нарезать, обжарить вместе с рубленным луком в сливочном масле до мягкости, посолить, поперчить. Для приготовления заливки сметану взбить с яйцами, добавить тертый сыр, рубленую зелень, специи, немного соли.

Готовое тесто раскатать в пласт, уложить в форму или на противень, застеленный промасленным пергаментом, сформовать высокие бортики. Распределить грибную начинку, полить заливкой, слегка загнуть на нее бортики теста. Выпекать пирог в духовке 40–50 мин при температуре 180 °С.

Закусочные пироги с начинкой из сыра и творога

Сырный пирог с копченостями

время приготовления

1 час 20 минут

Состав:

Для песочного теста: 1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 3–5 ст. л. холодной воды, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 200 г копченых мясных изделий (охотничьи сосиски, ветчина и т. п.).

Для заливки: 3 яйца, 200 мл сливок, 125 г сыра «Российский», 0,25 ч. л. соды, соль, молотый белый перец.

Приготовление:

Для приготовления теста муку смешать с солью, добавить кусочки размягченного сливочного масла, растереть до образования крошки. Влить ледяную воду и быстро размять руками до получения однородной массы. Скатать тесто в шар, обернуть пищевой пленкой, поместить в холодильник минимум на 30 мин. Копченые продукты нарезать тонкими пластинками или соломкой. Для приготовления заливки яйца взбить со сливками, добавить тертый сыр, соль, перец и соду.

Готовое тесто раскатать в пласт, уложить в форму или на противень, застеленный промасленным пергаментом, сформовать высокие бортики.

Всю поверхность часто проколоть вилкой. Распределить копчености, полить заливкой. Выпекать пирог в разогретой до 200 °С духовке 30 мин.

Если верх пирога сильно зарумянился, а внутри он еще остается сырым, надо накрыть форму фольгой. Готовый пирог немного остудить прямо в форме, затем осторожно переложить на блюдо.

Сырный пирог с яйцами и зеленью

время приготовления

1 час 20 минут

Состав:

Для теста: 1 ст. л. сметаны, 2 ст. л. майонеза, 50 г сливочного масла, 0,5 ч. л. разрыхлителя теста, мука – сколько возьмет тесто.

Для начинки: 100 г тертого твердого сыра, 2 яйца, 1 ст. л. сметаны, зелень укропа.

Приготовление:

Смешать майонез, сметану и сливочное масло. Добавить разрыхлитель и столько муки, чтобы получилось мягкое, эластичное, но не крутое тесто. Скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой, поместить в холодильник минимум на 30 мин. Для начинки тертый сыр смешать с яйцами, сметаной и рубленой зеленью.

Форму для выпекания застелить промасленным пергаментом, уложить тесто, распределив его руками, сформовать бортики. Сверху выложить начинку. Выпекать пирог в разогретой до 180 °С духовке 30–35 мин.

Пирог из трех видов сыра с баклажанами и зеленью

время приготовления

2 часа 15 минут

Состав:

Для теста: 350–400 г муки с разрыхлителем теста, 1 яичный желток, 200 г сметаны, 200 г сливочного масла,

1 ч. л. соли.

Для начинки: 200 г сыра «Фета» или брынзы, 200 г твердого сыра, 250 г сливочного сыра или мягкого творога, 2 баклажана, 1 картофеля, 2 яйца, 3 ст. л. муки, зелень петрушки, черный молотый перец.

Для оформления: 1 яйцо, 1 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. кунжута.

Приготовление:

Все продукты для теста перемешать, замесить однородное тесто. Обернуть его пищевой пленкой, поместить в холодильник на 1 час.

Для приготовления начинки баклажаны запекать в духовке 20 мин, охладить, очистить от кожицы, размять. Картофель отварить, размять в пюре, соединить с баклажанами. Добавить тертый сыр, брынзу и творог, протертый через сито. Вбить яйца, всыпать муку, положить перец и рубленую зелень петрушки. Массу тщательно перемешать.

Нагреть духовку до 180 °С.

Готовое тесто раскатать в два пласта: один намного больше другого. Большой пласт выложить в форму или на противень, застеленный промасленным пергаментом, сформовать высокие бортики. Распределить начинку, накрыть вторым пластом теста, края плотно защипнуть. В центре проделать отверстия для выхода пара. Поверхность смазать смесью яйца и растительного масла, посыпать кунжутом. Выпекать пирог в духовке 45–50 мин, пока верх как следует не зарумянится. Разрезать пирог нужно, когда он полностью остынет.

Открытый пирог с творогом и помидорами

время приготовления

2 часа

Состав:

Для теста: 1–1,5 стакана муки, 2 яичных желтка, 2 ст. л. сметаны, 100 г маргарина, 1 щепотка соли, 0,5 ч. л. соды.

Для начинки: 200 г сыра, 400 г творога, 1–2 помидора, 1 яичный белок, зелень укропа.

Для смазывания: 1 яичный желток.

Приготовление:

Замороженный маргарин натереть на крупной терке, затем растереть с мукой в крошку. Желтки соединить со сметаной, солью и содой, добавить к приготовленной массе, быстро замесить тесто. Оно должно быть не очень мягким, но эластичным. Скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой, поместить в холодильник минимум на 30 мин.

Для приготовления начинки творог протереть через сито, добавить тертый сыр и рубленую зелень укропа. Ввести взбитый в пену яичный белок, аккуратно перемешать.

Готовое тесто выложить в разъемную форму (диаметром 22 см), сформовать бортики. Распределить сырно-творожную массу, сверху выложить тонкие ломтики помидоров и смазать взбитым яичным желтком. Выпекать пирог в духовке при температуре 220 °С 30–35 мин.

Сырно-творожный пирог с саями

время приготовления

2 часа

Состав:

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 150 г сметаны, 50–60 г сливочного масла, 0,5 ч. л. сахара, 0,6 ч. л. соли, 0,25 ч. л. соды.

Для начинки: 150 г творога, 200 г сыра, 12–15 тонких ломтиков саями (или сервелата), 1 зубчик чеснока, 1 пучок петрушки, 0,25 ч. л. соли, черный молотый перец.

Приготовление:

Для приготовления сметанного теста смешать (лучше миксером) размягченное сливочное масло и яйцо. Всыпать сахар, соль, соду, влить сметану, перемешать. Добавить 1 стакан муки, замесить тесто. На стол высыпать 2-й стакан муки, выложить тесто и вымешивать, пока оно не будет отставать от рук.

Для приготовления начинки творог протереть через сито. Добавить 30 г тертого сыра, пропущенный через пресс чеснок, рубленую зелень петрушки, соль и немного перца, тщательно перемешать.

Тесто раскатать в круглый пласт диаметром примерно 45 см. На одну половину круга выложить творожную начинку, сверху распределить кружочки колбасы, а поверх колбасы – нарезанный пластинками оставшийся сыр. Свободный край теста слегка смочить водой и загнуть на начинку, сложив круглый пласт пополам. Края теста слегка прижать. На поверхности сделать много проколов вилкой (до начинки) для выхода пара.

Перенести пирог на застеленный пергаментом противень. Верх пирога смазать растительным маслом или водой. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке до золотистого цвета.

Пирог подавать горячим.

Пикантный пирог с козьим сыром, цуккини и мятой

время приготовления

2 часа 30 минут

Состав:

Для теста: 100 г козьего сыра, 150 г муки, 85 г сливочного масла, 60 мл ледяной воды.

Для начинки: 2 средних цуккини, 120 г белого козьего сыра, 30–50 г мяты.

Для заливки: 4 яйца, 185 мл молока, соль, черный молотый перец.

Приготовление:

Из указанных ингредиентов замесить тесто. Завернуть его в пищевую пленку и поместить в холодильник на 30–60 мин. После этого тесто будет легче раскатать и уложить в форму.

Разогреть духовку до 160–180 °С. Форму (диаметром 23 см) смазать жиром. Раскатать

тесто на посыпанной мукой поверхности, выложить в форму, сделать бортики. Всю поверхность часто проколоть вилкой. Сверху на тесто положить лист пергамента и насыпать слой фасоли или риса. Выпекать в духовке 15–20 мин. Затем бумагу с грузом снять, выпекать корж еще примерно 10 мин, пока тесто не приобретет золотистый оттенок.

На испеченный корж выложить цукини, нарезанные тонкими кружочками. Сверху распределить тертый козий сыр и рубленую мяту.

Для приготовления заливки яйца взбить с молоком, хорошо посолить, поперчить. Залить начинку. Выпекать пирог в духовке при температуре 160–180 °С до полной готовности (30–35 мин). Готовый пирог украсить листочками мяты.

Курники

Курник классический

время приготовления

3 часа 20 минут

Состав:

Для блинчиков: 1 яйцо, 350 мл молока, 5 ст. л. муки, соль и сахар по вкусу.

Для теста: 400 г муки, 1 яйцо, 3 ст. л. сметаны, 50 мл молока, 100 г сливочного масла, щепотка соды.

Для начинки: 1,4–1,5 кг курятины, 400 г грибов, 200 г отварного риса, 2 вареных яйца, 1 репчатая луковица, зелень петрушки и укропа, растительное масло, соль, черный молотый перец.

Приготовление:

Отварить курицу в подсоленной воде около 1 часа. Затем вынуть и остудить.

Для приготовления теста смешать размягченное масло, сметану, молоко и взбитое яйцо. Постепенно добавлять соду и муку, замесить мягкое тесто. Накрыть его салфеткой и поместить в холодильник на 40 мин.

Испечь блинчики. Понадобится 8–9 штук.

Снять с отварной курицы мясо, разделить его на волокна. Отварной рис смешать с мелко нарубленными яйцами и зеленью, посолить по вкусу. Грибы нарезать небольшими кусочками и вместе с мелко нарезанным луком обжарить в растительном масле до готовности, посолить, поперчить.

Готовое тесто вынуть из холодильника, отделить от него третью часть и раскатать в пласт диаметром чуть больше, чем блинчики, положить на противень. Сверху на тесто выложить треть рисовой начинки, накрыть блинчиком.

Затем положить треть курятины, снова накрыть блинчиком и выложить треть грибов с луком. Чередовать блинчики и начинку, пока вся начинка не закончится. От оставшегося теста отделить небольшую часть для украшения, а остальное раскатать в большую лепешку, накрыть весь пирог и защипнуть края.

На поверхности сделать отверстия для выхода пара. Украсить по своему вкусу накладками из оставшегося теста, смазать желтком и выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке 1,5 часа.

Современный курник из готового слоеного теста

время приготовления

3 часа 30 минут

Состав:

3 пласта готового слоеного теста (по 200–250 г каждый).

Для блинчиков: 1 яйцо, 350 мл молока, 5 ст. л. муки, соль и сахар по вкусу.

Для рисовой начинки: 0,75 стакана риса, 1–2 вареных яйца, 1 ст. л. сливочного масла, соль, зеленый лук.

Для куриной начинки: 500 г отварных куриных бедрышек, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 100 мл молока, зелень укропа, соль.

Для грибной начинки: 300–400 г шампиньонов, 1–2 ломтика сушеного белого гриба, 1 репчатая луковица, растительное масло, соль.

Приготовление:

Отварить рис в большом количестве подсоленной воды (на 1 часть риса примерно 10 частей воды) до полной готовности. Откинуть его на сито, дать воде стечь. Теплый рис заправить сливочным маслом, добавить рубленые яйца и зеленый лук. Зеленый лук можно предварительно слегка обжарить в сливочном масле. Массу перемешать, посолить по вкусу.

У отварной курицы удалить кожу и кости, мясо мелко нарезать. В сковороде растопить сливочное масло, всыпать муку и обжаривать 2–3 мин до золотистого цвета. Постепенно, небольшими порциями влить молоко. Добавлять очередную порцию молока только после того, как впитается предыдущее. После добавления всего молока немного проварить соус до загустения (2–3 мин). Готовый соус посолить, добавить мелко нарезанное мясо курицы и рубленый укроп, перемешать.

Для грибной начинки мелко нарезанный репчатый лук обжарить в масле до легкого зарумянивания, добавить мелко нарезанные грибы, посолить. Для аромата можно положить буквально 1–2 тонкие пластинки сушеного белого гриба, растертые в крошку. Обжарить грибы до полной готовности. В процессе обжаривания грибы дадут сок, нужно обжаривать их до тех пор, пока он не выпарится.

Испечь блинчики. Для шестислойного курника понадобится 7 штук.

Часть слоеного теста раскатать в пласт, радиус которого будет больше радиуса блинчиков примерно на 3–4 см. В центр пласта выложить блинчик. Сверху на него уложить рисовую начинку. Если курник будет трехслойным – выложить всю рисовую начинку, а если с шестью слоями – выложить только половину начинки. Затем накрыть рис блинчиком и выложить куриную начинку. Снова положить блинчик и выложить грибную начинку. Для шестислойного курника последовательность повторить.

Каждый слой слегка уплотнить руками. Оставшееся слоеное тесто раскатать в пласт такого размера, чтобы он закрыл весь пирог.

Он должен быть на 3–4 см больше, чем круг, вырезанный для дна курника. Накрыть курник, при этом очень важно прижимать тесто от верхушки пирога к краям, удаляя воздух.

Излишки теста срезать таким образом, чтобы нижний круг слегка выглядывал из-под верхнего. Прижать края теста, смочить их водой и «приклеить» к основе курника.

Для украшения раскатать обрезки теста и вырезать из них три полоски толщиной около 1,5 см. Сплести вырезанные полоски в косу, прикрепить ее к курнику, закрывая линию защипа.

Для декоративного цветка из раскатанного теста вырезать маленькой рюмочкой 8 кружочков. Из кусочка теста скатать жгутик – серединку. Собрать кружочки-лепестки в цветок, смачивая места соединения водой. В конце сборки срезать толстое основание, чтобы цветок мог лежать на плоскости.

Для листьев вырезать 5 заостренных овалов. Тыльной стороной ножа сделать на них бороздки, имитирующие прожилки.

Смочить верхушку курника водой, «приклеить» листья и цветы. Для того чтобы курник в процессе выпечки приобрел красивый цвет, смазать его яйцом, взбитым с небольшим количеством воды. С помощью вилки сделать по бокам курника отверстия для выхода пара.

Выпекать при температуре 200 °С до красивого золотистого цвета (примерно 20 мин). Готовность курника определяется визуально, так как начинка в курнике уже готова.

Курник с куриным филе, картофелем и кунжутом

время приготовления

1 час 45 минут

Состав:

Для теста: 3–4 стакана муки, 1 стакан кефира или сметаны, 250 г маргарина, 1 ч. л. соды, щепотка соли.

Для начинки: 2 куриные грудки (филе), 3–4 картофелины, 2–3 репчатые луковицы, соль, специи.

Для оформления: 1 яйцо, кунжут.

Приготовление:

Муку просеять, добавить соль, соду, остывший растопленный маргарин и кефир. Замесить пластичное тесто. Скатать его в шар, поместить в холодильник на 40–60 мин. Готовое тесто разделить на 2 части, чтобы одна была немного больше другой. Меньшую раскатать в пласт и уложить на смазанный растительным маслом противень. На тесто уложить ломтики сырого картофеля с луком. Сверху распределить ломтики куриного филе. Слои посолить, приправить специями. Раскатать в пласт вторую, большую часть теста, накрыть им пирог, защипнуть края «косичкой». На поверхности пирога сделать отверстия для выхода пара, смазать взбитым яйцом, посыпать семенами кунжута. Курник выпекать в духовке 40 мин при температуре 200–250 °С, до румяной корочки. Готовый пирог вынуть из духовки, сбрызнуть водой, накрыть полотенцем и оставить на 20 мин. Чтобы корочка была хрустящей, готовый курник сбрызгивать водой не нужно.

Домашний бабушкин курник

время приготовления

3 часа

Состав:

Для теста: 3 стакана муки, 3 яйца, 200 г сметаны, 125 г маргарина, 0,5 ч. л. соды, 0,25 ч. л. соли.

Для начинки: отварное куриное мясо (2 куриные грудки), 3–4 картофелины, 2 репчатые луковицы, 30 г сливочного масла.

Приготовление:

Для приготовления теста размягченный маргарин смешать с яйцами. Добавить сметану, перемешать с помощью миксера.

Добавить соду, соль и муку, замесить тесто, поместить в холодильник на 1 час. Отварное куриное мясо мелко нарезать.

Лук очистить, нарезать кольцами или полукольцами. Картофель нарезать тонкими ломтиками, обдать крутым кипятком.

Тесто разделить на 2 части. Большую часть раскатать в пласт. Выложить слоями курицу, лук, затем картофель.

Посолить, поперчить, добавить сливочное масло для сочности. Раскатать меньшую часть теста, накрыть ею пирог, защипнуть края.

Проколоть вилкой отверстия для выхода пара, поверхность смазать взбитым желтком. Выпекать в духовке 30–40 мин при температуре 180 °С. Готовый пирог накрыть влажным полотенцем и оставить остывать на 30 мин.

Курник с гречкой, грибами и луком

время приготовления

2 часа 30 минут

Традиционный курник – это закрытый многослойный блинчатый пирог круглообразной формы с различными начинками.

Курник по праву считается королем пирогов, он прекрасно заменяет полноценное

второе блюдо, как, например, предлагаемый ниже рецепт курника с гречкой, грибами и луком.

Состав:

Для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 125 г сметаны, 125 г сливочного масла.

Для блинчиков: 6 ст. л. муки, 1 яйцо, 250 мл молока, 2 ч. л. сахара, щепотка соли, растительное масло.

Для куриной начинки: 700 г куриного филе, 200 мл жирных сливок, 2 ст. л. муки, зелень укропа и петрушки, лавровый лист, соль, черный молотый перец.

Для грибной начинки: 0,5 стакана сушеных грибов, 0,5 стакана гречневой крупы, 2 репчатые луковицы, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 3 ст. л. растительного масла.

Приготовление:

Из указанных ингредиентов замесить блинное тесто. Испечь тонкие блинчики по размеру формы, в которой будет выпекаться курник.

Для приготовления куриной начинки филе отварить с добавлением соли, лаврового листа и перца. Мясо разрезать на маленькие кусочки, положить в сотейник, залить сливками, тушить 10 мин. Муку развести в 4 ст. л. воды, чтобы не было комочков, добавить к курице, тщательно перемешать. В самом конце добавить нарезанные укроп и петрушку.

Для приготовления грибной начинки сушеные грибы замочить в кипятке на 25 мин. Затем воду слить, грибы мелко нарезать. Лук нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить сливочное масло, положить грибы, жарить все вместе 10 мин. Гречневую кашу отварить до готовности, соединить с обжаренными грибами, добавить рубленые вареные яйца.

Для приготовления теста муку просеять, добавить остывшее растопленное сливочное масло, яйца, сметану.

Замесить тесто, отделить маленький кусочек для украшения. Остальное тесто разделить на 2 части. Раскатать одну часть, выложить в форму с бортиками. Сверху уложить 2 блинчика, выложить на них половину куриной начинки и накрыть блинчиком. Затем выложить половину грибной начинки, снова накрыть блинчиком. Последовательность повторить. Раскатать вторую часть теста, выложить на пирог и плотно защипнуть края.

Сделать из теста украшения в виде цветочков и листочков. Прикрепить их к пирогу с помощью яичного желтка.

Смазать поверхность пирога, в центре сделать отверстие для выхода пара. Выпекать в духовке при температуре 180 °С 45 мин.

Кулебяки

Классическая русская кулебяка

время приготовления

3,5–4 часа

Состав:

Для теста: 400–500 г муки, 30–40 г дрожжей, 1–2 яйца, 300 мл молока, 100 г сливочного масла или маргарина, соль, сахар по вкусу.

Для рыбной начинки: 400 г филе щуки или судака, 300 г филе жирной рыбы для отдельной начинки, 1–2 репчатые луковицы, 2 вареных яйца, 1 ст. л. сметаны, 80 мл молока, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. толченых сухарей, соль, молотый черный перец.

Для рисовой начинки: 200 г риса, 500 мл воды, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. соли.

Приготовление:

Для приготовления рыбной начинки филе щуки дважды пропустить через мясорубку вместе с луком. Добавить мелко нарубленные яйца, влить молоко и сметану, по вкусу посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Всыпать в начинку толченые сухари и, еще раз перемешав, дать постоять в холодном месте для созревания.

Отдельно подготовить филе малокостной жирной рыбы, нарезать его ломтиками и слегка посолить. Для приготовления рисовой начинки крупу отварить в подсоленной воде почти до готовности, остудить.

Выложить рис в смазанную маслом сковороду, разложить по поверхности маленькие кусочки масла и запечь в горячей духовке, чтобы поверхность слегка подрумянилась.

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом из всех компонентов, дать ему хорошо подойти, обминая в процессе приготовления 2–3 раза.

Готовое тесто раскатать в виде овальной лепешки толщиной до 2 см.

Начинку уложить слоями: 1-й слой – рыбный фарш; 2-й – рис; 3-й – кусочки жирного рыбного филе; 4-й – рыбный фарш; 5-й – рис.

Толщина каждого слоя произвольная, в зависимости от величины пирога.

Края лепешки завернуть и плотно защипнуть над начинкой.

Поверхность пирога оформить приготовленными из полосок теста украшениями в виде цветочков, листочков и веточек.

Подготовленную таким образом кулебяку оставить в теплом месте для расстойки на 15–20 мин. После этого смазать ее поверхность взбитым яичным желтком и сделать несколько глубоких проколов вилкой для выхода пара во время выпекания. Выпекать кулебяку в хорошо нагретой духовке.

Время выпекания зависит от толщины теста и вида фарша.

Готовность кулебяки можно определить, проколов ее тонкой деревянной шпажкой: если шпажка останется сухой – значит, пирог готов.

Кулебяку подавать горячей.

Кулебяка из пресного слоеного теста с рыбой и квашеной капустой

время приготовления

2–3 часа

Состав:

Для теста: 500 г муки, 1 яйцо, 400 г сливочного масла, 100 мл воды, сок 0,5 лимона, 1 ч. л. соли.

Для прослойки: 6–10 готовых блинчиков.

Для начинки: 500 г рыбного филе, 800 г квашеной капусты, 1 репчатая луковица, 1 лавровый лист, 5 горошин душистого перца.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовление:

Муку просеять, добавить нарезанное кусочками охлажденное сливочное масло, растереть в крошку. Затем влить подсоленную ледяную воду, добавить яйцо и сок лимона, быстро замесить тесто. Скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой, поместить в холодильник минимум на 30 мин. Для приготовления начинки измельченный лук обжарить в масле. Добавить квашеную капусту, тушить все вместе. Затем добавить лавровый лист и душистый перец. Филе рыбы обжарить отдельно. На смазанный маслом противень положить раскатанный пласт слоеного теста, на него – 2–3 испеченных заранее блинчика из пресного теста, на них – половину тушеной капусты и рыбного филе, выкладывая начинку так, чтобы края блинчиков оставались свободными. Края смазать взбитым яйцом. Сверху положить еще 2–3 блинчика и уложить оставшуюся начинку. Края теста смазать яйцом и положить оставшиеся блинчики. Все прикрыть пластом слоеного теста, края подровнять, защипнуть. Кулебяку смазать взбитым яйцом и украсить полосками теста. Выпекать в предварительно разогретой духовке.

Порционная кулебяка с гречкой и рыбой

время приготовления

3,5–4 часа

Состав:

Для теста: 2 стакана муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 1 яйцо, 150 мл молока или воды, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 300 г рыбного филе, 400 г мелкой рыбы для бульона, 0,5 стакана гречневой крупы, 2 репчатые луковицы, 1–2 вареных яйца, лавровый лист, соль, черный молотый перец.

Приготовление:

Всыпать дрожжи в теплое молоко или воду, добавить щепотку сахара, 4–5 ч. л. муки (из общей нормы), размешать в жидкую массу без комков и оставить в тепле на 20–30 мин. В отдельную миску просеять оставшуюся по рецепту муку, добавить соль, сахар, размешать. Добавить размягченный маргарин или масло и растереть с мукой в крошку. Затем добавить яйцо, дрожжевую опару и замесить тесто. Тесто должно получиться мягким, но при этом держать форму, т. е. не растекаться и не расплзаться. Тесто накрыть салфеткой и оставить на 15–20 мин. За это время мука впитает воду, образует клейковину и тесто будет проще вымесить. Отдохнувшее тесто хорошо вымесить. Затем накрыть салфеткой и поставить в теплое место для подъема (до удвоения в объеме). После этого тесто обмять и дать подойти во второй раз. Для приготовления бульона мелкую рыбу залить холодной водой, чтобы слегка прикрыть, добавить 1 луковицу, пару лавровых листиков, 5–7 горошин черного перца, посолить, довести до кипения и варить 20–30 мин.

Бульон остудить, процедить. Перебрать и промыть гречку, залить рыбным бульоном (из расчета 2 части бульона на 1 часть гречки).

Варить 5–7 мин, затем снять с огня и дать полностью остыть. В результате гречка должна впитать всю жидкость и дойти до полной готовности. Лук нарезать, обжарить до прозрачности. Соединить с гречкой, добавить рубленые яйца, соль и перец.

Остудить. Рыбное филе тонко нарезать, посолить, поперчить. Подошедшее во второй раз тесто раскатать в пласты в соответствии с желаемым количеством и размером кулебяк. На пласт уложить слой гречневой начинки, уплотнить. Сверху уложить кусочки рыбного филе. Оставшиеся свободными края разрезать по диагонали и попеременно уложить на начинку, заплетая в виде «косички». Приготовленные кулебяки сложить на противень, застеленный бумагой для выпечки, оставить на 20–30 мин для расстойки. За 5 мин до выпекания смазать взбитым яйцом. Выпекать в духовке при температуре 180 °С до зарумянивания (около 30 мин).

Кулебяка с тройной начинкой из мяса, картофеля и грибов

время приготовления

3,5–4 часа

Состав:

700–800 г готового дрожжевого теста.

Для грибной начинки: 500 г грибов, 3 репчатые луковицы, 3 ст. л. растительного масла, соль, молотый черный перец.

Для мясной начинки: 300 г отварного мяса, 3 репчатые луковицы, 1 ст. л. сливочного масла, соль, молотый черный перец.

Для картофельной начинки: 4–5 картофелин, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, соль.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовление:

Для приготовления начинки грибы нарезать, обжарить в растительном масле вместе с луком, приправить солью и молотым черным перцем.

Картофель очистить, отварить, размять в пюре. Добавить яйцо, сливочное масло и соль.

Отварное мясо пропустить через мясорубку. Добавить обжаренный репчатый лук, приправить молотым черным перцем, солью и сливочным маслом. Если фарш получился суховатым, можно влить 1–2 ст. л. мясного бульона.

Тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной 7 мм. Перенести пласт на смазанный маслом противень так, чтобы одна его половина лежала на противне, а другая – на столе. На тесто положить начинку из грибов. Поверх нее распределить картофельное пюре, придавая форму хлебца. Затем выложить мясную начинку.

Аккуратно закрыть кулебяку свободной стороной теста, плотно защипнуть, шов подогнуть вниз, придав изделию ровную форму.

Оставить на несколько минут для расстойки. Поверхность проколоть вилкой, смазать яйцом. Выпекать в духовке до зарумянивания: кулебяка готова, когда поверхность станет равномерно золотистой.

Кулебяка с мясом, яйцами и овощами

время приготовления

3 часа

Состав:

1–1,5 кг готового безопасного дрожжевого теста.

Для мясной начинки: 1 кг мякоти говядины, 1–2 репчатые луковицы, 1 ст. л. растительного масла, 100 мл мясного бульона, молотый черный перец, соль.

Для начинки из яиц и зелени: 4 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки, молотый черный перец, соль.

Для овощной начинки: 4 моркови, 3–4 репчатые луковицы, 1 ст. л. измельченной зелени петрушки, растительное масло, соль.

Для заливки: 100 мл мясного бульона или воды.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовление:

Для приготовления мясной начинки говядину вымыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить и варить до готовности. Потом пропустить через мясорубку вместе с луком (его можно предварительно обжарить в масле). Посолить, поперчить, влить бульон и хорошо перемешать. Для приготовления начинки из яиц и зелени яйца отварить вкрутую, охладить, очистить, мелко нарубить, посолить, поперчить и перемешать с зеленью и маслом. Для приготовления начинки из овощей морковь натереть на крупной терке, лук мелко нарубить. Пассеровать овощи по отдельности в разогретом масле, соединить (можно влить немного бульона), посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Подошедшее тесто разделить на 2 равные части. Раскатать каждую в пласт (так чтобы кулебяка поместилась на противне) толщиной 1–1,5 см.

Уложить один пласт на смазанный маслом противень. Немного отступив от края, выложить на тесто ровным слоем сначала начинку из мяса, потом начинку из яиц и зелени, а самой последней – из овощей. Сбрызнуть бульоном и накрыть вторым пластом теста. Подтянуть края нижнего пласта к верхнему и защипнуть их красивым швом.

Выдержать кулебяку 15–20 мин при комнатной температуре, затем смазать верх взбитым яйцом (можно взбить его с небольшим количеством подслащенного молока) и проколоть вилкой в нескольких местах.

Поставить пирог в разогретую до 190–210 °С духовку и выпекать в течение 40–50 мин. Готовую кулебяку вынуть из духовки и сразу же накрыть чистой полотняной салфеткой.

Кулебяка с куриной печенью и картофелем

время приготовления

3 часа

Сегодня многие традиционные блюда русской кухни незаслуженно забываются. В их числе – кулебяки – закрытые пироги с большим количеством начинки, которая составляет более 50 % от общего веса изделия.

Рекомендуем вам приготовить эту вкуснейшую русскую кулебяку с куриной печенью и картофелем.

Поверьте, комплименты от всех, кто ее отведал, вы запомните навсегда.

Состав:

1,5 кг готового безопасного дрожжевого теста.

Для начинки: *1 кг отварной куриной печени, 8 средних картофелин, 3 большие моркови, 3–4 репчатые луковицы, 4 яйца, 100 г сливочного масла, 400 мл бульона, молотый черный перец, соль.*

Для заливки: *80 мл мясного бульона или воды.*

Для смазывания: *1 яйцо.*

Приготовление:

Для приготовления начинки картофель очистить, вымыть, залить холодной подсоленной водой и отварить до готовности. Воду слить, картофель размять в пюре. Добавить сырые яйца, сливочное масло, перемешать.

Лук очистить, вымыть, измельчить и обжарить в сковороде с разогретым маслом до темно-золотистого цвета. Добавить половину количества в картофельное пюре, посолить, поперчить и снова тщательно перемешать. Морковь вымыть и, не очищая, отварить до готовности. Затем обсушить, очистить и натереть на крупной терке. Печень пропустить через мясорубку, перемешать с морковью и оставшимся луком, влить бульон. Массу посолить, поперчить, хорошо перемешать.

Подошедшее тесто разделить на две равные части. Раскатать каждую в виде прямоугольника (по размерам противня) толщиной 1,5 см. Один пласт положить на смазанный маслом противень. Выложить на тесто, отступив от каждого края примерно по 2 см, треть количества пюре, на него – треть печени с луком и морковью. Чередовать слои начинки, пока продукты не закончатся.

Сбрызнуть все бульоном (или водой) и маслом. Накрыть начинку вторым пластом теста, подтянуть края нижнего к верхнему и защипнуть их красивым швом. Из остатков теста скатать жгутики и украсить ими поверхность кулебяки. Выдержать 15–20 мин при комнатной температуре. Затем смазать верх кулебяки взбитым яйцом (можно добавить в него небольшое количество подслащенного молока) и проколоть вилкой в нескольких местах. Поставить пирог в разогретую до 190–210 °С духовку и выпекать в течение 40–50 мин. Готовую кулебяку вынуть из духовки, смазать растопленным сливочным маслом и сразу же подать на стол.

Пирожки

Классические пирожки с мясом

время приготовления

2 часа

Состав:

Для теста: *225 мл молока, 20 г свежих дрожжей, 350 г муки, 50 г растопленного сливочного масла, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.*

Для начинки: *500 г мясного фарша, 1 репчатая луковица, растительное масло, соль, молотый черный перец.*

Приготовление:

Дрожжи развести в теплом молоке (примерно 42 °С), добавить сахар, перемешать и дать постоять до появления пены, около 10–15 мин. Муку просеять с солью в большую

миску. Влить молочно-дрожжевую смесь и растопленное сливочное масло (оно не должно быть горячим, иначе дрожжи могут погибнуть), замесить гладкое, не липкое тесто. При необходимости добавить еще муки. Накрыть тесто салфеткой и поставить в теплое место подходить примерно на 1 час. За это время тесто должно увеличиться в объеме в 1,5–2 раза.

Для приготовления начинки лук мелко нарубить, обжарить, помешивая, до мягкости, 3–4 мин. Добавить в сковороду мясной фарш и жарить, разбивая лопаткой комочки, до готовности (около 10 мин).

Обмять подошедшее тесто, разделить его на 10 частей. Каждую часть раскатать в лепешку толщиной около 5 мм. В центр положить начинку и защипнуть края теста, собрав их к центру. Положить пирожки на застеленный пергаментом противень швом вниз, смазать яичным желтком. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение примерно 15–20 мин, пока пирожки не зарумянятся.

Пирожки с творогом, ванилью и изюмом

время приготовления

1 час 30 минут

Состав:

Для теста: 125 г обезжиренного мягкого творога, 250 г муки, 1 яйцо, 50 мл молока, 50 мл растительного масла, 2 ст. л. сахара, 2 ч. л. разрыхлителя теста.

Для творожной начинки: 200 г творога, 1 яйцо, сахар, ваниль, изюм.

Приготовление:

Для приготовления теста творог протереть через сито, добавить яйцо, масло, молоко, сахар, тщательно перемешать. Постепенно всыпая муку и разрыхлитель, замесить тесто.

Для приготовления начинки творог протереть через сито, затем растереть с сахаром и ванилью, вбить яйцо, тщательно перемешать. Аккуратно вмешать изюм.

Раскатать тесто в пласт, разрезать на квадраты. Разложить начинку и сформовать пирожки в форме треугольников. Плотнo защипнуть края, поверхность смазать молоком или яйцом. Выпекать в духовке 20 мин при температуре 170 °С.

Жареные пирожки с картофелем и шампиньонами

время приготовления

2 часа

Состав:

500–700 г муки, 1 яйцо, 400 г картофеля, 500 г шампиньонов, 1 репчатая луковица, 1 ч. л. соли, смесь перцев, растительное масло для жарки.

Приготовление:

Для приготовления теста муку просеять в широкую миску, сверху сделать углубление, добавить соль, влить воду и яйцо. Замесить довольно крутое, гладкое тесто. Месить его несколько минут, затем скатать в шар, накрыть полотенцем и дать отдохнуть 10–15 мин.

Картофель очистить, отварить, размять в пюре. Лук и грибы мелко нарезать, обжарить, смешать с картофелем, солью и смесью перцев. Из теста сформовать небольшие шарики, раскатать их в лепешки. Разложить начинку, края плотно защипнуть. Обжарить пирожки на разогретой сковороде в небольшом количестве растительного масла.

Жареные картофельные пирожки с зеленым луком и яйцами

время приготовления

2 часа 30 минут

Состав:

Для теста: 4 средние картофелины, 180 г муки для опары, 450 г муки для основного

замеса, 11 г сухих дрожжей, 90 г маргарина, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Для начинки: 200 г зеленого лука, 5–7 вареных яиц, 20 г сливочного масла, соль.

Для жарки: растительное масло.

Приготовление:

Для приготовления теста картофель очистить, отварить, размять в пюре.

Затем переложить его в мерный стакан и влить столько картофельного отвара, чтобы общий объем составил 700 мл.

Приготовить очень жидкое картофельное пюре. Добавить растопленный маргарин, соль, сахар, дрожжи и такое количество муки, чтобы тесто получилось чуть гуще, чем на оладьи.

Оставить на 30–40 мин. Уже через 30 мин поверхность опары покроется пузырями, что является признаком ее готовности.

Постепенно добавляя в опару муку, замесить очень мягкое тесто.

Накрыть его салфеткой, оставить для подъема на 30–40 мин.

Для приготовления начинки нарезанный зеленый лук обжарить в масле 1–2 мин.

Снять с огня, добавить мелко нарубленные яйца, соль, перемешать.

Из теста сформовать лепешки, разложить начинку, плотно защипнуть края.

Подготовленные пирожки обжарить в большом количестве масла – тогда они получатся наиболее красивыми, равномерно прожаренными.

Пирожки с капустой

время приготовления

2 часа

Состав:

Для теста: 500 г муки, 11 г сухих дрожжей, 200 мл кефира, 100 мл подсолнечного масла, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Для начинки: 1 кг белокочанной капусты, 1 яйцо, 500 мл сливок.

Для смазывания: 1 яичный желток.

Приготовление:

В микроволновой печи или на водяной бане нагреть кефир и подсолнечное масло. Не доводить до кипения! Вылить все в большую емкость, где будет замешиваться тесто, добавить сахар и соль, перемешать деревянной ложкой. Если дрожжи не быстродействующие – добавить их к теплой жидкой смеси. Если быстродействующие – смешать с мукой и также добавить в теплую смесь. Замесить тесто в течение 10 мин. Миску с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1 час подходить.

Для приготовления начинки нашинковать капусту, потушить в сливках до мягкости, пока жидкость не выпарится полностью. В горячую капусту разбить яйцо, перемешать, томить на огне до готовности яйца. Начинку остудить.

Разогреть духовку до 200 °С. Из теста сформовать лепешки, разложить начинку, защипнуть края. Выложить пирожки на противень, застеленный пергаментной бумагой, оставить для расстойки.

Затем смазать поверхность желтком.

Выпекать в духовке до золотистой корочки (15–20 мин). Готовые пирожки накрыть полотенцем и дать остыть.

Ленивые пирожки с грибами, луком и рисом

время приготовления

2 часа 30 минут

Состав:

Для теста: 500 г муки, 8 г сухих дрожжей, 200 мл кефира, 80 г сливочного масла, 1 ч.

л. сахара, соль.

Для начинки: 400 г грибов, 0,5 стакана риса, 1–2 репчатые луковицы.

Для смазывания: 1–2 яичных желтка.

Приготовление:

Муку просеять горкой, сверху сделать углубление, добавить дрожжи, кефир, соль, сахар и размягченное сливочное масло. Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 1–2 часа. За это время оно должно увеличиться в объеме в 2–2,5 раза.

Рис отварить. Грибы обжарить с луком до готовности, соединить с рисом.

Тесто раскатать в тонкий пласт. Выложить ровным слоем начинку, пласт свернуть в рулет. Острым ножом аккуратно разрезать рулет на кусочки 2–3 см толщиной. Выложить их на противень, смазанный маслом, дать подойти и смазать желтком.

Выпекать в духовке 15–20 мин при температуре не более 180 °С.

Расстегаи

время приготовления

2 часа

Состав:

Для теста: 3 стакана муки, 11 г сухих дрожжей, 2 яйца, 300 мл молока, 100 г сливочного масла, 2 ч. л. сахара, соль.

Для начинки: 600 рыбы, 2 вареных яйца, 2–3 репчатые луковицы, растительное масло, соль, перец.

Для смазывания: 1 яичный желток.

Приготовление:

Сухие дрожжи смешать с мукой. Добавить яйца, чуть теплое молоко, остывшее растопленное сливочное масло, сахар, соль. Замесить тесто, оставить для подъема на 30–60 мин.

Рыбу отварить до готовности, мелко нарезать. Добавить рубленые яйца и обжаренный лук, посолить, поперчить.

Из теста сформовать лепешки, разложить начинку, плотно защипнуть края. Выложить расстегаи на противень, застеленный пергаментной бумагой, оставить для расстойки. Затем смазать взбитым желтком. Выпекать расстегаи в духовке 20–25 мин при температуре 230 °С.

Слоеные пирожки с шоколадом и ягодами

время приготовления

30 минут

Состав:

200–250 г готового слоеного теста, 100 г шоколада, ягоды (вишня, слива, клубника, малина).

Приготовление:

Слоеное тесто разрезать на квадраты. На одну сторону квадрата уложить по 1–2 дольки шоколада и ягоды. Свободные края теста слегка смочить водой. Противоположные углы квадрата соединить и накрыть начинку, сформовав пирожок в виде треугольника. Оставить на 3 мин, чтобы края склеились. Выпекать пирожки в разогретой духовке при температуре 200–220 °С до зарумянивания (15 мин). Готовые изделия можно посыпать сахарной пудрой.

Ленивые пирожки с яблоками, корицей и кунжутом

время приготовления

3 часа

Состав:

Для теста: 500 г муки, 8 г сухих дрожжей, 200 мл кефира, 80 г сливочного масла, 1 ч. л. сахара, соль.

Для начинки: 400 г яблок, сахар, корица, кунжут.

Для смазывания: 1–2 желтка.

Приготовление:

Дрожжи развести в теплом кефире. Муку высыпать горкой, сверху сделать углубление и вылить туда кефир. Добавить соль, сахар и размягченное сливочное масло. Замесить тесто, оставить в теплом месте на 1–2 часа. Тесто должно увеличиться в объеме в 2–2,5 раза. Готовое тесто хорошо вымесить, посыпая мукой, – оно должно легко отставать от рук. Затем раскатать его в тонкий пласт толщиной 0,5–0,8 см. Яблоки натереть на терке, добавить сахар и корицу. Начинку выложить на поверхность теста, оставив немного свободного места с одной стороны пласта. Пласт свернуть в рулет, плотно защипнуть края. Острым ножом разрезать рулет на порционные кусочки (2–3 см). Выложить на смазанный противень, оставить для расстойки на 20 мин. Затем смазать яйцом и посыпать кунжутом. Выпекать изделия в разогретой до 180 °С духовке 15–20 мин.

Пирожки с вишней

время приготовления

2 часа 30 минут

Состав:

Для теста: 3 стакана муки, 11 г сухих дрожжей, 2 яйца, 300 мл кефира, 100 г сливочного масла, 5 ч. л. сахара, щепотка соли.

Для начинки: 400 г консервированных вишен.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовление:

Дрожжи развести в чуть теплом кефире с сахаром. Дать постоять 10–15 мин. Добавить 1 стакан муки, вбить яйца, посолить. Сливочное масло растопить, дать чуть остыть и влить в тесто. Добавить остальную часть муки. Хорошо вымесить в течение 10–15 мин. Тесто должно хорошо отлипнуть от рук. Поставить в теплое место на 30–50 мин. Вишни откинуть на дуршлаг, дать соку стечь. Из теста сформовать лепешки, разложить начинку, плотно защипнуть края. Выложить пирожки на противень, застеленный пергаментной бумагой, оставить для расстойки. Смазать яйцом. Выпекать в духовке при температуре 180 °С до зарумянивания (30 мин).

Сочники

Сочники классические

время приготовления

1 час 30 минут

Состав:

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 4 ст. л. сметаны, 100 г сливочного масла или маргарина, 125 г сахара, 0,5 ч. л. соли, 0,25 ч. л. соды.

Для начинки: 200 г творога, 2–3 ст. л. сахара, 1 яичный белок, 1 ст. л. муки.

Для смазывания: 1 яичный желток, 1 ст. л. воды.

Приготовление:

Для приготовления теста яйца взбить миксером со сметаной, сахаром и солью. Влить остывшее растопленное масло, тщательно перемешать.

Всыпать муку, соду и замесить тесто. Оно не должно быть жидким и липнуть к рукам, но и не должно быть крутым. Если тесто очень жидкое, добавить немного муки. Готовое

тесто поместить в холодильник на 20 мин.

Для приготовления начинки творог протереть через сито, затем растереть с сахаром и мукой. Добавить белок, взбитый в крутую пену, тщательно перемешать.

Тесто раскатать в пласт, вырезать из него круглые заготовки. На одну половину каждого кружочка выложить начинку, накрыть свободной половиной, соединить края. Уложить сочники на застеленный пергаментом противень.

Смазать смесью яичного желтка и воды. Выпекать в разогретой духовке при температуре 200 °С до золотистого цвета (примерно 20 мин).

Нежные ванильные сочники

время приготовления

1 час 30 минут

Состав:

Для теста: 700 г муки, 2 яйца, 200 г сметаны, 150 г сливочного масла, 180 г сахара, 2 щепотки соли, 2 ч. л. разрыхлителя теста или 0,5 ч. л. соды.

Для начинки: 400 г творога, 1 ст. л. манной крупы, 1 ст. л. муки, 1 яйцо, 1 яичный белок, 50 г сметаны, 100–120 г сахара, ванильный сахар.

Для смазывания: 1 яичный желток.

Приготовление:

Для приготовления теста яйца взбить с сахаром и солью. Продолжая взбивать, добавить сметану и размягченное сливочное масло. Постепенно всыпать муку с разрыхлителем, замесить тесто.

Для приготовления начинки творог протереть через сито, затем растереть с сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйцо, сметану, всыпать муку и манную крупу, перемешать до однородности.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, вырезать из него кружочки диаметром 9–10 см. На одну половину каждой заготовки положить немного начинки и прикрыть свободным концом (не защипывать). Выложить сочники на противень, смазать яичным желтком. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке до золотистого цвета (20–25 мин).

Сочники овсяные с творогом, изюмом и апельсиновой цедрой

время приготовления

1 час 30 минут

Состав:

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 1 стакан овсяной муки, 1 яйцо, 100 г сметаны, 85 г сливочного масла, 125 г сахара, 0,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. соды, ваниль.

Для начинки: 300–400 г мягкого творога или сыра «Рикотта», 50 г изюма, цедра 1 апельсина (или лимона), 50 г сахара.

Для смазывания: 1 яйцо, сахар.

Приготовление:

Для приготовления начинки творог растереть с сахаром и тертой цедрой, добавить изюм. Если творог слишком сухой, добавить немного сметаны, чтобы получилась гладкая творожная масса.

Для приготовления теста размягченное сливочное масло взбить с сахаром. Добавить яйцо, ваниль и сметану, взбить до однородной массы. Пшеничную муку смешать с овсяной мукой, солью и содой. Постепенно всыпать муку в яично-масляную смесь, взбить миксером до исчезновения комков. Тесто получается мягким, но держит форму. Сформовать лепешки, разложить начинку, сложить сочники пополам. Поверхность смазать яйцом, посыпать сахаром. Выложить изделия на противень, смазанный маслом. Разогреть духовку до 220 °С. Выпекать сочники 15–20 мин, до зарумянивания. Остывшие сочники посыпать сахарной

пудрой.

Сочники с творогом, вишней и ванилью

время приготовления

1 час 45 минут

Состав:

Для теста: 5 стаканов муки, 2 яйца, 3 ст. л. сметаны, 100 г сливочного масла, 250 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 0,5 ч. л. молотого кардамона, 1 ч. л. разрыхлителя теста.

Для начинки: 1 стакан свежих или консервированных вишен без косточек, 400 г творога, 2 яйца, 250 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовление:

Муку просеять, перемешать с разрыхлителем. Размягченное сливочное масло взбить с яйцами, сахаром и ванильным сахаром в течение 10 мин. Добавить сметану, кардамон и, постепенно всыпая мучную смесь (немного муки оставить для раскатывания), замесить мягкое тесто, слегка липнущее к рукам. Скатать тесто в шар, обернуть пленкой, поместить в холодильник на 20 мин. Для приготовления начинки яичные желтки отделить от белков. Белки взбить с 2 ст. л. сахара в крепкую пену. Творог протереть через сито, затем растереть с сахаром, ванильным сахаром и желтками. Лопаткой перемешать творожную массу с белками, вмешать вишни. Из теста сформовать лепешки, выложить начинку, сложить сочники пополам. Уложить изделия на смазанный маслом (или застеленный пергаментом) противень. Сверху сделать несколько проколов вилкой и смазать взбитым яйцом.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 мин.

Сочники с яблоками и корицей

время приготовления

2 часа

Состав:

Для теста: 325 г муки, 1 яйцо, 125 г сметаны, 125 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 1 ч. л. разрыхлителя теста.

Для начинки: 1 кг яблок, сахар, корица, лимонный сок.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовление:

Замороженное сливочное масло натереть на терке. В процессе натирания пересыпать натертое масло мукой, чтобы хлопья не слипались. Затем всыпать оставшуюся муку и быстро растереть массу в мелкую крошку. Добавить сахар, соль, разрыхлитель, перемешать. Яйцо взбить с охлажденной сметаной и, вливая в массу, замесить мягкое, слегка липкое тесто. Очень важно, чтобы тесто было замешано достаточно быстро. Долго вымешивать не нужно, достаточно только добиться однородности. Скатать тесто в шар, обернуть пищевой пленкой, поместить в холодильник на 30–40 мин.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать маленькими тонкими ломтиками, полить лимонным соком, чтобы не потемнели. При желании яблоки можно слегка обжарить в сливочном масле (2 мин) и охладить.

Готовое тесто разделить на необходимое количество заготовок, снова поместить их в холодильник и доставать по мере формования.

Из каждой заготовки сформовать лепешку, выложить яблочную начинку, посыпать смесью сахара и корицы. Края слегка смазать взбитым яйцом, чтобы лучше склеились. Свернуть сочники пополам. Для надежности склеивания можно прижать края зубцами вилки. На поверхности проколоть отверстия для выхода пара, смазать сочники взбитым яйцом.

Выпекать в разогретой духовке при температуре 180–200 °С до зарумянивания.

Сочники с сухофруктами и ромом

время приготовления

1 час 45 минут

Состав:

Для теста: 230 г муки, 100 г овсяных хлопьев быстрого приготовления, 1 яйцо, 4–5 ст. л. сметаны, 85 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 ч. л. соды.

Для начинки: 300–350 г мягкого творога, 1 ст. л. изюма, 1 ст. л. сушеной клюквы, 1 кружок сушеного ананаса, цедра 1 лимона, 1 ст. л. рома, 80 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 ч. л. корицы, 1 ч. л. миндальной эссенции.

Для смазывания: 1 яичный желток, 1 ст. л. молока, корица на кончике ножа.

Для оформления: 50 г мака.

Приготовление:

Яйцо растереть с сахаром и ванильным сахаром. Добавить размягченное сливочное масло, растереть до состояния крема. Добавить сметану, соду, овсяные хлопья, перемешать. Понемногу подсыпая муку, замесить очень мягкое однородное тесто. Для приготовления начинки творог протереть через сито, затем растереть с сахаром и ванильным сахаром. Влить ром (можно заменить фруктовым сиропом), добавить тертую лимонную цедру, корицу и миндальную эссенцию, тщательно перемешать. Затем вмешать в массу изюм, сушеную клюкву и нарезанный кусочками сушеный ананас. Из теста сформовать лепешки, поверхность которых в нескольких местах проколоть вилкой. Выложить начинку, прикрыть свободным концом теста в форме полумесяца. Плотнo не прижимать и не защипывать. Уложить сочники на противень, застеленный промасленной пергаментной бумагой. Смазать смесью желтка с молоком и корицей, посыпать маком. Выпекать в духовке 25–30 мин при температуре 180 °С.

Сочники с мясом и ветчиной

время приготовления

1 час 30 минут

Состав:

Для теста: 2–3 стакана муки, 1 яйцо, 4 ст. л. сметаны, 100 г сливочного масла, 125 г сахара, 0,25 ч. л. соли, 0,25 ч. л. соды (или 0,5 ч. л. разрыхлителя теста).

Для начинки: 300 г отварной говядины, 80–100 г ветчины, 1 репчатая луковица, 2 вареных яйца, 100 мл молока, 40–50 г сливочного масла, соль, черный молотый перец.

Приготовление:

Для приготовления теста яйцо растереть с сахаром, добавить размягченное сливочное масло, сметану, соль и соду, гашенную уксусом или лимонным соком. Постепенно добавляя муку, замесить тесто.

Для приготовления начинки мясо пропустить через мясорубку, обжарить в масле вместе с рубленым луком и нарезанной ветчиной, по мере необходимости подливая молоко. Когда фарш хорошо прожарится, добавить рубленые вареные яйца, соль, перец.

Из теста сформовать лепешки толщиной 5 мм. Аккуратно разложить начинку, прикрыть свободной половиной теста, чуть прижав пальцами в уголках. Выложить сочники на противень, застеленный пергаментом. Выпекать в духовке 15–20 мин при температуре 220 °С.

Сочники с капустой и грибами

время приготовления

1 час 30 минут

Состав:

Для теста: 85 г сыра, 2 стакана муки, 200 мл кефира, 85 г сливочного масла или маргарина, 1 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 0,25 ч. л. соды, 1 ст. л. разрыхлителя теста.

Для начинки: 300 г тушеной капусты, 2 вареных яйца.

Для грибной начинки: 300 г грибов, 1 репчатая луковица, растительное масло.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовление:

В миске смешать все сухие ингредиенты: просеянную муку, разрыхлитель, соду, соль, сахар. Добавить маргарин, растереть массу в крошку. Всыпать тертый сыр и влить кефир, замесить тесто. Долго не вымешивать, тесто не должно быть тугим. Для капустной начинки тушеную капусту смешать с рублеными вареными яйцами. Для грибной начинки лук вместе с мелко нарезанными грибами обжарить в масле до готовности. Из теста сформовать лепешки. Половину сочников сделать с капустной начинкой, оставшиеся – с грибной. Края изделий неплотно прижать вилкой, поверхность смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой духовке при температуре 200–220 °С до золотистого цвета (20–25 мин).

Сочники с картофелем

время приготовления

2 часа 30 минут

Состав:

Для теста: 1–2 отварные картофелины, 4 стакана муки, 2 ст. л. водки, 200 мл кефира, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 4–5 картофелин, 2 яйца, 2 ст. л. молока, 100–150 г сливочного масла, соль.

Для смазывания: 1 яйцо, 4 ст. л. сметаны, 1 ч. л. сахара, 4–5 ст. л. растопленного сливочного масла.

Приготовление:

Для приготовления теста отварной картофель натереть на терке, добавить кефир, соль, сахар, тщательно перемешать. Всыпать муку, замесить тесто. Затем добавить водку, положить размягченное сливочное масло и руками вмять в тесто. Скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой, поместить в холодильник на 1 час. Для начинки картофель отварить в подсоленной воде, размять в пюре. Добавить яйца, взбитые с солью, горячее молоко и сливочное масло, тщательно взбить. Из теста сформовать лепешки, выложить начинку, сложить сочники пополам, края защипнуть. Выложить изделия на смазанный маслом противень, поверхность смазать яйцом, взбитым со сметаной и сахаром. Выпекать в духовке до готовности. Готовые сочники смазать растопленным сливочным маслом, сложить в кастрюлю, закрыть крышкой и оставить на 10–15 мин.

Беляши

Беляши с говядиной и свиной

время приготовления

2 часа 45 минут

Состав:

Для теста: 1 кг муки, 5–7 г сухих дрожжей, 1 яйцо, 500 мл молока, 20–30 мл воды, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара.

Для начинки: 350 г говядины, 150 г свинины, 500 г репчатого лука, черный молотый

перец, соль, специи.

Приготовление:

Дрожжи смешать с небольшим количеством теплой воды или молока, дать постоять 5–7 мин. Затем всыпать муку, добавить остальные ингредиенты и тщательно вымесить, лучше миксером.

Тесто получится достаточно мягкое и будет прилипать к рукам. Поставить его в тепло на 1 ч.

Для приготовления начинки мясо и лук мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Добавить перец, соль и специи. Выложить тесто на стол, посыпанный мукой. Разрезать на порционные куски. Каждый кусочек обильно посыпать мукой, расплющить в лепешку, на середину выложить немного фарша. Тщательно защипнуть края. Поставить в тепло для расстойки на 20–30 мин.

Разогреть растительное масло. Обжарить беляши на среднем огне сначала с одной стороны, потом с другой. Через 15 мин беляши готовы.

Беляши с чесноком по-сибирски

время приготовления

3 часа

Состав:

Для теста: 500 г муки, 10 г дрожжей, 150 мл теплого молока, 50 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 250 г жирной баранины, 250 г говядины, 1 яйцо, 200 г репчатого лука, 10 г чеснока, 80 мл воды, 4 г молотого черного перца, соль.

Для жарки: 200 г жира.

Приготовление:

Муку просеять, дрожжи развести в теплом молоке и затем вылить в муку. Добавить размягченное сливочное масло, соль, замесить тесто. Дать ему подойти.

Затем сформовать из него небольшие колобки, оставить на 3–5 мин и раскатать в лепешки.

Для приготовления начинки баранину и говядину промыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком.

Добавить в фарш воду, яйцо, чеснок, молотый черный перец и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать и выложить фарш на лепешки из теста.

Края лепешек присобрать и защипнуть, оставляя в центре отверстие 1 см. Оставить беляши для расстойки на 20–30 мин, затем обжарить в горячем жире с обеих сторон до полной готовности.

Беляши с мясом и капустой

время приготовления

2 часа 45 минут

Состав:

Для теста: 500 г муки, 10 г дрожжей, 150 мл молока, 150 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 300 г говядины, 250 г белокочанной капусты, 2–3 репчатые луковицы, 60 мл растительного масла, 1 яйцо, 4 г молотого черного перца, соль.

Для жарки: 200–250 г жира.

Приготовление:

Для приготовления теста муку просеять, дрожжи развести в теплом молоке и вылить в муку. Добавить размягченное сливочное масло, соль, замесить тесто. Дать ему расстояться. Затем разделить на равные кусочки, оставить на 3–5 мин и раскатать в круглые лепешки для беляшей. Для приготовления начинки говядину промыть, обсушить, мелко нарубить или

пропустить через мясорубку.

Затем обжарить фарш в растительном масле, добавив мелко нарезанный репчатый лук.

Нашинкованную капусту припустить в кипятке в течение 5–7 мин, потом откинуть на дуршлаг, дать остыть, слегка отжать и смешать с фаршем. Добавить яйцо, соль и перец.

Выложить фарш на лепешки из теста. Сформовать беляши и поставить их в теплое место, чтобы подошли. Затем жарить изделия во фритюре до готовности.

Беляши на скорую руку

время приготовления

1 час 30 минут

Состав:

500 г готового дрожжевого теста, 400 г фарша (с репчатым луком, черным молотым перцем и солью), растительное масло.

Приготовление:

Тесто разделить на небольшие кусочки, сформовать из них шарики и обвалять в муке. Раскатать в лепешки толщиной 5 мм. На середину каждой положить фарш и слегка примять. Края теста приподнять и защипнуть так, чтобы в середине осталось небольшое отверстие.

Разогреть в сковороде растительное масло. Беляши выкладывать на сковороду отверстием вниз, прижимая середину так, чтобы мясо коснулось сковороды. Когда нижняя сторона зарумянится, перевернуть изделия отверстием вверх и жарить под крышкой. Подавать горячими.

Миниатюрные беляши с мясом и картофелем

время приготовления

2 часа 30 минут

Состав:

Для теста: 3–5 стаканов муки, 2 яйца, 300 мл молока или кефира, 200 г маргарина, 1 ч. л. соли, 0,25 ч. л. соды.

Для начинки: 500 г говядины и свинины, 4–5 картофелин, 2–3 репчатые луковицы, лавровый лист, соль, черный молотый перец.

Приготовление:

В миску высыпать 2–3 стакана муки. Натереть туда же маргарин на крупной терке. Растереть маргарин с мукой, добавить соль, яйца, кефир, соду. Подмешивая порциями оставшуюся муку, замесить тесто. Скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой, поместить в холодильник на 30–40 мин.

Для приготовления начинки картофель нарезать кубиками, добавить мелко нарезанный лук и мясной фарш, подлить немного воды. Посолить, поперчить по вкусу. Лавровый лист растереть.

Из теста раскатать лепешки диаметром 10–12 см и толщиной примерно 5 мм. На каждую положить фарш, посыпать лавровым листом. Если фарш не очень жирный, добавить в каждый беляш небольшой кусочек масла. Защипнуть края по кругу, в середине оставить маленькое отверстие.

Выложить изделия на противень, застеленный пергаментной бумагой для выпечки. Духовку предварительно нагреть до 200 °С.

Поставить противень с беляшами в духовку (вниз лучше поставить емкость с водой) и выпекать на среднем (или чуть больше) огне 40–45 мин. Периодически вливать в отверстия беляшей воду или бульон. Готовность определить по готовности картофеля. Если картофель готов, но сами беляши еще светлые, можно прибавить огонь, чтобы они подрумянились. Готовые беляши сложить в кастрюлю, накрыть бумагой, а затем укутать махровым полотенцем, чтобы они немного отмякли.

Беляши с рыбой

время приготовления

3 часа

Состав:

Для теста: 300 г муки, 10 г дрожжей, 200 мл воды, 1 яйцо, 10 г сливочного масла, 5 г сахара, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 400 г филе трески или другой рыбы, 1–2 репчатые луковицы, 10 г муки, 2 ст. л. растительного масла, соль, черный молотый перец.

Для жарки: жир.

Приготовление:

Для приготовления теста в кастрюлю налить теплое (30 °С) молоко или воду и растворить дрожжи. Добавить соль, яйцо, просеянную муку и вымешивать в течение 5–8 мин до получения однородного, без комков, некрутого теста. В самом конце замеса добавить теплое масло, вымесить, накрыть кастрюлю салфеткой и оставить для подъема в теплом месте. В момент максимального подъема теста, т. е. через 1,5–2 ч, обмять его.

Подъем возобновится и будет продолжаться еще около 40–50 мин, затем тесто начнет медленно опускаться. В это время нужно снова произвести обминку теста и выложить его на смазанный растительным маслом рабочий стол для разделки. Сформовать из него шарики, дать расстояться 3–5 мин и раскатать в лепешки.

Для начинки рыбное филе припустить. Нарезанный лук пассеровать с мукой. Затем пропустить филе через мясорубку, добавить лук, соль, перец и перемешать.

Беляши готовить и жарить обычным способом.

Беляши с сыром и яйцами

время приготовления

3 часа

Состав:

Для теста: 500 г муки, 10 г дрожжей, 100 мл молока, 1 яйцо, 80 мл воды, 50 г сливочного масла, 5 г сахара, соль.

Для начинки: 350 г сыра, 150 г сливочного масла, 2 яйца, черный молотый перец, соль.

Для жарки: 150 г жира.

Приготовление:

Дрожжи, сахар, соль и 25 г муки развести в теплой воде и поставить в теплое место на 10–15 мин. Остальную муку просеять, высыпать горкой на стол, сверху сделать углубление, влить в него теплое молоко, добавить желток и взбитый отдельно белок. Затем ввести размягченное сливочное масло и дрожжевую смесь. Замесить тесто, оставить его в теплом месте, накрыв чистой салфеткой, на 2–3 часа.

Готовое тесто разделить на небольшие кусочки, а затем раскатать их в круглые лепешки.

Для приготовления начинки сыр измельчить, смешать с яйцами, размягченным сливочным маслом, приправить молотым перцем и солью, тщательно перемешать.

Начинку выложить на лепешки из теста, сформовать круглые беляши с небольшим отверстием сверху, прикрыть отверстия шариками из теста.

Обжарить беляши в горячем жире сначала со стороны отверстия, затем перевернуть, влить в отверстия горячий жир, накрыть сковороду крышкой, уменьшить огонь и жарить беляши до готовности. Подавать беляши к столу горячими, переложив на блюдо.

Беляши с помидорами, болгарским перцем, брынзой и чесноком

время приготовления

2 часа

Состав:

Для теста: 500 г муки, 2 яйца, 70 мл растительного масла, 100 мл воды, 5 г соли.

Для начинки: 500 г брынзы, 2 помидора, 2 болгарских перца, 2 репчатые луковицы, 10 г измельченного чеснока, 50 г зелени базилика, 1 яйцо, 50 мл оливкового масла, соль, черный молотый перец.

Для смазывания противня: 20 г жира.

Для смазывания изделий: 100 г топленого масла.

Приготовление:

Для приготовления теста воду вскипятить с растительным маслом и солью, заварить муку, вбить яйца и вымесить тесто.

Поставить его в теплое место на 30 мин. Затем разделить тесто на круглые лепешки.

Для приготовления начинки помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать мякоть крупными кусочками.

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать мелкими кубиками, затем слегка обжарить в разогретом оливковом масле.

Положить к луку чеснок и помидоры и продолжать обжаривать еще 5 мин.

Зелень базилика вымыть, промокнуть полотенцем и мелко нарубить.

Смешать зелень с помидорами и луком.

Болгарский перец очистить от семян, вымыть и нарезать мелкими кубиками.

Затем смешать болгарский перец с растертой брынзой, вбить яйцо и тщательно перемешать. Приправить фарш молотым перцем и солью.

Начинку выложить на лепешки из теста, полить томатно-луковой обжаркой и сформовать беляши.

Выложить их на смазанный жиром противень, смазать половиной топленого масла и поставить в горячую духовку.

Выпекать до готовности.

Готовые беляши переложить на блюдо и смазать оставшимся маслом.

Чебуреки

Чебуреки классические с бараниной

время приготовления

1 час 30 минут

Состав:

Для теста: 4 стакана муки, 250–300 мл воды, 1 яйцо, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. молока, соль.

Для фарша: 700 г филе баранины, 5 репчатых луковиц, соль, молотый черный перец.

Для жарки: растительное масло.

Приготовление:

Для приготовления теста вскипятить воду с солью и маслом. Очень быстро заварить в ней 0,5 стакана муки, размешивая комки, и дать остыть. Добавить яйцо и молоко, перемешать. Постепенно добавляя оставшуюся муку, вымесить тесто. Оно не должно липнуть к рукам, если липнет – добавить еще немного муки. Оставить на 1 час. За это время еще раз вымесить тесто.

Для приготовления начинки баранину пропустить через мясорубку, лук мелко нарезать и размять в ступке с солью и перцем. Смешать мясо и лук. Добавить 100–150 мл воды. Все хорошо перемешать.

Для каждого чебурека сформовать лепешку толщиной 2 мм. Фарш разровнять по одной

половине лепешки, накрыть второй половиной и придавить края. Прокатать по краю специальной машинкой или краем блюда и проследить, чтобы на шве не было прорех или щелей.

В глубокой сковороде разогреть растительное масло (слоем 2–3 см) и жарить чебуреки порциями, перевернув 1 раз, на среднем огне до золотисто-коричневого цвета, по 4 мин с каждой стороны. После жарки размер чебурека будет со среднюю ладонь. Готовые чебуреки выложить на бумажные полотенца, чтобы стек лишний жир.

Подавать горячими.

Чебуреки крымские по-татарски

время приготовления

1 час 30 минут

Состав:

Для теста: 4–5 стаканов муки, 1,5 ст. л. подсолнечного масла, 1 ч. л. соли, вода.

Для фарша: 500–600 г баранины или говядины, 1–2 репчатые луковицы, зелень петрушки, соль, черный молотый перец, вода.

Приготовление:

Замесить крутое тесто, хорошо его вымесить, накрыть полотенцем, оставить для расстойки в теплом месте (без сквозняков).

Лук и зелень мелко нарезать. Смешать с рубленным мясом, посолить, поперчить, влить немного воды.

Из теста раскатать лепешки минимальной толщины диаметром 15–16 см.

Выложить фарш, сложить пополам и хорошо защипнуть края. Подготовленные чебуреки разложить на полотенце или посыпанной мукой поверхности. Желательно не делать много заготовок перед жаркой, чтобы тесто не размокло от фарша.

В казан влить масло так, чтобы чебуреки плавали на поверхности. Масло разогреть до появления легкого дымка, затем осторожно погрузить чебуреки (по 2–3, чтобы они свободно помещались на поверхности масла). Жарить, переворачивая, до образования румяной корочки. Переворачивать и вынимать чебуреки лучше шумовкой, чтобы стекало масло. Готовые чебуреки выложить на блюдо. Подавать в горячем виде.

Чебуреки по-домашнему

время приготовления

1 час 30 минут

Состав:

Для теста: 7 стаканов муки, 500 мл горячей воды, 100 г сливочного масла, соль.

Для фарша: 1 кг фарша (свинина + говядина), 2 репчатые луковицы, соль, черный молотый перец, немного кипяченой воды.

Для жарки: растительное масло.

Приготовление:

Мясо с луком пропустить через мясорубку, перемешать, посолить, поперчить и добавить столько воды, чтобы фарш стал более или менее жидкой консистенции. Можно использовать замороженный фарш, разморозив его наполовину, чтобы внутри еще оставались кристаллики льда.

Все хорошо перемешать. Для приготовления теста в горячую воду положить кусочки сливочного масла. Дать хорошо растаять в течение 5–7 мин. Добавить соль и муку. Замесить мягкое и легкое тесто. Из теста сформовать лепешки, выложить фарш, сложить пополам. Края защипнуть или придавить скалкой. Сковороду наполовину наполнить растительным маслом, хорошо разогреть. Выложить чебуреки и обжарить на среднем огне в течение 3–4 мин с каждой стороны. Желательно через каждые 3–4 партии менять масло. Чебуреки

выложить на бумажные полотенца или салфетки, чтобы дать лишней жидкости стечь и впитаться. Затем переложить на блюдо и подавать к столу теплыми.

Чебуреки с мясом и грибами

время приготовления

2 часа

Состав:

Для теста: 500 г 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, 2 репчатые луковицы, 80 мл растительного масла, 80 мл жирного мясного бульона, 4 г молотого черного перца, соль.

Для жарки: 150 г жира.

Приготовление:

Для приготовления теста 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 мин. Готовое тесто разделить на кусочки и раскатать их в круглые лепешки диаметром 15 см.

Для приготовления фарша 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, молотый черный перец и соль. Все тщательно перемешать и убрать в холодильник на 20 мин.

Начинку выложить на лепешки из теста, разровнять и сложить лепешки пополам в форме полумесяца, защипнуть края. На сковороде разогреть жир и обжарить в нем чебуреки с обеих сторон до образования золотистой корочки. Готовые чебуреки переложить на блюдо и подать на стол в горячем виде.

Чебуреки с мясом и сыром

время приготовления

2 часа

Состав:

Для теста: 500 г муки, 5 г дрожжей, 120 мл воды, 100 мл растительного масла, 5 г сахара, 5 г соли.

Для фарша: 250 г баранины, 250 г свинины, 250 г репчатого лука, 100 мл кефира, 3 г молотого черного перца, соль.

Для жарки: 150 мл растительного масла.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 100 г тертого сыра.

Приготовление:

Для приготовления теста в глубокой миске смешать соль, сахар и сухие дрожжи.

Влить теплую воду, растительное масло, размешать.

Затем при непрерывном помешивании всыпать муку и замесить тесто. Месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Затем накрыть его полотенцем и оставить при комнатной температуре на 50–60 мин.

Готовое тесто разделить на порционные кусочки и раскатать их в круглые лепешки диаметром 15 см.

Для приготовления фарша баранину и свинину промыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить кефир, молотый черный перец и соль.

Все тщательно перемешать и поместить в холодильник на 20 мин. 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 говядиной и овощами

время приготовления

2 часа

Состав:

Для теста: 500 г муки, 1 яйцо, 120 мл воды, 50 мл растительного масла, 5 г сахара, 5 г соли.

Для фарша: 400 г отварной говядины, 100 г отварного картофеля, 60 г моркови, 50 г корня сельдерея, 60 г болгарского перца, 2 репчатые луковицы, 5 г тертого хрена, 80 г сметаны, 5 горошин черного перца, соль.

Для жарки: 120 г жира.

Приготовление:

Для приготовления теста соль и сахар растворить в горячей воде, добавить растительное масло. Влить эту смесь в муку, замесить тесто, затем добавить яйцо и тщательно вымесить. Оставить тесто на разделочном столе, прикрыв полотенцем, на 30 мин. Затем разделить на лепешки.

Для приготовления фарша отварную говядину мелко нарубить. Смешать с отварным картофелем, размятым в пюре. Добавить мелко нарубленные репчатый лук и болгарский перец. Морковь и корни сельдерея очистить, вымыть, натереть на терке, слегка отжать и положить в фарш. Добавить горошины черного перца, хрен, сметану и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать и убрать в холодильник на 20 мин. Фарш выложить на лепешки из теста, сформовать чебуреки в форме полумесяца. Жарить их в разогретом жире до готовности.

Подавать к столу горячими.

Сладкие пироги с фруктовыми, ягодными, кремовыми и шоколадными начинками

Ароматный творожный пирог со сливами

время приготовления

1 час

Состав:

Для теста: 250 г творога, 2 стакана муки, 100 г сливочного масла, 120 г сахара, 2 ч. л. разрыхлителя.

Для начинки: 300–400 г слив, 80 г сахара, корица.

Приготовление:

Для приготовления теста муку смешать с сахаром и разрыхлителем, разделить смесь на две части. Одну часть растереть руками с творогом, другую – с размягченным маслом. В обоих случаях должно получиться не тесто, а крупные маслянистые крошки. Аккуратно смешать оба вида крошек. Высыпать ровным слоем в разъемную форму (диаметром 24–26 см). Не приминать!

Сливы промыть, обсушить, разрезать пополам, удалить косточки. Выложить на тесто срезом вверх не очень плотно друг к другу. Посыпать смесью сахара и корицы.

Выпекать пирог в предварительно разогретой до 200 °С духовке до зарумянивания (30–40 мин).

Творожный пирог с яблочным суфле

время приготовления

1 час 40 минут

Состав:

Для теста: 300 г муки, 250 г творога, 200 г сливочного масла, 100–150 г сахара, 1 ст. л. разрыхлителя теста.

Для суфле: 3–4 яблока, 250 г сметаны, 120 г сахара, 2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. л. крахмала.

Приготовление:

Для приготовления теста творог протереть через сито, затем растереть с сахаром. Добавить растопленное сливочное масло, массу тщательно перемешать. Муку соединить с разрыхлителем, добавить творожную массу, замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1,5–2 см, выложить на противень с высокими бортиками, проколоть вилкой в нескольких местах и отправить в разогретую до 200 °С духовку на 10–15 мин.

Для приготовления суфле яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром. Продолжая взбивать, постепенно влить сметану и всыпать крахмал. Яблоки очистить от кожицы и сердцевин, нарезать тонкими ломтиками.

Полуготовый пирог вынуть из духовки, сверху распределить яблоки и залить суфле.

Выпекать пирог в духовке при температуре 180–200 °С еще 30 мин. Вместо яблок можно использовать любые другие фрукты (груши, бананы, персики), а также изюм или курагу.

Рассыпчатый пирог с грушево-клюквенной начинкой

время приготовления

2 часа

Состав:

Для теста: 1 стакан муки, 80 г сливочного масла, 80 г сахара, 0,5 ч. л. разрыхлителя.

Для начинки: 1 груша, 100 г свежей клюквы, 80–120 г сахара, 15 г сливочного масла.

Приготовление:

Муку просеять, перемешать с сахаром и разрыхлителем. Добавить размягченное сливочное масло, растереть до образования крошки. Распределить крошку на разделочной доске и поместить в холодильник.

Грушу очистить от кожицы и сердцевин, нарезать дольками. Клюкву промыть, отжать сок. В сковороде разогреть сливочное масло, всыпать половину нормы сахара, обжарить, помешивая. Когда масса вспенится и начнет коричневеть, снять с огня и вылить на дно формы (диаметром 22–24 см). Сверху распределить грушевые дольки, полить клюквенным соком и посыпать оставшимся сахаром. Поверх начинки уложить охлажденное тесто, разровнять, слегка примять рукой. Выпекать в разогретой до 200–220 °С духовке 20 мин. После этого духовку выключить, пирог оставить в ней на 10 мин. Затем форму с пирогом поставить на слабый огонь, дождаться, когда послышится бульканье, перевернуть пирог на блюдо и снять с него форму.

Бисквитный пирог с персиками

время приготовления

1 час 20 минут

Состав:

Для теста: 200 г муки, 3 яйца, 120 г сливочного масла, 120 г сахара, 1 ст. л. ванильного сахара, 0,25 ч. л. соли, 0,75 ч. л. разрыхлителя теста.

Для начинки: 400 г персиков, 3 ст. л. миндальных лепестков, 2 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. корицы.

Приготовление:

Размягченное сливочное масло тщательно взбить с сахаром и ванильным сахаром до кремообразного состояния.

По одному вбить яйца, продолжая тщательно взбивать.

Муку просеять, перемешать с солью и разрыхлителем. Постепенно всыпать в яично-сливочную массу, замесить однородное тесто.

Персики освободить от косточек, очистить от кожицы, нарезать небольшими ломтиками. Вмешать в тесто.

Выложить в смазанную маслом форму (диаметром 26 см), посыпать сахаром, корицей и миндалем.

Выпекать пирог в разогретой до 180 °С духовке 20–30 мин. Готовность проверить с помощью деревянной шпажки.

Затем духовку выключить, приоткрыть, оставить в ней пирог на 20 мин.

Пирог «Апельсиновый аромат»

время приготовления

1 час 30 минут

Состав:

Для теста: 300 г муки, 3 яйца, 200 г сливочного масла, 2 ст. л. тертой апельсиновой цедры, 3 ч. л. разрыхлителя, 200 г сахара, щепотка соли.

Для пропитки: 75 мл апельсинового ликера, 100 мл свежесвыжатого апельсинового сока, 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры, 125 г сахара.

Приготовление:

Яичные белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену, поместить в холодильник.

Размягченное сливочное масло, яичные желтки, апельсиновую цедру и сахар взбить миксером в течение 4–5 мин. Всыпать муку, разрыхлитель, соль, замесить тесто.

В самом конце ввести охлажденные взбитые белки, аккуратно перемешать.

Тесто выложить в смазанную маслом разъемную форму (диаметром 23 см), разровнять. Выпекать пирог в разогретой до 180 °С духовке 35–40 мин.

Для приготовления пропитки в теплом апельсиновом соке растворить сахар, добавить тертую апельсиновую цедру и ликер.

Готовый горячий пирог, не вынимая из формы, проткнуть в нескольких местах вилкой и полить пропиткой.

Затем остудить и только после этого вынуть из формы.

Апельсиново-ореховый пирог

время приготовления

1 час 20 минут

Состав:

240 г муки, 2 яйца, 170 г грецких орехов, 1 ст. л. тертой апельсиновой цедры, 180 мл свежесвыжатого апельсинового сока, 120 мл оливкового масла, 200 г коричневого сахара, 0,25 ч. л. соли, 2 ч. л. разрыхлителя теста, сахарная пудра.

Приготовление:

Муку просеять, добавить молотые орехи, тертую апельсиновую цедру, соль,

разрыхлитель, перемешать. Смесь выложить горкой, сверху сделать углубление, вбить в него яйца, добавить сахар, влить оливковое масло и апельсиновый сок. Замесить тесто.

Выложить в разъемную форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности (40–45 мин). Готовность проверить с помощью деревянной шпажки. Остывший пирог вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой.

Шоколадно-ванильный пирог в глазури

время приготовления

1 час 30 минут

Состав:

Для теста: 140 г муки, 80 г какао-порошка, 3 яйца, 120 г сметаны, 170 г сливочного масла, 200 г сахара, 0,5 ст. л. ванильного сахара (или ванилин на кончике ножа), 0,25 ч. л. соли, 0,5 ч. л. разрыхлителя теста.

Для глазури: 120 г темного шоколада, 100 мл сливок жирностью 30 %.

Приготовление:

Смешать в миске просеянную муку, какао, разрыхлитель и соль. Размягченное сливочное масло взбить с сахаром (обычным и ванильным) в пышную массу. Продолжая взбивать, ввести по одному яйца. Всыпать половину мучной смеси, взбить до однородности. Добавить сметану, снова взбить. Всыпать оставшуюся мучную смесь, замесить тесто. Форму (диаметром 23 см) смазать сливочным маслом и слегка посыпать какао-порошком. Выложить тесто, разровнять. Выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке около 30 мин. Готовому коржу дать постоять в форме 10 мин, затем вынуть и оставить до полного остывания. Для приготовления глазури шоколад разломать на кусочки, залить кипящими сливками. Дать постоять 3 мин, затем перемешать до однородности. Глазурь слегка остудить (3 мин) и полить готовый корж.

Пирог поместить в холодильник для застывания глазури.

Шоколадный пирог с творожно-ванильной начинкой

время приготовления

2 часа

Состав:

Для теста: 1,5 стакана муки, 2 яичных желтка, 150 г сливочного масла, 2 ст. л. какао-порошка, 2 ст. л. сахарной пудры.

Для начинки: 400 г творога, 2 яичных белка, 1–2 ст. л. крахмала, 1–3 ст. л. лимонного сока, 50 г сахара, ваниль.

Приготовление:

Для приготовления теста размягченное сливочное масло взбить с сахарной пудрой.

Продолжая взбивать, ввести яичные желтки. Затем всыпать муку и какао, перемешать миксером на небольших оборотах, чтобы получилось рассыпчатое тесто в виде крошек.

Для приготовления начинки творог протереть через сито, затем растереть с крахмалом и ванилью. Яичные белки взбить с сахаром в крепкую пену, постепенно влить лимонный сок, аккуратно соединить с творожной массой.

Форму для выпечки застелить промасленным пергаментом, на дно высыпать половину теста. Разровнять, но не приминать.

Сверху ровным слоем распределить творожную начинку и высыпать оставшееся тесто.

Верхний слой слегка примять, чтобы тесто стало более связанным.

Выпекать пирог в разогретой духовке при температуре 180–200 °С до готовности (примерно 35–40 мин).

Во время выпекания творог может немного подняться буграми, приподнимая верхний

слой теста и образуя в нем трещины.

Но после остывания все выравнивается.

Готовый пирог остудить, затем вынуть из формы.

Слоеный ореховый пирог

время приготовления

35 минут

Состав:

250 г готового слоеного теста, 300–400 г орехов, 2–3 ст. л. меда, 1 яичный желток, 3–5 ст. л. сливок.

Приготовление:

Слоеное тесто раскатать, уложить в форму, сделав бортики. Поверхность часто проколоть вилкой. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 200 °С до легкого зарумянивания (10–15 мин).

Орехи мелко нарубить, добавить мед, сливки и взбитый яичный желток, тщательно перемешать. Начинку выложить сверху на полуготовый пласт теста. Выпекать в духовке 10 мин.

Готовый пирог остудить.

Сочный медовый пирог с корицей и малиновым джемом

время приготовления

1 час 30 минут

Состав:

Для теста: 250 г муки, 1 яйцо, 200 г сливочного масла, 4 ст. л. водки или ликера, 0,5 стакана меда, цедра 0,5 лимона, 1 ч. л. корицы, 2 ч. л. разрыхлителя теста, ванильный сахар, соль.

Для начинки: 150–200 г малинового джема.

Для украшения: сахарная пудра.

Приготовление:

Размягченное сливочное масло смешать с медом и тертой лимонной цедрой.

Добавить корицу, ванильный сахар, соль, вбить яйцо, всыпать муку и разрыхлитель, влить водку и замесить тесто. Отделить от него третью часть, оставить ее для оформления пирога.

Остальное тесто выложить в форму, застеленную промасленным пергаментом, разровнять.

Сверху распределить малиновый джем, немного отступив от края. Оставленное тесто с помощью кондитерского мешочка нанести на поверхность пирога в виде решетки и бортика по краю.

Выпекать пирог в умеренно нагретой духовке 35–40 мин. Остудить, посыпать сахарной пудрой.

Трехслойный пирог с вишней

время приготовления

1 час 30 минут

Состав:

Для теста: 80 г муки, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. коньяка, 2 ст. л. какао-порошка, 70 г сахара, 1,5 ч. л. разрыхлителя теста, ваниль.

Для вишневой прослойки: 500 г свежих или консервированных вишен без косточек, 70 г сахара, 20 г сливочного масла.

Приготовление:

Для приготовления теста яйца взбить с сахаром и ванилью. Продолжая взбивать, добавить размягченное сливочное масло, всыпать какао и влить коньяк. Добавить муку с разрыхлителем, замесить тесто консистенции густой сметаны. При необходимости влить немного воды.

Для приготовления вишневой прослойки на дно формы (диаметром 24 см) налить растопленное сливочное масло, равномерно насыпать сахар. Сверху уложить половину нормы вишен без косточек. Вишни должны покрывать все дно. Форму с вишней поместить в разогретую до 200–220 °С духовку и запекать 10 мин. Затем поверх вишен равномерно распределить тесто, а сверху уложить вторую часть вишен.

Выпекать пирог в духовке при температуре 200–220 °С 30–35 мин. Готовность проверить с помощью деревянной шпажки. Готовый пирог аккуратно перевернуть на блюдо и снять с него форму.

Малиновый пирог с творожным кремом

время приготовления

1 час 30 минут

Состав:

Для теста: 1 стакан муки, 50 г сметаны, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 0,6 ч. л. соды, щепотка соли.

Для начинки: 2 стакана свежей малины.

Для творожного крема: 500 г творожной массы, 2 яичных желтка, 100 г сахара, ваниль.

Приготовление:

Для приготовления теста размягченное сливочное масло соединить со сметаной, добавить сахар, соль и соду, гашенную уксусом, тщательно перемешать. Всыпать муку, замесить тесто. Выложить его в разъемную форму (диаметром 20 см), равномерно распределить, сформовав бортики. Всю поверхность часто проколоть вилкой. Выпекать в разогретой духовке при температуре 200 °С до зарумянивания (15–20 мин).

Для приготовления крема творожную массу растереть с сахаром и ванилью. Добавить яичные желтки, тщательно взбить.

На полуготовый корж выложить малину, сверху распределить творожный крем. Выпекать пирог в духовке 20–25 мин. Готовый пирог полностью остудить и только после этого вынуть из формы.

Банановый пирог с корицей и орехами

время приготовления

1 час 30 минут

Состав:

Для теста: 2 крупных банана, 300 г овсяных хлопьев, 200 г муки, 2 яйца, 120 г сливочного масла, 180 г коричневого сахара, 0,5 ч. л. соли, 0,25 ч. л. соды.

Для ореховой крошки: 50 г овсяных хлопьев, 3 ст. л. рубленых грецких орехов, 2 ст. л. растопленного сливочного масла, 60 г коричневого сахара, 0,5 ч. л. молотой корицы.

Для украшения: сахарная пудра.

Приготовление:

Для приготовления теста размягченное сливочное масло взбить с сахаром. Продолжая взбивать, по одному ввести яйца. Бананы очистить, размять в пюре, соединить с приготовленной массой.

Просеянную муку перемешать с молотыми овсяными хлопьями, солью и содой, всыпать в банановую массу, замесить тесто. Выложить на противень или в форму,

застеленную промасленным пергаментом, разровнять. Для приготовления крошки молотые овсяные хлопья перемешать с рублеными грецкими орехами, сахаром и корицей. Влить растопленное сливочное масло. Массу растереть до образования крошки. Распределить сверху на тесте.

Выпекать пирог в разогретой до 180 °С духовке 40–45 мин. Готовность проверить с помощью деревянной шпажки.

Остывший пирог посыпать сахарной пудрой.

Тертый пирог с вареньем

время приготовления

2 часа

Состав:

Для теста: 2–3 стакана муки, 2 яйца, 200 г сливочного масла или маргарина, 250 г сахара, 1 ч. л. разрыхлителя

теста.

Для начинки: 150–200 г варенья или джема, ваниль.

Приготовление:

Масло или маргарин растопить и охладить. В миску насыпать сахар, добавить растопленное масло, яйца, ваниль, хорошо перемешать. Просеянную муку соединить с разрыхлителем и, постепенно всыпая в яично-сливочную массу, замесить мягкое тесто. Скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой, поместить в холодильник на 1 ч.

От теста отделить третью часть, оставить в холодильнике. Остальное тесто раскатать, выложить в форму или на противень, застеленный промасленным пергаментом, сформовать небольшие бортики.

На поверхность выложить варенье или джем, аккуратно разровнять. Оставшееся охлажденное тесто натереть на крупной терке, равномерно распределить поверх начинки.

Выпекать пирог в разогретой до 200 °С духовке 25–30 мин.

Проблемы, возникающие во время выпечки пирогов, и способы их разрешения

Проблема 1

Во время выпечки творожных тортов и запеканок они прекрасно поднимаются в духовке, но сразу после извлечения их из духового шкафа быстро оседают.

Способ разрешения

С такой проблемой сталкиваются многие хозяйки. В данном случае можно дать несколько советов, которые помогут сохранить пышность изделия.

► Избегайте сквозняков на кухне во время выпечки. В идеале окно должно быть закрыто.

► Если основа творожного торта бисквитная, то во время выпечки не нужно открывать дверцу духовки до окончания процесса.

► Также бисквиты и нежные творожные торты не любят вибрации, которая возникает во время частого хождения по кухне.

► И еще один совет – охлаждая творожный торт или запеканку, делайте это, перевернув форму вверх дном.

Проблема 2

Потрачено много времени на кухне, но результат того стоит – на семейном столе к ужину красуются восхитительные пышные пирожки и тающее во рту рассыпчатое печенье.

Каково же разочарование хозяек, когда на следующее утро они обнаруживают, что печенье зачерствело, а еще такие пухленькие вечером пирожки стали буквально «каменными».

Способ разрешения

Решить эту проблему просто, если соблюдать правила хранения выпеченных изделий.

► Пирожки надолго останутся свежими и мягкими, если хранить их под льняной салфеткой.

► Чтобы домашнее печенье не черствело, поместите его в жестяную банку с крышкой.

Сейчас в продаже появилось много оригинальных баночек для хранения бисквитов и печенья.

Также можно использовать красивые жестяные баночки от когда-то подаренных вам конфет или печенья.

Проблема 3

По времени выпечки пирог практически готов, корочка уже вот-вот и может подгореть, а когда достаете пирог и разрезаете, оказывается, что середина его, особенно центральная часть, почти сырая.

Способ разрешения

Чтобы избежать подобных проблем, нужно запомнить главное правило выпечки: пироги и торты ни в коем случае нельзя выпекать при высокой температуре на сильном огне. Если не принимать его во внимание, то в духовке корочка пирога затвердеет и подгорит, а внутри пирог останется почти сырым.

Чтобы этого не случилось, нужно перед тем как ставить пирог в духовку предварительно разогреть ее, но не раскалить сильно. Пирог прекрасно пропечется при температуре 160–180 °С.

Проблема 4

Гости уже в пути. Вы в панике, что ничего не успеваете. И в этой суматохе обнаруживается еще одно огорчение, распространившееся по всей квартире в виде подгоревшего запаха. Так и есть: праздничная выпечка подгорела...

Ну что, знакомая ситуация?

Не волнуйтесь, выход найдется и здесь.

Способ разрешения

Если вы обнаружили, что выпечка в духовке сверху уже сильно зарумянилась, а внутри еще не готова, то можно сверху на пирог положить лист бумаги, смоченный холодной водой. Тогда верхний слой уже точно не подгорит, а середина будет продолжать пропекаться.

Если вы обнаружили, что подгорел низ пирога, нужно сразу снять выпечку с горячего листа и удалить подгоревшие участки.

Это делается достаточно просто, но только при условии, что пирог немного остынет.

Удалить обуглившиеся кусочки выпечки вам поможет обычная мелкая терка, которой нужно аккуратно потереть подгоревшие участки.

Проблема 5

Выпечка готова, вы достаете из духовки роскошный пирог, даете ему слегка остыть, а в это время утихомириваете своих домашних, которые уже сгорают от нетерпения отведать вкуснятину.

И вот настает этот торжественный момент: вы начинаете резать пирог на порционные части, а он буквально рассыпается и крошится на глазах, куски получаются неаккуратные, а настроение резко падает вниз.

Как быть в такой ситуации?

Способ разрешения

Ну что же, бывает и такое, особенно, когда пирог или торт приготовлен из рассыпчатого теста.

Но у опытных хозяек и на этот случай есть свой секрет, который поможет избежать этого неприятного момента.

Секрет этот из разряда «Просто, как все гениальное»!

Просто нагрейте нож, которым вы будете резать пирог или торт, опустив его на минуту в кипяток или подержав над огнем.

И поверьте, кусочки пирога будут нарезаны идеально, и ничто не омрачит ваше настроение.