


Пальчики оближешь!



ВАРЕНИКИ ПЕЛЬМЕНИ • ПИРОЖКИ ЧЕБУРЕКИ • ПИЦЦЫ



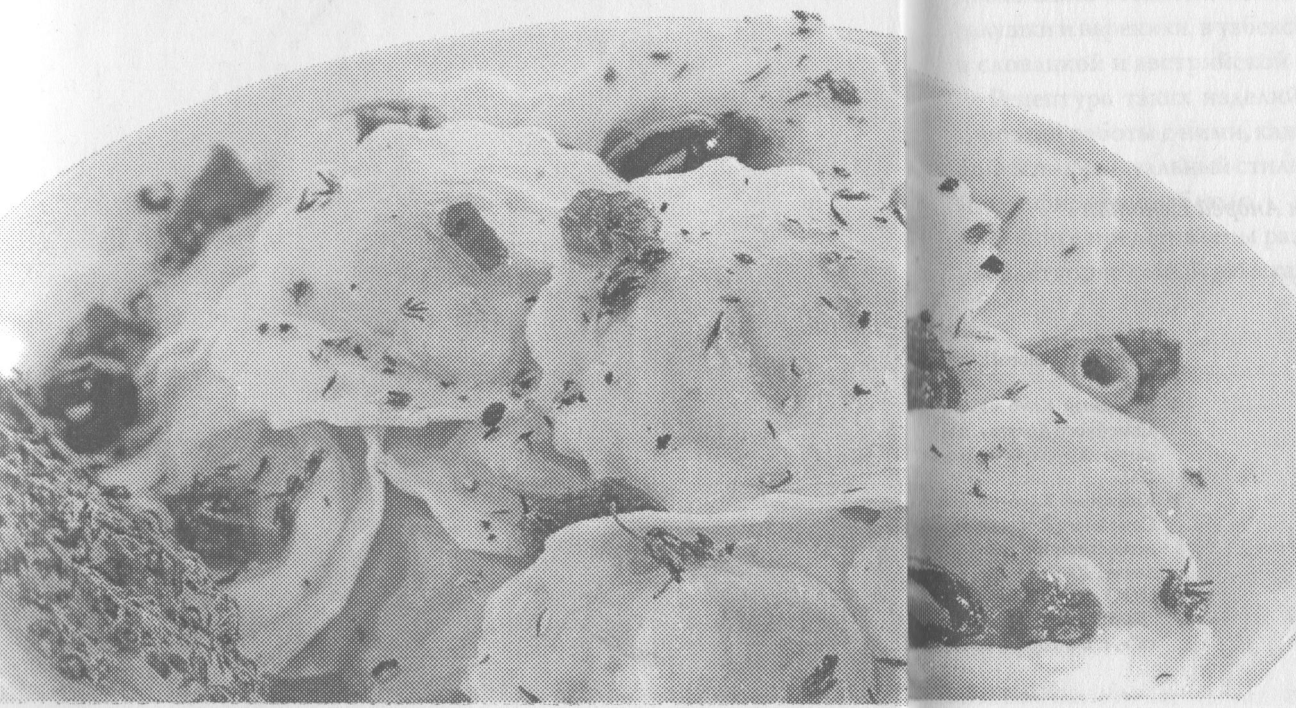
САМЫЕ ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ

 **ИЗДАТЕЛЬСТВО**
КАВУ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА



Пальчики оближешь!

ВАРЕНИКИ, ПЕЛЬМЕНИ, ПИРОЖКИ, ЧЕБУРЕКИ, ПИЦЦЫ



ИЗДАТЕЛЬСТВО
КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

Харьков
Белгород
2009



Вступление

В любой национальной кухне мы обязательно найдем изделия из теста с начинкой, как бы они ни назывались — пельмени, вареники, равиоли, колдуны, ушки и т. д. Эти блюда любят и взрослые и дети, ведь они очень вкусные и питательные.

В России непреходящей популярностью на протяжении нескольких столетий пользуются пельмени, в Украине — галушки и вареники, в узбекской и казахской кухне — манты, в словацкой и австрийской — кнедли.

Рецептура таких изделий многообразна. Поняв общий принцип работы с ними, каждый может внести что-то свое, найти индивидуальный стиль в их приготовлении, изобрести новое фирменное блюдо.

В книге представлены разнообразные рецепты, которые удовлетворят самый взыскательный вкус!



Вареники

Вареники с черешней

Для теста: 2 стакана муки, $\frac{3}{4}$ стакана воды,

20 г сливочного масла, 1 яйцо, соль по вкусу

Для начинки: 800 г черешни, $\frac{1}{2}$ стакана сахара,

3 ст. л. картофельной муки, 200 г сметаны

Для сока: 200 г черешни, 1 стакан сахара,

1 стакан воды

Черешню очистить от косточек, пересыпать сахаром и картофельной мукой (картофельной мукой посыпают для того, чтобы ягоды не были очень мокрыми и не разрывали теста при варке). Выложить вишни в дуршлаг, чтобы стекал сок.

Приготовить тесто из воды, яйца, муки, масла и соли. Хорошо вымесить, накрыть горячей кастрюлей и дать ему постоять примерно 10 минут. Затем разрезать на 3 части, раскатать каждую в форме колбаски толщиной в палец, нарезать на кусочки такой же толщины и из каждого кусочка сформовать на доске, посыпанной мукой, тонкие лепешки. Положить на каждую по 3—4 черешни и, соединив противоположные края, слепить вареники.

Приготовить сок. Для этого очищенную черешню истолочь в ступке, перемешать с водой и хорошо отжать через полотняный мешочек. В отжатый сок добавить сахар и прокипятить смесь.

Отварить вареники в подсоленной кипящей воде, процедить, сложить в блюдо и залить черешневым соком. Подать холодными со сметаной. Приятного аппетита!

Вареники с вишней

Для теста: 1 стакан муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды,

2 яйца, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу

Для начинки: 600 г вишни, 200 г сахара

Вишни очистить от косточек, добавить сахар, перемешать. Из муки, одного яйца, воды, сахара и соли замесить крутое тесто, дать вылежаться 30 минут, затем раскатать в тонкий пласт толщиной 2 мм и разрезать на небольшие квадраты. В середину каждого квадрата положить вишни, края теста смазать взбитым яйцом, соединить противоположные углы и защипать. Варить вареники в кипящей подсоленной воде до тех пор, пока они не всплывут. Подать со сметаной, вишневым сиропом, маслом. Приятного аппетита!

Вареники с вишней Полтавские»

Для теста: 1 стакан муки, $1\frac{1}{2}$ ст. л. растительного масла, щепотка соли

Для начинки: 250 г вишни, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. муки

У вишни удалить косточки, пересыпать ее сахаром и подождать, пока вишня пустит сок. Слить сок в миску, вишню присыпать мукой и перемешать.

Муку просеять горкой, сделать в ней углубление, влить теплую воду, растительное масло, добавить щепотку соли

и замесить довольно крутое, но эластичное тесто. Завернуть его в пленку и оставить примерно на 1 час.

Затем раскатать тонкий пласт теста, стаканом вырезать из него кружки размером 5—6 см. В середину каждого положить начинку из вишен и слепить вареники, придав им форму полумесяцев.

Варить в кипящей подсоленной воде до готовности. Готовые вареники вынуть шумовкой, разложить по тарелкам, полить соком вишни и сразу же подать. Приятного аппетита!

Вареники с печенью

Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ стакана воды, 50 г сливочного масла, соль по вкусу

Для начинки: 400 г говяжьей печени, 3 луковицы, 30 г сливочного масла, зелень укропа и петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Муку просеять на стол горкой, вверху сделать углубление, влить взбитое сырое яйцо, добавить воду и замесить не очень крутое тесто. Посыпать мукой, накрыть полотенцем и оставить на 30—40 минут.

Печень очистить от протоков, снять пленку, мелко нарезать и обжарить на масле с частью лука до готовности. Охлажденную печень пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, рубленую зелень, мелко нарезанный пассерованный лук и все тщательно перемешать. Тесто раскатать тонким пластом (1,5 мм) и вырезать стаканом кружочки. На каждый положить 1 ч. л. приготовленного фарша, края теста смазать взбитым сырым яйцом и соединить. Опустить вареники в подсоленную кипящую воду и варить, пока они не всплывут на поверхность. Откинуть на дуршлаг или сито, чтобы стекла вода. Подать со сливочным маслом. Приятного аппетита!

Вареники с брусникой и яблоками по-уральски

Для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, $\frac{3}{4}$ стакана воды, соль по вкусу

Для начинки: 2 стакана брусники, 3 яблока, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. сметаны

Перебрать бруснику и сложить в дуршлаг. Опустить его в кипящую воду на 2—3 минуты. Затем приподнять, чтобы вода стекла. Яблоки натереть на терке, добавить сахар и перемешать с брусникой. Из муки, яиц и воды замесить пресное тесто, разделить его на кусочки, раскатать тонкие лепешки. На середину каждой положить начинку и защипнуть края. Варить вареники в подсоленной воде до готовности. Подать на стол со сметаной. Приятного аппетита!

Вареники с творогом

Для теста: 2 стакана муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды или молока, 1 яйцо, соль по вкусу

Для начинки: 500 г творога, 1 яйцо, 2 ст. л. растопленного масла, 2 ст. л. сахара, соль, $\frac{3}{4}$ стакана сметаны

В холодную воду или молоко положить сырое яйцо, добавить 1 неполную ч. л. соли, смесь взбить. Всыпать 2 стакана просеянной муки и замесить крутое тесто. Творог пропустить через мясорубку, добавить в него сахар, желток, 1 ст. л. растопленного масла, $\frac{1}{2}$ ч. л. соли и все это хорошо перемешать. Тесто раскатать очень тонко, стаканчиком вырезать кружки, смазать их взбитым белком, положить на каждый

кружок по 1 ч. л. творожной массы. Противоположные края соединить и защипать. За 10 минут до подачи на стол вареники опустить в подсоленную кипящую воду и варить, пока они не всплывут. Затем вынуть их шумовкой, выложить в блюдо, полить растопленным маслом и подать со сметаной или с фруктовым сиропом. Приятного аппетита!

Вареники ленивые

400 г творога, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 3—4 ст. л. муки, соль по вкусу

Творог растереть с яйцами и сахаром, слегка посолить, добавить муку и замесить тесто. Разделить его на 3 части, раскатать на посыпанной мукой доске в виде колбаски толщиной 2 см и длиной 20—25 см. Готовую колбаску слегка приплюснуть и нарезать ножом наискосок на ломтики толщиной 1 см. Опустить их в подсоленную кипящую воду. Как только они всплывут, вынуть шумовкой и выложить на тарелку. Подать вареники со сметаной, с маслом, вареньем или сиропом. Приятного аппетита!

Вареники с творогом и сметаной

Для теста: 2 стакана муки, $\frac{3}{4}$ стакана воды, 3 яйца, соль по вкусу

Для начинки: 400 г творога, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, соль по вкусу

Приготовить тесто из муки, воды и яиц, посолить и тщательно вымешать. Раскатать из теста тонкий пласт (1,5—2 мм), сма-

зать взбитым белком и нарезать квадратами (6 x 6 см). Растереть творог с 2 желтками и сахаром. Разложить начинку на квадраты, завернуть их треугольником, защипнуть края, опустить вареники в кипящую соленую воду и варить на умеренном огне до готовности. Перед подачей на стол вареники полить растопленным маслом и свежей сметаной. Приятного аппетита!

Вареники ленивые по-русски

850 г творога, $\frac{1}{2}$ стакана муки, $\frac{1}{2}$ яйца, 4 ст. л. сахара, соль по вкусу

Творог протереть, соединить с яйцом, солью, сахаром, мукой и замесить тесто. Раскатать из теста пласт толщиной 10 см, разрезать его на полоски шириной 2 см, а последние — на куски прямоугольной или треугольной формы. Отварить в кипящей воде, подать с маслом или сметаной. Приятного аппетита!

Вареники с творогом и картофелем

Для теста: 1 $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 яйцо, 2 ст. л. манной крупы, 1 стакан сметаны, 1 стакан воды, соль по вкусу

Для начинки: 1 кг картофеля, 250 г творога, 1 луковица, 1 ст. л. растительного масла для жаренья, соль и черный молотый перец по вкусу, 2 ст. л. сливочного масла для поливки

Картофель вымыть щеткой в проточной воде, отварить, очистить и пропустить через мясорубку вместе с творогом и об-

жаренным в масле луком. Хорошо растереть, посолить и посыпать перцем, остудить.

Манную крупу замочить в 1 стакане холодной воды, дать постоять, чтобы крупа разбухла. Посолить, добавить яйца, размешать и всыпать муку. Замесить тесто, поделить его на несколько частей и каждую часть раскатать в тонкий пласт, затем нарезать на квадратики. На каждый квадратик теста положить по 1 ч. л. начинки, соединить противоположные концы квадратиков, чтобы получились треугольники, защипнуть края. Защипанные края придавить вилкой.

Вареники опускать в кипящую подсоленную воду частями и варить в закрытой кастрюле до готовности. Когда вареники всплывут, открыть крышку, дать им покипеть 5 минут, затем вынуть шумовкой и выложить в дуршлаг. Облить горячей водой, дать ей стечь, сложить на блюдо и полить растопленным маслом. К вареникам подать сметану. Приятного аппетита!

Вареники литовские

*Для теста: 2 стакана муки, 1 стакан воды,
1 яйцо*

Для начинки: 1 кг картофеля, 1 луковица, 100 г шпика, 10 г сливочного масла, 1 яйцо, ½ стакана сметаны, черный молотый перец, соль по вкусу

Картофель очистить, отварить, подсушить и пропустить через мясорубку. Сало (шпик) нарезать кубиками и отварить с рубленым луком, соединить с картофелем, добавить яйцо, соль, перец.

Муку, воду и яйца соединить и замесить тесто, раскатать тонкий пласт, на половину которого выложить чайной лож-

кой фарш на расстоянии 2—3 см. Свободным краем теста накрыть фарш, обжать тесто и стаканом вырезать кружочки с фаршем. Хорошо защипнуть края и отварить в кипящей подсоленной воде. Горячие вареники полить маслом, сметану подать отдельно. Приятного аппетита!

Вареники с картофелем и грибами

*Для теста: 1 стакан муки, ½ стакана воды,
1 яйцо, соль по вкусу*

*Для начинки: 250 г картофеля, 1 луковица,
2 ст. л. растительного масла, 50 г сушеных грибов или 100—150 г свежих, соль по вкусу*

Предварительно замоченные грибы отварить, порубить с луком, обжарить на растительном масле, в конце жаренья посолить. Из муки, воды и яйца приготовить некрутое тесто, раскатать, вырезать кружки, на каждый положить начинку, защипнуть края и отварить. Подавать горячими с маслом, сметаной, обжаренным шпиком. Приятного аппетита!

Вареники украинские

*Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан воды,
½ пачки сухих дрожжей, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу*

Для начинки: 300 г творога, 1 яйцо, щепотка ванили, сахар по вкусу

Муку, соль, сахар тщательно перемешать, дрожжи развести в воде и добавить в муку. Замесить тесто и оставить на время, накрыв полотенцем.

Приготовить начинку. Для этого растереть творог с яйцом, добавить сахар и ваниль по вкусу, тщательно размешать. Для приготовления этих вареников можно использовать практически любую начинку: капустную (жареная капуста и лук), картофельную, мясную, ягодную.

Вымесить тесто. Раскатать пласт, вырезать стаканом или формой кружочки, положить по 1 ч. л. начинки, защипать. Вареники можно приготовить на пару, выдержав в течение 3 минут с каждой стороны. Можно вареники отварить в кипящей воде, в этом случае они не должны вариться более 7 минут. Подать горячими. Приятного аппетита!

Вареники «Семеро козлят»

Для теста: 2 стакана муки, ½ стакана молока, 2 яйца, соль по вкусу

Для начинки: 750 г белокочанной капусты, 2 яйца, 100 г шпината, 1 вареная морковь, 1 стручок сладкого перца красного цвета, ¼ ч. л. куркумы, соль, черный молотый перец по вкусу

Из муки, молока, яиц и соли приготовить крутое тесто, выдержать 30 минут.

Шпинат припустить в воде, откинуть на дуршлаг, затем протереть. Морковь протереть через сито. Сладкий перец запечь или припустить до готовности, протереть.

Тесто разделить на 4 части, подмешать в одну — пюре шпината, в другую — морковное пюре, в третью — пюре из сладкого перца, в четвертую — куркуму.

Для приготовления фарша капусту мелко порубить, ошпарить, отжать и заправить яйцами, солью, перцем и маслом, перемешать. Тесто раскатать, вырезать кружочки и поло-

жить на каждый немного фарша. Соединить края, защипнуть и опустить вареники в кипящую подсоленную воду. Готовые вареники вынуть шумовкой, выложить на блюдо и полить оставшимся маслом. Приятного аппетита!

Вареники с картофелем

Для теста: 1 стакан муки, ¼ стакана воды, 1 яйцо, соль по вкусу

Для начинки: 300 г картофеля, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, соль по вкусу

Муку, яйца, теплую воду и соль соединить, замесить тесто и оставить его, прикрыв салфеткой, на 30—40 минут. Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, воду слить. Тщательно размять картофель, смешать с обжаренным луком. Тесто раскатать, вырезать кружочки, на каждый положить начинку, защипнуть края и отварить вареники до готовности. Полить растопленным маслом и подать к столу. Приятного аппетита!

Вареники с мясом

Для теста: 1 стакан муки, ½ стакана воды, 1 яйцо

Для начинки: 200 г отварной говядины, 1 луковица, 100 г сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу

Муку соединить с яйцом, добавить воду и замесить тесто, раскатать пласт толщиной 1,5 мм. Формочкой вырезать кружки диаметром 5—7 см. Говядину пропустить через мясоруб-

ку, добавить пассерованный мелко нарезанный лук, соль, перец. Положить на кружочки фарш, соединить края и защипнуть. Вареники положить в подсоленную кипящую воду и варить до готовности. Перед подачей на стол полить растительным маслом. Приятного аппетита!

Вареники из заварного теста с творогом

Для теста: 4—5 стаканов муки, 1 стакан молока, 50 г сливочного масла, 3 яичных белка, 2 ст. л. сахара, соль по вкусу

Для начинки: 500 г творога, 3 яичных желтка, 2 ст. л. сахара

Молоко налить в кастрюлю, положить сливочное масло, сахар, соль и, помешивая, довести до кипения. Снять с огня, добавить 1 стакан просеянной муки и хорошо перемешать деревянной лопаточкой до получения гладкой блестящей массы. Снять кастрюлю с огня и охладить тесто. В охлажденное тесто по одному ввести яйца, каждый раз размешивая до однородной консистенции. Постепенно добавить в тесто оставшуюся муку и замесить мягкое эластичное тесто.

Приготовить творожную начинку, растерев творог с желтками и сахаром.

Отделить от общей массы теста небольшую часть и раскатать тесто в тонкий пласт. Стаканом вырезать кружки. На середину каждого вырезанного кружка положить 1 ч. л. начинки и защипнуть края. Варить вареники в кипящей подсоленной воде 3—5 минут после закипания. Готовые вареники шумовкой выложить на тарелку и подать со сливочным маслом или вареньем. Приятного аппетита!

Вареники картофельные с мясом

Для теста: 600 г картофеля, ½ стакана муки, 2—3 яйца, соль по вкусу

Для начинки: 200 г говядины, 1 луковица, 3 ст. л. растительного масла, 1 стакан сметаны, соль, черный молотый перец по вкусу

Картофель отварить в кожуре, очистить и пропустить через мясорубку. Добавить яйца, муку, соль и замесить крутое тесто. Мясо пропустить через мясорубку и обжарить вместе с мелко нарезанным луком, добавив соль и перец по вкусу. Картофельное тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и стаканом вырезать кружочки, положить на каждый по 1 ч. л. начинки, края соединить и защипнуть. Вареники опустить в кипящую соленую воду и варить 15 минут. Подать на стол горячими с топленым маслом и сметаной. Приятного аппетита!

Вареники с капустой

Для теста: 2 стакана муки, ½ стакана воды, 1 яйцо, соль по вкусу

Для начинки: 500 г белокочанной капусты, 2—3 луковицы, 1 ст. л. сахара, 6 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, уксус, соль, черный молотый перец по вкусу

Свежую капусту порубить и протушить, добавив по вкусу сахар, соль, перец и растительное масло, заправить пассерованным с томатной пастой и сахаром луком. Фарш можно приготовить и из квашеной капусты. Для этого капусту промыть холодной водой, отжать от лишней жидкости и обжарить на растительном масле. По вкусу до-

бавить сахар, молотый черный перец и обжаренный измельченный лук.

Замесить пресное тесто. Для этого в просеянную муку влить горячую воду, после тщательного перемешивания добавить еще воды комнатной температуры, соль и яйцо. Тесто снова тщательно перемешать и оставить на 30 минут, затем раскатать в пласт толщиной 1,5 мм. Разложить на тесто фарш в виде шариков, сверху покрыть еще одним слоем теста, примять тесто пальцами, вырезать ножом или фигурной выемкой квадраты с начинкой.

В кипящую подсоленную воду вареники опускать по одному, осторожно отделяя их от дна посуды шумовкой, и варить 6—8 минут на небольшом огне. Подать с луком, обжаренным на растительном масле или спассерованным с томатной пастой и сахаром. Приятного аппетита!

Вареники с творогом и вишней

Для теста: 1½ стакана муки, 1 яйцо, 4 ст. л. молока

Для начинки: 200 г творога, 2 ст. л. сметаны, 100 г сушеной вишни, соль, сахар по вкусу

Застелить марлей дуршлаг и выложить сверху творог, сверху положить пресс и оставить на 1 час. Затем творог протереть через сито, смешать со сметаной, солью и сахаром. Вишню залить теплой водой, оставить на 1 час, затем обсушить.

Муку соединить с яйцом, посолить, добавить теплое молоко и замесить тесто. Сформовать из теста шар, накрыть его пищевой пленкой и оставить на 20 минут. Разделить тесто на две части, одну накрыть, другую тонко раскатать на присыпанном мукой столе. Стаканом вырезать кружочки, в середину каждого положить немного творога и 1 вишню,

защипнуть косичкой. Готовые вареники выложить на присыпанную мукой доску. Выкладывать частями в кипящую воду с добавлением соли и сахара и варить до готовности. Подать со сметаной. Приятного аппетита!

Вареники с сыром

Для теста: 5—6 стаканов муки, ½ стакана воды, ½ стакана молока, 3 яичных белка, соль по вкусу

Для начинки: 600—700 г полутвердого сыра

Яичные белки смешать с водой, молоком, солью и хорошо размешать. Постепенно добавляя в смесь муку, замесить крутое тесто. Тесто накрыть салфеткой или крышкой и оставить на 30—40 минут. Отрезать часть готового теста, раскатать его скалкой в тонкий пласт. Сверху выложить небольшие кусочки сыра и накрыть другим пластом тонко раскатанного теста. Пальцами примять тесто, вырезать ножом или фигурной выемкой квадраты с начинкой. Варить вареники в кипящей подсоленной воде до готовности. Затем вынуть шумовкой и сразу подать на стол. Сверху на готовые вареники можно положить кусочек сливочного масла или полить их сметаной. Приятного аппетита!



Кнедлики

Кнедлики с печенью

400 г пшеничного хлеба, 300 г печени, 50 г шпика, 1 луковица, 1 стакан молока, $\frac{1}{3}$ стакана муки, 2 яйца, зелень, соль по вкусу

Хлеб нарезать кубиками и смешать с пропущенными через мясорубку печенью, шпиком, луком и зеленью, все тщательно вымешать. Молоко смешать с мукой, яйцами и солью. Залить полученной смесью хлебную массу, накрыть и оставить пропитываться под крышкой на 20 минут. После этого сформовать из массы шарики, немного обвалять их в муке и опустить в кипящую подсоленную воду. Варить на слабом огне в течение 10—15 минут. Приятного аппетита!

Кнедлики с творогом

1 стакан муки, 2 яйца, 250 г творога, 4 ст. л. сахара, 2 яйца, 40 г изюма, цедра 1 лимона, молотые орехи, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу

Муку, соль и яйца соединить, размешать и замесить эластичное тесто, раскатать его в тонкий пласт. Для приготовления

начинки творог, сахар, яйца, изюм и цедру тщательно растереть. Смазать пласт теста готовой начинкой, сложить вдвое и нарезать на четырехугольники. В местах срезов края теста соединить и защипнуть. Опустить кнедлики в кипящую воду и варить на слабом огне в течение 25—30 минут. Готовые кнедлики сбрызнуть топленым сливочным маслом и посыпать орехами. Приятного аппетита!

Кнедлики со сливами

1 кг картофеля, $2\frac{1}{2}$ стакана муки, 3 яйца, 800 г слив, 100 г сахара, соль по вкусу

Очищенный картофель отварить и пропустить через мясорубку. Затем добавить к картофельной массе яйца, муку и соль, замесить тесто. Готовое тесто раскатать и нарезать в форме прямоугольников. На середину каждого прямоугольника положить сливу без косточки и сахар, после чего защипнуть края. Варить кнедлики в кипящей воде до готовности. Приятного аппетита!

Кнедлики из вареного картофеля

1 стакан муки, 1 кг картофеля, 2 яйца, 2—3 ст. л. молотых сухарей, 100—150 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Картофель отварить в кожуре, очистить и еще горячим пропустить через мясорубку или размять вилкой. В готовую массу добавить яйца, муку, соль (можно также приправить черным перцем) и тщательно все перемешать. Полученная масса не должна прилипать к рукам. Выложить массу на

присыпанный мукой стол и сформовать длинные колбаски толщиной с палец, после чего нарезать кусочками по 4—5 см в длину. При желании кнедлики можно изготовить и в виде шариков, размером с грецкий орех.

Опустить кнедлики в подсоленную кипящую воду и варить в закрытой кастрюле до готовности. Затем вынуть кнедлики шумовкой. Молотые сухари обжарить в масле, немного посолить и залить этим соусом кнедлики. Приятного аппетита!

Кнедлики с курагой

200—250 г творога, 1 яйцо, 2 ст. л. манной крупы, 1 стакан молотых сухарей, 50 г кураги (любых свежих фруктов), корица, сахарная пудра, соль, 3 ст. л. сливочного масла, ванильный сахар по вкусу

Из творога, манной крупы, яйца и 1 ст. л. молотых сухарей приготовить тесто. Сформовать из него небольшие лепешки толщиной 0,5 см и 5 см в диаметре. На каждую лепешку положить курагу, немного корицы (при желании можно добавить сахар) и сформовать плотные шарики. Опустить их в кипящую подсоленную воду и аккуратно перемешать, чтобы не прилипли ко дну. После того как кнедлики всплывут, варить их еще 2 минуты.

Готовые кнедлики посыпать обжаренными на масле до золотистого цвета сухарями, залить растопленным сливочным маслом, посыпать сахарной пудрой и ванильным сахаром. Приятного аппетита!



Клецки

Клецки картофельные с брынзой

800 г картофеля, ½ стакана муки, 100 г брынзы, 1 луковица, 1 яйцо, 100 г шпика, соль по вкусу

Из отварного картофеля, муки и яйца приготовить картофельное тесто, разделить его ножом на ромбики толщиной 1—1,5 см и отварить их в подсоленной воде. Подавать как самостоятельное горячее блюдо, посыпав обжаренным луком и шпиком, тертой брынзой. Приятного аппетита!

Клецки картофельные с крупой

200 г сырого картофеля, 1 ломтик пшеничного хлеба, 100 г манной крупы, 2 стакана молока, 1 ст. л. маргарина, соль по вкусу

Из молока и манной крупы сварить крутую кашу. Сырой очищенный картофель натереть на терке, отжать, соединить с кашей. Хлеб нарезать кубиками, обжарить на маргарине. Из картофельной массы приготовить клецки, начинить их обжаренными хлебными кубиками, края защипнуть. Отварить клецки в подсоленной воде в течение 10—15 минут.

Подать как гарнир к жареному мясу или в качестве самостоятельного блюда. Приятного аппетита!

Клецки картофельные с грибами

*1 кг картофеля, 500 г грибов, 100 г шпика,
2 ст. л. тертого сыра, 2 ст. л. сметаны, мука,
1 ст. л. рубленого зеленого лука, ½ стакана
молока, соль по вкусу*

Сырой очищенный картофель натереть на мелкой терке, массу отжать, смешать с луком и тушеными грибами. С помощью двух ложек сформовать из массы клецки, отварить их в подсоленной воде. Подать с соусом из жареного шпика, лука и тертого сыра, отдельно предложить сметану. Приятного аппетита!

Клецки картофельные со шкварками

*1 кг картофеля, ½ стакана муки, 200 г шпика,
2 яйца, 2 луковицы, соль по вкусу*

Из отварного картофеля, яиц и муки приготовить тесто, сформовать из него небольшие лепешки, начинить их шпиком, обжаренным с мелко нарезанным луком, края защипнуть. Отварить в подсоленной воде в течение 10—15 минут. Подать с кислой капустой. Приятного аппетита!



Галушки

Галушки мучные

*2 стакана муки, 6 ст. л. растительного масла,
2 яйца, соль по вкусу*

Замесить довольно крутое тесто из муки, воды и яиц, добавить соль. Раскатать из теста очень тонкий пласт и вырезать маленькие квадраты. Обвалять их в муке, обжарить на растительном масле и опустить в кипящий грибной или любой другой бульон. Галушки отварить до готовности. Приятного аппетита!

Галушки со сливами

*1,2 кг картофеля, 1 стакан муки, 200 г пани-
ровочных сухарей, 500 г слив, ½ стакана саха-
ра, 12 г сливочного масла, 2 яйца, цедра 1 ли-
мона, соль, ванилин, корица по вкусу*

Картофель отварить в кожуре в подсоленной воде. Остывший картофель очистить и пропустить через мясорубку, добавить муку, яйца, цедру лимона, ванилин и тщательно перемешать. Раскатать из картофельного теста толстый пласт. Вымыть сливы, вынуть косточки, а вместо косточек насы-

пять сахар. Раскатанный пласт нарезать на такое количество квадратов, сколько приготовлено слив. Каждую сливу завернуть в картофельное тесто, придав галушке круглую форму. Сварить галушки, опустив на 10 минут в кипящую воду.

Обжарить в разогретом масле панировочные сухари и обвалять в них сваренные галушки. Уложить галушки на противень, посыпать молотой корицей и поставить в духовку на 10 минут. Подать горячими. Приятного аппетита!

Галушки рыбные

500—600 г рыбы, 3 ст. л. муки, 2 ст. л. молока, 2 яйца, 1 ч. л. черного молотого перца, 1 ст. л. зелени петрушки, 1 ст. л. зелени укропа, 1 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, соль по вкусу

Рыбу очистить от костей и мелко порубить. Лук, укроп, перец, соль соединить и растереть, добавить к рыбе. Муку развести в молоке до получения эластичной массы, влить взбитое яйцо, перемешать, соединить с рыбным фаршем, перетереть и взбить в однородную массу.

Мокрой столовой ложкой опускать массу в кипящий рыбный бульон или уху и варить на слабом огне до готовности. Приятного аппетита!

Галушки сдобные

3 стакана муки, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 1/3 стакана воды, соль по вкусу

Муку просеять горкой, сделать углубление, влить в него воду, добавить сливочное масло, слегка взбитые с солью яйца

и замесить довольно крутое тесто. Тесто накрыть на 15—20 минут полотенцем, затем раскатать пласт толщиной 1 см. Нарезать тесто на галушки (на квадратики) и сварить в подсоленной воде.

Готовые галушки положить на сковороду с разогретым маслом, слегка обжарить и подать со сметаной. Приятного аппетита!

Галушки творожные

1/2 стакана муки, 600 г творога, 4 яичные белка, 30 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, соль по вкусу

Творог пропустить через мясорубку, добавить масло, муку, сахар, соль, взбитые белки и хорошо растереть. Полученное тесто раскатать в жгут толщиной 1,5 см и нарезать галушки шириной 1,5 см. Отварить в подсоленной воде в течение 15 минут. Подать со сметаной. Приятного аппетита!

Галушки жареные

1 стакан муки, 2—3 ст. л. кислого молока, 2 яйца, 1/2 луковицы, 1/2 ч. л. соды, 7 ст. л. растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу

Взбить яйца, добавить при непрерывном помешивании кислое молоко, смешанное с содой, тертый лук, черный перец и муку. Ложкой кусочки теста опускать в муку и затем во фритюр. Обжарить галушки с обеих сторон, чтобы подрумянились, вынуть шумовкой, выложить на перевернутое сито и дать стечь жиру. Приятного аппетита!



Пельмени

Пельмени уральские

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, $\frac{3}{4}$ стакана воды, соль по вкусу

Для начинки: 200 г говядины, 200 г свинины, 150 г баранины, 50 г сливочного или топленого масла, 2 г молотого мускатного ореха, 2—3 ст. л. сливок, 1—2 луковицы, черный молотый перец, соль по вкусу

Для подливы: 3—4 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. уксуса, черный молотый перец, соль по вкусу

Из указанных ингредиентов замесить крутое тесто. Подготовленные говядину, свинину и баранину дважды пропустить через мясорубку вместе со сливочным или топленым маслом и мускатным орехом, посолить, приправить перцем, перемешать и постепенно влить сливки. Добавить мелко нашинкованный репчатый лук и тщательно перемешать.

Из теста скатать жгут, нарезать его небольшими кусочками, из которых раскатать тонкие кружки. На каждый положить по 1 ч. л. мясного фарша, края кружков плотно защипнуть. Взбить оставшуюся часть яйца, смазать им готовые пельмени, выложить их на противень, посыпанный мукой, и поставить в холодное место. Приготовить пельмени на

пару в течение 10—15 минут. Подать, заправив тертым чесноком, смешанным с растительным маслом, уксусом, солью и черным молотым перцем. Приятного аппетита!

Пельмени грибные

Для теста: 1½ стакана муки, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана воды, соль по вкусу, 4 ст. л. растопленного сливочного масла или $\frac{1}{2}$ стакана густой сметаны

Для начинки: 500 г свежих белых грибов или 120 г сушеных, 2 небольшие луковицы, черный молотый перец, соль по вкусу

Свежие или сушеные белые грибы отварить, добавить нашинкованный репчатый лук, соль, черный молотый перец, перемешать. Муку соединить с яйцом, добавить воду, посолить и замесить крутое тесто. Скатать его в шар, накрыть влажным полотенцем, дать постоять 30—40 минут. Раскатать тесто, вырезать из него кружочки, положить в середину каждого фарш и защипнуть края. Отварить пельмени в подсоленной воде. Подать со сливочным маслом или сметаной. Приятного аппетита!

Пельмени с зеленью по-таджикски

Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан воды, соль по вкусу

Для начинки: 5 пучков зелени, специи по вкусу

Муку, воду и соль соединить и замесить тесто. Оставить его на 30—40 минут в прохладном месте. Для приготовления фарша

зелень промыть, измельчить и заправить солью и перцем. Можно использовать следующие виды зелени: кинзу, петрушку, щавель, зеленый лук. Тесто раскатать, вырезать стаканом кружочки, положить на середину каждого немного фарша и защипать края. Пельмени варить на пару до готовности. Подать с кислым молоком или сметаной. Приятного аппетита!

Пельмени дальневосточные

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, ½ стакана воды, соль по вкусу

Для начинки: 250 г свинины, 300 г рыбного филе (горбуша, кета), 2 луковицы, 1 яйцо, ¼ стакана воды, соль, черный молотый перец по вкусу

Из муки, яйца, воды и соли приготовить тесто и оставить его на полчаса. Рыбу, свинину и лук дважды пропустить через мясорубку. Добавить яйцо, перец, соль, воду и хорошо перемешать. Далее раскатать тесто, вырезать кружочки и положить на середину каждого немного начинки. Края соединить и защипнуть. Варить в кипящей подсоленной воде до готовности. Приятного аппетита!

Пельмени, запеченные в сметане

500 г готовых пельменей, ½ стакана сметаны, 100 г твердого сыра, зелень по вкусу, красный молотый перец по вкусу

Отварные или поджаренные пельмени (не обязательно с мясом, можно с рыбой, грибами, овощной начинкой, творогом) выложить на предварительно смазанную мас-

лом сковороду, залить сметаной, посыпать тертым сыром, сухой или свежей мелко нарезанной зеленью и красным перцем. Поставить в духовку и запекать до образования румяной корочки. Приятного аппетита!

Пельмени по-сибирски

Для теста: 1½ стакана муки, 1 яйцо, ½ стакана воды

Для начинки: 300—400 г свинины, 1 луковица, соль, черный молотый перец по вкусу, ¼ стакана сметаны или 1—2 ст. л. растопленного сливочного масла

Муку, яйца, воду и соль соединить и замесить тесто. Мясо и лук пропустить через мясорубку, посолить, посыпать перцем. Раскатать тесто, вырезать кружочки и положить на середину каждого небольшое количество фарша. Защипнуть края и отварить вареники в кипящей подсоленной воде. Вынуть шумовкой, полить сметаной или топленным маслом и подать горячими на стол. Приятного аппетита!

Пельмени донские

Для теста: 2½ стакана муки высшего сорта, ½ стакана воды, 1 яйцо, соль по вкусу

Для начинки: 300 г говядины, 250 г свинины, 150 г квашеной капусты, 2 луковицы, соль, черный молотый перец по вкусу, лавровый лист

Муку просеять, насыпать горкой, сделать углубление, влить воду и яйцо, посолить. Замесить тесто, прикрыть полотен-

цем, оставить на 30 минут. Пропустить через мясорубку с мелкой решеткой говядину, свинину, квашеную капусту и лук. Все хорошо вымешать и посолить. Тесто раскатать в виде жгута, нарезать кусочками, из которых раскатать тонкие лепешки, положить на них фарш и слепить пельмени. Опустить их в кипящую воду, положив туда лавровый лист, перец, соль. Отварить пельмени до готовности. Вынуть шумовкой, выложить в глубокую посуду и полить растопленным сливочным маслом. К пельменям подать сметану или майонез, уксус. Приятного аппетита!

Пельмени сибирские из смешанного фарша

Для теста: 1½ стакана муки, 1 яйцо, ½ стакана воды, соль по вкусу

Для начинки: 200 г говядины, 250 г свинины, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, ½ стакана молока или бульона, 1 ст. л. муки, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. уксуса, соль по вкусу

Просеянную муку насыпать на стол, сделать в ней углубление, влить туда воду, яйцо, добавить соль и замесить крутое тесто. Готовое тесто накрыть крышкой или полотенцем и оставить на 1 час.

Для приготовления фарша говядину и жирную свинину пропустить через мясорубку с чесноком, луком, добавить перец, соль, молоко или бульон и хорошо вымешать.

Тесто нарезать на куски, раскатать кружочки, на середину положить готовый фарш и сформовать пельмени. Варить в кипящей подсоленной воде до готовности. Подать, полив маслом и уксусом. Приятного аппетита!

Пельмени с грибами и рыбой

Для теста: 1½ стакана муки, 1 яйцо, ½ стакана воды, соль по вкусу

Для начинки: 100 г сушеных грибов, 400 г рыбного филе (осетрина, лосось, палтус), 2 луковицы, 8 ст. л. растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Из указанных ингредиентов замесить тесто. Грибы хорошо промыть, залить водой на 2 см выше грибов и варить до мягкости. Пропустить через мясорубку филе рыбы, грибы, лук, все хорошо перемешать и обжарить до готовности на сковороде с маслом. Далее раскатать тесто, вырезать кружочки и положить в середину каждого немного фарша. Варить до готовности в подсоленной воде. Перед подачей полить сметаной. Приятного аппетита!

Пельмени по-домашнему

Для теста: 3 стакана муки, 3 яйца, ½ стакана молока, соль по вкусу

Для начинки: 250 г жирной свинины, 250 г говядины, 2 луковицы, ½ стакана молока, соль, черный молотый перец по вкусу

Мясо с луком пропустить через мясорубку. Посыпать перцем, посолить, влить молоко и хорошо перемешать. Поставить фарш в холодильник. Яйца соединить с теплым молоком, посолить, перемешать и понемногу ввести муку. Тесто должно получиться густым и однородным. Накрыть тесто крышкой и оставить на 30—40 минут. После этого раскатать тонкий пласт и вырезать кружочки. Положить на середину

каждого начинку, защипнуть края, придав пельменям форму полумесяца. Варить в кипящей подсоленной воде до готовности. Полить растопленным сливочным маслом или сметаной. Приятного аппетита!

Пельмени со свеклой

Для теста: 2 стакана муки, ½ стакана свекольного сока

Для начинки: 250 г говяжьего фарша, ½ стакана свеклы, пропущенной через мясорубку, соль, черный молотый перец по вкусу

Свеклу очистить, пропустить через мясорубку, отжать свекольный сок. Из муки и свекольного сока приготовить тесто и оставить его на 30 минут. Соединить мясной фарш и отжатую мякоть свеклы, посолить, приправить перцем и перемешать. Затем раскатать тесто, вырезать кружочки и положить на каждый немного начинки. Варить до готовности в кипящей подсоленной воде. Приятного аппетита!

Пельмени с грибами и рисом

Для теста: 1½ стакана муки, 1 яйцо, ½ стакана воды, соль, мука для подсыпки, ½ стакана сметаны

Для начинки: 150 г вареного риса, 40 г сушеных грибов, 1 луковица, ¼ стакана сметаны или 50 г сливочного масла, соль по вкусу

Просеянную муку высыпать на стол горкой, сделать углубление, влить воду, яйцо, добавить соль и замесить крутое

тесто. Готовое тесто накрыть крышкой или полотенцем и оставить на полчаса.

Для приготовления фарша предварительно замоченные грибы отварить, мелко порубить, слегка обжарить, добавить пассерованный лук, соединить с рисом и перемешать.

Тесто нарезать на куски и сформовать пельмени. Отварить небольшими порциями в кипящей подсоленной воде. Перед подачей на стол полить растопленным маслом или сметаной. Приятного аппетита!

Пельмени с зеленью

Для теста: 2½ стакана муки, ½ стакана воды, 1 яйцо, соль по вкусу

Для начинки: 1 кг смеси первых побегов мяты, лебеды, одуванчика, пастушьей сумки, конского щавеля и других дикорастущих трав, шпината, зеленого лука, зелени чеснока, 3—4 луковицы, 2 яйца, 200 г шкварок, соль и черный молотый перец по вкусу

Из указанных ингредиентов замесить тесто. Раскатать пласт толщиной около 2 мм, затем нарезать квадратиками (примерно 5 x 5 см). Всю зелень хорошенько промыть в холодной воде, порубить, добавить измельченный шпинат, зеленый лук, зелень чеснока и репчатый лук, все протушить на животном жире. Добавить в фарш шкварки, яйца, посыпать солью и перцем. Тушить массу до появления сока. Затем снять с огня, плотно закрыть крышкой, охладить до комнатной температуры.

Положить на середину каждого квадратика по 1 ч. л. фарша и сформовать пельмени. Пельмени отварить в кипящей подсоленной воде. Вынуть шумовкой, положить на большое

блюдо в один слой, сверху полить сметаной или смазать сливочным маслом. Приятного аппетита!

Пельмени по-китайски

Для теста: 3 стакана муки, 2 стакана воды, соль по вкусу

Для начинки: белая часть 1 стебля лука-порея, 400 г свежемороженой зеленой фасоли, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок кинзы, 5 ст. л. растительного масла, сахар, соль, крахмал, черный молотый перец, корень имбиря, 1 яйцо, 1 ст. л. соевого соуса

Лук-порей, петрушку и кинзу вымыть, обсушить и измельчить. Фасоль промыть, обсушить и очень мелко нарезать. Имбирь натереть на мелкой терке. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить фасоль в течение 3 минут. Добавить порей, зелень и имбирь. Готовить еще 2 минуты. Снять с огня, дать остыть. Переложить овощи в миску, добавить яйцо, соевый соус, немного крахмала, сахар, соль и перец. Перемешать и дать настояться 30 минут.

Приготовить тесто. Просеять муку с солью и добавить кипящую воду. Вымесить тесто. Накрыть его влажным полотенцем и оставить на 30 минут. Раскатать тесто в тонкий пласт. Вырезать кружки диаметром около 8 см и смочить края каждого кружка водой. В центр каждого кружка положить по 1½ ч. л. начинки. Сложить кружки пополам и защипнуть края. С помощью стакана подходящего диаметра сделать по краю пельменей бороздку.

Выкладывать порциями пельмени в сковороду с разогретым маслом и обжаривать по 5 минут с каждой стороны. Готовые пельмени полить соевым соусом. Приятного аппетита!

Пельмени жареные

Для теста: 2½ стакана муки, 1¼ стакана воды
Для начинки: 250 г свинины (говядины или баранины), нерафинированное растительное масло, имбирь, мелко нарезанный репчатый лук, соль, специи по вкусу

Из муки и теплой воды приготовить тесто. Пропустить через мясорубку свинину, добавить соль и специи. Тесто раскатать, вырезать кружочки и положить на середину каждого начинку. Соединить края, но шов залепить не полностью, а оставить небольшое отверстие, чтобы пельмени хорошо прожарились. Нагреть сковороду с плоским дном, смазать ее маслом и выложить пельмени швом вверх. Залить водой и накрыть. Как только вода выкипит, снова залить водой и держать на огне до полного испарения жидкости. Затем влить немного растительного масла, закрыть крышкой и обжарить в течение 3—5 минут на слабом огне. Следить за тем, чтобы пельмени не подгорели. Подать к столу горячими. Приятного аппетита!

Пельмени «Хозяюшка»

Для теста: 3 стакана муки, 1 яйцо, ⅔ стакана воды, соль по вкусу
Для начинки: 500 г смешанного фарша из свинины, говядины, баранины, 2 луковицы, соль и черный молотый перец по вкусу

Муку просеять, высыпать на стол горкой, посередине сделать углубление, влить яйцо, теплую воду, посолить и замесить крутое тесто. Затем накрыть его салфеткой или крышкой и дать постоять 30—40 минут.

Приготовить фарш. Для этого пропустить через мясорубку мясо и лук, посолить, посыпать перцем и тщательно перемешать. Тесто раскатать в тонкий пласт. Тонким стаканом или рюмкой вырезать кружочки. Положить на них немного фарша. Соединить края и защипнуть. Варить пельмени в кипящей подсоленной воде до готовности. Вынуть шумовкой и сразу подать на стол. К пельменям можно предложить разные соусы и приправы по вкусу. Приятного аппетита!

Пельмени московские

Для теста: 3½ стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, соль по вкусу

Для начинки: 350 г говядины, 350 г свинины или баранины, 1 большая луковица, ¼ стакана молока или воды, сахар, соль, черный молотый перец по вкусу

Муку насыпать горкой, посередине сделать углубление, влить в него яйца, теплую воду с солью и замесить густое тесто. Завернуть тесто во влажную ткань и выдержать 30—40 минут.

Для приготовления фарша мясо зачистить от пленок и сухожилий, нарезать кусочками и вместе с луком дважды пропустить через мясорубку. Добавить соль, сахар, перец, молоко или воду и хорошо перемешать.

Тесто разрезать на длинные куски, затем из них раскатать жгуты толщиной 1—2 см, нарезать небольшими кусками и каждый тонко раскатать. На середину каждого кружочка положить 1 ч. л. фарша, края соединить и защипнуть, придав пельменям форму полумесяца. Отварить пельмени в кипящей подсоленной воде в течение 7—10 минут при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, вынуть

их шумовкой и подать с маслом, сметаной, горчицей или хреном. Приятного аппетита!

Пельмени с сыром и зеленью

Для теста: 1 стакан муки, 2 яйца, соль, ½ стакана воды

Для начинки: 400 г адыгейского сыра, 1 яйцо, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки, 30 г сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу

Из муки, яиц, соли и воды приготовить тесто и оставить его на 30 минут.

Для приготовления начинки нарубить сыр, добавить яйцо, масло и рубленую зелень, перемешать. Раскатать 2 тонких пласта. На один пласт выложить в несколько рядов начинку в виде шариков. Смазать тесто вокруг начинки взбитым яйцом, накрыть вторым пластом теста, прижать тесто вокруг начинки, чтобы слои скрепились. С помощью специального ножа для пиццы нарезать квадраты и отварить пельмени в течение 5 минут. Готовые пельмени подать со сливочным маслом. Приятного аппетита!



Равчоли

Равчоли с сыром и помидорами

*Для теста: 1 стакан муки, 4 яичных желтка,
4 ст. л. растительного масла*

*Для начинки: 200 г плавленого сыра, 4 поми-
дора, 100 г сливочного масла, несколько вето-
чек эстрагона, соль, черный молотый перец
по вкусу*

Приготовить тесто из муки, желтков, растительного масла и 4 ст. л. воды. Завернуть тесто в фольгу и положить на 30 минут в холодильник. Эстрагон вымыть, измельчить, смешать с плавленным сыром. Посыпать перцем. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, крупно нарезать. Тесто очень тонко раскатать. Вырезать из него квадратики шириной около 6 см. На половину квадратиков выложить сыр. Края квадратиков увлажнить, сверху положить оставшиеся квадратики. Края защипнуть. Положить в кипящую подсоленную воду и варить около 7 минут. Кусочки помидоров протушить в сливочном масле, посолить, разложить на тарелки вместе с равиоли. Украсить блюдо оставшимися веточками эстрагона. Приятного аппетита!

Равчоли с мясной начинкой

*Для теста: 1 стакан муки, 1—2 яйца, соль на
кончике ножа, щепотка тертого мускатного
ореха, 1—2 ст. л. воды, ½ яйца*

*Для начинки: 100 г смешанного мясного фар-
ша, ½ яйца, 1 ч. л. тертого сыра, 1 ч. л. терто-
го лука, ломтик размягченного и размятого
пшеничного хлеба, соль, черный молотый пе-
рец по вкусу*

Из муки, яиц, мускатного ореха и соли приготовить тесто и оставить его на 1 час. Затем раскатать тонкий пласт. С помощью стакана вырезать из него квадратики шириной около 6 см. Для приготовления фарша соединить мясной фарш, яйцо, лук, размягченный хлеб, соль и перец и тщательно перемешать. На половину квадратиков выложить по 1 ч. л. начинки. Края квадратиков смазать яйцом, сверху положить оставшиеся квадратики. Края защипнуть. Равиоли опустить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. Перед подачей на стол посыпать сыром. Приятного аппетита!



Ушки

Ушки с кислой капустой

Для теста: 4 стакана муки, 2 яйца, 1½ стакана воды, соль по вкусу

Для начинки: 200 г рубленой кислой капусты, 5 луковиц, черный молотый перец по вкусу

Муку соединить с яйцами, добавить воду и соль и замесить тесто. Тонко раскатать и вырезать небольшие квадратики. Для приготовления фарша кислую капусту тщательно отжать, смешать с рубленым луком и хорошо обжарить, посыпать перцем. Выложить немного фарша на каждый квадратик, соединить два противоположных угла так, чтобы получился треугольник, края тщательно защипнуть. После этого соединить оставшиеся два угла, придав изделию форму «ушка». Отварить получившиеся ушки до готовности и подать горячими на стол. Приятного аппетита!

Ушки с говяжьей

Для теста: 4 стакана муки, 2 яйца, 1½ стакана воды, соль по вкусу

Для начинки: 400 г говядины, 200 г почечного сала, 4 луковицы, соль, черный молотый перец

Муку соединить с яйцами, добавить воду и соль и замесить тесто. Тонко раскатать, разрезать на небольшие квадратики. Для приготовления фарша говядину, сало, лук пропустить через мясорубку, посолить и приправить перцем. Тщательно перемешать. Выложить немного фарша на каждый квадратик, соединить два противоположных угла так, чтобы получился треугольник, края тщательно защипнуть. После этого соединить оставшиеся два угла, придав изделию форму «ушка». Отварить получившиеся ушки до готовности и подать горячими на стол. Ушки также можно предложить к бульону, предварительно обжарив их на растительном масле. Вместо говядины для начинки можно использовать мясо птицы. Приятного аппетита!

Ушки с кислой капустой с грибами

Для теста: 4 стакана муки, 2 яйца, 1½ стакана воды, соль по вкусу

Для начинки: 100 г рубленой кислой капусты, 200 г свежих или 50 г сушеных грибов, 3 луковицы, 100 г сливочного масла или 200 г сметаны

Муку соединить с яйцами, добавить воду и соль и замесить тесто. Тонко раскатать и вырезать небольшие квадратики. Для приготовления фарша кислую капусту тщательно отжать, смешать с рубленым луком, хорошо обжарить и посыпать перцем. Свежие грибы обжарить в масле или сметане, добавить к кислой капусте, перемешать. Выложить немного фарша на каждый квадратик, соединить два противоположных угла так, чтобы получился треугольник, края тщательно защипнуть. После этого соединить оставшиеся два угла,

придав изделию форму «ушка». Отварить получившиеся ушки до готовности и подать горячими на стол. Приятного аппетита!

Ушки с грибами

Для теста: 4 стакана муки, 2 яйца, 1½ стакана воды, соль по вкусу

Для начинки: 200 г сушеных грибов, 10 луковиц, 2 ст. л. растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Муку соединить с яйцами, добавить воду и соль и замесить тесто. Тонко раскатать и вырезать небольшие квадратики. Для приготовления фарша сушеные грибы отварить в небольшом количестве воды, мелко порубить и смешать с рубленным и обжаренным в масле луком, добавить соль и перец по вкусу. Выложить немного фарша на каждый квадратик, соединить два противоположных угла так, чтобы получился треугольник, края тщательно защипнуть. После этого соединить оставшиеся два угла, придав изделию форму «ушка». Отварить получившиеся ушки до готовности и подать горячими на стол. Приятного аппетита!



Колдуны

Колдуны с говяжьей

800 г картофеля, 1 яйцо, ½ стакана муки, 50 г сливочного масла, соль по вкусу

Для начинки: 400 г говядины, 1 луковица, соль, черный молотый перец по вкусу

Для подливки: 1 стакан томатного сока, 200 г сметаны, красный молотый перец, черный молотый перец, соль по вкусу

Сырой очищенный картофель натереть, отжать сок, добавить муку, яйцо и перемешать. Мясо нарезать кусками, пропустить через мясорубку вместе с луком. Добавить яйцо, соль, перец и тщательно перемешать.

Из картофельной массы сформовать лепешки, в центр каждой положить мясной фарш. Края лепешек защипнуть, придав изделиям форму шарика, плотно уложить их в форму. Для приготовления подливки томатный сок смешать со сметаной и перцем, и припустить. Этой подливкой полить сверху колдуны. Затем положить в форму масло и запекать колдуны в разогретой духовке до образования золотистой корочки. Подать с соусом, образовавшимся при запекании. Приятного аппетита!

Колдуны с грибами

1 кг картофеля, 2 ст. л. муки, 70 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль по вкусу
Для начинки: 100 г сушеных грибов, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Грибы замочить в холодной воде, отварить. Воду слить, грибы порубить, обжарить, соединить с обжаренным нашинкованным репчатым луком, посолить и посыпать перцем.

Сырой картофель натереть на терке, отжать сок. Дать картофелю отстояться, после чего слить выделившийся сок, посолить и перемешать. Из картофельной массы приготовить лепешки, выложить на них грибной фарш. Сформовать шарики, обвалять их в муке, обжарить в масле. Сложить в форму для выпекания, залить сметаной и поставить в духовку на 30—40 минут. Подать горячими со сметаной, свежими овощами, квашеной капустой, солеными огурцами, мочеными брусникой или яблоками. Можно предложить к мясному или грибному бульону. Приятного аппетита!

Колдуны с рубленой свиной

1 кг картофеля, 2 ст. л. муки, растительное масло для жаренья, 1 стакан сметаны, соль по вкусу
Для начинки: 400 г свинины, 1 луковица, соль, черный молотый перец по вкусу

Свинину порубить ножом, соединить с сырым нашинкованным репчатым луком, посолить и посыпать перцем. Сырой картофель натереть, отжать, дать ему отстояться, после че-

го слить образовавшийся сок. Картофель посолить и перемешать. Из мясного фарша сформовать лепешки, сверху облепить их сырой картофельной массой и придать изделиям форму шариков или котлеток. Обжарить колдуны на хорошо разогретом растительном масле (или сале). Выложить в форму для запекания, залить сметаной и поставить в духовку на 30—40 минут. Подать горячими со сметаной, свежими овощами, квашеной капустой, солеными огурцами, мочеными брусникой или яблоками. Можно предложить к мясному или грибному бульону. Приятного аппетита!

Колдуны со свиной

1 кг картофеля, 2 ст. л. муки, 70 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль по вкусу
Для начинки: 400 г свиного фарша, 2 луковицы, растительное масло, соль по вкусу

Картофель очистить, натереть, добавить муку, масло, сметану и соль. Лук очистить, одну луковицу нарезать мелкими кубиками, другую — кольцами. Свиной фарш смешать с луком, нарезанным кубиками. На сковороде разогреть 1 ст. л. растительного масла, выложить картофельную массу в виде 4 лепешек, разровнять каждую ложкой и дать немного схватиться. Положить в середину лепешки фарш, а сверху опять накрыть картофельной массой. Обжарить до румяной корочки, затем аккуратно перевернуть и немного утрамбовать лопаткой. Когда вторая сторона подрумянится, выложить колдуны в форму или сковороду с толстым дном и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 8—10 минут. Оставшийся лук обжарить отдельно на растительном масле до золотистого цвета и выложить на колдуны перед подачей на стол. Приятного аппетита!



Манты

Манты с начинкой из баранины

*Для теста: 1½ стакана муки, 6—8 ст. л. слегка
подсоленной воды*

*Для начинки: 1 кг баранины, 5 луковиц, немно-
го жира или маргарина, соль, черный молотый
перец по вкусу*

*Для соуса: ½ стакана сметаны или мясного
бульона с добавлением небольшого количества
уксуса, 1 ч. л. жира, черный молотый перец,
соль по вкусу*

В муку влить воду и замесить крутое тесто, прикрыть его влажной салфеткой и оставить на 30—40 минут. Из теста скатать колбаску толщиной 3 см и разрезать на кусочки.

Мясо очень мелко порубить или пропустить через мясорубку. Добавить измельченный лук, соль, перец и немного воды. Все перемешать.

Кусочки теста тонко раскатать, на середину кружков выложить фарш, защипать края. Форму мантам можно придать любую: круглую, овальную, треугольную. Выложить манты в специальную посуду — мантышницу — так, чтобы они не соприкасались, сбрызнуть водой и готовить 30—40 минут. Если мантышницы нет, можно использовать

пароварку или обычное сито, поставив его над кастрюлей с кипящей водой или мясным бульоном. В последнем случае манты порциями, по 3—4 штуки, выкладывать в смазанное жиром сито, прикрывать крышкой и готовить на пару 20—30 минут.

Готовые манты выложить на блюдо и полить соусом. Для его приготовления бульон соединить со сметаной, добавить уксус, соль, перец и жир, тщательно перемешать. Приятного аппетита!

Манты с начинкой из тыквы

*Для теста: 1½ стакана муки, ½ стакана
воды, 1 ст. л. растительного масла, соль по
вкусу*

*Для начинки: 200 г тыквы, 50 г сала, 1 лукови-
ца, соль, черный молотый перец по вкусу*

Соединить муку, воду, масло и соль. Замесить тесто. Тыкву нарезать мелкими кубиками, добавить мелко нарезанное сало, пассерованный репчатый лук, перец и соль. Сформовать манты и приготовить их на пару в мантышнице или пароварке. Приятного аппетита!

Манты с начинкой из картофеля

*Для теста: 1½ стакана муки, ½ стакана воды,
1 ст. л. растительного масла, соль по вкусу*

Для начинки: 800 г картофеля, 100—150 г сала, 2 луковицы, черный молотый перец, соль по вкусу

Из муки и воды приготовить тесто, оставить его на 30—40 минут. Сырой очищенный картофель нарезать мелкими кубиками и смешать с нарезанным луком и салом, посолить, посыпать перцем. Из теста скатать колбаску толщиной 3 см и разрезать ее на кусочки. Кусочки теста тонко раскатать, на середину кружков выложить фарш, защипать края. Выложить манты в мантышницу так, чтобы они не соприкасались, сбрызнуть водой и готовить 30—40 минут. Приятного аппетита!



Пирожки

Пирожки закусочные с копченой килькой

Для теста: 100 г сливочного масла, $\frac{1}{3}$ стакана сметаны, 1 яйцо, мука

Для начинки: копченая килька

Растереть сливочное масло со сметаной, добавить муку в таком количестве, чтобы получилось эластичное тесто. Поставить тесто на 2 часа в холодильник. После этого раскатать, разделить на квадратики и выложить на каждый по 2 кильки. Защипнуть края, выложить пирожки на противень, смазать взбитым яйцом и испечь в духовке. Приятного аппетита!

Пирожки с куриным мясом и орехами

Для теста: $2\frac{1}{2}$ стакана муки, 2 яйца, соль по вкусу

Для начинки: 250 г куриного мяса, 300 г ядер грецких орехов, топленое сливочное масло, соль по вкусу

Мясо отварить в небольшом количестве подсоленной воды. Остудить и нарезать небольшими кусочками. Слегка обжарить орехи, растолочь и перемешать с оставшимся после

варки мяса бульоном до получения густой массы. Смешать муку, яйцо, посолить, добавить воду и замесить крутое тесто. Разделить его на кусочки и раскатать лепешки. На каждую лепешку положить немного ореховой начинки и куриного мяса, защипнуть края. Смазать пирожки взбитым яйцом и испечь в духовке. Готовые пирожки смазать теплым сливочным маслом. Приятного аппетита!

Пирожки жареные с яблоками

Для теста: 250 г сладкой творожной массы, 1 яйцо, 1 ч. л. разрыхлителя, ½ стакана муки, 4 ст. л. растительного масла для жаренья

Для начинки: 2 яблока, 30 г изюма, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 50 г сливочного масла

Творожную массу выложить в миску и хорошо размять вилкой. Муку просеять и отложить немного для подсыпки. Остальную муку смешать с разрыхлителем. К творожной массе добавить яичный желток и, если необходимо, добавить немного сахара.

Хорошо перемешать творожную массу. Добавить слегка взбитый яичный белок и еще раз перемешать. Небольшими порциями ввести в творожную массу просеянную муку с разрыхлителем и замесить мягкое, не липнущее к рукам тесто. Посыпать мукой рабочую поверхность и выложить на нее тесто. Скатать тесто в жгут и разрезать на 7—8 одинаковых кусочков. Из каждого кусочка скатать шарик.

Приготовить начинку. Для этого изюм промыть, положить в миску, залить кипятком и оставить на 10—15 минут. Воду слить и обсушить изюм на полотенце. Яблоки вымыть, срезать кожуру, удалить семена и нарезать каждое яблоко

тонкой соломкой. Яблоки положить в миску, добавить изюм, сахар, ванильный сахар и перемешать.

Из шариков теста раскатать лепешки. На середину каждой лепешки выложить 1 ст. л. начинки, аккуратно собрать края теста к центру и защипнуть.

В сковороду налить немного растительного масла, поставить на маленький огонь. На разогретую сковороду выложить пирожки швом вниз и накрыть крышкой. Обжаривать пирожки с обеих сторон на маленьком огне при закрытой крышке до появления румяной корочки. Приятного аппетита!

Пирожки жареные с шоколадной подливкой

Для теста: 1 стакан муки с горкой, 3 желтка, 30 г сливочного масла, 1 ст. л. сахарной пудры, 1 стакан топленого молока, 1 ч. л. рома или коньяка, 10 г дрожжей, соль, 1 стакан растительного масла для жаренья

Для подливки: 30 г шоколада, 2 ст. л. сахара, ½ стакана сливок, 1—2 яичных желтка

Муку, яичные желтки, растопленное сливочное масло, ром или коньяк, сахарную пудру и соль соединить с разведенными в топленом молоке дрожжами, хорошо вымесить и поставить в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет, на доске, посыпанной мукой, раскатать его в пласт толщиной 1,5 см и снова поставить в теплое место, чтобы поднялось. Затем чайной ложкой отделять от общего куска теста небольшие кусочки, опускать их в посуду с большим количеством горячего жира и обжаривать со всех сторон.

На слабом огне взбить в кастрюле растопленный шоколад, яичные желтки, сливки и сахар. Сняв с огня, продолжить взбивание до полного охлаждения. Подать пирожки с подливкой. Приятного аппетита!

Пирожки картофельные с черносливом

400 г картофеля, 50 г сливочного масла, 4 яйца,
½ стакана сливок или молока, сахар, соль,
мука, чернослив

Картофель очистить и приготовить на пару, протереть. Сливочное масло растереть с яйцами и соединить с картофелем. Добавить сливки или молоко, соль, сахар по вкусу и столько муки, чтобы получилось не слишком крутое тесто. Раскатать его в пласт, вырезать стаканом лепешки и на каждую положить распаренный, очищенный от косточек чернослив. Сформовать пирожки, смазать их белком и обжарить на сковороде. При подаче к столу посыпать пирожки сахаром. Приятного аппетита!

Беляши

Для теста: 2½ стакана муки, 1 стакан молока, 15 г дрожжей, сахар по вкусу

Для начинки: 800 г говядины или баранины, 2 луковицы, ½ стакана воды или молока, соль, перец по вкусу, 6 ст. л. растительного масла для жаренья

Из указанных ингредиентов приготовить дрожжевое тесто. Разделить его на лепешки по 50—60 г. Для приготовления

фарша мясо пропустить через мясорубку, добавить мелко нашинкованный репчатый лук, черный молотый перец, соль, молоко и хорошо размешать.

На каждую лепешку положить мясной фарш. Края лепешек защипнуть, оставляя середину не покрытой тестом, придать беляшам круглую форму. Обжарить на масле с обеих сторон (сначала обжаривать сторону с открытой начинкой). Приятного аппетита!

Пирожки с капустой

Для теста: 2½ стакана муки, 1½ стакана кефира, 100 г сливочного масла, 50 г дрожжей,
2 яйца, соль, сахар по вкусу

Для начинки: 400 г белокочанной капусты, ½ стакана молока, 1 яйцо, кунжут, черный молотый перец, соль по вкусу

Муку просеять, добавить нарезанное кубиками охлажденное масло. Масло порубить с мукой ножом или в комбайне, добавить разведенные в кефире дрожжи, желток и целое яйцо, соль, сахар, замесить тесто. Вымешивать до тех пор, пока тесто перестанет липнуть к рукам. Скатать тесто в шар, накрыть салфеткой и оставить в теплом месте, чтобы тесто подошло.

Капусту тонко нашинковать, положить в сковороду, добавить молоко и томить на маленьком огне под закрытой крышкой 10—15 минут. Капусту периодически помешивать, чтобы она не пригорела. Затем добавить сырое яйцо, приправить солью, черным молотым перцем и хорошо перемешать.

Из теста сформовать небольшие лепешки, в середину каждой положить начинку, защипнуть края и выложить пи-

рожки на смазанный маслом противень. Сверху посыпать кунжутом. Выпекать в разогретой духовке до появления румяной корочки. Приятного аппетита!

Пирожки картофельные с капустой

Для теста: 500 г картофеля, 1 яйцо, соль по вкусу

Для начинки: 300 г капусты, 1 луковица, 1 яйцо, соль, сахар по вкусу, растительное масло

Картофель отварить в кожуре, очистить, размять, добавить яйцо, соль, перемешать. Капусту нарезать, обжарить на масле, посолить, добавить пассерованный лук, сырое яйцо и перемешать. Из картофельной массы сформовать лепешки, выложить на них начинку, соединить края и защипнуть. Запанировать пирожки в муке и обжарить на растительном масле. Приятного аппетита!

Пирожки жареные с ливером

1 кг готового дрожжевого теста, 500 г ливерного фарша, 1 большой пучок зеленого лука, растительное масло, соль по вкусу

Периодически помешивая, обжарить ливерный фарш на растительном масле до готовности. Тесто разделить на 40 частей. Измельчить зеленый лук и смешать его с горя-

чим ливером. Налить в сотейник растительное масло (оно должно на 2 см покрывать дно посуды). Каждый кусочек теста размять, чтобы получилась лепешка. Выложить на тесто по 1 ст. л. начинки. Защипнуть края. Обжарить пирожки на умеренном огне с обеих сторон. Перед подачей на стол выложить готовые пирожки на дуршлаг, чтобы стекло лишнее масло. Приятного аппетита!

Лепешки грибные

Для теста: 1,5 кг грибов, 1¼ стакана молока, 200 г пшеничных сухарей, 200 г репчатого лука, 5 яиц, соль по вкусу

Грибы протушить или отварить, мелко порубить, добавить горячее молоко, молотые пшеничные сухари, обжаренный лук и яйца. Все хорошо перемешать, сформовать лепешки, обвалять их в муке и обжарить до появления румяной корочки. Подать со сметаной. Приятного аппетита!

Пирожки картофельные с морковью

Для теста: 1 кг картофеля, 2 яйца

Для начинки: 3 яйца, 5 морковей, 3 ст. л. растительного масла, соль, сахар по вкусу

Очищенный картофель отварить, размять, добавить яйца и перемешать. Из картофельной массы сформовать лепешки. Морковь пропустить через мясорубку и протушить, добавив масло и соль. Затем положить рубленые сваренные

вкрутую яйца, перемешать. Готовый фарш выложить на лепешки, сформовать пирожки, запанировать их в муке и смазать яйцом. Уложить пирожки на смазанный маслом противень и запечь в духовке. Приятного аппетита!

Сочни с творогом

Для теста: 4 стакана муки, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. ванильного сахара, $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, 1 ч. л. разрыхлителя, 3 яйца, 2—3 ст. л. сливочного масла для смазывания противня

Для начинки: 400 г творога, 2 яйца, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. манной крупы, 1 ч. л. ванильного сахара, 2 ст. л. сахара

Размягченное масло растереть с сахаром и 2 яйцами. Сметану соединить с разрыхлителем. Добавить сметану в масляно-яичную смесь и перемешать. Постепенно добавить 3 стакана просеянной муки и замесить мягкое, некрутое тесто. Из теста скатать жгут и нарезать его поперек кусочками длиной 1,5—2 см, придать им форму лепешек.

Приготовить начинку. Для этого растереть творог с сахаром и ванильным сахаром. Отделить белки от желтков. Желтки добавить в творог и перемешать, а белки убрать в холодильник. Добавить сметану в творог и еще раз перемешать. Всыпать манную крупу и еще раз хорошо вымесить. Охлажденные белки взбить миксером в пену, добавить в творожную массу и аккуратно перемешать начинку снизу вверх.

На краешек каждой лепешки положить 1 ст. л. начинки. Сверху начинку аккуратно прикрыть другой половинкой лепешки, не прижимая края. Выложить сочни на смазанный маслом противень, смазать яйцом или яичным желтком. Выпекать 15 минут при температуре 180—190 °С. Приятного аппетита!

Сочни творожные

Для теста: 4 стакана муки, 2 яйца, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 ч. л. соды, 200 г маргарина

Для начинки: 500 г творога, 1 яйцо, соль, сахар по вкусу

Из муки, яиц, сахара, соды и маргарина приготовить тесто. Соединить творог, яйцо, добавить соль и сахар, все тщательно перемешать. Из теста раскатать пласт толщиной около 3 мм, вырезать блюдцем кружочки. На каждый кружок положить творог, сложить вдвое и защипнуть края. Положить на смазанный маслом противень и выпекать в духовке до золотистого цвета. Приятного аппетита!

Пирожки картофельные с грибами

Для теста: 1 кг картофеля, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. муки, 2 яйца, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. молотых сухарей, соль, черный молотый перец по вкусу

Для начинки: 100 г сушеных грибов, 2 луковицы, 30 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Картофель отварить в кожуре, очистить, размять, добавить муку, соль и яйцо. Грибы отварить, мелко нарезать и обжарить на масле, затем добавить измельченный обжаренный лук, соль, перец и перемешать. Из картофельной массы сформовать лепешки, на середину каждой положить фарш, соединить края и защипнуть. Готовые пирожки смазать яйцом, обвалять в сухарях и обжарить на масле. Приятного аппетита!

Пирожки с картофелем

Для теста: 2½ стакана муки, 1 яйцо, ½ стакана кефира, соль по вкусу

Для начинки: 500 г картофеля, 2 луковицы, 2 моркови, 4 ст. л. растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Очищенный картофель отварить и размять. Морковь и лук нарезать, обжарить, посолить, посыпать перцем, смешать с картофелем, добавить немного горячего молока и размешать.

Соединить муку, яйцо, кефир и соль, замесить тесто. Разделить тесто на части, придать форму лепешек, положить на каждую фарш и сформовать пирожки. Обжарить пирожки на растительном масле с обеих сторон. Приятного аппетита!

Пирожки с грибами и гречневой кашей

Для теста: 2 стакана муки, 200 г маргарина, 2 ст. л. сметаны, 1 ч. л. сахара, ½ ч. л. соли, 1 яйцо

Для начинки: 500 г грибов, ½ стакана гречневой крупы, 1 луковица, 150 г сливочного масла, 1 бульонный кубик, соль, черный молотый перец по вкусу

Маргарин с мукой порубить ножом. Добавить сметану, соль, сахар, замесить тесто и выдержать его в холодильнике 1 час.

Сварить рассыпчатую гречневую кашу на бульоне, приготовленном из кубика. Лук порубить, обжарить на сливочном масле, затем добавить мелко нарезанные грибы и жарить до готовности грибов. Перемешать гречневую кашу с грибами и луком, посолить и приправить перцем.

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать лепешки, на середину каждой положить грибной фарш и сформовать пирожки. Уложить пирожки швом вниз на смазанный маслом противень, смазать взбитым яйцом и выпекать 15—20 минут при температуре 220°C. Приятного аппетита!



Чебуреки

Чебуреки с сыром

4 стакана муки, 1½ стакана воды, 1 ст. л. водки, 1 стакан растительного масла, 500 г твердого сыра, соль по вкусу

Муку смешать с водой, солью, водкой и замесить тесто. Тесто накрыть салфеткой и отставить на некоторое время, после чего вымесить снова. Повторить процедуру 4 раза. Сыр натереть на терке. Тесто разделить на 12 частей. Каждый кусочек обвалять в муке, тонко раскатать и выложить сверху сыр. На раскаленную сковороду с большим количеством масла выложить чебуреки и обжарить их до золотистого цвета. Приятного аппетита!

Чебуреки «Ленивые»

500 г мясного фарша, 1 упаковка вафельных коржей, 1 стакан муки, 1 яйцо, ½ стакана воды, соль по вкусу

Фарш разложить на один лист готового вафельного коржа толщиной 3—5 мм, затем накрыть его другим коржом и снова выложить фарш. Таким образом выложить все коржи,

приготовив заготовку в виде слоеного пирога с мясом. Затем соединить муку с водой, яйцом, добавить соль и замесить жидкое тесто. Если коржи большие, нарезать их на порционные куски. Затем эти куски окунуть в жидкое тесто и положить на сковороду с большим количеством жира. Обжарить до образования румяной корочки. Надо учитывать, что «ленивые» чебуреки при жарке увеличиваются в толщине. Подать горячими со сметаной. Приятного аппетита!

Чебуреки «Домашние»

Для теста: 4 стакана муки, 8 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сахара, 1¼ стакана воды, 1 ч. л. водки, соль по вкусу

Для начинки: 300 г свинины, 300 г говядины, 1 стакан молока или мясного бульона, 1 луковица, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу

В воде растворить сахар и соль. Муку просеять горкой на стол и сделать углубление. Влить в него воду с солью и сахаром, добавить растительное масло, водку и замесить тесто. Тесто накрыть салфеткой и отставить, после чего вымесить снова. Повторить процедуру 4 раза. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 2—3 мм и вырезать при помощи блюда круги диаметром 15 см.

Для приготовления фарша свинину с говядиной пропустить через мясорубку, добавить в фарш мелко нарезанную луковицу, рубленую зелень и хорошо перемешать. Посолить, посыпать перцем и развести мясным бульоном или молоком до полужидкой консистенции. Хорошо перемешать.

На середину каждого круга положить 1 ст. л. фарша, соединить края и хорошо защипнуть. По краю чебурека

при помощи вилки сделать кайму. Чебуреки обжарить во фритюре или на сковороде в большом количестве растительного масла с обеих сторон до румяной корочки. Приятного аппетита!

Чебуреки по-одесски

Для теста: 3 стакана муки, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль, растительное масло для жаренья

Для начинки: 800 г свинины, 2—3 луковицы, соль, черный молотый перец по вкусу

Мясо и лук пропустить через мясорубку, посолить, посыпать перцем, перемешать. Масло порубить с мукой, добавить яйцо, соль и теплую воду. Замесить тесто, поделить его на 10 частей. Раскатать каждую часть, положить на лепешки по 1 ст. л. фарша, защипнуть края. Обжарить чебуреки в растительном масле. Приятного аппетита!

Чебуреки по-грузински

Для теста: 3 стакана муки, 3 яйца, ¼ стакана воды, соль по вкусу

Для начинки: 400 г баранины, 100 г курдючного сала, 1 яйцо, 50 г риса, 1 пучок зелени петрушки, 200 г топленого жира для жаренья, соль, черный молотый перец по вкусу

Мякоть баранины и сало вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку или мелко изрубить ножом. В измельченное мясо добавить соль, перец, мелко нарезанную

зелень петрушки и, перемешивая эту массу лопаточкой, влить в нее 2—3 ст. л. холодной воды. Перемешать фарш с отваренным и охлажденным рисом.

Из муки, воды и 2 яиц приготовить пресное крутое тесто. Раскатать тесто в тонкий пласт (1 мм), вырезать блюдцем кружочки. На половину каждого кружка положить фарш из баранины, накрыть его другой половиной кружка и соединить края, предварительно смазав их взбитым сырым яйцом. Обжарить чебуреки в глубокой сковороде или на противне с салом, сразу подать к столу. Приятного аппетита!

Чебуреки «Особенные»

Для теста: ½ стакана муки, 1 яйцо, ¾ стакана молока, 5 ст. л. кукурузного масла

Для начинки: 250 г нежирного говяжьего фарша, 1 луковица, 2 тертых моркови, 1 тертый корень пастернака, 2 ч. л. порошка карри, 3 ч. л. томатного пюре или пасты, 2 ч. л. кукурузной муки, ½ стакана говяжьего бульона, 2½ стакана растительного масла, 1 яйцо, соль по вкусу

Просеять муку в глубокую посуду. Сделать в центре углубление и влить туда сырое яйцо. Постепенно ввести молоко и вымесить до однородной консистенции. Затем добавить холодное молоко и тщательно взбить тесто. Перелить тесто в кувшин.

Подогреть немного растительного масла в сковороде, излишек масла слить. Наливая немного теста в сковороду, испечь 8 лепешек. Не нужно переворачивать их на другую сторону — одна сторона должна оставаться непропеченной. При необходимости сковороду смазывать маслом.

Нагреть в кастрюле 3 ст. л. растительного масла. Положить в него фарш, нарезанные лук, морковь, пастернак и порошок карри и поставить массу на медленный огонь на 5 минут, периодически помешивать. Добавить томатное пюре и все хорошенько перемешать. Размешать кукурузную муку в небольшом количестве бульона. Оставшийся бульон влить в кастрюлю и довести до кипения. Добавить разведенную кукурузную муку и варить в течение 2 минут, постоянно помешивая. Остудить.

Положить лепешки пропеченной стороной вверх на рабочую поверхность и, отступая от краев по 4 см, распределить по центру лепешки фарш горизонтальной линией шириной 5 см. Завернуть лепешки «конвертиками», сначала сбоку от начинки, потом сверху. Смазать их взбитым яйцом. Поставить остужаться на 1 час.

Заполнить фритюрницу маслом до половины и разогреть до 190°C. Выкладывать чебуреки в фритюрницу и обжаривать в течение 2—3 минут, пока они полностью не прогреются и не подрумянятся. Обсушить их на бумажных салфетках и подать, украсив полосками моркови. Приятного аппетита!

Чебуреки «Интернациональные»

Для теста: 2 стакана муки, 1 стакан горячей кипяченой воды, соль по вкусу

Для начинки: 400 г говяжьего фарша, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, черный молотый перец, красный острый перец, кориандр, карри по вкусу

В муку влить воду, добавить соль и замесить крутое тесто. Мясо пропустить через мясорубку, добавить специи, мелко нарезанный лук и чеснок, пропущенный через чесночницу. Раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать блюдцем кружки,

выложить на каждую лепешку фарш и защипнуть края. Обжарить чебуреки в растительном масле. Приятного аппетита!

Чебуреки «Обалденные»

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, ½ стакана кипяченой воды, соль по вкусу

Для начинки: 300 г свиного фарша, 1 луковица, ½ стакана горячей кипяченой воды, 1 стакан растительного масла

Из муки, яйца, воды и соли приготовить тесто. В фарш добавить тертый лук, горячую воду и оставить на 15 минут. Раскатать тесто, вырезать блюдцем кружки, выложить на каждую лепешку фарш и защипнуть края. Обжарить чебуреки в растительном масле. Приятного аппетита!

Чебуреки с помидорами и сыром

Для теста: 1½ стакана муки, ½ стакана воды, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла для жаренья, соль по вкусу

Для начинки: 200 г твердого сыра, 4 средних помидора, зелень петрушки и укропа, зеленый лук, майонез

Из муки, воды и яйца приготовить густое тесто. Помидоры нарезать кружочками, сыр — ломтиками, зелень и лук порубить и перемешать с майонезом. Раскатать тесто, вырезать прямоугольники 10 × 15 см. На каждую половинку прямоугольника положить ломтик сыра, 1 ч. л. майонеза с зеленью, кружочек помидора. Если сыр не очень соленый, посолить. Защип-

нуть края. Обжарить чебуреки в раскаленном растительном масле с обеих сторон до румяного цвета. Приятного аппетита!

Чебуреки картофельные

Для теста: 3—4 картофелины, ½ стакана муки, 1 яйцо, соль по вкусу

Для начинки: 100 г телятины, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 большая луковица, 2—3 ст. л. воды, соль, черный молотый перец по вкусу

Картофель очистить и отварить, пропустить через мясорубку, добавить яйцо, муку, соль и все тщательно перемешать. Затем приготовить фарш. Для этого пропустить через мясорубку телятину, добавить обжаренный лук, яйцо, соль, перец и все перемешать.

Тесто разделить на несколько частей, из каждой сформовать лепешку и положить на нее фарш. Края защипнуть, придать форму чебуреков. Обжарить в большом количестве растительного масла до образования румяной корочки. Приятного аппетита!

Чебуреки кавказские

Для теста: 5 стаканов муки, ½ стакана воды, 2 яйца, 1 ч. л. соли

Для начинки: 500 г баранины, 2 луковицы, свежая зелень, соль, черный молотый перец по вкусу

Баранину пропустить вместе с репчатым луком через мясорубку или мелко порубить. В измельченное мясо

добавить соль, перец, мелко нарезанную зелень и, перемешивая эту массу лопаточкой, влить в нее 2—3 ст. л. холодной воды.

В муку влить воду, добавить яйца, соль и замесить крутое тесто. Раскатать тесто в пласт толщиной 3 мм, вырезать из него квадраты размером 6 × 6 см. На середину каждого квадрата положить фарш из баранины, соединить края, защипнуть и придать форму чебурека. Обжарить в большом количестве растительного масла до золотистого цвета. Приятного аппетита!

Чебуреки с капустой

Для теста: 4—6 стаканов муки, 2½ стакана воды, соль по вкусу

Для начинки: 1 кг капусты, 2 луковицы, 2 моркови, ½ стакана растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

В воде растворить соль, соединить с просеянной мукой и замесить крутое тесто. Накрыть его полотенцем и оставить на 15—20 минут. Затем тонко раскатать и вырезать кружки диаметром около 15 см.

Для приготовления начинки мелко нарезанный лук и тертую морковь обжарить на растительном масле, добавить тонко нашинкованную капусту и тушить до мягкости капусты. Посолить и посыпать перцем.

На одну половину лепешки положить капусту и накрыть другой половиной лепешки, края хорошо защипнуть, чтобы получился пирожок в форме полумесяца. Обжарить чебуреки в растительном масле с обеих сторон. Приятного аппетита!

Чебуреки «Южные»

Для теста: 3 стакана муки, 1 яйцо, ½ стакана кипяченой воды, 50 мл водки, соль по вкусу

Для начинки: 500 г жирной свинины, 3—4 луковицы, ½ стакана кипяченой воды, черный молотый перец, соль по вкусу

Свинину пропустить через мясорубку, добавить мелко рубленный лук, черный перец, соль. Все хорошо перемешать и добавить воду, чтобы чебуреки были сочные.

Из воды, муки, яйца и соли приготовить тесто. Добавить в тесто немного водки, чтобы тесто было суше. Тесто раскатать, вырезать блюдцем круги. На половину кружка положить тонким слоем фарш, накрыть его другой половиной и придавить края вилкой. Обжарить чебуреки в большом количестве жира с обеих сторон до золотистого цвета. Приятного аппетита!

Чебуреки к пиву

Для теста: 5 стаканов муки, 3 яйца, 1 стакан молока, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Для начинки: 250 г говядины, 250 г свинины, 1 луковица, 3 ст. л. майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу

Свинину и говядину дважды пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук, соль, перец и майонез. Фарш тщательно перемешать.

Замесить мягкое тесто, смешав муку, 2 яйца, молоко, соль и растительное масло. Раскатать пласт толщиной 1 мм, блюдцем вырезать из него кружки. На половину

каждой лепешки положить фарш, накрыть другой половиной лепешки и соединить края, предварительно смазав их взбитым сырым яйцом. Жарить чебуреки в масле до золотистого цвета. Приятного аппетита!

Чебуреки по-каспийски

Для теста: 2 стакана муки, ½ стакана воды, соль по вкусу

Для начинки: 500 г филе судака или другой свежей рыбы, 2—3 луковицы, соль, черный молотый перец по вкусу

Рыбное филе вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить соль, черный молотый перец, немного воды или бульона и все перемешать.

Из муки, воды и соли приготовить тесто, разделить его на кусочки примерно по 40 г и тонко раскатать. На середину лепешки положить рыбный фарш, защипать чебурек в виде полумесяца. Обжарить в большом количестве растительного масла. Подать горячими. Приятного аппетита!

Чебуреки с зеленью

Для теста: 3 стакана муки, ¾ стакана воды, 1 яйцо, соль по вкусу

Для начинки: 500 г баранины с салом, 1 луковица, 2—3 ст. л. воды, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Мякоть баранины с салом пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. В полученную массу добавить соль,

перец, мелко нарезанную зелень петрушки и, перемешивая, влить 2—3 ст. л. холодной воды.

Из муки, воды и яйца приготовить пресное крутое тесто, очень тонко его раскатать и вырезать при помощи чайного блюдца кружки. На половину каждой лепешки положить фарш из баранины, смазать яйцом края, накрыть фарш другой половиной лепешки. Края соединить, прижать вилкой. Чебуреки обжарить в глубокой сковороде в большом количестве растительного масла. Подать чебуреки горячими. Приятного аппетита!



Пиццы

Песочное тесто для пиццы

4 стакана муки, 300 г сливочного масла или маргарина, 3 яичных желтка, 3 ст. л. сметаны, ½ ч. л. соли

Муку смешать с солью, добавить в нее масло, порубив его ножом, затем сметану, смешанную с желтками, и замесить тесто.

Тесто можно хранить в холодильнике и использовать его по мере надобности. Приятного аппетита!

Пицца из сушки

20 сушек, 500 г мясного фарша, 150 г твердого сыра, 2 стакана молока, 1 луковица, 1 яйцо, 100 г майонеза, 2 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу

Сушки на 5 минут замочить в молоке. В фарш добавить яйцо, соль, перец и рубленый лук, хорошо перемешать. Мягкую сушку выложить на смазанный маслом противень, в середину каждой положить фарш, посыпать тертым сыром, по-

лить майонезом. Выпекать 10 минут. Готовую пиццу посыпать нарезанной зеленью. Приятного аппетита!

Пицца итальянская «Классическая»

15 г свежих дрожжей, 1 стакан муки, 2 ст. л. растительного масла, ½ стакана молока, 200 г маленьких шампиньонов, 100 г колбасы салями, по 50 г зеленых и черных оливок, 1 стручок сладкого перца, 200 г любого сыра, кетчуп или помидоры, майонез, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль по вкусу

Всыпать в миску муку и сделать в ней небольшое углубление. Растворить дрожжи и соль в теплом молоке и влить эту жидкость в сделанное в муке углубление. Добавить растительное масло, хорошо вымесить тесто и поставить его в теплое место на 1 час.

Грибы вымыть, очистить, разрезать вдоль на 3 части. Удалить сердцевину из сладкого перца, нарезать его небольшими кусочками. Салями нарезать полосочками, сыр натереть на терке, слить рассол с оливок.

Нагреть духовку до температуры 200 °С. Еще раз вымесить тесто, раскатать лепешку и выложить в форму с бортиками. Тесто слегка смазать растительным маслом. Положить на тесто нарезанные помидоры или полить его тонким слоем кетчупа. Затем положить грибы, салями, кусочки перца, оливки. Посолить и посыпать перцем по вкусу. Добавить немного измельченной зелени, посыпать тертым сыром и сверху из пакета выдавить майонез в виде решеточки. Поставить в разогретую духовку и выпекать 20—30 минут. Приятного аппетита!

Пицца итальянская со сладким перцем

Для теста: 1½ стакана муки, 4 ст. л. растительного масла, ½ стакана молока, 30 г дрожжей, 1 щепотка соли

Для начинки: 1 яйцо, 2 луковицы, 2 помидора, 200 г варено-копченой колбасы, 1 стручок сладкого перца, 200 г твердого сыра, черный молотый перец, соль по вкусу

Дрожжи смешать с теплым молоком и мукой, добавить масло, соль и замесить тесто. Поставить его в теплое место на 45 минут. Поднявшееся тесто снова вымесить и раскатать. Выложить лепешку на противень, смазать яйцом, наколоть вилкой. Разложить нарезанный лук и помидоры. Посолить, посыпать перцем. Сверху выложить тертый сыр, кусочки колбасы и украсить пиццу сладким перцем, нарезанным тонкими кольцами. Выпекать около 30 минут. Приятного аппетита!

Мини-пицца с ветчиной и базиликом

1 упаковка замороженного теста для пиццы (400 г), 200 г помидоров, 40 г томатной пасты, 200 г ветчины, по 1 ч. л. сушеного базилика и тимьяна, 200 г тертого сыра, черный молотый перец, соль по вкусу

Разморозить тесто. В миску выложить нарезанные помидоры, добавить томатную пасту, соль, пряности и перемешать. Ветчину нарезать кубиками. Раскатать тесто толщиной около 3 мм. Вырезать 20 лепешек диаметром 8—10 см и поместить на противень. На каждой лепешке ровным

слоем распределить томатную массу. Разложить кубики ветчины и посыпать тертым сыром.

Выпекать 20 минут при температуре 200 °С. Вынуть, украсить веточками зелени, ломтиками маслин или оливок и подать к столу. Приятного аппетита!

Пицца итальянская с мясом индейки

40 г дрожжей, 2 стакана молока, 3 яйца, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. сливочного масла, мука (сколько потребуется для теста), 3 большие луковицы, кетчуп, 500 г мяса индейки, 200 г твердого сыра, 250 г майонеза, 4 больших свежих помидора, 1 пучок зелени петрушки, 2 ст. л. растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу

Яйца взбить с сахаром, посолить и выложить в большую кастрюлю. Добавить дрожжи, разведенные теплым молоком, и растительное масло. Всыпать муку и замесить эластичное тесто. Накрыть кастрюлю полотенцем и поставить в теплое место на 40 минут (тесто должно увеличиться в объеме примерно в 3 раза). Разделить тесто на 4 лепешки и выложить в промасленные формы, еще раз поставить ненадолго в теплое место.

Для приготовления начинки лук очистить и нарезать кольцами. Помидор нарезать кружками. Мясо индейки разделить на кусочки и слегка обжарить на растительном масле в сковороде. Сыр натереть на терке. На тесто выложить слоями сначала лук, полить кетчупом, затем кусочки мяса, поверх него — нарезанные помидоры. Сверху посыпать тертым сыром и полить майонезом. Приятного аппетита!

Пицца с индейкой, хрустящая и ароматная

1½ стакана муки, 20 г свежих дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, 1 банка протертых томатов, 200 г окорока индейки, 300 г тертого сыра гауда, 4 яйца, сушеная душица, листики шалфея, черный молотый перец, соль по вкусу

Насыпать муку в миску, добавить соль. Развести дрожжи в 50 мл теплой воды, смешать с мукой и поставить на 15 минут в холодильник. К опаре добавить растительное масло и 150 мл теплой воды. Замесить тесто и оставить его на 30 минут, чтобы подошло. Затем раскатать тонким слоем.

Выложить тесто на смазанный жиром противень и ровным тонким слоем распределить по нему протертые томаты. Приправить солью, перцем и душицей.

Положить кусочки индейки и посыпать сыром. Выпекать 15 минут, затем разбить на лепешку яйца, посыпать шалфеем и выпекать еще 8 минут. Приятного аппетита!

Пицца-малютка

1½ стакана муки, 2 яйца, 200 г колбасы, 50 г сливочного масла, 8 мелких помидоров, 180 г оливок, тертый сыр, красный молотый перец, зелень петрушки, майонез

Из муки, яиц и воды приготовить крутое тесто. Испечь из теста лепешки, смазать их сливочным маслом. Колбасу нарезать соломкой, помидоры — кружками. Разложить на ле-

пешки помидоры, колбасу, оливки, нарезанные кружочками. Посыпать молотым перцем, полить майонезом и посыпать тертым сыром.

Уложить мини-пиццы на противень, покрытый пергаментом, и запекать 8 минут при температуре 220°C. При подаче на стол украсить пиццу мелко нарезанной зеленью. Приятного аппетита!

Пицца с помидорами

400 г песочного теста, 8 помидоров, 4 ст. л. томатной пасты, 4 ст. л. тертого сыра, базилик, черный молотый перец, соль по вкусу

Тесто раскатать тонким слоем, положить на противень, вылепить из теста края. Слегка запечь в предварительно нагретой духовке. Вынув из духовки, смазать томатной пастой. Помидоры нарезать ломтиками, уложить на тесто, посолить, посыпать перцем, нарезанным свежим или сушеным базиликом и тертым сыром. Запекать 10—15 минут. Приятного аппетита!

Воздушная пицца

2 готовых коржа для пиццы, 150 г ветчины, 2 ст. л. томатного соуса (или протертых свежих помидоров), ½ банки консервированных ананасов, 150 г твердого желтого сыра, 2 ст. л. молока, свежие или сушеные приправы по вкусу

Ананасы процедить и нарезать небольшими кусочками. В томатный сок добавить 3 ст. л. воды и приправить по вкусу. Коржи смочить молоком, равномерно смазать соусом

и выложить на них кусочки ветчины и ананасов. Посыпать пиццу тертым сыром и выложить на смазанный жиром или маслом противень. Выпекать в духовке при температуре 190°C примерно 15 минут, сыр должен полностью растаять. Приятного аппетита!

Пицца с грибами

500 г готового дрожжевого теста, 200 г помидоров, 200 г грибов, 100 г твердого сыра, 3 ст. л. растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу, зелень петрушки

Тесто распределить на противне, смазанном жиром, слоем толщиной около 1 см. Обильно смазать тесто маслом, положить мелко нарезанные тонкими кружками помидоры, на них — нарезанные грибы. Посыпать солью, перцем и измельченной петрушкой, а сверху — мелко натертым сыром. Запекать в духовке на умеренном огне 20—25 минут. Приятного аппетита!

Пицца картофельная

1 кг картофеля, ⅔ стакана муки, 2 ч. л. пекарского порошка, 3 яичных желтка, 1 ст. л. жира для смазывания противня, 150 г колбасы, ½ стакана сметаны, 2—3 помидора, 100 г твердого сыра, черный молотый перец, соль по вкусу

Картофель отварить и пропустить через мясорубку или размять. Просеянную муку смешать с пекарским порошком, сме-

таной и желтками. Посолить, посыпать перцем и перемешать с картофелем до образования однородной массы. Противень смазать жиром, выложить на него слой картофельного теста толщиной 1—2 см и проткнуть вилкой в нескольких местах.

Помидоры обдать кипятком и очистить от кожицы. Мякоть нарезать и выложить на тесто вместе с нарезанной ломтиками колбасой. Посыпать пиццу измельченным на мелкой терке сыром и выпекать в хорошо разогретой духовке. Она будет готова, как только расплавится сыр. Подать к столу горячей. Приятного аппетита!

Пицца с помидорами и копченой рыбой

1 стакан муки, 20 г дрожжей, 4 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, 250 г острого томатного соуса или томатного пюре, 500 г копченой рыбы, 250 г помидоров, 50 г репчатого лука, зелень петрушки, тимьян, черный молотый перец, соль по вкусу

Дрожжи развести в 1 стакане теплой воды с небольшим количеством муки до состояния жидкой кашицы. Когда поднимутся, добавить яичный желток, немного соли, растительное масло, остальную муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем раскатать слоем толщиной 1 см, положить на хорошо смазанный лист, придав круглую форму. На пиццу вылить острый томатный соус или обильно смазать ее томатным пюре. Сверху разложить небольшими кусочками копченую рыбу, а на нее — кружочки помидоров и нарезанный полукольцами лук. Сверху сбрызнуть растительным маслом, посыпать растертым тимьяном, перцем, мелко нарезанной петрушкой и солью. Запекать 25—30 минут в духовке. Приятного аппетита!

Пицца с мясом индейки и овощами

400 г картофеля, 1 пучок зеленого лука, 250 г помидоров среднего размера, 350 г филе индейки, 1 стакан свежего молока, 4 яйца, 100 г тертого сыра гауда, 100 г измельченного мускатного ореха, 1 щепотка соли, 1 пучок зелени петрушки, черный молотый перец, паприка по вкусу, растительное масло для смазывания формы

Картофель и помидоры нарезать тонкими кружками, лук — кольцами, филе индейки — тонкими полосками, приправить солью, специями и дать хорошо пропитаться. Молоко и яйца хорошо взбить, добавить тертый сыр, соль, перец, мускатный орех.

Форму смазать растительным маслом и выложить в нее слоями картофель, помидоры, лук и мясо. Залить массой из молока, яиц и тертого сыра. Выпекать около 25 минут при температуре 200 °С. Украсить зеленью. Приятного аппетита!

Пицца по-неаполитански

2 стакана муки, 2 ст. л. растительного масла, 25 г дрожжей, 200 г брынзы, 100 г анчоусов, 400 г помидоров, 50 г жира, черный молотый перец, соль по вкусу

Дрожжи развести в 1 стакане теплой воды с небольшим количеством муки до состояния жидкой кашицы. Когда поднимутся, добавить яичный желток, немного соли, растительное масло, остальную муку и замесить тесто. Тесто оставить в холодном месте 35 минут. Затем снова слегка перемесить и раскатать тонкую лепешку толщиной 1 см. Выложить ее на

смазанный жиром лист. На тесто покрошить предварительно вымоченную в воде брынзу, на нее положить анчоусы, нарезанные мелкими кусочками, нарезанные кружками помидоры, сбрызнуть жиром, посыпать перцем и солью по вкусу. Выпекать на среднем огне около 30 минут. Приятного аппетита!

Пицца с колбасой

*400 г песочного теста, 400 г вареной колбасы,
100 г копченой грудинки, 4 ст. л. тертого сыра,
2 ст. л. томатной пасты, зелень петрушки*

Тесто раскатать тонким слоем и выложить на противень, вылепив высокие края. Слегка запечь в предварительно нагретой духовке. Колбасу нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить с кусками грудинки. Тесто вынуть из духовки, смазать томатной пастой, сверху выложить колбасу с грудинкой, сбрызнуть вытопившимся смальцем, посыпать тертым сыром. Запекать 10—15 минут. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью петрушки. Приятного аппетита!

Пицца горчичная

*Для теста: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль по вкусу
Для начинки: 500 г помидоров, 150 г твердого сыра, ½ стакана оливкового масла, майоран, горчица по вкусу*

Замесить тесто из указанных ингредиентов, раскатать пласт, смазать горчицей и маслом, равномерно разложить нарезанные кружками помидоры. Посыпать майораном и по-

ложить ломтики сыра. Сбрызнуть маслом. Выпекать в горячей духовке 20 минут. Приятного аппетита!

Пицца «Милан»

2½ стакана муки, 1½ стакана сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 1 яичный желток, 2 помидора, 1 луковица, 6 ст. л. нарезанного кубиками сыра, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу

Муку просеять в миску, добавить сметану, сливочное масло и замесить некрутое тесто. Разделить готовое тесто на 4 части и каждую раскатать в пласт. Переложить лепешки в круглые или любые другие формы, смазанные растительным маслом. Желток взбить и смазать им поверхность теста. Сверху разложить нарезанные ломтиками помидоры, кольца лука, кубики сыра, посыпать перцем, посолить, посыпать рубленой зеленью. Выпекать при средней температуре 20—25 минут. Приятного аппетита!

Пицца с анчоусами

2 стакана муки, 2 ст. л. растительного масла, ½ стакана молока, 2 яйца, 25 г дрожжей, 150 г твердого сыра, 120 г анчоусов, 100 г маслин без косточек, 50 г жира, зелень петрушки, тимьян, соль по вкусу

Просеять муку, высыпать на доску горкой, сделать посередине углубление, влить взбитые с молоком яйца, дрожжи, растительное масло и положить соль. Замесить мягкое

тесто, раскатать прямоугольный пласт толщиной 1 см. Выложить в довольно высокую форму или на лист, хорошо смазанный жиром. На тесто положить слой нарезанных кружками помидоров, посыпать их частью натертого на терке сыра и частью мелко нарезанного лука. Сверху положить кусочки анчоусов и разрезанные пополам маслины. Посыпать измельченной зеленью петрушки, полить жиром. Положить второй слой помидоров, нарезанных кружками, и посыпать луком. Снова посыпать тертым сыром, петрушкой и полить оставшимся жиром. Запекать в духовке на умеренном огне 35—40 минут. Приятного аппетита!

Пицца «Неаполь»

Для теста: 4 стакана муки, 1½ пакетика сухих дрожжей, 1 стакан воды, 4 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Для начинки: 200 г сырокопченой колбасы, 300 г шампиньонов, 4 помидора, 200 г твердого сыра, 1 банка консервированных маслин, листья салата и мяты

В теплой воде развести дрожжи, добавить муку, соль, растительное масло и все перемешать. Накрыть салфеткой и дать тесту подняться. Через 30 минут тесто вымесить, раскатать в тонкий пласт и выложить на противень, смазанный растительным маслом.

Колбасу нарезать кружочками, помидоры — дольками, сыр — тонкими пластинками. Шампиньоны нарезать и обжарить в масле. Все продукты равномерно разложить на тесто. Украсить маслинами (без косточек), листьями салата и мяты. Поставить в горячую духовку на 20—25 минут. Приятного аппетита!

Пицца с шампиньонами

400 г песочного теста, 400 г шампиньонов, 4 ст. л. растительного или сливочного масла, 4 луковицы, 4 ст. л. тертого сыра, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу

На противень выложить тонким слоем тесто, сделав высокие края, и слегка испечь в нагретой духовке. Лук мелко нарезать, грибы нарезать ломтиками, обжарить на масле, посыпав солью и перцем. Противень с тестом вынуть из духовки, уложить на тесто грибы, густо посыпать тертым сыром и запекать еще 15 минут. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Приятного аппетита!

Пицца «Луиза»

Для теста: 2 стакана муки, 1 стакан сметаны, 200 г сливочного масла, соль по вкусу

Для начинки: 100 г копченой колбасы, 100 г сосисок, 5 ст. л. консервированной кукурузы, 3 дольки ананаса, 2 помидора, 50 г твердого сыра

Замесить из указанных ингредиентов тесто и поставить его на 20 минут в холодильник. Раскатать ровным слоем толщиной 6 мм и выложить на противень. Раскатать из остатков этого теста жгутик, сделать бортик и смазать его желтком. Выложить начинку из мелко нарезанных кусочков колбасы и сосисок, кукурузы и ломтиков ананаса, крупных ломтиков помидоров. Посыпать тертым сыром. Выпекать в горячей духовке 35—40 минут. Приятного аппетита!

Пицца с брюссельской капустой

Для теста: 1¼ стакана муки, 2 яичных желтка, 200 г сливочного масла, ½ стакана молока, 200 г творога, 1 ч. л. соды, соль по вкусу

Для начинки: 300 г брюссельской капусты, 300 г цветной капусты, 200 г шипика, 2 яичных желтка, 20 г майонеза, 150 г твердого сыра, 30 г миндаля

Из муки, масла, молока, творога, желтков, соли и соды приготовить тесто. Раскатать, уложить на смазанный маслом противень, посыпать мелко нарезанным салом, сверху разложить отваренную в подсоленной воде и нарезанную капусту, полить майонезом, посыпать тертым сыром и половинками миндаля. Выпекать 25—30 минут при температуре 220 °С. Приятного аппетита!

Пицца «Нерон»

Для теста: 1¼ муки, ½ стакана воды, 10 г соли, 150 г сливочного масла, 1 яйцо

Для начинки: 2 ст. л. сливок, 3 яйца, 150 г копченого сала, 60 г твердого сыра, ½ ч. л. черного молотого перца, соль по вкусу

Муку насыпать горкой в большую миску, сделать углубление, положить мягкое сливочное масло, яйцо, соль, влить воду, замесить тесто и оставить на 30 минут.

Затем тесто раскатать в пласт диаметром 30 см, выложить в смазанную маслом форму. Края теста сбрызнуть водой и загнуть внутрь формы. На тесто выложить тонкие ломтики сала, предварительно слегка обжаренные, сало посыпать тертым сыром. В миске взбить яйца с солью и перцем, добавить

сливки и снова взбить. Залить этой массой пиццу и запекать в горячей духовке 20 минут. Приятного аппетита!

Пицца с беконом и цветной капустой

Для теста: 1 стакан муки, ½ стакана сметаны, 2 ч. л. сахара, 2 яйца, 50 г сливочного масла, ½ ч. л. соли

Для начинки: 200 г бекона, 600 г творога, 300 г цветной капусты, 2 яйца, 2 моркови, 1 луковица, черный молотый перец, соль по вкусу

Приготовить рубленое слоеное тесто, раскатать и выложить в форму для выпечки, смазанную растительным маслом. Бекон нарезать кубиками и положить на тесто. Морковь и лук нарезать кружками, смешать и добавить соцветия цветной капусты. Посолить и посыпать перцем по вкусу, перемешать и выложить слоем на бекон. Смешать творог с яйцами и положить сверху. Поместить пиццу в горячую духовку на 25—30 минут. Приятного аппетита!

Пицца с ветчиной и яблоками

Для теста: 2½ стакана муки, 300 г маргарина, 1 яйцо, 1 стакан воды, ½ ч. л. соли, 1 ч. л. лимонного сока

Для начинки: 400 г ветчины, 2 крупные луковицы, 300 г твердого сыра, 500 г яблок, майоран, майонез по вкусу

В муку положить нарезанный мелкими кусочками маргарин, все изрубить в мелкую крошку. Затем сделать углубление

и влить сок лимона, подсоленную воду, яйцо и замесить тесто. Разделить тесто на две части и охладить в холодильнике в течение 25—30 минут.

Ветчину нарезать тонкими ломтиками, лук — мелкими кубиками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Натереть на крупной терке сыр и смешать с яблоками, луком и ветчиной, приправить по вкусу майораном и майонезом.

Подготовленное тесто раскатать тонкими пластами и уложить на лист. Посыпать тесто молотыми сухарями, равномерно разложить начинку. Выпекать в духовке 25 минут. Приятного аппетита!

Пицца «Будапешт»

Для теста: ½ стакана муки, 1 яйцо, 1 ст. л. растительного масла, 1 щепотка соли

Для начинки: 8 помидоров, 3 ст. л. тертого сыра, 2 ст. л. нарезанного мелкими кубиками репчатого лука, 2 ст. л. нарезанной зелени петрушки, 2 стакана сметаны, черный молотый перец по вкусу

Из муки, яйца, соли и растительного масла приготовить мягкое тесто. Помидоры разрезать пополам, вынуть мякоть. Сыр с луком, зеленью и перцем смешать, немного посолить. Этой массой начинить половинки помидоров. Раскатать тесто, уложить на смазанный маслом противень, смазать маслом края теста, на него уложить помидоры, полить их сметаной. Поставить в горячую духовку на 15—20 минут. Подать к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки. Приятного аппетита!



Заключение

Вареники, пельмени, чебуреки, пирожки, пиццы — лакомства, которые любят все: от мала до велика.

В нашей книге вы найдете рецепты приготовления блюд из разного вида теста. Например, из пресного с различными начинками: вареников, пельменей с мясными, рыбными и овощными начинками, колдунов, ушек и т. д. Другие изделия из вареного теста бывают и вовсе без начинок: кнедлики, клецки, галушки, которые годятся и для первых, и для вторых блюд, а также для десертов. Кроме того, мы предлагаем Вашему вниманию рецепты вкуснейших чебуреков с мясом, рыбой, сыром и овощами. Также в этой книге вы найдете рецепты разнообразных пицц и пирожков — печеных и жареных, — со всевозможными начинками.

Все эти блюда очень вкусны и пользуются неизменной популярностью. Любая хозяйка, приготовив такие блюда, всегда будет на высоте!



Содержание

Вступление	5
------------------	---

Вареники

Вареники с черешней	6
Вареники с вишней	7
Вареники с вишней Полтавские	7
Вареники с печенью	8
Вареники с брусникой и яблоками по-уральски	9
Вареники с творогом	9
Вареники ленивые	10
Вареники с творогом и сметаной	10
Вареники ленивые по-русски	11
Вареники с творогом и картофелем	11
Вареники литовские	12
Вареники с картофелем и грибами	13
Вареники украинские	13
Вареники «Семеро козлят»	14
Вареники с картофелем	15
Вареники с мясом	15
Вареники из заварного теста с творогом	16
Вареники картофельные с мясом	17
Вареники с капустой	17
Вареники с творогом и вишней	18
Вареники с сыром	19

Кнедлики

Кнедлики с печенью	20
Кнедлики с творогом	20
Кнедлики со сливами	21
Кнедлики из вареного картофеля	21
Кнедлики с курагой	22

Клецки

Клецки картофельные с брынзой	23
Клецки картофельные с крупой	23
Клецки картофельные с грибами	24
Клецки картофельные со шкварками	24

Галушки

Галушки мучные	25
Галушки со сливами	25
Галушки рыбные	26
Галушки сдобные	26
Галушки творожные	27
Галушки жареные	27

Пельмени

Пельмени уральские	28
Пельмени грибные	29
Пельмени с зеленью по-таджикски	29
Пельмени дальневосточные	30
Пельмени, запеченные в сметане	30
Пельмени по-сибирски	31
Пельмени донские	31
Пельмени сибирские из смешанного фарша	32
Пельмени с грибами и рыбой	33
Пельмени по-домашнему	33
Пельмени со свеклой	34
Пельмени с грибами и рисом	34
Пельмени с зеленью	35
Пельмени по-китайски	36
Пельмени жареные	37
Пельмени «Хозяюшка»	37
Пельмени московские	38
Пельмени с сыром и зеленью	39

Равиоли

Равиоли с сыром и помидорами	40
Равиоли с мясной начинкой	41

Ушки

Ушки с кислой капустой	42
Ушки с говядиной	42
Ушки с кислой капустой с грибами	43
Ушки с грибами	44

Колдуны

Колдуны с говядиной	45
Колдуны с грибами	46
Колдуны с рубленой свиной	46
Колдуны со свиной	47

Манты

Манты с начинкой из баранины	48
Манты с начинкой из тыквы	49
Манты с начинкой из картофеля	49

Пирожки

Пирожки закусочные с копченой килькой	51
Пирожки с куриным мясом и орехами	51
Пирожки жареные с яблоками	52
Пирожки жареные с шоколадной подливкой	53
Пирожки картофельные с черносливом	54
Беляши	54
Пирожки с капустой	55
Пирожки картофельные с капустой	56
Пирожки жареные с ливером	56
Лепешки грибные	57
Пирожки картофельные с морковью	57
Сочни с творогом	58
Сочни творожные	59
Пирожки картофельные с грибами	59
Пирожки с картофелем	60
Пирожки с грибами и гречневой кашей	60

Чебуреки

Чебуреки с сыром	62
Чебуреки «Ленивые»	62
Чебуреки «Домашние»	63
Чебуреки по-одесски	64
Чебуреки по-грузински	64
Чебуреки «Особенные»	65
Чебуреки «Интернациональные»	66
Чебуреки «Обалденные»	67
Чебуреки с помидорами и сыром	67
Чебуреки картофельные	68
Чебуреки кавказские	68
Чебуреки с капустой	69

Чебуреки «Южные»	70
Чебуреки к пиву	70
Чебуреки по-каспийски	71
Чебуреки с зеленью	71

Пиццы

Песочное тесто для пиццы	73
Пицца из сушки	73
Пицца итальянская «Классическая»	74
Пицца итальянская со сладким перцем	75
Мини-пицца с ветчиной и базиликом	75
Пицца итальянская с мясом индейки	76
Пицца с индейкой, хрустящая и ароматная	77
Пицца-малютка	77
Пицца с помидорами	78
Воздушная пицца	78
Пицца с грибами	79
Пицца картофельная	79
Пицца с помидорами и копченой рыбой	80
Пицца с мясом индейки и овощами	81
Пицца по-неаполитански	81
Пицца с колбасой	82
Пицца горчичная	82
Пицца «Милан»	83
Пицца с анчоусами	83
Пицца «Неаполь»	84
Пицца с шампиньонами	85
Пицца «Лиза»	85
Пицца с брюссельской капустой	86
Пицца «Нерон»	86
Пицца с беконом и цветной капустой	87
Пицца с ветчиной и яблоками	87
Пицца «Будапешт»	88

Заключение	89
------------------	----