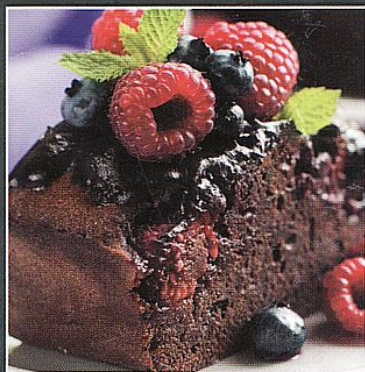
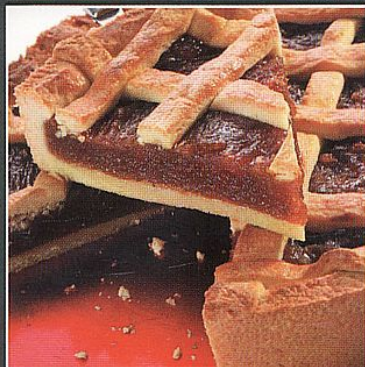
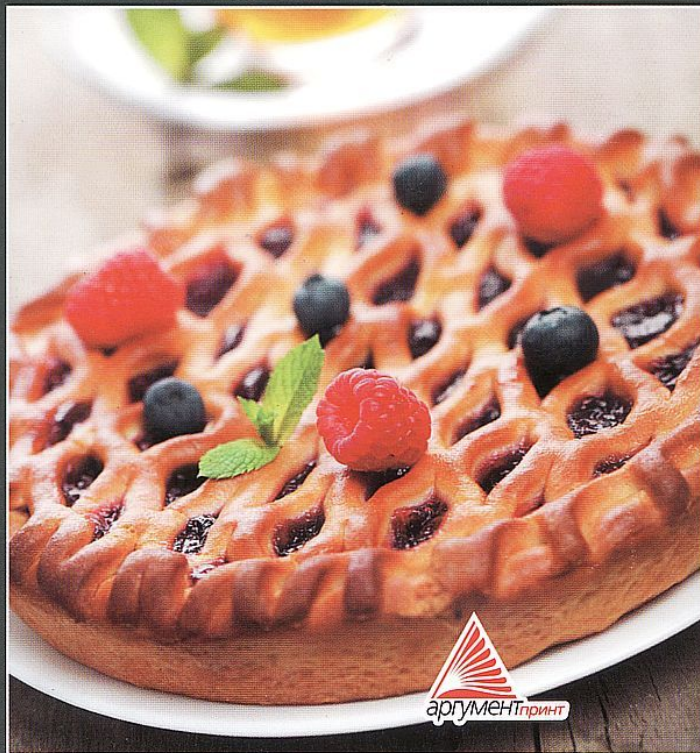


Великолепные ПИРОГИ

Коронное
Блюдо



УДК 641.8
ББК 36.99
В 27

Серия «Коронное блюдо»
Основана в 2012 году

В 27 Великолепные пироги./Авт.-сост. А. И. Кривко.— Х.: Аргумент Принт, 2012.— 96 с.— (Коронное блюдо).

ISBN 978-617-570-310-6

ISBN 978-617-570-298-7 (серия)

Разогревайте скорее духовку, надевайте передник и открывайте нашу книгу — будем печь пирог! Для начинки подойдет все, что найдется у вас в холодильнике и кладовке. Здесь вы найдете рецепты на любой вкус и кошелек — пироги с мясом, рыбой, грибами, овощами, фруктами, шоколадом; закрытые и открытые; песочные, творожные, бисквитные, слоеные... И предупредите родных, что на ужин их ждет великолепный пирог.

УДК 641.8
ББК 36.99

ISBN 978-617-570-310-6

ISBN 978-617-570-298-7 (серия)

© ООО «Издательство «Аргумент Принт», 2012

Вот такие пироги...

Что может быть вкуснее и ароматнее домашнего пирога! Он пахнет детством, уютом и праздником... Пирог — это не обычная повседневная еда. Наши бабушки называли его праздничным хлебом. И действительно, появлялся пирог на столе не каждый день. А ведь приготовить его так просто! Если учесть все разнообразие существующих пирогов, то можно хоть каждый день удивлять близких: сегодня — сытный курник, завтра — традиционный французский киш, послезавтра — открытый фруктовый пирог... Пироги можно приготовить из дрожжевого, слоеного, песочного теста; закрытые, открытые или полу-закрытые; с фруктами и ягодами, овощами, грибами, сыром, мясом, рыбой...

Существует огромное количество рецептов различных пирогов и множество секретов, которые помогают в их приготовлении. Вот некоторые советы, благодаря которым у вас получится отменный пирог!

- Готовя пирог, обязательно учтите соответствие компонентов, входящих в состав теста. Выбор жира обычно связан с выбором начинки: при выпечке изделий с растительной начинкой и рыбой традиционно используются растительные масла, в пирогах с мясной начинкой — животный жир, а в пирогах из птицы — сливочное и топленое масло.

- В тесто для сладких пирогов кладут больше яиц и масла, чем в тесто для несладких пирогов, и, кроме



того, делают его несколько круче по консистенции и раскатывают в более толстый пласт, чтобы предупредить разъедание теста сахаром. В несладких пирогах, наоборот, достоинством является большое количество начинки и тонкая, сухонькая корочка.

- Не забывайте также: начинки должны быть сочными, по вкусу более острыми, более выразительными, чем диктует нормальный вкус. Это означает, что несладкие начинки должны быть чуть солонее, чуть пикантнее, чуть жирнее, а сладкие — чуть слаще. Тесто поглощает часть соли и сахара, и нормально посоленная начинка в пироге может оказаться слишком пресной.

- Не забывайте о специях и пряностях. Попробуйте добавить к бисквитному тесту немного ванильного сахара или тертой лимонной цедры. Также, добавьте к яблокам молотую корицу, чуть-чуть мускатного ореха или кардамона. Что еще: щепотка имбиря или молотого черного перца. А почему бы и нет? Но нужно знать меру и не переусердствовать со специями.

- Духовку следует разогревать как минимум за 15 минут до того, как в нее помещается выпечка. И не стоит ее открывать, особенно при выпекании бисквитного теста. От любого сквозняка бисквит осядет и превратится в клейкую, сухую и малосъедобную субстанцию.

- Горячий пирог лучше не резать. Но если это все-таки надо сделать, рекомендуется поддержать нож в горячей воде, а затем быстро обтереть и резать.

- Если желтки, взбиваемые для приготовления теста, посолить, то готовые изделия приобретут приятный желтый цвет.

- Если на сладкий пирог положить слой шоколадной глазури и на короткое время поставить в теплую духовку, то получится гладкая зеркальная поверхность.

- Если треть пшеничной муки заменить картофельной, выпеченное изделие будет легче и лучше поднимется.

Пеките пироги с удовольствием и почаще устраивайте маленькие семейные праздники.



Мясной пирог



Ингредиенты:

- мясной фарш — 500 г;
- яйца — 5 шт.;
- горчица — 2–3 ч. ложки;
- сметана — 4–5 ст. ложек;
- манная крупа — 4–5 ст. ложек;
- картофель (средний) — 5–6 шт.;
- кабачок — 1 шт.;
- бекон — несколько ломтиков;
- чеснок — 2 зубчика;
- соль, перец, зелень — по вкусу;
- сливочное масло — 30 г;
- панировочные сухари.

В мясной фарш вбить 3 яйца, добавить горчицу, сметану, соль, перец и манку. Все тщательно перемешать и оставить минут на 20, чтобы манка набухла.

Картофель почистить и нарезать тонкими пластинками. Кабачок вымыть и нарезать тонкими кружочками.

Огнеупорную форму смазать хорошенько маслом и посыпать сухарями.

В форму ровным слоем выложить фарш, затем — тонко нарезанный бекон. Далее выложить картофель, посолить и поперчить. Можно добавить любимые специи. Сверху выложить маленькие кусочки масла. Последний слой — кабачки. И опять — соль, перец и маленькие пластинки чеснока.

Яйца взбить и залить кабачки. Можно сверху присыпать сыром.

Отправить пирог в разогретую до 250 °С духовку примерно на час.

За 5 мин. до готовности пирог достать, посыпать рубленой зеленью, вернуть в духовку еще на 5 мин.



Пирог с мясом и грибами



Ингредиенты:

- слоеное тесто — 250 г;
- мясо — 300–400 г;
- грибы — 200–300 г;
- репчатый лук — 2 шт.;
- сметана — 100 г;
- яйца — 4 шт.

Отварить 3 яйца вкрутую и натереть на мелкой терке.

Грибы мелко нарезать. Затем обжарить их на разогретой с растительным маслом сковороде. В конце добавить репчатый лук, нарезанный мелкими кубиками. Мясо и грибы с луком пропустить через мясорубку, добавить сметану и тертые яйца, размешать.

Слоеное тесто разделить на две части. Заранее разогреть духовку до 180 °С.

Форму для запекания смазать растительным маслом или застелить пергаментной бумагой.

Одну часть теста выложить в форму, затем равномерно выложить фарш, накрыть оставшейся частью теста. Яйцо взбить и смазать им верх пирога при помощи кисточки.

Изделие поставить в горячую духовку на 25–30 мин. Пирог должен подрумяниться.



Совет. Прежде чем мыть мясорубку, следует пропустить через нее сырой картофель или кусочек черствого хлеба. Это очистит внутренности мясорубки от прилипшего к ее стенкам фарша и облегчит ее промывание.



Рыбный пирог



Ингредиенты:

- готовое слоеное тесто — $\frac{1}{2}$ кг;
- рыба (филе) — $\frac{1}{2}$ кг;
- лук — 3 шт.;
- соль — 1 ч. ложка;
- черный молотый перец — 1 ч. ложка.

Лук тонко нашинковать, добавить соль и черный молотый перец. Хорошо перемешать, слегка перетирая лук с солью и перцем.

Рыбу мелко нарезать, добавить к луку и аккуратно перемешать. Начинка готова. Поделить слоеное тесто быстрого приготовления, приготовленное из 0,5 кг муки, на 2 неравные части. Большую часть раскатать в пласт толщиной 3 мм. Переложить его на противень. Остальное тесто раскатать в пласт толщиной 4 мм.

В середину пласта на противне выложить начинку, разровнять, оставляя края 5–6 см. Загнуть края на начинку, отрезая излишки теста. Накрывать меньшей частью рыбный пирог. Края теста соединить, отрезая излишки теста, и защипать.

Из остатков теста можно сделать украшения для пирога. Поверхность смазать желтком и сделать маленькие отверстия для выхода пара.

Выпекать рыбный пирог в заранее разогретой духовке при температуре 200 °C 30–35 мин.



Совет. Если после приготовления пирога в духовом шкафу сохраняется какой-либо запах, его можно удалить при помощи молотого кофе, который нужно высыпать на бумагу и поместить в духовой шкаф на некоторое время.



Пирог с брокколи и курицей

Ингредиенты

для начинки:

- брокколи — 200 г;
- куриная грудка — 1 шт.;
- лук — 1 шт.;

для заливки:

- яйца — 3 шт.;
- сливки — 100 мл;

- тертый сыр — 100 г;
- соль, перец;

для теста:

- мука — 250 г;
- сливки — 100 мл;
- сливочное масло — 70 г;
- разрыхлитель — $\frac{1}{2}$ ч. ложки.

В миску просеять муку с разрыхлителем, добавить щепотку соли и сливочное масло. Муку смешать с маслом до получения крошки. Добавить сливки и замесить тесто. Скатать в шар и убрать в холодильник на 1 ч.

Приготовить начинку. С грудки снять кожу и срезать филе. Куриное филе порезать небольшими кусочками. Лук очистить и мелко порезать.

Обжарить лук на растительном масле до золотистого цвета, добавить куриное филе и обжарить все вместе до выпаривания жидкости, если жидкость останется, нужно будет ее слить. Посолить и поперчить.

Брокколи отварить в подсоленной воде 5 мин. Если соцветия очень большие, их нужно порезать.

В миске взбить яйца со сливками, добавить соль, перец и тертый сыр и хорошо перемешать.

Форму смазать маслом, выложить тесто и распределить по форме, сделав бортики. Брокколи смешать с курицей, перемешать и выложить на тесто, залить яично-сырной смесью.

Выпекается пирог с брокколи и курицей при 180 °C в течение 40 мин.



Пирог с ветчиной и яйцами

Ингредиенты

для теста:

- мука — 2 стакана;
- разрыхлитель — 2 ст. ложки;
- сахар — 1 ст. ложка;
- соль — $\frac{1}{2}$ ч. ложки;
- маргарин — 100 г;
- яйцо — 1 шт.;
- молоко — $\frac{3}{4}$ стакана;

для начинки:

- ветчина — 500 г;
- лук — 150 г;
- яйца — 3 шт.;
- сыр — 100 г;
- соль, перец, зелень.

Приготовить начинку. Ветчину нарезать кубиками. Лук покрошить и обжарить на растительном масле. Смешать с ветчиной. Сыр натереть на крупной терке, зелень порубить. Смешать все ингредиенты, посолить и поперчить по вкусу.

Яйца отварить вкрутую, их можно класть в начинку целыми.

В посуде смешать сухие ингредиенты для теста, добавить холодный маргарин и перетереть все в крошку.

В отдельной посуде слегка взбить яйцо и молоко, добавить к мучной крошке и хорошенько вымесить тесто.

Разделить полученное тесто на две части.

Большую часть теста ($\frac{3}{4}$) раскатать и выстелить дно и борта формы для пирога. Поверх теста выложить начинку.

Затем раскатать оставшее тесто и накрыть им пирог. Поверхность изделия проколоть в нескольких местах вилкой.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20–25 мин.



Курник

Ингредиенты

для теста:

- мука — 3–4 стакана;
- маргарин — 250 г;
- кефир — 1 стакан;
- сода — 1 ч. ложка;
- соль — щепотка;

для начинки:

- картофель — 2 шт.;
- куриное филе — 1 шт.;
- ветчина — 200 г;
- яйца — 2 шт.;
- лук — 2 шт.;
- соль, специи — по вкусу.

Муку просеять, посолить, добавить соду, растопленный маргарин и кефир, замесить мягкое, пластичное тесто. Скатать в шар и поставить в холодильник на 40–60 мин. Потом достать и разделить на 2 части: побольше и поменьше. Меньшую раскатать и уложить на смазанный растительным маслом противень.

Картофель отварить и порезать кубиками, смешать с луком, приправить солью и специями. Курицу отварить в подсоленной воде, измельчить вместе с ветчиной. Яйца отварить вкрутую и порезать кубиками.

На тесто выложить начинку. Раскатать вторую часть теста, накрыть пирог и края защипнуть.

На пироге посередине сделать дырочку. Курник смазать взбитым яйцом, а оставшееся яйцо влить в дырочку.

Пирог выпекать в духовке 40 мин. при температуре 200–250 °С, до румяной корочки.



Совет. Если куриное филе предварительно замочить в молоке на полчаса, оно станет еще нежнее.



Слоеный пирог с брынзой



Ингредиенты:

- слоеное тесто (замороженное) — 600 г;
- брынза — 500 г;
- яйца — 7 шт.;
- молоко — 1 стакан;
- мука высшего сорта — 8 ст. ложек;
- сливочное масло — 5 ст. ложек;
- соль — $\frac{1}{2}$ ч. ложки;
- белый молотый перец — по вкусу.

Слоеное тесто разморозить. Сыр размять в мисочке вилкой.

Масло растопить, подмешать муку и постепенно развести молоком. Проварить 5 мин. на медленном огне. Приправить соус солью и перцем и дать ему остыть, периодически помешивая. В соус по одному подмешать яйца и в заключение — брынзу.

Разогреть духовку до 200 °С.

Слоеное тесто раскатать в 6 круглых пластов диаметром 24 см и верхнюю сторону каждого пласта смазать сливочным маслом.

Положить на дно смазанной маслом формы один пласт теста, намазать приготовленной начинкой и накрыть вторым пластом, так продолжать до последнего, верхнего, пласта теста. Выпекать в духовке около 45 мин.

Готовый пирог можно украсить кубиками брынзы.



Совет. Железные листы и противни можно очистить от ржавчины мелким песком при помощи разрезанной картофелины. Таким же способом можно очистить и другую посуду.



Пирог со шпинатом и брынзой

Ингредиенты:

- слоеное бездрожжевое тесто — 300 г;
- брынза — 400 г;
- шпинат — 400 г;
- зелень укропа и петрушки — 100 г;
- репчатый лук — 1 шт.;
- чеснок — 1 зубчик;
- яйца — 4 шт.;
- сливочное масло — 8 ст. ложек;
- мука — 5 ст. ложек;
- молоко — $\frac{1}{2}$ стакана;
- оливковое масло — 2 ст. ложки;
- соль — $\frac{1}{2}$ ч. ложки.

Слоеное тесто разморозить, брынзу размять, лук мелко порезать, шпинат — крупно, чеснок пропустить через пресс.

Спассеровать на оливковом масле лук и чеснок, добавить шпинат и тушить, помешивая, 2 мин., остудить.

Отдельно растопить сливочное масло, подмешать муку и постепенно развести молоком, проварить на медленном огне 5 мин., дать остыть, периодически помешивая.

По одному подмешать яйца, а также брынзу и зелень. Соединить со спассерованным луком и шпинатом, посолить и еще раз все промешать.

Тесто разделить на две части. Большую часть раскатать в квадрат, уложить в смазанную маслом форму, прижать по углам и краям, на нее выложить начинку, загнуть края теста, поверх положить раскатанную меньшую часть, смазать растопленным сливочным маслом, сделать несколько проколов.

Выпекать при температуре 180–200 °C 40–45 мин. до золотистой корочки.



Пирог с кабачками и сыром

Ингредиенты

для теста:

- мука — 300 г;
- сливочное масло — 200 г;
- яйцо — 1 шт.;
- сахар — 1 ч. ложка;
- соль — ½ ч. ложки;

для начинки:

- кабачки — 400 г;
- яйцо — 1 шт.;

- сливки
(20 %-ной жирности) —
100 мл;
- сыр фета — 250 г;
- молоко — 70 мл;
- кукурузная мука —
4 ст. ложки;
- соль, черный молотый
перец — по вкусу.

Приготовить тесто: муку просеять, смешать с сахаром и солью, добавить охлажденные кусочки сливочного масла и порубить ножом до получения крошки. Затем добавить яйцо и вымесить эластичное тесто. Скатать тесто в шар, обернуть пленкой и убрать в холодильник на 30 мин.

Тесто раскатать между слоями пленки в пласт толщиной не более 5 мм, переложить в припудренную мукой форму. Вилкой проколоть основу пирога. Запечь в нагретой до 200 °С духовке в течение 5 мин.

Сыр размять вилкой, добавить муку и молоко, размешать. Кабачок натереть на крупной терке, посолить и поперчить по вкусу. Сливки взбить с яйцом.

Выложить на основу пирога сначала слой сыра, затем кабачки, залить сливочно-яичной смесью и запекать примерно 30–35 мин. при 180 °С.



Совет. Вынув пирог из духовки, нужно поставить его в форме на тряпку, смоченную холодной водой, и охладить. После этого можно легко вынуть пирог из формы.



Слоеный пирог с грибами

Ингредиенты

для теста:

- мука — 2 стакана;
- яйцо — 1 шт.;
- маргарин — 250 г;
- вода — 200 мл;
- соль, лимонная кислота — по щепотке;

для начинки:

- грибы — 300 г;
- репчатый лук — 2 шт.;
- яйцо (для смазки) — 1 шт.



Муку просеять горкой прямо на стол. Маргарин натереть на крупной терке и порубить ножом вместе с мукой. В холодную кипяченую воду добавить соль, лимонную кислоту и соединить с мукой и маргарином. Тесто вымесить в гладкий шар и положить в холодильник на 2–3 ч.

Лук очистить и нарезать полукольцами, обжарить на подсолнечном масле до золотистого цвета.

Грибы отварить, добавить к луку и обжарить в течение 10 мин.

Тесто разделить на две равные части и каждую раскатать по форме противня. Противень смазать подсолнечным маслом, разложить первый слой теста. На него выложить лук с грибами. Сверху можно выложить отваренные целые грибочки. Накрыть вторым слоем теста.

Соединить края пирога и смазать сверху взбитым яйцом.

Выпекать в разогретой духовке 15 мин.



Блинный пирог с грибами и сыром

Ингредиенты

для начинки:

- шампиньоны — 1 кг;
- яйца — 2 шт.;
- репчатый лук — 300–400 г;
- сыр — 300 г;
- майонез — 200 мл;
- чеснок — 3 зубчика;
- растительное масло — $\frac{1}{2}$ стакана;

- соль, черный молотый перец — по вкусу;

для блинов:

- мука — 1 стакан;
- молоко — 1 стакан;
- яйца — 2 шт.;
- сахар — 1 ч. ложка;
- сало — 50 г;
- соль — по вкусу.

Приготовить блины. Муку горкой высыпать в миску, посередине сделать углубление и влить в него полстакана молока, постоянно помешивая, чтобы не было комочков. Добавить взбитые вилкой яйца, соль, сахар и остальное молоко.

Сковороду нагреть, смазать кусочком сала.

Налить тонким слоем тесто, выпекать блины с обеих сторон, переворачивая широким ножом.

Приготовить грибной фарш: грибы и лук мелко нарезать, обжарить на масле, убрать с плиты и вбить сырые яйца, добавить пропущенный через пресс чеснок, поперчить и посолить, тщательно перемешать.

Блины смазывать майонезом и перекладывать фаршем, посыпая каждый слой фарша сыром.

Сверху пирог смазать майонезом и посыпать сыром.

Поставить на 15 мин. в духовку или на 5 мин. в микроволновую печь.



Французский луковый пирог

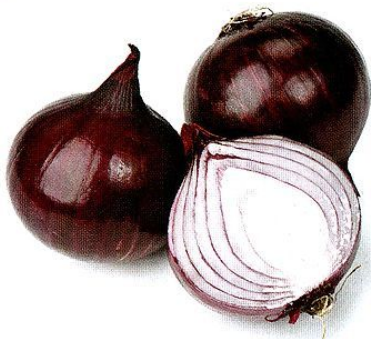
Ингредиенты

для теста:

- маргарин — $\frac{1}{2}$ пачки;
- сметана — 2 ст. ложки;
- сода (погашенная в уксусе) — $\frac{1}{2}$ ч. ложки;
- мука — 1 стакан;

для начинки:

- репчатый лук — 1 кг;
- яйца — 2 шт.;
- сметана — 200 г.



Маргарин заранее достать из холодильника. Смешать маргарин, сметану, добавить соду и всыпать муку. Замесить тесто. Дать тесту немного отдохнуть.

Лук нарезать полукольцами и протушить в растительном масле до мягкости, чтобы он стал прозрачным. Слегка посолить, остудить.

Из теста раскатать тонкую лепешку немного больше, чем размер формы или сковородки, и выложить ее в форму, сформировав бортики.

Начинку выложить на лепешку, залить подсолненной смесью из яиц и сметаны и отправить в духовку.

Выпекается пирог на среднем огне 35–40 мин.



Совет. Если при выпечке пирог слишком быстро румянится, то его следует накрыть чистой бумагой, смоченной в воде. Подгорящую часть можно накрыть промасленной бумагой.



Пирог со шпинатом и рикоттой

Ингредиенты:

- готовое слоеное тесто — 250 г;
- шпинат (можно замороженный) — 500 г;
- розмарин (сушеный) — 1 ч. ложка;
- сыр рикотта — 300 г;
- яйцо — 1 шт.;
- петрушка — 1 пучок;
- соль, перец — по вкусу.

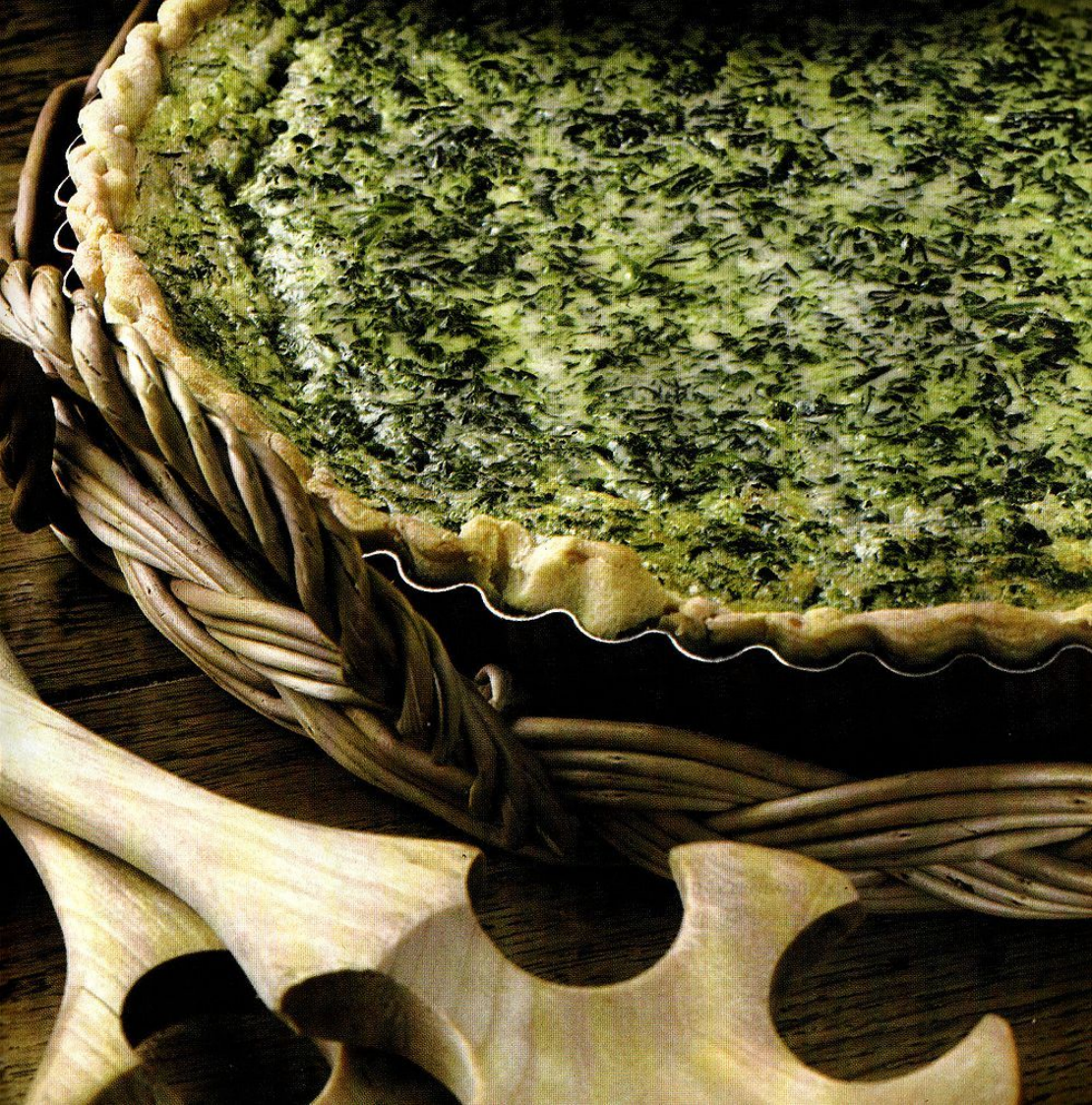
Сыр натереть на крупной терке, смешать со шпинатом, добавить яйцо, розмарин, мелко порезанную петрушку, приправить по вкусу солью и перцем, все перемешать. Тесто раскатать в круг диаметром на 4–5 см больше чем форма, в которой будет выпекаться пирог. В форму положить бумагу для выпекания, сверху — тесто и начинку. Края теста сложить вовнутрь на начинку. Выпекать в духовке, на верхнем уровне 45–50 мин. при температуре 170–175 °С, пока тесто не приобретет золотистый цвет.

Слоеный пирог с овощами

Ингредиенты:

- слоеное тесто — 400 г;
- морковь, корень сельдерея, репчатый лук — по 1 шт.;
- твердый сыр — 50 г;
- хмели-сунели — ½ ч. ложки;
- соль, растительное масло, майонез.

Картофель, морковь, сельдерея, репчатый лук очистить, нарезать кубиками и обжарить на растительном масле. Тесто раскатать до толщины 0,5 см, выложить в форму и сделать бортики. Основу смазать тонким слоем майонеза, выложить обжаренные овощи, сверху — нарезанные дольками помидоры. Посыпать солью, хмели-сунели и натертым на мелкой терке сыром. Выпекать 20–25 мин. при 220 °С.



Открытый пирог с ревенем

Ингредиенты:

- песочное тесто (несладкое) — 400 г;
- сахар — 200 г;
- мускатный орех (молотый) — $\frac{1}{2}$ ч. ложки;
- мука — 2 ст. ложки;
- яйца — 2 шт.;
- ревень — 250 г;
- молоко — 2 ч. ложки.

Готовое тесто выложить на дно несмазанной круглой формы. Ревень нарезать полосками и равномерно выложить его на основу в форме. В миске смешать сахар, муку и мускатный орех. Хорошо перемешать, затем добавить яйца, взбитые вилкой, и молоко. Взбивать до получения однородной массы. Готовую смесь вылить поверх слоя ревеня. Накрывать края основы алюминиевой фольгой, чтобы они не пригорели. Выпекать при 180 °С 50 мин. Затем снять фольгу и выпекать еще 10 мин.

Пирог с брокколи

Ингредиенты:

- слоеное тесто — 1 пласт;
- куриное филе — 2 шт.;
- твердый сыр — 200–250 г;
- брокколи — 300 г;
- несладкий йогурт — 150 г;
- соль, перец — по вкусу.

Филе нарезать небольшими брусочками и слегка обжарить на растительном масле, добавить брокколи и тушить под крышкой до готовности. Посолить, поперчить и оставить остывать. Форму для выпечки смазать маслом и выложить туда слоеное тесто, предварительно раскатав его под форму. Сыр натереть на крупной терке, добавить в остывшую начинку, залить йогуртом и перемешать. Выложить начинку в форму и отправить в духовку, разогретую до 200 °С, на 30–40 мин.



Закрытый капустный пирог

Ингредиенты

для теста:

- простокваша — 1 стакан;
- маргарин — 200 г;
- яйцо — 1 шт.;
- разрыхлитель — 5 г;
- мука, соль, сахар — по вкусу;

для начинки:

- капуста — $\frac{1}{2}$ кочана;
- репчатый лук — 1–2 шт.;
- яйца — 3–5 шт.



Капусту порезать не очень мелко, но и не очень крупно. Отварить в хорошо подсоленной воде. Отдельно сварить яйца, обжарить лук.

Когда капуста сварится, откинуть ее на дуршлаг. Дать воде стечь.

Затем смешать капусту, лук и яйца. И оставить остывать.

Растопить маргарин, добавить простоквашу, яйцо и разрыхлитель. Все хорошенько перемешать, постепенно добавляя муку. Муку нужно добавлять до тех пор, пока тесто не приобретет крутую консистенцию.

Затем смазать форму маслом. Разделить тесто на две части. Большую часть раскатать и положить на дно формы, выложить начинку и закрыть второй частью теста, предварительно раскатанной.

В закрытом пироге сделать несколько надрезов ножом, чтобы жидкость испарялась, и поставить в заранее разогретую духовку.

Запекать при температуре 180–200 °С до появления золотистой корочки.



Пирог со спаржей



Ингредиенты:

- спаржа — 600 г;
- мука — 250 г;
- сыр рикотта — 250 г;
- сливки — 100 г;
- сливочное масло — 50 г;
- пармезан (тертый) — 50 г;
- оливковое масло — 4 ст. ложки;
- петрушка — 1 пучок;
- лук-шалот — 1 шт.;
- яйцо — 1 шт.;
- соль, черный молотый перец — по вкусу.

Из муки, нескольких ложек воды, сливочного и оливкового масла приготовить однородное тесто.

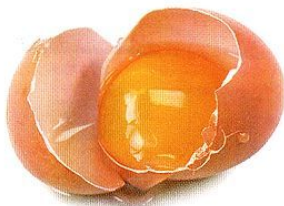
Лук-шалот мелко нарезать и потушить с добавлением небольшого количества воды. Спаржу вымыть, отрезать грубые нижние части стеблей, нарезать небольшими кусочками. Добавить в сковороду с луком, долить немного воды и потушить. Сковороду снять с огня, добавить к спарже мелко нарезанную петрушку и остудить. Рикотту перемешать со сливками и тертым пармезаном.

Спаржу смешать с сырной смесью, посолить и поперчить. Духовку разогреть до 200°C. Взять форму для выпечки диаметром около 27 см. Тесто тонко раскатать в круг большего диаметра чем форма. Основу положить в форму, края завернуть на стенки формы. Положить начинку, края теста завернуть внутрь и залепить края пирога. Пирог смазать взбитым яйцом.

Выпекать в духовке около 35 мин.



Пирог из кускуса со шпинатом



Ингредиенты:

- кускус — 200 г;
- шпинат — 800 г;
- петрушка — 1 пучок;
- яблоко (кисло-сладкое) — 1 шт.;
- йогурт — 2 ст. ложки;
- яйцо — 1 шт.;
- сливочное масло — 50 г;
- соль, сок половины лимона, морская соль, белый молотый перец.

Кускус отварить: крупу залить подсоленной кипящей водой в пропорции 2:1, дать прокипеть несколько минут, перемешать, накрыть крышкой и оставить набухать, периодически помешивая.

Шпинат перебрать, удалить жесткие стебли и вымыть. Воду довести до кипения в большой кастрюле, посолить, положить в воду шпинат и бланшировать, пока он не станет мягким (1–2 мин.). Отбросить шпинат на дуршлаг и дать стечь воде. Кускус смешать с мелкорубленными петрушкой и яблоком, а также йогуртом и яйцом. Затем выложить $\frac{2}{3}$ полученной смеси на дно огнеупорной формы, сверху поместить шпинат и накрыть его слоем оставшегося кускуса. Сверху разложить хлопья сливочного масла.

Запекать при температуре 200 °C 15 мин., пока поверхность слегка не зарумянится.



Совет. Чистить и измельчать овощи и фрукты нужно непосредственно перед их приготовлением, используя ножи из нержавеющей стали и пластмассовые терки. Иначе теряется часть витаминов и ценных питательных веществ.



Пирог «Зимняя вишня»

Ингредиенты:

- мука — 125 г;
- крахмал — 125 г;
- масло — 250 г;
- яйца — 5 шт.;
- сахар — 250 г;
- миндаль — 175 г;
- ванильный сахар — 1 пакетик;
- разрыхлитель — 2 ч. ложки;
- цедра одного лимона;
- вишня — 1200 г.

Размягченное масло размять и взбить миксером, постепенно добавляя сахар, ванильный сахар и цедру. Затем поочередно вбить яйца. Муку и крахмал просеять и порциями всыпать в массу. Добавить разрыхлитель и тертый миндаль. Тесто равномерно распределить на выстеленном пергаментом противне. Вишню вымыть и обсушить, выложить на тесто. Выпекать пирог при 200 °С примерно 35 минут. Готовый пирог украсить целыми вишенками и посыпать сахарной пудрой.

Пирог с черной смородиной



Ингредиенты:

- дрожжевое сдобное тесто (готовое) — 700–800 г;
- черная смородина — 300 г;
- яйца — 4 шт.;
- сахар — 1 стакан.

Тесто разделить на 2 куска, один раскатать в круглый пласт, уложить на смазанный маслом противень и поставить в теплое место для расстойки. Для начинки смородину протереть с сахаром. На основу положить начинку. Из оставшегося теста раскатать тонкие жгутики, уложить их в виде решетки на пирог, смазать яйцом и выпекать до образования румяной корочки в течение 30–40 мин. при 200 °С.



Вишневый пирог со штрейзелем

Ингредиенты:

- вишня (без косточек) — 200 г;
- сахарная пудра — 2–3 ст. ложки;

- маргарин — 200 г;
- соль — $\frac{1}{2}$ ч. ложки;
- мука;

для теста:

- дрожжи — 25 г;
- сахар — 2 ст. ложки;
- сметана — 200 г;
- яйца — 2 шт.;

для штрейзеля:

- мука — 4 ст. ложки;
- масло — 60 г;
- сахар — 4 ст. ложки;
- яичные желтки — 2 шт.;
- тертый шоколад — 20 г.

Вишню смешать с сахарной пудрой.

Дрожжи растереть с сахаром, добавить сметану, яйца, муку, в последнюю очередь влить растопленный теплый маргарин. Замесить тесто, поставить в теплое место примерно на час.

Затем подмесить еще немного муки, оставить подниматься минут на 20.

Вымесить окончательно, если требуется, добавляя муку. Тесто должно быть очень мягким и нежным.

Приготовить штрейзель. Все ингредиенты хорошо перемешать до образования крошек.

Если масса очень мягкая и крошка не образуется, следует охладить смесь или добавить муки. И наоборот, если при растирании получается очень мелкая мучнистая крошка, надо добавить масло или желток.

Руками выложить тесто в форму, смазанную маслом или маргарином. Сверху — вишню и посыпать штрейзелем.

Выпекать пирог при температуре 220 °С до готовности.



Ягодный пирог



Ингредиенты:

- сахар — 180 г;
- яйца — 3 шт.;
- сливочное масло — 255 г;
- разрыхлитель — 5 г;
- мука — 520 г;
- малиновое варенье — 350 мл;
- черника — 200 г.

Яйца взбить с сахаром.

Растопить масло на паровой бане и влить в яйца, постоянно помешивая.

Муку просеять и смешать с разрыхлителем. Постепенно в муку ввести яично-масляную смесь, непрерывно перемешивая. Замесить тесто. Отделить треть теста, завернуть в пищевую пленку и отправить на 30–40 мин. в морозильную камеру.

Форму для запекания смазать маслом или застелить пергаментом. Уложить оставшееся тесто в форму, разровнять, по краям сделать высокие бортики.

Размороженные ягоды смешать с вареньем и выложить поверху теста.

Из отложенного кусочка теста сформировать решетку поверх пирога.

Разогреть духовку до 190 °С. Запекать 45–50 мин.



Совет. После приготовления открытых пирогов в духовке непременно остаются следы убежавшего жира, нагар, стенки ее чернеют, и все это бывает сложно очистить. Ни в коем случае не следует отмывать духовку при помощи металлической терки, достаточно смочить тряпочку в растворе уксуса и протереть. Уксус очень хорошо снимает темный налет и черноту.



Шоколадный пирог с ягодами

Ингредиенты:

- мука — 75 г;
- сахар — 175 г;
- кипяток — 150 мл;
- черный шоколад — 75 г;
- яичные белки — 4 шт.;
- какао-порошок — 25 г;
- ягоды — 150 г;

для глазури:

- черный шоколад — 80 г;
- кипяток — 80 мл;

для украшения:

- свежие ягоды — 125 г.

Разогреть духовку до 185 °С.

Дно разъемной формы застелить бумагой для выпечки, бортики смазать растительным маслом.

Поломанный на кусочки шоколад, какао, 150 г сахара залить кипятком. Помешивать, пока масса не станет однородной.

С помощью миксера взбить белки в крепкую пену, постепенно добавляя оставшийся сахар.

В шоколадную смесь всыпать просеянную муку, тщательно перемешать. Добавить четверть взбитых белков, перемешать, добавить оставшиеся белки, аккуратно перемешать.

Перелить тесто в подготовленную форму, сверху разложить ягоды, слегка вдавливая их в тесто. Выпекать 30–35 мин.

Достать форму из духовки, снять бортики и дать пирогу полностью остыть.

Приготовить глазурь. Шоколад измельчить, залить кипятком, перемешивать до получения гладкой эмульсии.

Переложить остывший пирог на сервировочную тарелку, полить шоколадной глазурью и украсить свежими ягодами.



Творожный пирог с черникой

Ингредиенты:

- мука — 200–250 г;
- сахар — 300 г;
- яйца — 5 шт.;
- сливочное масло — 150 г;
- ванильный сахар — 2 ч. ложки;
- разрыхлитель — 2 ч. ложки;
- творог — 600 г;
- черника — 300 г.

Масло растереть со 150 г сахара и ванильным сахаром. Добавить 1 яйцо и все перемешать. Всыпать разрыхлитель, просеянную муку и замесить не очень крутое тесто. Тесто раскатать и выложить в форму. Приготовить начинку. Желтки отделить от белков и растереть с сахаром. Добавить творог и крахмал и все перемешать. Оставшиеся яичные белки взбить с солью и добавить их в творожную массу. Аккуратно все перемешать и вылить на тесто. Разровнять, сверху выложить чернику. Пирог поставить в предварительно разогретую до 180 °С духовку и выпекать в течение 1 ч.

Пирог с малиной

Ингредиенты:

- мука — 2 стакана;
- сахар — 1 стакан;
- яйца — 2 шт.;
- сметана — 1 стакан;
- растительное масло — ½ стакана;
- разрыхлитель — 2 ч. ложки;
- ванилин — 1 пачка;
- малина — 400–450 г.

Яйца взбить с сахаром. Затем ввести сметану, разрыхлитель, ванилин, масло и муку. Замесить тесто. В смазанную маслом форму вылить половину теста и выложить ⅓ ягод, потом вылить оставшееся тесто и выложить остальные ягоды, слегка «притопив» их. Выпекать в заранее разогретой до 180° С духовке 30–35 мин.



Ягодный пирог с безе

Ингредиенты

для теста:

- мука — 250 г;
- сливочное масло — 200 г;
- сахар — 100 г;
- несладкое какао — 2 ст. ложки;
- яичные желтки — 2 шт.;
- соль — щепотка;

для начинки:

- ягоды (вишня, клюква, черника, ежевика) — 2 стакана;
- крахмал — 2 ч. ложки;
- сахар — по вкусу;

для безе:

- белки — 2 шт.;
- сахарная пудра — ½ стакана.

Сливочное масло нарезать кубиками и оставить до размягчения.

Муку просеять с какао в чашу комбайна, добавить соль, сахар, сливочное масло и растереть все в крошку. Следом добавить желтки.

Шар теста завернуть в пищевую пленку и убрать на полчаса в холодильник.

Затем равномерно распределить тесто по поверхности смазанной формы, проткнуть всю поверхность вилкой, чтобы тесто не вздулось. Выпекать при 200 °C 15 мин.

Приготовить начинку. Ягоды проварить с сахаром, пока они не дадут сок. Крахмал развести в небольшом количестве воды и влить в ягоды, хорошо перемешать и вылить начинку на пирог.

Приготовить безе. Белки хорошо взбить с сахарной пудрой (они не должны растекаться, даже при наклоне емкости, в которой взбивались).

Отсадить их из кондитерского мешочка на начинку и убрать форму обратно в прогретую духовку, пока на безе шапочки не станут золотистого цвета.



Пирог с яблоками и вишней

Ингредиенты:

- мука — 1 стакан;
- сахар — 1 стакан;
- яйца — 3 шт.;
- яблоки (большие) — 3 шт.;
- вишня — 200 г;
- корица — $\frac{1}{2}$ ч. ложки;
- ваниль — щепотка;
- сода — на кончике ножа.

Яйца взбить с сахаром до появления белой пены. Постепенно добавить в смесь муку и размешать до однородной консистенции. Добавить в тесто погашенную соком лимона соду, щепотку соли, корицу, ваниль. Из вишни вынуть косточки и слегка присыпать ягоды сахаром. Форму для запекания смазать сливочным маслом и присыпать сверху мукой. На дно формы вылить большую часть теста, затем выложить нарезанные яблоки и вишню, сверху залить оставшимся тестом. Отправить пирог в духовку, разогретую до 220 °С, на 30–40 мин.

Быстрый фруктовый пирог

Ингредиенты:

- мука — 1 стакан;
- сахар — 1 стакан;
- яйца — 4 шт.;
- сметана — 1–2 ст. ложки;
- разрыхлитель — 2 ч. ложки;
- ванильный сахар, корица — по вкусу;
- яблоки и груши — по 2 шт.

Яйца, сахар и муку взбить миксером, добавить разрыхлитель, ванильный сахар и корицу, а также сметану. Фрукты нарезать дольками. Форму смазать сливочным маслом. Большую часть теста вылить в форму, поверху выложить фрукты и залить оставшимся тестом. Выпекать, пока пирог не станет румяным (15–20 мин.).



Яблочно-творожный пирог

Ингредиенты

для теста:

- яйца — 3 шт.;
- сахар — 1 стакан;
- сметана — 1 стакан;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка;
- ванильный сахар — 1 пакетик;
- мука — 3 стакана;

для творожной начинки:

- творог — 600 г;
- сахар — 1 стакан;
- ванильный сахар — 1 пакетик;
- яйцо — 1 шт.;

для яблочной начинки:

- яблоки (крупные) — 2–3 шт.;
- сахар — 3 ст. ложки;
- корица — 1 ч. ложка.

Приготовить тесто. Миксером взбить яйца, сахар и ванильный сахар до получения однородной смеси, добавить сметану и взбивать до тех пор, пока полученная масса не прибавит в объеме. Добавить соду или разрыхлитель, постепенно вводить муку, перемешивая до получения густого, но не твердого теста. Тесто тщательно вымесить и поставить на 15 мин. в холодильник. В творог добавить яйцо, обычный и ванильный сахар, взбить миксером. Из яблок удалить зерна, порезать на кусочки, перемешать с сахаром и корицей. Тесто разделить на две части. Большую раскатать в пласт и выложить его в форму, сделав бортики. Сверху выложить творожную начинку, затем — яблочную. Из оставшегося теста вырезать тонкие полоски и украсить ими пирог, выложив на нем решетку. Смазать все взбитым яйцом, выпекать на среднем огне 40–50 мин. до готовности.



Совет. Очищенные и нарезанные яблоки не потемнеют, если их положить минут на 10 в слегка подсоленную холодную воду.



Яблочный пирог с корицей

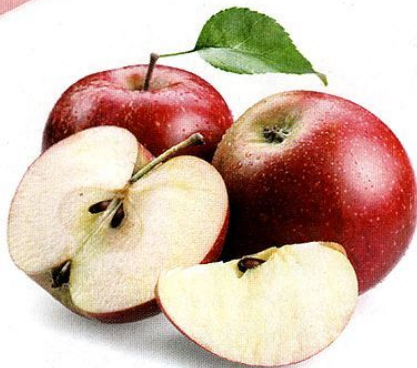
Ингредиенты

для теста:

- мука — 250 г;
- разрыхлитель — ½ пакетика;
- сахар — 125 г;
- овсяные хлопья — 2 ст. ложки;
- сливочное масло — 1 пачка;

для начинки:

- яблоки — 650 г;
- корица, сок половины лимона, сахарная пудра.



Миксером или венчиком взбить сахар и сливочное масло. Продолжая взбивать, всыпать муку и разрыхлитель. Вымесить однородное тесто.

Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать. Соком половины лимона сбрызнуть яблоки, чтобы они не потемнели.

Форму для выпечки смазать сливочным маслом и посыпать дно овсяными хлопьями.

Тесто поделить на две неравные части. Большую часть равномерно выложить в форму. Сверху уложить нарезанные яблоки и посыпать их корицей.

Из второй части теста скатать колбаску, нарезать ее на части и выложить сверху на пирог.

Разогреть духовку до 150 °С, установить решетку на средний уровень, поставить форму для выпечки и выпекать около 30 мин.

Перед подачей на стол пирог с яблоками можно посыпать сахарной пудрой.



Песочный пирог с яблоками

Ингредиенты

для теста:

- сливочное масло — 200 г;
- сахар — 100 мл;
- мука — 500 мл;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка;
- кокосовая стружка — 200 мл;
- соль — ½ ч. ложки;

для начинки:

- яблоки — 600 г;
- сахар — 3 ст. ложки;
- корица — 2 ч. ложки;
- темный ром — 3 ст. ложки.



Яблоки очистить от кожуры и серединки, порезать на тоненькие дольки. Смешать с сахаром, корицей и ромом. Дать постоять, пока готовится тесто.

Смешать муку с разрыхлителем, солью, кокосовой стружкой и сахаром. Сверху выложить кусочки масла и порубить ножом, затем быстро домесить тесто руками (получится крошка).

Форму смазать тонким слоем жира и присыпать панировочными сухарями. ¼ крошки хорошо вдавить в основание формы, тщательно ее утрамбовывая. Сверху уложить яблоки и полить ромом с сахаром, в котором замачивались яблоки. Дальше посыпать оставшейся крошкой.

Запечь в духовке при температуре 180 °С, примерно 40–50 мин.

Подавать с ванильным соусом или взбитыми сливками.



Шарлотка

Ингредиенты:

- яблоки — 1,5 кг;
- мука — 1 стакан;
- сахар — 1 стакан;
- яйца — 3 шт.;
- корица — $\frac{1}{4}$ ч. ложки;
- сливочное масло — 50 г;
- панировочные сухари.

Яблоки вымыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать крупными ломтиками. Форму для запекания смазать сливочным маслом и обсыпать сухарями. Яблоки выложить в форму. Взбить яйца с сахаром до устойчивой пенистой массы. Добавить корицу и постепенно муку. Перемешать. Вылить тесто на яблоки. Форму поставить в разогретую духовку. Выпекать 40–50 мин. при 180 °С. Перед подачей на стол пирог можно обсыпать сахарной пудрой.

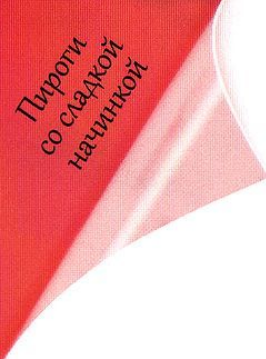
Шарлотка без яиц

Ингредиенты:

- мука — 1 стакан;
- манная крупа — 1 стакан;
- сахар — 1 стакан;
- кефир — 1 стакан;
- растительное масло — $\frac{1}{2}$ стакана;
- сода — 1 ч. ложка;
- яблоки — 3–4 шт.;
- сливочное масло — для смазывания.

Яблоки помыть, очистить от семян и нарезать довольно тонкими ломтиками. Выложить равномерным слоем в смазанную маслом форму. Муку просеять и смешать с сахаром. Добавить манку и соду. Перемешать, влить растительное масло и кефир. Взбить венчиком до однородного состояния. Приготовленное тесто выложить поверх яблок и поставить в духовку. Выпекать при 160 °С около 40 мин.





Яблочный пирог с миндальным штрейзелем

Ингредиенты

для теста:

- мука — 400 г;
- сливочное масло (размягченное) — 100 г;
- яйца — 4 шт.;
- молоко — 100 мл;
- сахар — 200 г;
- разрыхлитель — 2 ч. ложки;
- миндаль (молотый) — 100 г;
- цедра 1 лимона;

для начинки:

- яблоки (крупные) — 4 шт.;
- ликер «Амаретто» — 100 мл;

для штрейзеля:

- сливочное масло — 50 г;
- сахар — 100 г;
- миндаль (молотый) — 200 г;
- мука — 2 ст. ложки.

Яблоки очистить от кожуры, нарезать дольками и замочить в ликере минимум на 30 мин.

Масло взбить с сахаром до пышной пены, добавить ванильный сахар, аккуратно по одному ввести яйца. Добавить лимонную цедру и молоко. Просеять муку с разрыхлителем и в два приема ввести их в тесто. Добавить в тесто 100 г миндаля. Смазать маслом форму для выпечки, вылить в форму тесто, выложить на него яблоки, слегка присыпать их корицей.

Приготовить штрейзель: смешать сахар, миндаль, муку, масло и все перетереть до крошкообразного состояния.

Посыпать штрейзелем пирог и отправить его в духовку. Выпекать при температуре 180 °С около 40 мин.



Пирог с тыквенно-яблочной начинкой



Ингредиенты:

- сливочное масло — 200 г;
- яичный желток — 2 шт.;
- сахар — 300 г;
- разрыхлитель — 2 ч. ложки;
- мука — 3 стакана;
- сметана — 2 ст. ложки;
- ванильный сахар — 1 пакетик;
- тыква — 500 г;
- яблоки — 4 шт.;
- корица — 1 ч. ложка.

Размягченное масло порубить ножом с просеянной мукой и сахаром до получения крошки. Добавить в тесто разрыхлитель и перемешать. Затем добавить яичный желток, сметану, ванильный сахар и замесить тесто. Тесто завернуть в полиэтиленовый пакет и положить в холодильник на 30–40 мин. Затем тесто выложить в смазанную маслом форму, сформировать бортики.

Приготовить начинку. Тыкву и яблоки натереть на мелкой терке. Сливочное масло выложить в сковороду, добавить сахар и, периодически помешивая, прогреть на слабом огне 3–5 мин. Выложить на сковородку тыкву, и, помешивая, тушить 10 мин. Затем добавить к тыкве яблоки и тушить еще 5 мин. Выключить огонь, добавить корицу и аккуратно перемешать начинку.

Готовую начинку выложить на основу.

Выпекать пирог при температуре 180 °С от 30 до 50 мин.



Пирог с повидлом

Ингредиенты:

- мука — 2–3 стакана;
- маргарин — 250 г;
- сухие дрожжи — 10 г;
- вода (теплая) — 250 мл;
- яичный желток — 1 шт.;
- яблочное повидло — 1 стакан;
- сливочное масло;
- сахар, соль — щепотка.

В миску с теплой водой, добавить сахар, соль, чайную ложку муки и дрожжи, все перемешать и поставить в теплое место. Размягченный маргарин перетереть с мукой, добавить опару. Замесить некрутое тесто и поставить его в теплое место. Когда тесто увеличится в 2 раза, подмять его и оставить подниматься еще раз. Из $\frac{2}{3}$ теста раскатать основу, выложить повидло. Затем скатать жгутики, сделать решетку и бортики из оставшегося теста. Смазать верх пирога желтком. Выпекать при 180 °C примерно 30–40 мин. Готовое изделие смазать сливочным маслом.

Пирог с клубничным джемом



Ингредиенты:

- мука — 4 стакана;
- сахар — 1 стакан;
- яйцо — 1 шт.;
- сливочное масло — 200 г;
- майонез — 100 г;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка;
- клубничный джем — 1 банка.

Замесить тесто, разделить его на две части, скатать в шары и поместить в морозилку на 20–25 мин. Затем в форме для пирога размять большую часть теста и слегка загнуть края. Сверху уложить джем. Вторую часть теста натереть на крупной терке сверху, чтобы прикрыть начинку. Выпекать при 170–180 °C 40–45 мин.



Медовый пирог с грушами

Ингредиенты:

- мука — 1,5–2 стакана;
- сахар — 1 стакан;
- груши — 4 шт.;
- мед — 2 ст. ложки;
- корица — щепотка;
- растительное масло — $\frac{1}{2}$ стакана;
- миндальные хлопья — $\frac{1}{4}$ стакана;
- разрыхлитель — $1\frac{1}{2}$ ч. ложки;
- лимонная цедра (тертая) — 1 ч. ложка.

В кастрюле нагреть сахар, стакан воды и растительное масло. Добавить мед. Снять кастрюлю с огня, просеять в нее $1\frac{1}{2}$ стакана муки и корицу. Добавить разрыхлитель, орехи и лимонную цедру. Замесить тесто до консистенции густой сметаны. Нарезанные кубиками груши соединить с тестом. Вылить тесто в смазанную маслом форму и выпекать 35 мин. при 200 °С. Перед подачей посыпать миндальными хлопьями.

Пирог «Экзотический»



Ингредиенты:

- мука — 1 стакан;
- яйцо — 1 шт.;
- сливочное масло — 125 г;
- молоко — 1 стакан;
- ванильный крем — 200 г;
- фрукты (ананас, киви) — 500 г;
- ананасовый конфитюр — 2 ст. ложки.

Просеянную муку порубить с охлажденным маслом, добавить 2 ст. ложки воды, яйцо. Замесить тесто, завернуть его в пленку и положить в морозилку на 30 мин. Охлажденное тесто раскатать, положить в форму, проткнуть в нескольких местах вилкой. Выпекать при 220 °С 10–15 мин. Молоко взбить с ванильным кремом, смазать им пирог, украсить фруктами. Края пирога смазать растопленным конфитюром.



Пирог из лайма



Ингредиенты:

- мука — 350 г;
- яйца — 6 шт.;
- сахар — 200 г;
- сливочное масло — 100 г;
- вода — 100 г;
- сливки (20 %-ной жирности) — 150 г;
- лайм — 5 шт.

К размягченному сливочному маслу добавить 100 г сахара и муку, все смешать. Влить теплую воду и замесить тесто. Тесто скатать в шар, завернуть его в пищевую пленку и убрать в холодильник минут на 15.

Приготовить начинку. На мелкую терку натереть цедру лайма, затем выжать из плодов сок. В миску выбить яйца. Добавить к ним сливки, оставшийся сахар и хорошо размешать до однородной массы. Затем добавить цедру и сок и убрать в холодильник на 10–15 мин.

Готовое тесто равномерно распределить по дну формы и проткнуть вилкой в нескольких местах. Затем отправить основу в духовку, разогретую до 160 °С, чтобы тесто слегка пропеклось. Через 10 мин. выложить на пропеченную основу лаймово-сливочную смесь и отправить пирог в духовку еще минут на 20.

Совет. Противень после выпечки необходимо мыть сразу же. Мыть его следует только губкой и ни в коем случае не металлической щеткой, которая испортит его поверхность, и все последующие блюда из-за этих царапин будут пригорать. Также можно воспользоваться синтетической губкой или налить в противень воды, всыпать соду и прокипятить на слабом огне.





Пирог с лимонным кремом

Ингредиенты

для теста:

- мука — 200 г;
- сливочное масло — 100 г;
- яйцо — 1 шт.;
- сахар — $\frac{1}{2}$ стакана;
- цедра 1 лимона;
- соль — $\frac{1}{3}$ ч. ложки;
- сода — $\frac{1}{3}$ ч. ложки;

для крема:

- сок 2-х лимонов;
- цедра 1 лимона;
- сметана или жирные сливки — $\frac{1}{2}$ стакана;
- яйца — 4 шт.;
- сахар — 1 стакан.

Лимоны ошпарить кипятком и тщательно вымыть, затем с помощью мелкой терки снять цедру.

Сливочное масло растереть с сахаром. Добавить яйцо, лимонную цедру, соль и соду. Все тщательно взбить. Постепенно ввести муку. Готовое тесто на 15–20 мин. отправить в холодильник.

Приготовить крем. Яйца, сметану, сахар смешать с цедрой 1 лимона и свежесжатым соком.

Тесто разделить на 2 части: $\frac{3}{4}$ теста раскатать и равномерно распределить по дну и бортикам формы, сверху вылить приготовленный крем.

Оставшееся тесто раскатать, разрезать на полоски, выложить поверх теста в виде сетки.

Поместить пирог в разогретую до 180 °С духовку примерно на 40–45 мин.

Тесто должно стать золотистым, начинка загустеть.



Совет. Чтобы сохранить лимоны свежими, их следует протереть мокрым полотенцем, просушить, сложить в стеклянную банку и залить процеженным соком крыжовника.



Деревенский пирог с персиками

Ингредиенты

для теста:

- мука — 200 г;
- сахар — 100 г;
- яйцо — 1 шт.;
- сливочное масло — 150 г;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка;

для начинки:

- творог — 500 г;
- сметана — 100 г;
- яйцо — 1 шт.;
- персики — 2 шт.;
- сахар — по вкусу;
- миндальные хлопья — 2 ст. ложки.



Смешать яйцо, масло и сахар, все хорошо растереть, в конце добавить разрыхлитель.

Подсыпать муку, чтобы тесто получилось мягким, чуть-чуть липким, но держало форму. Тесто завернуть в пищевую пленку и отправить в холодильник.

Приготовить начинку. Творог протереть через сито, добавить сахар и сметану. В полученную смесь вылить взбитое яйцо. Персики порезать на дольки.

Форму для запекания смазать сливочным маслом и выложить на нее нетолстым слоем тесто, формируя при этом бортики. Затем на основу вылить начинку. Сверху выложить персики и посыпать их миндальными хлопьями.

Отправить пирог в разогретую до 180 °С духовку минут на 35–40.



Песочный пирог с абрикосами

Ингредиенты

для теста:

- мука — 200 г;
- творог — 200 г;
- яйцо — 1 шт.;
- масло — 100 г;
- сметана — 100 г;
- разрыхлитель или сода — 1 ч. ложка;

для начинки:

- абрикосы — 400 г;
- мягкий творог — 200 г;
- белый шоколад — 100 г;
- яйца — 2 шт.;
- сахар — 3–4 ст. ложки;
- ваниль — щепотка.

Масло, творог и муку перетереть в крошку, добавить яичный желток, сметану, разрыхлитель и замесить мягкое тесто. Завернуть тесто в пленку и дать ему отдохнуть.

Спелые абрикосы вымыть, разрезать на половинки, вынуть косточки.

Тесто распределить руками по дну разъемной формы (диаметром 25 см), сформировав бортики. Половину плитки белого шоколада натереть на терке и равномерно распределить по тесту. Форму с тестом поставить в холодильник.

Два желтка взбить с творогом и сахаром, добавить ваниль.

Три белка взбить в крепкую пену и осторожно смешать с творожной массой.

Вторую половину шоколада натереть и аккуратно подмешать в белково-творожную начинку.

Вынуть форму с тестом из холодильника, разложить по дну абрикосы, сверху залить начинкой.

Выпекать при 180 °С примерно 50 мин.

Пирог дать немного остыть в форме и можно подавать.



Абрикосовый пирог

Ингредиенты

для теста:

- мука — 3 стакана;
- сахар — 100 г;
- яйца — 2 шт.;
- маргарин — 1 пачка;
- разрыхлитель — 5 г;
- ванилин —
на кончике ножа;
- соль — $\frac{1}{2}$ ч. ложки;

для начинки:

- абрикосы — 400 г;
- абрикосовый йогурт — 250 г;
- яйца — 2 шт.;
- крахмал — 2 ст. ложки;

для верхнего слоя:

- сливочное масло — 100 г;
- сливки — 2 ст. ложки;
- грецкие орехи — 100 г;
- сахар — 100 г.

Размягченный маргарин измельчить и добавить в него половину муки, разрыхлитель, ванилин и соль. Перемешать при помощи двух ножей. (При перемешивании песочного теста старайтесь как можно меньше касаться его руками.) Высыпать оставшуюся муку. Отдельно взбить яйца с сахаром. Масляную крошку смешать с яичной смесью и энергично перемешать. Поставить тесто в холодильник на 2–3 ч.

Приготовить начинку. Смешать яйца, крахмал и йогурт. Абрикосы разрезать на половинки.

Приготовить верхний слой. В сотейнике растопить масло и влить в него молоко. Всыпать сахар, размешать до полного его растворения. Добавить орехи, перемешать так, чтобы они слегка заглазировались.

Раскатать тесто. Выложить его в форму и сформировать по краям бортики. Вылить начинку, аккуратно распределить абрикосы. Сверху выложить заглазированные орехи. Выпекать пирог в разогретой до 200 °С духовке примерно 30 мин.



Бисквит с абрикосами



Ингредиенты:

- мука — 1 стакан;
- яйца — 4 шт.;
- сахар — 1 стакан;
- сливочное масло — 150 г;
- разрыхлитель — 2 ч. ложки;
- абрикосы — 400 г;
- соль — щепотка;
- ванилин — щепотка;
- сахарная пудра — для украшения.

Абрикосы вымыть, удалить косточки и разрезать плоды на дольки.

Приготовить тесто. Стакан просеянной через сито муки смешать с разрыхлителем для теста.

Белки и желтки 4 яиц аккуратно разделить. Яйца должны быть холодными, что обеспечит лучшее взбивание. Полстакана сахара добавить к белкам и взбить миксером до устойчивой пены.

Оставшуюся половину сахара растереть с желтками, размягченным сливочным маслом, щепоткой соли и ванилина. Добавить подготовленную муку с разрыхлителем и тщательно размешать. В тесто ввести взбитые белки и осторожно (снизу вверх) перемешать до получения однородной массы.

Форму смазать маслом и выстелить промасленной пергаментной бумагой. Выложить слой абрикосов и залить их тестом.

Выпекать в предварительно разогретой духовке 50 мин. при температуре 180 °С. Важно не открывать духовку первые полчаса, иначе пирог оседет.

Готовому пирогу дать остыть в форме. Затем переложить его на блюдо и присыпать сахарной пудрой.



Клубничный пирог



Ингредиенты:

- мука — 3 стакана;
- сахар — 1 стакан;
- яйца — 3 шт.;
- сметана — 1 стакан;
- сливочное масло — 100 г;
- клубника — 1 стакан;
- сода — $\frac{1}{4}$ ч. ложки;
- желатин — 1 ст. ложка;
- сахар (для желе) — 1 стакан;
- вода — 2 стакана;
- ванилин, лимонная кислота, клубничный сок — по вкусу.

Муку просеять вместе с содой горкой на стол. Сделать сверху углубление, в которое вылить сметану, положить размягченное сливочное масло и яйца, затем — 1 стакан сахара. Тесто хорошо вымесить и поставить на полчаса в холодильник. Затем раскатать его и выложить в форму, смазанную маслом, сформировать бортики.

Выпекать основу в разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Приготовить желе: желатин распустить в холодной воде, добавить сироп, приготовленный из 2 стаканов воды и 1 стакана сахара, влить клубничный сок и довести до кипения на медленном огне. Добавить ванилин и лимонную кислоту, дать остыть.

Ягоды выложить на основу пирога, залить желе и поставить в холодильник, чтобы желе застыло.



Открытый пирог со сливами

Ингредиенты

для теста:

- мука — 270–300 г;
- молоко — 200 мл;
- сахар —
5–6 ст. ложек;
- разрыхлитель —
1,5–2 ч. ложки;
- яйца — 2 шт.;

- сливочное масло — 50–60 г;
- ванилин — на кончике ножа;

для начинки:

- сливы — ½ кг;
- миндальные хлопья — 2 ст. ложки;
- сливочное масло — 40 г;
- сахар — 0,5–0,75 стакана.

Сливы вымыть, разрезать вдоль на две половинки и удалить косточки.

Приготовить тесто. Муку просеять и смешать с разрыхлителем, сахаром и ванилином. Сливочное масло растопить. В миску влить растопленное масло, молоко, яйца и слегка взбить. В молочно-яичную смесь постепенно всыпать мучную массу с разрыхлителем и хорошо размешать до однородности. Тесто должно получиться по консистенции, как густая сметана.

В сковороде растопить сливочное масло, добавить сахар и довести до кипения. Выложить сливы разрезом вниз и готовить на сильном огне около 3–4 мин.

Сковороду снять с огня. Сверху на сливы аккуратно, ровным слоем выложить тесто. Выпекать пирог в нагретой до 180 °С духовке в течение 20–25 мин.

Готовый пирог сразу перевернуть на блюдо и посыпать миндальными хлопьями.



Совет. Не ленитесь просеивать муку перед формированием теста. Так мука насыщается кислородом, а изделия получаются пышными.



Бисквитный пирог со сливами

Ингредиенты:

- сливы — 500 г;
- сметана — 125 г;
- яйца — 3 шт.;
- мука — 150 г;
- сахар — 125 г;
- сливочное масло — для смазывания.

Сливы очистить от косточек и разрезать пополам. Выложить их срезом вниз в форму, смазанную маслом. Отделить желтки от белков. В желтки добавить 75 г сахара и тщательно взбить. В полученную массу добавить 125 г сметаны и аккуратно перемешать. В отдельной посуде взбить 3 белка до крепкой пены и добавить 50 г сахара, взбивать до образования блестящей плотной массы. Смешать ее с желтками, добавить 150 г просеянной муки и аккуратно перемешать. Полученным тестом залить сливы. Выпекать пирог при 200 °С 30–35 мин.

Банановый пирог

Ингредиенты:

- мука — 1 стакан;
- лимонный сок — 1 ч. ложка;
- бананы — 3 шт.;
- разрыхлитель — ½ ч. ложки;
- молоко — 3 ст. ложки;
- сахарная пудра — 1 ст. ложка;
- сахар — 3 ст. ложки;
- соль — по вкусу.

Из муки, молока, сахара, лимонного сока, разрыхлителя и соли замесить тесто и поставить его в холодильник на 30 мин. Разделить тесто пополам, одну часть поместить в смазанную маслом форму, сверху положить слой нарезанных ломтиками бананов, которые накрыть оставшимся тестом. Выпекать пирог 30 мин. в разогретой до 230 °С духовке.



Ореховый пирог с нежным кремом

Ингредиенты

для основы:

- грецкие орехи — 200 г;
- сахарная пудра — 2 ст. ложки;
- яйца — 4 шт.;
- мука — 180 г;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка;
- сахар — 130 г;
- сливочное масло — 150 г;

для сиропа.

- сахар — 150 г;
- вода — 100 мл;
- мед — 30 г;
- корица — 1 палочка;

для крема:

- сливочный сыр «Филадельфия» — 600 г;
- сахарная пудра — 50 г;
- сливки (35 %-ные) — 250 г.

Грецкие орехи и сахарную пудру перемолоть до состояния муки. Сливочное масло растопить и охладить. Яйца взбить миксером до увеличения объема в три раза. Не переставая взбивать, постепенно ввести сахар. Взбивать не менее 10 мин. В три приема ввести муку, смешанную с разрыхлителем, осторожно и быстро перемешивая лопаткой снизу вверх и по кругу. Так же в три приема ввести ореховую муку, постепенно и попеременно добавляя масло, перемешивая снизу вверх и по кругу. Поместить тесто в форму и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 30–35 мин. Из указанных ингредиентов сварить сироп и, не остужая его, пропитать этим сиропом горячий пирог. Взбить сливочный сыр с сахарной пудрой и, не переставая взбивать, маленькой струйкой ввести сливки — крем должен быть пышным и воздушным. Готовый крем нанести на пирог, разровнять и поместить в холодильник минимум на 2 ч.



Пирог с фундуком

Ингредиенты:

- мука — 150 г;
- сливочное масло — 100 г;
- яйцо — 1 шт.;
- молоко — 4 ст. ложки;
- коричневый сахар — 150 г;
- разрыхлитель — 1 ст. ложка;
- соль — 1 щепотка;
- фундук — 250 г;
- сахар — для посыпания
сверху.

Смазать форму маслом и проложить основание пергаментом. Просеять в миску муку и разрыхлитель. Добавить масло, порезанное кубиками, и втереть в муку, пока тесто не начнет напоминать крошки. Затем в полученную массу всыпать сахар и перемешать. Добавить взбитое яйцо, молоко и фундук, порезанный пополам, перемешать. Выложить тесто в форму, посыпать сахаром. Запекать при 180 °С полчаса.

Пирог с апельсинами



Ингредиенты:

- яйца — 3 шт.;
- апельсин (большой) — 1 шт.;
- мука — 1 стакан;
- сливочное масло —
- сахар — 1 стакан; 2 ст. ложки.

Апельсин почистить и порезать на маленькие кусочки. Желтки отделить от белков, белки поставить в холодильник. Желтки растереть с помощью миксера с половиной сахара добела. Белки немного посолить и взбить в плотную пену. Постепенно ввести в белковую пену оставшийся сахар. Белковую массу осторожно ввести в желтковую, добавить просеянную через сито муку и апельсины. Форму для запекания смазать сливочным маслом, выложить тесто. Запекать при 190 °С 25–30 мин.



Открытый пирог с шоколадным кремом



Ингредиенты:

- мука — 300 г;
- сахарная пудра — 150 г;
- соль — $\frac{1}{4}$ ст. ложки;
- сливочное масло — 9 ст. ложек;
- яичный желток — 1 шт.;
- горький шоколад (измельченный) — 330 г;
- сливки (густые) — $1\frac{1}{4}$ стакана.

Разогреть духовку до 190 °С.

Смешать муку, сахар и соль в кухонном комбайне. Добавить охлажденное и нарезанное кубиками масло и смешать до получения крупнозернистой массы. Добавить яичный желток и смешивать, пока тесто не начнет сбиваться в комочки. Очень аккуратно вымесить тесто, чтобы оно не рассыпалось. Положить в морозилку минут на 30.

Форму с вынимающимся дном смазать маслом. Равномерно распределить тесто по дну и стенкам формы. Основу для пирога проложить изнутри пергаментной бумагой и засыпать туда фасоль. Поместить форму в разогретую духовку и выпекать основу 25 мин. Затем вытащить пергамент с грузом и выпекать еще 10 мин.

Шоколад выложить в большую миску. В маленькой кастрюльке с толстыми стенками вскипятить сливки. Влить сливки в шоколад через сито и размешать.

Шоколадную массу вылить в охлажденную основу для пирога и оставить на 2 ч. при комнатной температуре.



Содержание

Мясные и рыбные пироги

Мясной пирог.....	6
Пирог с мясом и грибами.....	8
Рыбный пирог	10
Пирог с брокколи и курицей.....	12
Пирог с ветчиной и яйцами	14
Курник.....	16

Сырные и грибные пироги

Слоеный пирог с брынзой	18
Пирог со шпинатом и брынзой.....	20
Пирог с кабачками и сыром.....	22
Слоеный пирог с грибами	24
Блинный пирог с грибами и сыром.....	26

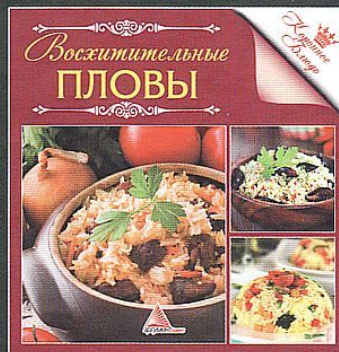
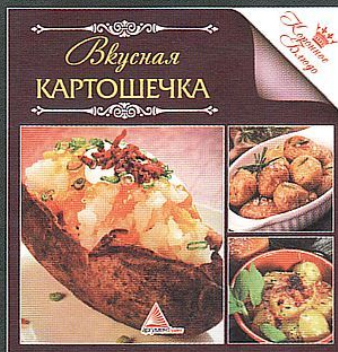
Овощные пироги

Французский луковый пирог	28
Пирог со шпинатом и рикоттой.....	30
Слоеный пирог с овощами.....	30
Открытый пирог с ревенем.....	32
Пирог с брокколи	32
Закрытый капустный пирог.....	34
Пирог со спаржей	36
Пирог из кускуса со шпинатом	38

Пироги со сладкой начинкой

Пирог «Зимняя вишня»	40
Пирог с черной смородиной.....	40

Вишневый пирог со штрейзелем.....	42
Ягодный пирог	44
Шоколадный пирог с ягодами	46
Творожный пирог с черникой	48
Пирог с малиной	48
Ягодный пирог с безе	50
Пирог с яблоками и вишней	52
Быстрый фруктовый пирог	52
Яблочно-творожный пирог	54
Яблочный пирог с корицей	56
Песочный пирог с яблоками	58
Шарлотка	60
Шарлотка без яиц	60
Яблочный пирог с миндальным штрейзелем	62
Пирог с тыквенно-яблочной начинкой	64
Пирог с повидлом.....	66
Пирог с клубничным джемом	66
Медовый пирог с грушами	68
Пирог «Экзотический»	68
Пирог из лайма	70
Пирог с лимонным кремом	72
Деревенский пирог с персиками.....	74
Песочный пирог с абрикосами	76
Абрикосовый пирог	78
Бисквит с абрикосами	80
Клубничный пирог.....	82
Открытый пирог со сливами	84
Бисквитный пирог со сливами.....	86
Банановый пирог	86
Ореховый пирог с нежным кремом	88
Пирог с фундуком	90
Пирог с апельсинами.....	90
Открытый пирог с шоколадным кремом	92



Серия «Коронное блюдо»

Домашний пирог способен украсить любое застолье. А испечь потрясающе вкусный пирог совсем несложно. Для этого нужно всего три вещи: хороший рецепт, свежие продукты и желание порадовать себя и своих близких вкусеньким. В этой книге собраны лучшие рецепты пирогов — дальше дело за Вами!

ISBN 978-617-570-310-6



9 786175 703106