

Анастасия Владимировна Кривцова
Выпечка из слоеного теста. Готовим, как профессионалы!

Кулинарные секреты (Рипол) –



ВЫПЕЧКА ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

ГОТОВИМ, КАК ПРОФЕССИОНАЛЫ!



кулинарные секреты

«Выпечка из слоеного теста / А. В. Кривцова.»: РИПОЛ классик; Москва; 2014

ISBN 978-5-386-07177-6

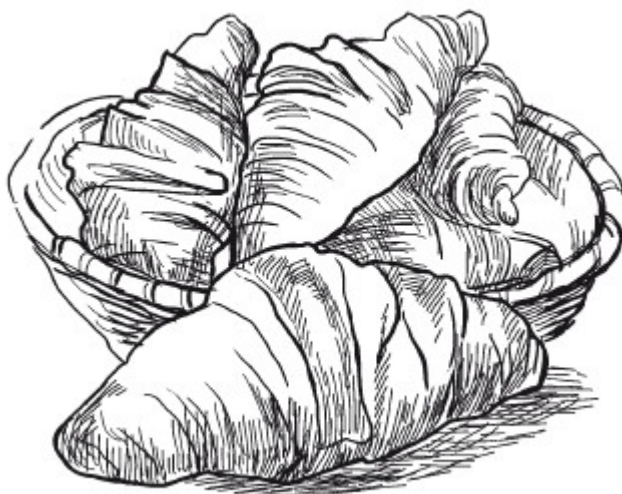
Аннотация

Выпечка из слоеного теста вкусна и тает во рту. Ее можно готовить со сладкими, а также мясными, рыбными, грибными, овощными и другими начинками. В книге собраны лучшие рецепты кулинарных изделий из слоеного теста (пирожных, пирожков, пирогов, слоек и др.) с разнообразными начинками.

Кривцова Анастасия Владимировна

Выпечка из слоеного теста. Готовим, как профессионалы!

Введение



Среди всех кулинарных и кондитерских изделий наибольшей популярностью пользуется выпечка из слоеного теста. Она отличается особым вкусом и калорийностью, разнообразными начинками и добавками. Изделия из слоеного теста подают в качестве закусок и как отличный десерт.

Для приготовления выпечки используют как готовое слоеное тесто (полуфабрикат), так и тесто домашнего приготовления. Изделия из домашнего слоеного теста отличаются чудесным вкусом, тают во рту и подтверждают кулинарное мастерство хозяйки. Существует множество рецептов слоеного теста, и можно выбрать тот, который вам больше нравится по вкусу и лучше получается.

Из слоеного теста в домашних условиях готовят самые разнообразные изделия: торты, пирожные, слойки, язычки, пироги. Для них подойдут сладкие и несладкие начинки из различных продуктов – фруктов и ягод, творога, мяса, рыбы, грибов, овощей, яиц, сыра и т. д.

Для приготовления изделий слоеное тесто нарезают пластинами, прямоугольниками, квадратами, ромбами или фигурно, а затем отправляют в печь. Из этого теста также готовят выпечку с предварительным приданием определенной формы. Таким образом выпекают бантики, рогалики, конвертики и другие вкусности.

Главными компонентами слоеного теста являются мука, сливочное масло, вода и соль. В него также добавляют органические кислоты (уксусную, лимонную, виннокаменную) и иногда алкоголь.

Мука для приготовления теста берется только пшеничная высшего сорта. Она должна быть сухой, пресновато-сладковатой на вкус. Ее предварительно просеивают для обогащения

кислородом. Из просеянной муки выпечка всегда более пышная и вкусная.

Воду для теста используют холодную, но не ледяную. Обычно по объему ее берут в 2 раза меньше, чем муки.

Воду в слоеном тесте можно заменить молоком. Выпечка при этом будет более вкусной, но тесто менее эластичным. Поэтому лучше использовать разбавленное водой молоко.

Яичные желтки заменят в слоеном тесте молоко и воду. Тесто с ними получится более пышным и нежным.

Соль улучшает вкусовые качества слоеного теста и повышает его упругость. Важно соблюдать рецептуру и добавлять соль в указанном количестве, иначе выпечка получится некачественной.

Сливочное масло (или сливочный маргарин) предварительно охлаждают. Можно воспользоваться соленым маслом, тогда соль добавляют в тесто в меньшем количестве. Чем выше содержание жира в масле, тем более пышной получается выпечка. Масло перед введением в тесто подготавливают специальным образом.

Кислоты (лимонная, уксусная, виннокаменная) или лимонный сок значительно улучшают эластичность и вкусовые качества слоеного теста.

В качестве дополнительных компонентов при выпечке из слоеного теста используют кремы, ягоды и кусочки фруктов, сухофрукты, сахарную пудру. Слоеное тесто позволяет приготовить огромный ассортимент выпечки.

Слоеное тесто многообразно. Выделяют классический рецепт его приготовления и упрощенные варианты.

Каждый кулинар или кондитер в первую очередь должен освоить именно его. На классическом слоеном тесте основано большинство рецептов приготовления слоек, слоеных пирогов, язычков и т. п.

В этой книге собраны рецепты различных изделий из слоеного теста – с начинками, посыпками, глазуриями и прочими кулинарными изысками. Освоив технологию приготовления слоеного теста в классическом и упрощенном вариантах, вы получите неограниченные возможности для кулинарного творчества. Вы сможете воплотить фантазии на любой вкус, так как слоеное тесто сочетается с любыми фаршами, начинками, кремами, джемами и прочими наполнителями. Вкусно слоеное тесто и само по себе. Достаточно смазать тесто перед выпечкой яйцом, посыпать сахаром и угощение к чаю обеспечено.

Большим достоинством слоеного теста является быстрота выпекания. Оно хорошо пропекается, а если снизу чуть-чуть и пригорит, то это легко исправить. Достаточно снять ножом подгоревший слой, и о том, что вы минуту-другую передержали выпечку при высокой температуре, никто не догадается. Поэтому выпечка из готового слоеного теста по силам даже начинающим кулинарам, а там придет и опыт приготовления такого теста своими руками. Разнообразные начинки позволят вам каждый раз удивлять близких новыми пирогами, слойками и другими изделиями и полюбившегося слоеного теста.

Виды слоеного теста

В этой главе собраны все наиболее распространенные рецепты слоеного теста, как классические, так и модифицированные и упрощенные. Общие принципы приготовления теста в них соблюдаются. Слоеное тесто требует сил и терпения, зато результат получается отличный.

Слоеное тесто может быть дрожжевым и бездрожжевым. Во втором случае оно более длительно сохраняется и его можно подвергать заморозке. Для того чтобы оно не потеряло

влагу и как можно дольше оставалось хорошего качества, его предварительно заворачивают в пищевую пленку. Дрожжевое слоеное тесто отличается быстрым старением, однако у него имеется множество других достоинств.

Классическое слоеное тесто

Классическое слоеное тесто замешивают из муки и воды. Его делают мягким и податливым. Затем в него закатывают охлажденное сливочное масло. Слои теста и масла обязательно должны быть тонкими. Для получения качественного теста потребуется немало сил и времени. Чем больше число слоев теста и чем тоньше они, тем более качественная и вкусная получится выпечка. Классическое тесто имеет 256 слоев. Тесто промышленного изготовления отличается наиболее тонкими слоями. Если вам удастся сделать в домашних условиях хотя бы 140 слоев, то вы настоящий мастер!

Закатывают в тесто сливочное масло следующим образом. Тесто-основу ровно раскатывают, на его середину кладут пласт масла (стандартный кусок). Далее тесто-основу по краям заворачивают и накладывают на масло. Получившийся конверт из теста раскатывают скалкой. Далее получившийся прямоугольник складывают в 3 раза, потом еще в 2 раза и вновь раскатывают скалкой. После этого тесто накрывают салфеткой и на 30 мин помещают в холодильник. Охлажденное тесто выкладывают на стол таким образом, чтобы открытые его края были обращены в стороны от кулинара. Тесто раскатывают опять скалкой в направлении от себя. Далее его разворачивают на 90 и еще раз раскатывают скалкой в том же направлении. Должен получиться вытянутый прямоугольник. Его опять складывают в 3 раза, а потом еще в 2 раза и опять помещают в холодильник. Все этапы приготовления классического слоеного теста повторяют еще 4–5 раз и каждый из них завершают охлаждением теста. Если этого не делать, то слои теста слипнутся и результат не оправдает ожиданий. Процесс приготовления слоеного теста может занять несколько часов. Это одна из причин, по которой многие любители выпечки из слоеного теста пользуются полуфабрикатами. Работать с готовым тестом значительно проще. Достаточно его разморозить, немного раскатать и сформировать из него необходимое кулинарное изделие. Выпечку из домашнего слоеного теста готовить значительно сложнее, зато при соблюдении технологии готовые изделия порадуют отменными качеством и вкусом.

Когда тесто готово окончательно, его раскатывают необходимым образом для получения конкретного изделия (слоек, бантиков, коржей для торта и др.).

Тесто становится разрыхленным за счет многочисленных тонких слоев, которые отделяются друг от друга жировой прослойкой. Для того чтобы слои теста получались очень тонкими и не рвались, необходимо использовать муку мягких сортов пшеницы, в которой содержится не менее 40 % клейковины.

В тесто-основу при замесе добавляют органические кислоты для повышения эластичности за счет улучшения набухания белка. Также в него добавляют соль. При недостатке этих компонентов слоеное тесто плохо сохраняет форму при выпечке и изделия из него получаются менее привлекательными. Если кислоты или соли добавить с избытком, то ухудшится вкус готового продукта, также возможна деформация заготовок из теста (они сжимаются).

В слоеное тесто иногда добавляют немного водки или коньяка. Это позволяет получить более рыхлое тесто в большем объеме. Спирт быстро испаряется и уже при температуре 78 °С, когда белки начинают сворачиваться, он придает тесту более рыхлую структуру. Это способствует также лучшему пропеканию теста. Вода начинает испаряться только при температуре 100 °С, поэтому без добавок алкоголя тесто получается менее рыхлое.

Для получения слоеного теста с более нежной структурой вместо яиц в него добавляют

яичные желтки или кладут на 1 кг муки 50–100 г сливочного масла. Если слоеное тесто замешивают на молоке, желтках, а мука отличается низким содержанием клейковины, то масло не добавляют.

Температурные параметры значительно влияют на качество слоеного теста. Если в него добавить слишком холодное масло, то тесто во время раскатывания будет крошиться. Если тесто недостаточно долго пролежало в холодильнике, то при раскатывании оно будет рваться. Слоеное тесто температурой 12–14 °С обладает наибольшей эластичностью. Если тесто подвергнуть большому охлаждению, то масло во время раскатывания пласта будет крошиться и разрушать структуру теста. Далее при выпечке комочки масла начнут таять и масло вытечет из изделия. При более высокой температуре масло тает и впитывается в тесто, что уменьшает его эластичность. Приготовлением слоеного теста в связи с этим лучше заниматься в прохладном помещении.

Перед приготовлением слоеного теста рекомендуется охладить стол и используемую посуду, кухонную утварь. Сделать это можно с помощью холодной воды или поставить на стол противень со льдом. Это охладит рабочую поверхность и понизит температуру окружающей среды.

Слоеное тесто в процессе приготовления также должно выстаиваться, иначе при прокатывании скалкой оно станет разрываться на кусочки, а готовая выпечка не будет слоиться. В связи с этим, охлаждать тесто в холодильнике необходимо по 30–40 мин. Хорошо выстаиванное тесто образует более тонкие слои. Если тесто получается недостаточно эластичным, то выстаивать его необходимо более долго.

В состав классического слоеного теста входит 670 г муки, 450 г сливочного маргарина, 34 г яиц или меланжа (взбитых яичных белков и желтков в естественных пропорциях), 9 г лимонной кислоты, 5 г соли, 285 мл воды. Муку не полностью используют для замешивания теста. Из общего количества 60–65 г берут для смешивания со сливочным маслом, а 40–100 г подсыпают в процессе раскатывания теста. Из перечисленного количества продуктов получается изделие весом 1 кг.

Для приготовления теста-основы в 3/4 воды растворяют лимонную кислоту и соль. Затем в нее добавляют меланж или яйца, а затем муку. Вымешивая тесто руками, постепенно подливают остатки воды. Тесто месят до получения однородной массы и оставляют на 30 мин на столе. За это время клейковина муки набухает и тесто повышает эластичность. Каждые 10 мин его обминают.

Сливочное масло для закатывания в тесто подготавливают. Его размягчают руками и смешивают с мукой. При этом в муку переходит часть влаги из масла и оно становится более сухим и клейким. В таком состоянии оно равномерно распределяется между слоями теста при раскатывании. Если в масло не добавить муку, то оно будет скользить между слоями теста и распределится неравномерно. В результате не удастся получить тесто с одинаково тонкими слоями. После смешивания с мукой из масла формируют прямоугольный пласт, который и располагают в центре раскатанного теста.

Раскатывание слоеного теста имеет свои особенности. Тесто выкладывают на середину посыпанного мукой стола и раскатывают скалкой таким образом, чтобы по краям оно было более тонким, чем в середине (до 1 см). В центр полученного прямоугольника выкладывают пласт смешанного с мукой сливочного масла и заворачивают его. Если тесто и масло имеют одинаковую консистенцию, то слоеное тесто получится именно такое, какое требуется. В том случае, если тесто более плотной консистенции, то масло будет выдавливаться из теста при раскатывании.

На период выстаивания тесто накрывают влажной салфеткой или немного смазывают

растопленным сливочным маслом. Это предотвратит подсыхание и образование на тесте корочки, которая снижает эластичность теста и ухудшает качество готовой выпечки.

Если для приготовления теста используют муку с низким качеством клейковины, то при последнем раскатывании тесто складывают в меньшее число слоев.

При малом количестве слоев из теста в процессе выпечки вытекает масло. В результате готовое кулинарное или кондитерское изделие становится жестким. Если в тесте превысить необходимое число слоев, то при раскатывании они порвутся. В результате во время выпекания тесто не поднимется. Готовое изделие окажется менее качественным, что отразится и на его внешнем виде и вкусе.

Для разделки слоеного теста берут только острые ножи и формы с острыми краями. Если для нарезания заготовок из теста использовать тупые предметы, то по краям тесто будет сминаться. Это приведет к тому, что при выпечке тесто плохо поднимется, а готовое изделие окажется деформированным, некрасивым. Осторожно следует брать руками и заготовки из теста.

Если необходимо выпечь большой пласт, например для торта, то слоеное тесто раскатывают размером, превышающим противень в длину и ширину. Противень смачивают водой и затем на него укладывают пласт теста. Его осторожно поправляют, сдвигая с краев к середине.

При выпекании многих изделий слоеное тесто сверху смазывают яйцом. При этом не затрагивают края и срезы теста, иначе яйцо затвердеет и не позволит тесту высоко подняться.

Таблица 1

Признаки и причины некачественной выпечки из слоеного теста

Признак выпечки низкого качества	Причина
Тесто плохо поднялось, плохо слонится	Избыточное число слоев Тесто мало выстаивали Тесто быстро и с чрезмерной силой раскатывали
Тесто поднялось нерав- номерно	Низкое качество муки Недостаточное содержание соли и кислоты в тесте Тесто и масло во время раскатыва- ния отличались по консистенции
Выпечка сжалась, полу- чилась с сухим и жест- ким мякишем	Тупые инструменты для разделки теста Затекание начинки на края теста
Выпечка внутри влаж- ная, со слипшимися сло- ями	Избыточное содержание соли и кис- лоты в тесте Перед выпеканием тесто недоста- точно выстоялось
Выпечка имеет серый цвет	Недостаточное содержание масла в тесте При сворачивании с теста плохо сме- тали мучную посыпку
Выпечка имеет темный цвет	Выпекали при высокой температуре

Выпекают большинство изделий из слоеного теста при температуре 210–230 °С. Увлажнение при этом не требуется. Готовые изделия осторожно остужают и обращаются с ними бережно, не сотрясают. Тогда тесто во время остывания не осядет. Если выпечку сразу вынуть после отключения нагрева, то она осядет и внутри образуется влажный слой, который ухудшит вкус.

При выпечке слоеное тесто увеличивается в объеме в 3–6 раз. Это происходит за счет растопления сливочного масла, выделения из него и испарения влаги. Для того чтобы тесто поднялось равномерно и готовые изделия были красивой формы, тесто перед выпечкой в нескольких местах прокалывают. Это можно сделать зубочисткой или вилкой. В таблице приводятся основные причины получения некачественной выпечки. Зная все тонкости работы со слоеным тестом, вы всегда приготовите из него отличные изделия.

Пресное слоеное тесто

В состав пресного слоеного теста входят мука, вода и сливочное масло. Мука и масло используются в равных весовых частях. В воду добавляют водку, соль и кислоту, перемешивают, а затем постепенно подсыпают просеянную муку. В течение 5–8 мин вымешивают тесто. Можно добавить в него 1–2 ст. л. сливочного масла. Как только оно станет

плотной консистенции и начнет легко отделяться от рук и стенок посуды, из него формируют шар, который накрывают влажной салфеткой и охлаждают 30 мин в холодильнике. Далее тесто готовят подобно классическому слоеному тесту, состоящему из 140–260 слоев.

В рецепте пресного слоеного теста могут присутствовать яйца. При этом соблюдаются определенные пропорции между компонентами. На 2,7 стакана муки берут 1 пачку сливочного масла, 1 стакан воды, 1 яйцо, 1 ст. л. водки, 3 ч. л. 9 %-ного уксуса, 0,5 ч. л. соли.

Сначала в стакан выливают яйцо. Затем туда добавляют воду, уксус, соль и только потом водку. Нельзя добавлять водку непосредственно к яйцам, так как это приводит к сворачиванию белка и ухудшает качество теста. Содержимое стакана тщательно перемешивают и переливают в посуду для приготовления теста.

Далее просеивают муку и постепенно подмешивают ее к жидкости. Тесто должно получиться крутым, легко отделяться от рук. Ком теста заворачивают во влажную салфетку или пищевую пленку и охлаждают 1–2 ч в холодильнике.

Затем тесто раскатывают прямоугольником толщиной 0,5 см. Сливочное масло размягчают и покрывают им 2/3 пласта теста, оставляя свободной одну часть пласта и отступив от краев на 1,5 см. Ненамазанной частью теста накрывают половину той, что покрыта сливочным маслом.

Далее свободную треть теста с маслом накладывают на полученные 2 слоя. В итоге получается трехслойный прямоугольник из теста. Его раскатывают скалкой в одном направлении – по длине.

Далее процесс приготовления пресного слоеного теста аналогичен вышеприведенному. Слоеное пресное тесто можно хранить в морозильнике или сразу использовать для выпечки.

Слоеное тесто быстрого приготовления

Для быстрого приготовления слоеного теста муку и сливочное масло берут в равных частях. Муку, как обычно, сначала просеивают. Затем в нее добавляют соль, перемешивают и высыпают на рабочий стол. В муку кладут порубленное мелкими кубиками сливочное масло. Далее муку и масло рубят ножом до получения мелкой крупки. Затем постепенно подливают 8 ст. л. холодной воды. После получения однородной массы тесто накрывают влажной салфеткой или пищевой пленкой и перекладывают в холодильник. Далее готовят обычным способом. Такое тесто подходит для выпечки коржей для тортов, пирожков с несладкими начинками, сырных палочек и др.

Слоеное тесто со сливками

Сливочное слоеное тесто отличается от обычного более сложным составом. Для его приготовления на 1 весовую часть муки берут 0,5 части сливочного масла и 0,4 части сливок или сметаны. Также в тесто добавляют 0,5 ч. л. разрыхлителя, который сначала смешивают с 0,25 ч. л. соли и только потом всыпают в муку. Далее в муку добавляют порубленное кусочками охлажденное сливочное масло. Его продолжают рубить вместе с мукой, затем добавляют сливки или сметану и вымешивают тесто. Из него потом формируют шар, накрывают влажной салфеткой и охлаждают в холодильнике.

Этот вариант слоеного теста подходит для приготовления коржей для тортов и пирогов, печенья, соленых палочек. При использовании свежего сливочного масла выпечка получается особенно вкусной.

Если при формовке изделий необходимо соединить края теста, то их предварительно

смачивают холодной водой, а придавливают не руками, а вилкой. Не рекомендуется долго выпекать изделия из такого теста, так как они могут приобрести горьковатый привкус.

Творожное слоеное тесто

В состав слоеного теста можно добавлять творог. В этом случае мука, сливочное масло и творог используются в равных весовых частях. На каждые 250 г муки добавляют 0,5 ч. л. разрыхлителя. Муку смешивают с солью и разрыхлителем, а затем добавляют туда рубленое сливочное масло. Творог оставляют для стекания лишней влаги, а затем протирают сквозь сито прямо над маслом. Из всех продуктов вымешивают на столе однородное тесто. Далее его уже известным образом охлаждают и разделяют. Из творожного слоеного теста получаются вкусное печенье с разнообразными начинками, корзиночки для наполнения кремом, ягодами, слойки и др.

Дрожжевое слоеное тесто

В состав слоеного теста можно вводить дрожжи. Дрожжевое слоеное тесто получается «рваным». Слои в нем образуются не только за счет прослойки жира, но и пор, которые получаются при брожении дрожжей и выделении пузырьков газа. Чем больше жира входит в состав теста, тем более слоистым оно получается.

Дрожжевое слоеное тесто готовят из 2 весовых частей муки и 1 такой же части сливочного масла. Сначала замешивают дрожжевое тесто. Его выдерживают в прохладном месте при температуре 10–2 °С, для того чтобы пошли процессы брожения и можно было ввести в него масло. Тесто раскатывают пластом толщиной 5 мм. Его делят на 3 равные части. Разделительные линии только намечают ножом, оставляя пласт теста цельным. Затем на среднюю часть теста наносят размягченное сливочное масло, предварительно смешанное с мукой (десятая часть от общего количества).левой свободной частью пласта накрывают ту, что смазана маслом. Свободную поверхность пласта вновь смазывают сливочным маслом и накрывают правой третью. Далее сложенное в 3 слоя тесто посыпают мукой и раскатывают скалкой до толщины 1–1,5 см. После этого с поверхности теста сметают муку. Тесто сворачивают в 4 раза и вновь раскатывают. Обычно слоеное дрожжевое тесто готовят всего лишь в 24–32 слоя. Подготовленное тесто охлаждают в холодильнике. Для того чтобы слои в нем были более выраженными, можно после смазывания маслом посыпать тесто сахаром.

Дрожжевое слоеное тесто более мягкое, чем пресное слоеное. Из него выпекают печенье, палочки с сыром, тмином и др.

Французское слоеное дрожжевое тесто готовят следующим образом. В 80 мл воды комнатной температуры растворяют 5 г сухих дрожжей. Далее просеивают 210 г муки и добавляют к ней 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. сухого молока и 1 ч. л. соли. В последнюю очередь добавляют 15 г растопленного сливочного масла. Руками замешивают тесто однородной консистенции. Посуду с ним накрывают пищевой пленкой и ставят в теплое место на 1,5 ч. За это время объем теста увеличивается в 2 раза. Тесто обминают руками и ставят на 1 ч в холодильник. Его объем вновь удваивается по истечении указанного срока. Его обминают еще раз и на 30 мин кладут в морозильную камеру. Далее тесто раскатывают в прямоугольный пласт, длина которого в 3 раза превышает ширину. Половину пласта смазывают 65 г размягченного сливочного масла, накрывают второй половиной и на 30 мин помещают опять в морозильную камеру. Затем еще 1 ч выдерживают в холодильнике. Далее тесто смазывают аналогичным образом еще таким же количеством сливочного масла и все действия с ним

повторяют. Из готового теста получаются очень вкусные круассаны.

Готовое слоеное тесто

Готовое слоеное тесто удобно в использовании. Не нужно тратить много сил и времени на его приготовление, достаточно только его разморозить. Однако в его состав входит не сливочное масло, а сливочный маргарин, что отражается на вкусовых качествах выпечки.

Тесто сначала освобождают от упаковки. Если оно имеет вид сложенных пластов, то необходимо их разделить и размораживать по отдельности в течение 20 мин. Затем пласты теста смачивают холодной водой, кладут друг на друга и раскатывают в один пласт необходимых размеров (площади и толщины). Скалкой двигают сначала в направлении справа налево, затем обратно. Потом тесто раскатывают в направлении вверх-вниз. Учтите, что при выпечке слоеное тесто уменьшается по площади. Поэтому коржи и иные заготовки из него нарежьте несколько больших размеров, чем предполагаются готовые изделия.

Перед выпечкой изделия из слоеного теста в течение 15–30 мин охлаждают в холодильнике. Посуду для выпекания слоеного теста смазывают не маслом, а холодной водой. Испаряясь, она способствует поднятию слоев теста и выпечка получается высокой, мягкой.

После вырезания из теста различных фигурок часто остаются небольшие кусочки неправильной формы. Их можно объединить и раскатать в пласт, из которого затем вырезать дополнительные фигурки для выпечки.

Сладкая выпечка из слоеного теста

Пироги

Пирог с яблоками

250 г слоеного теста
по 50 г сливочного масла, муки
5 средних кислых яблок
1 яичный желток
сахар
ваниль
2 ч. л. воды

На стол высыпьте немного муки, распределите ее по поверхности. На муку выложите тесто, раскатайте его в прямоугольник 20 × 30 см, с помощью ножа придайте краям ровную форму. Противень смажьте небольшим количеством масла, выложите на него тесто и поставьте в холодильник.

Яблоки вымойте, очистите, нарежьте небольшими кусочками толщиной 1 см, посыпьте сахаром и ванилью. Желток взбейте в отдельной чаше вместе с водой.

Достаньте противень из холодильника, смажьте тесто желтком, отступив от краев по 3 см, и прорежьте насквозь по этому периметру. На смазанную желтком часть теста выложите яблоки, сверху равномерно распределите рубленое масло. Поставьте пирог в нагретую до 200 °С духовку на 30 мин.

Пирог с тыквой

1 кг слоеного теста
2 кг тыквы
500 г сахара
300 г маргарина
200 г сливочного масла
50 г апельсиновой цедры
12 яиц
4 яблока
ваниль
корица
2 л молока

Разделите тесто на несколько одинаковых частей и раскатайте каждую в лепешку, размер которой соответствует размеру вашей формы для выпекания. Подсушите лепешки в духовке несколько минут.

Тыкву и яблоки вымойте и очистите. Тыкву натрите на терке, яблоки нарежьте небольшими кусочками, добавьте к ним половину сахара, ваниль и корицу, влейте половину молока и поставьте тушиться на 15–20 мин. В готовую тушеную тыкву добавьте половину масла, перемешайте, охладите.

Отделите в яйцах желтки от белков. Желтки взбейте с половиной оставшегося сахара, белки – со второй половиной оставшегося сахара. Введите обе полученные массы в тыквенно-яблочную смесь по отдельности. Если начинка получилась достаточно густой, ее можно немного развести молоком.

Противень смажьте маслом, выложите на него лепешку, смажьте ее маргарином, распределите поверх часть начинки, повторите аналогичные действия со всеми лепешками, верхний слой проткните вилкой в нескольких местах. Поставьте пирог в предварительно нагретую до 150–180 °С духовку и выпекайте 30 мин.

Пирог с клубникой

250 г слоеного теста
200 г клубники
по 50 г сливочного масла, муки
1 яичный желток
сахар
апельсиновая цедра
корица
2 ч. л. воды

На стол высыпьте немного муки, распределите ее по поверхности. На муку выложите тесто, раскатайте его в прямоугольник 20 × 30 см, с помощью ножа придайте краям ровную форму. Противень смажьте небольшим количеством масла, выложите на него тесто и поставьте в холодильник.

Клубнику вымойте, смешайте с сахаром, корицей, апельсиновой цедрой и измельчите в

блендере до образования однородной массы. Желток взбейте в отдельной чаше вместе с водой.

Достаньте противень из холодильника, смажьте тесто желтком, отступив от краев по 3 см, и прорежьте насквозь по этому периметру. На смазанную желтком часть теста выложите клубничную массу, сверху равномерно распределите рубленое масло. Поставьте пирог в нагретую до 200 °С духовку на 30 мин.

Штрудель с яблоками и грушами

250 г слоеного теста
100 г измельченного печенья
50 г сахарной пудры
4 яблока
2 груши
1 яйцо
5 ст. л. сахара
2 ст. л. муки
1 ст. л. сливочного масла
ваниль

Яблоки и груши вымойте, очистите, нарежьте небольшими кусочками, смешайте с сахаром, печеньем, ванилью, мукой и дайте постоять 30 мин.

Тесто разделите пополам и раскатайте 2 лепешки. На каждую лепешку выложите начинку, сверните рулеты.

Противень смажьте маслом, выложите на него рулеты, смазанные яйцом, и выпекайте в нагретой до 180 °С духовке 40 мин. Готовый штрудель посыпьте сахарной пудрой.

Штрудель с малиной

250 г слоеного теста
200 г малины
100 г измельченных ядер грецких орехов
50 г сахарной пудры
1 яйцо
5 ст. л. сахара
2 ст. л. муки
растительное масло
корица

Малину вымойте, смешайте с сахаром, орехами, корицей, мукой и дайте постоять 30 мин.

Тесто разделите пополам и раскатайте 2 лепешки. На каждую лепешку выложите начинку, сверните рулеты.

Противень смажьте маслом, выложите на него рулеты, смазанные яйцом, и выпекайте в нагретой до 180 °С духовке 40 мин. Готовый штрудель посыпьте сахарной пудрой.

Пирог с сыром и грушами

250 г слоеного теста

3 груши
2 яйца
1 яблоко
200 мл 15 %-ной сметаны
150 г твердого сливочного сыра
50 г муки
растительное масло
сахар

Груши и яблоко вымойте, очистите, нарежьте небольшими ломтиками, посыпьте сахаром. Отделите белки от желтков. Желтки смешайте со сметаной, белки взбейте, введите в сметану и тщательно перемешайте до получения однородной массы.

На стол высыпьте немного муки, распределите ее по поверхности. На муку выложите тесто, раскатайте его в прямоугольник 20 × 30 см, с помощью ножа придайте краям ровную форму.

Противень смажьте растительным маслом, выложите тесто, груши с яблоками, залейте смесью из яиц и сметаны, поверх выложите тонкие ломтики сыра. Поставьте противень в прогретую до 180 °С духовку на 40 мин.

Пирог с вишней и смородиной

250 г слоеного теста
по 150 г вишни без косточек, красной смородины
100 г сахара
по 50 г сливочного масла, муки
1 яичный желток
2 ч. л. воды

На стол высыпьте немного муки, распределите ее по поверхности. На муку выложите тесто, раскатайте его в прямоугольник 20 × 30 см, с помощью ножа придайте краям ровную форму. Противень смажьте небольшим количеством масла, выложите на него тесто и поставьте в холодильник.

Вишню и смородину вымойте, смешайте с сахаром и измельчите в блендере до образования однородной массы. Желток взбейте в отдельной чаше вместе с водой.

Достаньте противень из холодильника, смажьте тесто желтком, отступив от краев по 3 см, и прорежьте насквозь по этому периметру. На смазанную желтком часть теста выложите вишнево-смородиновую массу, сверху равномерно распределите рубленое масло. Поставьте пирог в нагретую до 200 °С духовку на 30 мин.

Пирог с грушами, яблоками и сливой

250 г слоеного теста
по 2 некрупных груши, яблока
8 слив
2 яйца
150 мл 15 %-ной сметаны
50 г муки

растительное масло
сахар
корица

Груши и яблоки вымойте, очистите, нарежьте небольшими ломтиками, посыпьте сахаром и корицей. Сливы вымойте, разделите пополам, удалите косточки. Отделите белки от желтков. Желтки смешайте со сметаной, белки взбейте, введите в сметану и тщательно перемешайте до получения однородной массы.

Противень смажьте растительным маслом, выложите тесто, груши с яблоками, залейте смесью из яиц и сметаны, украсьте сливой. Поставьте противень в прогретую до 180 °С духовку на 40 мин.

Закрытый пирог с яблоками

500 г слоеного теста
150 г ореховой пасты
по 3 яблока, груши
1 яйцо
3 ч. л. сахар
2 ч. л. муки
сливочное масло
ваниль
корица
1 ст. л. воды

Разбейте яйцо в отдельную миску и немного взбейте. Около 1 ст. л. полученной массы переложите в отдельный стакан, добавьте воды и перемешайте. В миску с оставшейся ячной массой добавьте пасту, ваниль и корицу, перемешайте. Яблоки и груши вымойте, очистите, нарежьте большими кусочками и смешайте с мукой.

Тесто разделите пополам и раскатайте 2 пласта, размеры которых соответствуют размеру вашего противня или формы для выпекания, при необходимости обрежьте выступающие края.

Смажьте противень маслом, выложите на него первый пласт теста, распределите поверх ореховую пасту и яблоки, накройте вторым пластом и тщательно скрепите края. Смажьте пирог смесью яйца с водой, украсьте любым рисунком и посыпьте сахаром. Поставьте противень в предварительно прогретую до 200 °С духовку на 20–30 мин.

Пирог с яблоками

250 г слоеного теста
8 яблок
3 яичных желтка
50 г вишни
400 мл молока
100 мл белого вина
6 ст. л. сахара
4 ст. л. муки
по 0,5 ч. л. апельсиновой, лимонной, мандариновой цедры

ваниль

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм. Соедините муку, сахар, ваниль, цедру, желтки и 50 мл молока, перемешайте до однородной массы. Влейте оставшееся молоко и вино, поставьте на огонь и варите, постоянно помешивая, пока крем не загустеет.

Яблоки вымойте и с помощью овощечистки нарежьте длинными тонкими лентами, из которых сверните розочки. Вишню вымойте, удалите косточки.

Противень смажьте маслом, выложите на него тесто, поверх распределите крем, уложите розочки и украсьте вишней. Поставьте пирог в нагретую до 180 °С духовку на 30 мин.

Пирог с тыквой, яблоками и изюмом

Для теста:

3 стакана муки

500 г сливочного масла

3 яйца соль

200 мл воды

Для начинки:

по 200 г мякоти тыквы, изюма, кураги, измельченных ядер грецкого ореха

150 г сахара

по 2 яблока, груши

1 яйцо

сливочное масло

Из ингредиентов для теста замесите тесто.

Яблоки и груши вымойте, очистите, нарежьте небольшими кусочками. Тыкву натрите на терке. Изюм и курагу тщательно промойте и пропустите через мясорубку. Соедините изюм, курагу, яблоки, груши, тыкву и орехи, перемешайте.

Тесто раскатайте в лепешку толщиной около 5 мм и выложите на смазанный маслом противень. В центр теста положите начинку и посыпьте сахаром, края нарежьте полосками от центра к краю и переплетите получившиеся ленточки так, чтобы они покрывали начинку. Яйцо слегка взбейте и смажьте им пирог. Поставьте противень в предварительно нагретую до 220–240 °С духовку на 30–40 мин.

Пирог с тыквой и крыжовником

Для теста:

3 стакана муки

500 г сливочного масла

3 яйца соль

200 мл воды

Для начинки:

по 250 г мякоти тыквы, крыжовника

150 г сахара

1 яйцо

сливочное масло

Из ингредиентов для теста замесите тесто.

Тыкву натрите на терке. Крыжовник вымойте, пропустите через мясорубку и соедините с тыквой.

Тесто раскатайте в лепешку толщиной около 5 мм и выложите на смазанный маслом противень. В центр теста положите начинку и посыпьте сахаром, края нарежьте полосками от центра к краю и переплетите получившиеся ленточки так, чтобы они покрывали начинку. Яйцо слегка взбейте и смажьте им пирог. Поставьте противень в предварительно нагретую до 220–240 °С духовку на 30–40 мин.

Закрытый пирог с вишней

500 г слоеного теста

250 г вишни без косточек

200 г ореховой пасты

по 50 г кураги, изюма

1 яйцо

сливочное масло

3 ч. л. сахар

корица

1 ст. л. воды

Разбейте яйцо в отдельную миску и немного взбейте. Около 1 ст. л. полученной массы переложите в отдельный стакан, добавьте воды и перемешайте. В миску с оставшейся ячной массой добавьте пасту и корицу, перемешайте. Курагу и изюм вымойте и пропустите через мясорубку вместе с вишней.

Тесто разделите пополам и раскатайте 2 пласта, размеры которых соответствуют размеру вашего противня или формы для выпекания, при необходимости обрежьте выступающие края.

Смажьте противень маслом, выложите на него первый пласт теста, распределите поверх ореховую пасту и вишню с курагой и изюмом, накройте вторым пластом и тщательно скрепите края. Смажьте пирог смесью яйца с водой, украсьте любым рисунком и посыпьте сахаром. Поставьте противень в предварительно прогретую до 200 °С духовку на 20–30 мин.

Пирог с ежевикой и малиной

250 г слоеного теста

по 200 г малины, ежевики

4 ст. л. сахара

Тесто разделите пополам и раскатайте каждую часть в лепешку. Малину и ежевику вымойте, перемешайте с сахаром.

Смажьте маслом 2 небольшие формы для выпекания, выложите в них тесто, поверхность равномерно распределите начинку. Поставьте формы в предварительно нагретую до 150–200 °С духовку на 20–30 мин.

Пирог с абрикосами и сливой

250 г слоеного теста
по 250 г абрикосов, слив
по 50 г сахара, сливочного масла
1 яйцо

Абрикосы и сливы вымойте, разделите пополам, удалите косточки и измельчите в блендере до кашеобразного состояния.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм и выложите на смазанный маслом противень. В центр теста положите начинку и посыпьте сахаром, края нарежьте полосками от центра к краю и переплетите получившиеся ленточки так, чтобы они покрывали начинку. Яйцо слегка взбейте и смажьте им пирог. Поставьте противень в предварительно нагретую до 200 °С духовку на 30–40 мин.

Пирог со сливой

250 г слоеного теста
200 г сливы
150 г сливочного масла
100 г сахара
корица

Тесто разделите пополам, каждую часть раскатайте в пласт толщиной около 5 мм. Противень смажьте маслом, положите на него тесто и уберите в холодильник.

Сливы вымойте, разделите пополам, удалите косточки и пропустите через мясорубку. На среднем огне в сотейнике растопите масло, смешанное с сахаром и корицей, несколько раз перемешайте и держите на огне 5 мин, пока масса не приобретет карамельный цвет. Выложите в сотейник сливы и тушите 10–15 мин.

Достаньте противень из холодильника, выложите начинку на первый пласт теста, накройте вторым и тщательно закрепите все края. Поставьте противень в предварительно нагретую до 200 °С духовку на 20–30 мин.

Пирог с ревенем

250 г слоеного теста
150 г ревеня
по 50 г сливочного масла, сахара
1 яйцо
ваниль

Тесто разделите пополам, каждую часть раскатайте в пласт толщиной около 5 мм. Противень смажьте маслом, положите на него тесто и уберите в холодильник.

Ревень вымойте, очистите, пропустите через мясорубку и смешайте с ванилью и сахаром.

Достаньте противень из холодильника, выложите начинку на первый пласт теста, накройте вторым и тщательно закрепите все края. Яйцо взбейте и смажьте им пирог. Поставьте противень в предварительно нагретую до 200 °С духовку на 20–30 мин.

Пирог со смородиной и курагой

250 г слоеного теста
250 г черной смородины
100 г сахара
по 50 г кураги, сливочного масла
1 яйцо

Смородину и курагу вымойте и пропустите через мясорубку.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм и выложите на смазанный маслом противень. В центр теста положите начинку и посыпьте сахаром, края нарежьте полосками от центра к краю и переплетите получившиеся ленточки так, чтобы они покрывали начинку.

Яйцо слегка взбейте и смажьте им пирог. Поставьте противень в предварительно нагретую до 200 °С духовку на 30–40 мин.

Пирог с абрикосами и грушами

250 г слоеного теста
200 г абрикосов
2 груши
по 50 г сахара, сливочного масла
1 яйцо

Фрукты вымойте. Абрикосы разделите пополам и удалите косточки. Груши очистите, удалите сердцевину и измельчите в блендере до кашеобразного состояния вместе с абрикосами.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм и выложите на смазанный маслом противень. В центр теста положите начинку и посыпьте сахаром, края нарежьте полосками от центра к краю и переплетите получившиеся ленточки так, чтобы они покрывали начинку.

Яйцо слегка взбейте и смажьте им пирог. Поставьте противень в предварительно нагретую до 200 °С духовку на 30–40 мин.

Пирог с крыжовником и черешней

250 г слоеного теста
по 150 г крыжовника, черешни без косточек
100 г сахара
50 г сливочного масла
1 яйцо

Крыжовник и черешню вымойте, пропустите через мясорубку.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм и выложите на смазанный маслом противень. В центр теста положите начинку и посыпьте сахаром, края нарежьте полосками от центра к краю и переплетите получившиеся ленточки так, чтобы они покрывали начинку.

Яйцо слегка взбейте и смажьте им пирог. Поставьте противень в предварительно нагретую до 200 °С духовку на 30–40 мин.

Пирог с крыжовником и малиной

250 г слоеного теста
по 150 г крыжовника, малины
по 100 г сахара
50 г сливочного масла
1 яйцо

Крыжовник и малину вымойте, пропустите через мясорубку.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм и выложите на смазанный маслом противень. В центр теста положите начинку и посыпьте сахаром, края нарежьте полосками от центра к краю и переплетите получившиеся ленточки так, чтобы они покрывали начинку.

Яйцо слегка взбейте и смажьте им пирог. Поставьте противень в предварительно нагретую до 200 °С духовку на 30–40 мин.

Пирожные

Пирожное с яблочной начинкой

500 г слоеного теста
3 яблока
сливочное масло
сахарная пудра вода

Яблоки вымойте, нарежьте тонкими пластинами, выложите в сковороду, влейте немного воды и тушите 5–10 мин.

Тесто раскатайте и нарежьте полосками 5 × 25 см. На каждую полоску по всей длине выложите пластинки яблок, начиная самыми маленькими и заканчивая большими. Затем сверните из полосок теста розы, чтобы яблоки оказались внутри.

Смажьте противень сливочным маслом, выложите розочки и поставьте в предварительно разогретую до 150–180 °С духовку на 20–30 мин. Готовые розочки посыпьте сахарной пудрой.

Пирожное с клубникой

450 г слоеного теста
250 г клубники
200 г сахара
4 яичных белка
1 киви
сливочное масло
сахарная пудра соль
50 мл воды

Ягоды вымойте и разрежьте пополам. Киви вымойте, очистите и нарежьте небольшими дольками.

Тесто раскатайте и с помощью любой круглой формочки диаметром около 8 см вырежьте круги. Противень смажьте маслом, выложите кружочки теста и поставьте в предварительно

разогретую до 180 °С духовку на 20–30 мин.

Соедините сахар и воду и сварите сироп, степень готовности которого определите следующим образом: капелька сиропа, зажатая между смоченными в холодной воде пальцами, должна образовывать нить. Охладите готовый сироп до температуры 40 °С. Яичные белки взбейте с солью до крутой пены, добавьте сироп и взбивайте снова около 5 мин.

Кружочки теста достаньте из духовки, немного охладите и разрежьте вдоль пополам. На одну часть выложите белковый крем и клубнику, накройте второй половинкой, сверху посыпьте сахарной пудрой и украсьте долькой киви и клубникой.

Пирожное с бананом

450 г слоеного теста
200 г сахара
по 4 банана, яичных белка
1 апельсин
сливочное масло
сахарная пудра
соль
50 мл воды

Банан, вымойте, очистите и нарежьте небольшими кружочками. Апельсин вымойте, очистите и нарежьте небольшими дольками.

Тесто раскатайте и с помощью любой круглой формочки диаметром около 8 см вырежьте круги. Противень смажьте маслом, выложите кружочки теста и поставьте в предварительно разогретую до 180 °С духовку на 20–30 мин.

Соедините сахар и воду и сварите сироп, степень готовности которого определите следующим образом: капелька сиропа, зажатая между смоченными в холодной воде пальцами, должна образовывать нить. Охладите готовый сироп до температуры 40 °С. Яичные белки взбейте с солью до крутой пены, добавьте сироп и взбивайте снова около 5 мин.

Кружочки теста достаньте из духовки, немного охладите и разрежьте вдоль пополам. На одну часть выложите белковый крем и банан, накройте второй половинкой, сверху посыпьте сахарной пудрой и украсьте долькой апельсина и кружочком банана.

Пирожное с киви

450 г слоеного теста
200 г сахара
100 г красной смородины
4 яичных белка
3 киви
кокосовая стружка
сахарная пудра соль
50 мл воды

Киви вымойте, очистите и нарежьте небольшими кружочками. Смородину вымойте и тщательно переберите.

Тесто раскатайте и с помощью любой круглой формочки диаметром около 8 см вырежьте

круги. Противень смажьте маслом, выложите кружочки теста и поставьте в предварительно разогретую до 180 °С духовку на 20–30 мин.

Соедините сахар и воду и сварите сироп, степень готовности которого определите следующим образом: капля сиропа, зажатая между смоченными в холодной воде пальцами, должна образовывать нить. Охладите готовый сироп до температуры 40 °С. Яичные белки взбейте с солью до крутой пены, добавьте сироп и взбивайте снова около 5 мин.

Кружочки теста достаньте из духовки, немного охладите и разрежьте вдоль пополам. На одну часть выложите белковый крем и кружок киви, накройте второй половинкой, сверху посыпьте кокосовой стружкой и сахарной пудрой и украсьте кружочком киви и ягодами смородины.

Персиковое пирожное

250 г слоеного теста
100 г малины
3 персика
1 яйцо
сливочное масло
сахарная пудра

Тесто раскатайте и вырежьте 3 круга, диаметр которых немного превосходил бы диаметр персиков.

Малину тщательно промойте и переберите. Персики вымойте, разделите пополам, удалите косточки и нарежьте небольшими дольками. Яйцо взбейте.

На круги теста по кругу выложите дольки персика, в центр – несколько ягод малины, смажьте яйцом. Противень смажьте маслом, выложите подготовленные пирожные и поставьте в разогретую до 200 °С духовку на 10–15 мин. Готовые пирожные посыпьте сахарной пудрой.

Пирожное с лимонным кремом

450 г слоеного теста
100 г сахара
1 яйцо
20 мл лимонного сока
2 ч. л. лимонной цедры
сливочное масло
250 мл воды

Для начинки:

400 г творога со сметаной
по 150 г сахара, сливочного масла
5 яичных желтков
3 лимона

Для украшения:

по 50 г черной и красной смородины, вишни без косточек, крыжовника
сахарная пудра

Для приготовления начинки вымойте лимоны, цедру натрите на мелкой терке, сок отожмите. Смешайте полученные цедру и сок с сахаром, желтками и творогом со сметаной, взбейте до однородного состояния. Полученный лимонный крем поставьте на средний огонь на водяную баню и готовьте 5–10 мин, постоянно помешивая чистой деревянной ложкой, пока смесь не начнет густеть. Снимите крем с плиты, добавьте масло и размешивайте, пока оно полностью не растает, и смесь не станет однородной. Переложите крем в сито с мелко решеткой, тщательно протрите и поставьте в холодильник.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см, переложите на предварительно смазанный маслом противень, при необходимости обрежьте выступающие края, проткните тесто в нескольких местах вилкой.

Яйцо слегка взбейте и смажьте подготовленное тесто. Поставьте противень в заранее разогретую до 180–200 °С духовку на 20 мин, пока тесто не приобретет золотистый оттенок. В отдельной кастрюле соедините лимонную цедру, сахар и воду, поставьте на огонь и варите до тех пор, пока сахар полностью не разойдется, затем увеличьте огонь и кипятите еще 5–10 мин, чтобы сироп загустел и приобрел желтый цвет.

Тесто достаньте из духовки, срежьте верхнюю треть, а нижнюю часть поставьте обратно в духовку на 15 мин при той же температуре. Затем достаньте тесто из духовки и снова разрежьте вдоль.

Лимонный крем выньте из холодильника, взбейте миксером до однородной массы. Ягоды вымойте и переберите, половину пропустите через мясорубку. Смажьте слой теста половиной лимонно-творожного крема, выложите половину прокрученных ягод. Сверху положите еще один слой теста, две трети оставшегося крема, оставшиеся перекрученные ягоды. Положите 3 слой теста, слегка прижмите им пирожное, выложите оставшуюся треть крема, украсьте целыми ягодами и посыпьте сахарным песком. Перед подачей к столу нарежьте десерт порционными кусочками.

Пирожное с шоколадом

450 г слоеного теста
100 г растопленного шоколада
50 г сахарного песка
1 яйцо
сливочное масло

Тесто раскатайте в пласт толщиной 5–10 мм и выложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень. Яйцо слегка взбейте, смажьте полученной массой тесто, посыпьте сахаром и оставьте на 10 мин. Подготовленное таким образом тесто нарежьте небольшими брусочками примерно 5 × 10 см.

Поставьте противень с пирожными в предварительно разогретую до 200 °С духовку на 15–20 мин. Достаньте готовые брусочки из духовки и полейте растопленным шоколадом.

Пирожное с абрикосом

450 г слоеного теста
150 г консервированных абрикосов
100 г творога со сметаной

50 мл лимонного сока
1 яйцо
2 ст. л. сахарной пудры
1 ст. л. рома

Смешайте половину сахарной пудры с творогом и ромом до получения однородной массы и положите в каждую половинку абрикоса по 1,5 ч. л. полученной смеси. Отделите белок от желтка.

Тесто раскатайте и нарежьте кружочками, диаметр которых в 2 раза превышает диаметр абрикосов. На кусочек теста уложите абрикос и загните края так, чтобы середина оставалась открытой. Белок слегка взбейте и смажьте им тесто.

Противень выстелите бумагой для выпечки, смажьте ее слегка взбитым желтком, выложите пирожные и поставьте в разогретую до 200 °С духовку на 20 мин. Оставшуюся сахарную пудру смешайте с лимонным соком. Готовые пирожные достаньте из духовки и смажьте смесью из сока и сахарной пудры.

Пирожное с творогом и курагой

350 г слоеного теста
100 г творога со сметаной
50 г кураги
1 яйцо
1,5 ст. л. сахарной пудры
1 ст. л. рома
взбитые сливки

Курагу вымойте, залейте на 15 мин теплой водой, слейте и пропустите через мясорубку. Соедините сахарную пудру с творогом, ромом и курагой, тщательно перемешайте. Отделите белок от желтка.

Тесто раскатайте и с помощью любой круглой формочки диаметром около 8 см вырежьте круги. В середину каждого кружочка положите по 1,5 ст. л. начинки и загните края, чтобы середина оставалась открытой. Белок слегка взбейте и смажьте им тесто.

Противень выстелите бумагой для выпечки, смажьте ее слегка взбитым желтком, выложите пирожные и поставьте в разогретую до 200 °С духовку на 20 мин. Готовые пирожные достаньте из духовки и украсьте взбитыми сливками.

Пирожное с творогом и вишней

500 г слоеного теста
100 г творога со сметаной, вишни без косточек
1 яйцо
2 ст. л. сахарной пудры
1 ст. л. рома
кокосовая стружка

Вишню разделите пополам и пропустите одну половину через мясорубку.

Смешайте пудру с творогом, ромом и пропущенными через мясорубку и целыми ягодами.

Отделите белок от желтка.

Тесто раскатайте и с помощью любой круглой формочки диаметром около 8 см вырежьте круги. В середину каждого кружочка положите по 1,5 ст. л. начинки и загните края, чтобы середина оставалась открытой. Белок слегка взбейте и смажьте им тесто.

Противень выстелите бумагой для выпечки, смажьте ее слегка взбитым желтком, выложите пирожные и поставьте в разогретую до 200 °С духовку на 20 мин. Готовые пирожные достаньте из духовки и посыпьте кокосовой стружкой.

Пирожное с суфле и черешней

200 г слоеного теста
по 100 г черешни без косточек
50 г сахара
100 мл сливок
6 ст. л. сахарной пудры
1 ч. л. желатина
сливочное масло
корица
50 мл воды

Тесто раскатайте и разрежьте на 2 полосы 10 × 25 см каждая. Противень смажьте маслом, выложите на него полосы теста и сделайте вилкой несколько проколов. Поставьте противень в предварительно разогретую до 200 °С духовку на 15–20 мин. Затем достаньте противень и охладите тесто до комнатной температуры.

Желатин разведите в холодной воде и оставьте на 1 ч. Затем поставьте набухший желатин на плиту и выдерживайте на медленном огне, поддерживая температуру 50–60 °С и не давая ему закипеть, пока он полностью не растворится. Если какие-то нерастворившиеся крупинки все-таки остались, процедите смесь и охладите ее до комнатной температуры. Соедините желатин, сахар, сливки и корицу и тщательно перемешайте до однородного состояния. Полученное суфле поставьте в холодильник на несколько часов, пока оно полностью не застынет.

На одну полоску теста выложите суфле, при необходимости подравнивая края, сверху уложите черешню, накройте второй полоской теста и украсьте сахарной пудрой. Перед подачей к столу нарежьте десерт небольшими порционными кусочками.

Пирожное с творогом и смородиной

400 г слоеного теста
100 г творога со сметаной
по 50 г красной и черной смородины
1 яйцо
2 ст. л. сахарной пудры
1 ст. л. рома

Ягоды промойте, тщательно переберите и пропустите через мясорубку. Смешайте половину сахарной пудры с творогом, ромом и пропущенными через мясорубку ягодами. Отделите белок от желтка.

Тесто раскатайте и с помощью любой круглой формочки диаметром около 8 см вырежьте круги. В середину каждого кружочка положите по 1,5 ст. л. начинки и загните края, чтобы середина оставалась открытой. Белок слегка взбейте и смажьте им тесто.

Противень выстелите бумагой для выпечки, смажьте ее слегка взбитым желтком, выложите пирожные и поставьте в разогретую до 200 °С духовку на 20 мин. Готовые пирожные достаньте из духовки и посыпьте сахарной пудрой.

Пирожное с суфле и фруктами

200 г слоеного теста
по 1 банану, киви, апельсину, грейпфруту
50 г сахара
100 мл сливок
1 ч. л. желатина
сливочное масло
корица
взбитые сливки
50 мл воды

Тесто раскатайте и разрежьте на 2 полосы 10 × 25 см каждая. Противень смажьте маслом, выложите на него полосы теста и сделайте вилкой несколько проколов. Поставьте противень в предварительно разогретую до 200 °С духовку на 15–20 мин. Затем достаньте противень и охладите тесто до комнатной температуры.

Фрукты вымойте, очистите, нарежьте маленькими кусочками.

Желатин разведите в холодной воде и оставьте на 1 ч. Затем поставьте набухший желатин на плиту и выдерживайте на медленном огне, поддерживая температуру 50–60 °С и не давая ему закипеть, пока он полностью не растворится. Если какие-то нерастворившиеся крупинки все-таки остались, процедите смесь и охладите ее до комнатной температуры. Соедините желатин, сахар, сливки и корицу и тщательно перемешайте до однородного состояния, добавьте к ним фрукты и еще раз перемешайте. Полученное суфле поставьте в холодильник на несколько часов, пока оно полностью не застынет.

На одну полоску теста выложите суфле, при необходимости подравнивая края, накройте второй полоской теста и украсьте взбитыми сливками. Перед подачей к столу нарежьте десерт небольшими порционными кусочками.

Праздничное пирожное

400 г слоеного теста
50 г любых ягод
1 яичный желток
сливочное масло
сахар
кокосовая стружка

Ягоды промойте и тщательно переберите. Желток немного взбейте.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 5–10 мм, разрежьте на несколько треугольников и придайте каждому вид елочки.

Противень смажьте маслом, выложите тесто, смажьте его взбитым желтком и украсьте ягодами, располагая их на концах «ветвей» елочки. Поставьте противень в предварительно разогретую до 200 °С духовку на 20–30 мин. Готовые пирожные достаньте из духовки и посыпьте кокосовой стружкой и сахарной пудрой.

Пирожное с черничной начинкой

500 г слоеного теста
200 г черники
1 яйцо
сахарная пудра

Тесто раскатайте и с помощью любой круглой формочки диаметром 10 см вырежьте круги. Чернику вымойте и тщательно переберите.

Противень выстелите бумагой для выпечки, смажьте ее слегка взбитым яйцом, выложите кружочки теста, а поверх них – подготовленные ягоды. Выпекайте пирожные в предварительно разогретой до 200 °С духовке 10–15 мин. Готовый десерт достаньте из духовки и посыпьте сахарной пудрой.

Пирожное с фруктами и сливочным кремом

500 г слоеного теста
300 г свежих фруктов
100 г любого повидла
1 яйцо
сливочное масло

Для крема:

100 мл 35 %-ных сливок
50 г ядер грецких орехов
1 ч. л. сахарной пудры
корица

Фрукты вымойте, при необходимости почистите и нарежьте маленькими кусочками. Яйцо немного взбейте.

Тесто раскатайте, нарежьте небольшими полосками 5 × 10 см каждая и выложите на противень, предварительно смазанный маслом. Полоски теста смажьте взбитым яйцом. Поставьте противень в предварительно разогретую до 200 °С духовку на 15–20 мин.

В отдельной емкости взбейте сливки, сахарную пудру и корицу. Грецкие орехи измельчите с помощью блендера.

Готовые слоеные полоски достаньте из духовки, немного остудите, смажьте повидлом, сверху выложите сливочный крем, затем украсьте фруктами и посыпьте грецкими орехами.

Пирожное с фруктами и сметанным кремом

450 г слоеного теста
300 г свежих фруктов

100 г любого джема
1 яйцо
сливочное масло

Для крема:

150 мл сметаны
50 г ядер кедровых орешком
3 ст. л. сахарной пудры
ваниль

Фрукты вымойте, при необходимости почистите и нарежьте маленькими кусочками. Яйцо немного взбейте.

Тесто раскатайте, нарежьте небольшими полосками 5 × 10 см каждая и выложите на противень, предварительно смазанный маслом. Полоски теста смажьте взбитым яйцом. Поставьте противень в предварительно разогретую до 200 °С духовку на 15–20 мин.

В отдельной емкости взбейте сметану, сахарную пудру и ваниль.

Готовые слоеные полоски достаньте из духовки, немного остудите, смажьте джемом, сверху выложите сметанный крем, затем украсьте фруктами и посыпьте кедровыми орешками.

Пирожное с вареньем

400 г слоеного теста
200 г любого густого варенья
1 яйцо
кокосовая стружка
сливочное масло

Тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте произвольными кусочками и выложите на противень, предварительно смазанный маслом. Яйцо немного взбейте, смажьте им кусочки теста, выложите сверху варенье. Поставьте противень в предварительно разогретую до 200 °С духовку на 20–30 мин. Готовые пирожные достаньте из духовки и посыпьте кокосовой стружкой.

Слойки

Слойки с сахарной пудрой

500 г бездрожжевого слоеного теста
50 г сахарной пудры

Тесто раскатайте и нарежьте фигурным ножом на прямоугольники, центр которых перекрутите так, чтобы получились бантики.

Выложите полученные слойки на выстеленный пергаментной бумагой противень и запекайте при температуре 220 °С в течение 20–25 мин. Горячие слойки посыпьте сахарной пудрой.

Слойки с яблоками

500 г бездрожжевого слоеного теста
4 красных яблока
по 50 г сахарной пудры, сахара
300 мл воды

Яблоки очистите от сердцевин, нарежьте тонкими дольками, залейте водой, добавьте сахар, доведите до кипения и варите в течение 2–3 мин, затем воду слейте.

Тесто раскатайте, нарежьте тонкими полосками (не более 3 см шириной), выложите на каждую 5–6 долек яблока, чтобы они немного выступали за края теста, и сверните трубочкой.

Выложите трубочки на выстеленный пергаментной бумагой противень и выпекайте при температуре 200 °С в течение 30 мин. Готовые слойки посыпьте сахарной пудрой.

Слойки с вареньем из айвы

500 г творожного слоеного теста
300 г варенья из айвы
100 г сахара

Тесто нарежьте небольшими кусочками, скатайте из них небольшие шарики и поставьте их на в холодильник 1–2 часа.

Раскатайте шарики в небольшие лепешки, одну половину которых посыпьте сахаром, а на другую – выложите варенье из айвы. Затем накройте посыпанной сахаром половиной часть с вареньем и тщательно защипните края.

Противень застелите бумагой для выпечки, выложите слойки и запекайте их при температуре 220 °С в течение 30 мин.

Слойки с цитрусовыми цукатами

500 г бездрожжевого слоеного теста
по 200 г манной крупы, творога
150 г сахара
по 50 г апельсиновых, мандариновых, лимонных цукатов
ванилин
корица

Из теста сформируйте «колбаску» и раскатайте ее в широкую тонкую ленту. Затем смажьте тесто сливочным маслом, сверните в рулет и положите в холодильник на 12 часов.

Молоко доведите до кипения, всыпьте манку и варите 1 мин. В полученную кашу добавьте сахар, ванилин, корицу, творог и мелко порезанные цукаты, тщательно перемешайте.

Тесто нарежьте кусочками толщиной около 1 см, сформируйте из них конусы, заполните их начинкой и защипните края.

Выпекайте слойки в предварительно разогретой до 180 °С духовке в течение 20 мин.

Слойки с грушами

400 г бездрожжевого слоеного теста
100 г сахара
5 груш

Груши нарежьте тонкими ломтиками, посыпьте сахаром и оставьте на 10–15 мин настояться.

Тесто раскатайте в пласт, выложите на него начинку, сверните рулетом и нарежьте ломтиками толщиной не более 2 см.

Выложите слойки в форму для выпекания, предварительно застеленную бумагой для выпечки, и выпекайте в предварительно разогретой духовке до 200 °С в течение 15 мин.

Слойки с яблоками и корицей

600 г слоеного теста
по 50 г сливочного масла, сахара
2 яблока
1 яйцо
корица соль

Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевины и нарежьте тонкими ломтиками. Сливочное масло растопите, добавьте в него яблоки, сахар, корицу и соль и тушите 3–5 мин.

Тесто разрежьте на 6 прямоугольников. Яйцо тщательно взбейте и смажьте им края прямоугольников. Выложите яблочную начинку на половину каждого прямоугольника теста и сверните пополам по диагонали, чтобы получился треугольник, защипните края.

Противень застелите бумагой для выпекания, выложите слойки, смажьте сверху взбитым яйцом и посыпьте сахаром. Выпекайте слойки в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 20 мин.

Слойки с ананасами

800 г бездрожжевого слоеного теста
по 200 г сливочного печенья, консервированного ананаса
100 г клубники
по 50 г сливочного масла, пшеничной муки

Тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте с помощью круглой формочки небольшими кружками. Противень для выпекания смажьте сливочным маслом, посыпьте мукой и выложите на него кружки теста.

Печенье растолкните в мелкую крошку и присыпьте ею края теста. В центр кружка выложите ломтики ананаса и запекайте в духовке при температуре 180 °С течение 15 мин. Затем выложите в центр каждой слойки ягоду клубники.

Слойки с марципаном

400 г бездрожжевого слоеного теста
200 г очищенного миндаля

80 г сахара
50 г сливочного масла
2 яйца

Орехи мелко порубите, добавьте сахар, яйцо и пропустите полученную смесь через мясорубку, добавьте второе яйцо и тщательно перемешайте.

Тесто раскатайте и нарежьте небольшими квадратиками, выложите на них готовый марципан и защипите края. Выложите готовые слойки на противень, застеленный бумагой для выпекания, и поставьте в разогретую до 200 °С духовку на 20 мин. Готовые слойки смажьте сливочным маслом.

Слойки с бананами и яблоками

400 г бездрожжевого слоеного теста
100 г сахара
50 г сливочного масла
по 2 яблока, банана
корица
лимонная кислота
200 мл газированной воды

Разделите тесто на 4 равные части и раскатайте в тонкие пласты, каждый из которых разрежьте по диагонали на 2 части.

Яблоки вымойте, удалите сердцевины и нарежьте небольшими кусочками вместе с вымытыми и очищенными бананами. Заверните по кусочку яблока и банана в каждый полученный треугольник теста.

Форму для выпекания смажьте сливочным маслом, выложите слойки и залейте минеральной водой. Сверху посыпьте слойки корицей и лимонной кислотой. Выпекайте десерт в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 25 мин.

Слойки с маком и шоколадной пастой

400 г слоеного теста быстрого приготовления
по 100 г мака, очищенных ядер грецких орехов, сливового варенья
по 50 г сливочного масла, шоколадной пасты
1 яйцо

Тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте с помощью круглой формочки небольшими кружками. Половину кружков посыпьте маком, вторую половину – грецкими орехами. Затем смажьте заготовки слегка взбитым яйцом, выложите в форму для выпекания, смазанную сливочным маслом, и запекайте в предварительно разогретой до 250 °С духовке в течение 30 мин.

Готовые слойки остудите, половину намажьте сливовым вареньем, сверху уложите оставшуюся половину кружков и смажьте растопленной шоколадной пастой.

Яблоки в слойке

400 г бездрожжевого слоеного теста
100 г сахара
50 г сахарной пудры
4 яблока
1 яйцо

Слоеное тесто раскатайте в пласт и нарежьте его небольшими квадратами.

Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину и нарежьте небольшими кусочками. Выложите подготовленные яблоки в центр квадрата из теста и посыпьте сахаром.

Приподнимите углы квадрата и аккуратно завяжите их узелком над яблоком, защипните свободные края теста.

Смажьте слойки взбитым яйцом, посыпьте сахаром и выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 25 мин. Горячие слойки посыпьте сахарной пудрой.

Слойки в сахарной пудре

400 г слоеного бездрожжевого теста
50 г сахарной пудры
1 яйцо

Слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной не более 5 мм и разрежьте на тонкие длинные полоски. Возьмите две полоски и перекрутите их между собой, повторите с оставшимися полосками теста.

Противень для выпекания сбрызните холодной водой, выложите на него слойки, смажьте их взбитым яйцом и выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 25 мин. Горячие слойки посыпьте сахарной пудрой.

Слойки с творогом

400 г творожного слоеного теста
200 г слоеного теста
80 г сахара
по 50 г изюма, сахарной пудры
2 яйца

В творог добавьте изюм, сахар, яйцо и тщательно перемешайте с помощью блендера.

Тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте небольшими квадратами. Выложите в центр каждого квадрата начинку и защипните края по периметру.

Противень для выпекания сбрызните холодной водой, выложите на него слойки, смажьте их взбитым яйцом и выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 25 мин. Горячие слойки посыпьте сахарной пудрой.

Слойки со сгущенным молоком

400 г слоеного дрожжевого теста
200 мл сгущенного молока
50 г сахарной пудры

1 яйцо

Сгущенное молоко сварите до консистенции жидкой сметаны.

Слоеное тесто раскатайте в тонкие пласты и нарежьте треугольниками. Одну из сторон треугольника смажьте сгущенным молоком и сверните рулетом.

Выложите получившиеся рулеты на противень, застеленный бумагой для выпекания, смажьте взбитым яйцом и выпекайте при температуре 200 °С в течение 20 мин. Горячие слойки посыпьте сахарной пудрой.

Слойки с маком

400 г слоеного теста
300 г мака
100 г сливочного масла
80 г сахара
50 мл молока
1 яйцо

Сливочное масло растопите в сотейнике, добавьте сахар, мак, молоко и варите массу до загустения, постоянно помешивая.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, разрежьте на небольшие квадраты. В центр каждого квадрата выложите немного готовой начинки и защипните противоположные края.

Застелите форму для выпечки пергаментной бумагой, выложите слойки, смажьте их взбитым яйцом и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Слойки с черносливом и морковью

400 г творожного слоеного теста
100 г чернослива без косточек
50 г сахара
по 1 моркови, яйцу
сливочное масло

Чернослив замочите в теплой воде на 10 мин, затем слейте. Морковь вымойте, очистите и натрите на крупной терке, выложите в сотейник, добавьте немного воды, сахар и тушите в течение 10 мин.

Тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте прямоугольниками. В центр каждого прямоугольника выложите чернослив и морковь, сложите пополам, края защипните.

Противень для выпекания смажьте сливочным маслом, выложите полученные слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Слойки с малиной

400 г слоеного теста быстрого приготовления
200 г свежей малины
100 мл сгущенных сливок

Слоеное тесто раскатайте в тонкий пласт и разрежьте на две части. На первую часть выложите свежую тщательно промытую и перебранную малину и полейте сгущенными сливками.

В середине второго пласта сделайте несколько длинных надрезов. Закройте начинку вторым пластом теста, защипните края.

Выложите готовые слойки на противень, застеленный бумагой для выпекания, и выпекайте при температуре 200 °С в течение 20 мин.

Слойки с вишней

400 г бездрожжевого слоеного теста

200 г вишни

по 50 г сливочного масла, картофельного крахмала

Вишню промойте, переберите, удалите косточки и посыпьте картофельным крахмалом.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, нарежьте прямоугольниками. В центр каждого прямоугольника положите немного вишни, защипните края теста.

Противень для выпекания смажьте сливочным маслом, выложите полученные слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Слойки с голубикой

400 г слоеного бездрожжевого теста

150 г начинки из голубики

Тесто раскатайте в тонкий пласт и разрежьте на две части. На первую часть выложите начинку из голубики. В середине второго пласта сделайте несколько длинных надрезов, накройте им начинку и защипните края теста.

Выложите готовые слойки на противень, застеленный бумагой для выпекания, и выпекайте при температуре 200 °С в течение 20 мин.

Слойки с дыней

300 г бездрожжевого слоеного теста

200 г начинки из дыни

50 г сливочного масла

Тесто раскатайте в тонкий пласт, нарежьте прямоугольниками. В центр каждого прямоугольника выложите начинку из дыни, защипните края теста.

Противень для выпекания смажьте сливочным маслом, выложите полученные слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Слойки с кокосом

400 г слоеного теста быстрого приготовления

150 г кокосовой начинки

сливочное масло

Тесто раскатайте в тонкий пласт и разрежьте на 8 квадратов. На половину имеющихся квадратов выложите начинку, равномерно распределяя ее по тесту. В оставшихся квадратах сделайте несколько сквозных надрезов и накройте ими начинку, защипните края.

Противень для выпекания смажьте сливочным маслом, выложите полученные слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Слойки с клюквой

400 г слоеного теста быстрого приготовления

200 г начинки из клюквы

50 г сливочного масла

Тесто раскатайте в тонкий пласт и разрежьте на 8 квадратов. На половину полученных квадратов выложите начинку, равномерно распределяя ее по тесту. В оставшихся квадратах сделайте несколько сквозных надрезов, накройте ими начинку и защипните края.

Противень для выпекания смажьте сливочным маслом, выложите полученные слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Слойки с мармеладом

600 г слоеного теста быстрого приготовления

200 г фруктового мармелада

сливочное масло

Тесто раскатайте в тонкий пласт, нарежьте прямоугольниками. В центр каждого прямоугольника положите по небольшому кусочку мармелада, защипните края теста.

Противень для выпекания смажьте сливочным маслом, выложите полученные слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Слойки с ежевикой

400 г слоеного теста быстрого приготовления

200 г начинки из ежевики

1 яйцо

Тесто раскатайте в тонкий пласт, нарежьте небольшими квадратами. В центр каждого квадрата выложите немного готовой начинки, защипните противоположные края.

Застелите форму для выпечки пергаментной бумагой, выложите слойки, смажьте их взбитым яйцом и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Язычки

Сладкие язычки. Вариант 1

350 г муки
по 100 г сахара, сахарной пудры
5 ст. л. растительного масла
1 ст. л. сливочного масла
по 0,5 ч. л. ванилина, соли
200 мл воды

Смешайте растительное масло и соль, добавьте половину муки, тщательно перемешайте. Раскатайте в тонкую лепешку, посыпьте сахаром, сверните пополам и опять раскатайте. Посыпьте ванилином. Сверните пополам и опять раскатайте. Разделите на приблизительно одинаковые кусочки зигзагообразными движениями. Нагрейте духовку до температуры 180 °С, смажьте сливочным маслом противень и выложите язычки. Отправьте в духовку на 30 мин, при подаче на стол посыпьте сахарной пудрой.

Сладкие язычки. Вариант 2

260 г муки
120 г сахара
140 г сливочного масла
50 мл светлого пива
0,5 ч. л. соли

Заморозьте предварительно масло в течение 20 мин, натрите на терке. Посолите, посыпьте просеянной мукой. Смешайте, но до состояния однородности не доводите. Влейте пиво и замесите крутое тесто. Раскатайте пласт толщиной примерно 5 мм, смажьте поверхность теста водой и посыпьте сахаром. Нарежьте ножом на прямоугольники. Нагрейте духовку до 180 °С, смажьте противень сливочным маслом, выложите язычки на противень и отправьте в духовку, выпекайте в течение 25 мин.

Сладкие язычки. Вариант 3

350 г готового слоеного бездрожжевого теста
250 г сахара
по 4 ст. л. муки, сливочного масла вода

Нагрейте духовку вместе с противнем до 180 °С, смажьте противень сливочным маслом, присыпьте мукой. Разморозьте тесто при комнатной температуре, раскатайте в тонкий пласт, смажьте водой и густо посыпьте сахаром. Нарежьте на прямоугольники небольшого размера, выложите на противень и отправьте в духовку на 30 мин, подавайте на стол в горячем виде.

Сладкие язычки. Вариант 4

230 г готового замороженного слоеного теста
120 г сахара
50 мл крепкого черного чая
по 0,5 ст. л. муки, сливочного масла, сахарной пудры

Разморозьте тесто при комнатной температуре. Посыпьте стол мукой, раскатайте тесто в пласт средней толщины. Смажьте чайной заваркой поверхность теста. Сверху обильно посыпьте сахаром. Нарежьте тесто на небольшие прямоугольники. Нагрейте духовку до 180 °С, смажьте противень маслом и выложите язычки. Выпекайте 15 мин. Готовые язычки посыпьте сахарной пудрой. Подавайте горячими.

Сладкие язычки. Вариант 5

350 г муки
150 г сливочного масла
100 г сахара
3 яйца
1 яичный желток
1 ч. л. лимонной кислоты
0,5 ч. л. соли
холодная вода

В холодной воде растворите соль и лимонную кислоту. Добавьте яйца и большую часть муки. Замесите крутое тесто, накройте влажной салфеткой и оставьте на 40 мин. Затем тесто раскатайте в прямоугольный пласт так, чтобы края получились немного тоньше середины. На середину пласта положите кусочек сливочного масла, сложите его пополам, чтобы масло оказалось внутри, и раскатайте тесто. Эту процедуру повторите 3 раза. Тесто вновь раскатайте в прямоугольный пласт толщиной примерно в 1 см, сложите таким образом, чтобы края теста сошлись посередине, а затем еще вдвое. Уберите в морозильник на 20 мин. Посыпьте рабочую поверхность стола мукой, достаньте тесто и вновь раскатайте. Смажьте поверхность теста желтком, густо посыпьте сахаром и гофрированной выемкой нарежьте тесто на небольшие прямоугольники, раскатайте каждый. Нагрейте духовку до температуры 180 °С. Смажьте противень сливочным маслом и выложите на него язычки. Отправьте в духовой шкаф на 20 мин.

Язычки с плавленым сыром

300 г замороженного готового слоеного теста
по 150 г плавленого сыра, сахара
по 3 ст. л. сливочного масла, муки

Нагрейте духовой шкаф до температуры 180 °С. Противень для выпечки смажьте сливочным маслом. Предварительно разморозьте слоеное тесто при комнатной температуре.

Посыпьте рабочую поверхность стола мукой, выложите тесто и нарежьте на 8 квадратов. Вилкой проткните в нескольких местах квадраты, выложите их на подготовленный противень и выпекайте. Через 7 мин достаньте противень и переверните квадратики теста. Отправьте противень в духовку еще на 5–7 мин. Достаньте из духовки язычки, выложите на каждый тертый плавленый сыр и посыпьте сахаром, подавайте на стол.

Язычки с орехами и повидлом

400 г готового слоеного теста
100 г сахара
200 г сливового повидла
150 г грецких орехов
1 желток
по 1 ст. л. сливочного масла, натертой апельсиновой цедры

Разморозьте тесто при комнатной температуре, раскатайте в тонкий пласт, смажьте желтком, присыпьте сахаром, нарежьте на прямоугольники небольшого размера. Измельчите орехи, смешайте с повидлом.

Нагрейте духовой шкаф до температуры 190 °С. Вложите язычки на противень, смазанный маслом, и отправьте выпекаться на 7 мин, затем достаньте противень и переверните язычки, выпекайте еще 5 мин, затем смажьте язычки ореховой смесью и отправьте в духовой шкаф еще на 5 мин. При подаче на стол посыпьте цедрой апельсина и сахарной пудрой.

Язычки с кунжутом

300 г слоеного замороженного теста
150 г сахара
по 40 г кунжутных семечек, муки, сливочного масла
1 желток

Разморозьте тесто при комнатной температуре, посыпьте рабочую поверхность стола мукой и выложите тесто. Раскатайте, смажьте желтком и посыпьте сахаром. Разрежьте на небольшие прямоугольники тесто и выложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом, посыпьте каждый прямоугольник кунжутом. Нагрейте духовой шкаф до температуры 200 °С, готовьте язычки 20 мин, подавайте на стол горячими.

Миндальные язычки

300 г готового замороженного слоеного теста
по 100 г сахара, измельченного миндаля
70 мл крепкого черного чая
по 0,5 ст. л. муки, сахарной пудры, сливочного масла

Разморозьте тесто при комнатной температуре. Присыпьте стол мукой, раскатайте тесто в пласт средней толщины. Смажьте чайной заваркой поверхность теста.

Сверху обильно посыпьте сахарно-миндальной смесью. Нарежьте тесто на небольшие прямоугольники. Нагрейте духовку до 180 °С, смажьте противень маслом. Выложите язычки на противень и выпекайте 15 мин. Готовые язычки посыпьте сахарной пудрой. Подавайте в горячем виде.

Выпечка из слоеного теста с несладкой начинкой

Пирожки

Слоеные пирожки с курицей и морковью

500 г слоеного теста
450 г куриного фарша
200 г тертой моркови
по 2 яйца, головки репчатого лука
4 ст. л. оливкового масла
сливочное масло
черный молотый перец соль

Яйца сварите вкрутую, охладите. Разогрейте сковороду с половиной растительного масла, выложите морковь и тушите в течение 10 мин. Лук и яйца очистите и измельчите.

Выложите фарш в глубокую емкость, добавьте тушеную морковь, лук и яйца, посолите, поперчите, влейте оставшееся масло и тщательно перемешайте.

Раскатайте тесто в тонкий пласт и нарежьте прямоугольные заготовки для пирожков. Выложите фарш на половину заготовки, прикройте второй половиной, защипните края. Аналогичным образом подготовьте остальные пирожки.

Смажьте противень сливочным маслом, выложите пирожки и выпекайте в заранее разогретой до 180 °С духовке 20 мин.

Пирожки с капустой

200 г слоеного теста
0,5 вилка белокочанной капусты
2 яйца
1 яичный желток
40 г сливочного масла
3–4 ст. л. растительного масла
1 ч. л. измельченных семян кинзы
черный молотый перец соль вода

Капусту вымойте и мелко нашинкуйте. Яйца сварите вкрутую, охладите и мелко порубите. Разогрейте сковороду с растительным маслом, выложите подготовленную капусту, добавьте измельченные семена кинзы и, сливочное масло, накройте крышкой и тушите до готовности. Готовую капусту остудите и добавьте яйца.

Раскатайте тесто в тонкий пласт, круглой формочкой диаметром примерно 12 см нарежьте кружочки. Выложите начинку на каждый из кружочков, защипните края, смажьте яичным желтком.

Смажьте противень сливочным маслом, выложите пирожки и выпекайте в заранее разогретой до 180 °С духовке 20 мин.

Пирожки с зеленым луком и яйцом

300 г слоеного теста

200 г зеленого лука
3 яйца
2 ст. л. растительного масла
сливочное масло соль

Зеленый лук тщательно промойте и измельчите. Яйца сварите вкрутую, охладите и мелко порубите. Разогрейте сковороду с растительным маслом и обжаривайте лук до тех пор, пока его объем не уменьшится. Оставьте лук остывать, затем добавьте яйца.

Раскатайте тесто в тонкий пласт, смажьте водой, нарежьте прямоугольниками. Выложите начинку на половину заготовок, накройте сверху вторым кусочком теста, защипните края.

Смажьте противень сливочным маслом, выложите пирожки и выпекайте в заранее разогретой до 180 °С духовке 30 мин.

Пирожки с рисом, луком и морковью

300 г слоеного теста
200 г риса
по 2 моркови, головки репчатого лука
по 1 яичному желтку, зубчику чеснока
сливочное масло
базилик
черный молотый перец соль

Лук, морковь очистите, вымойте и тонко нашинкуйте. Разогрейте сковороду с растительным маслом и обжарьте подготовленные овощи в течение 3 мин.

Сварите рис до полуготовности, смешайте с обжаренным луком, морковью и пропущенным через пресс чесноком.

Раскатайте тесто в тонкий пласт и нарежьте небольшими прямоугольниками. Выложите начинку на один прямоугольник, сверху прикройте другим, защипните края. Аналогичным способом вылепите остальные пирожки.

Смажьте противень сливочным маслом, выложите пирожки и выпекайте в заранее разогретой до 180 °С духовке 15–20 мин.

Пирожки с мясом

300 г слоеного теста
200 г говяжье-свиного фарша
по 2 головки репчатого лука, яйца
1 пучок укропа
черный молотый перец соль

Лук очистите, вымойте и мелко порубите. В фарш вбейте яйца, посолите, добавьте перец, тщательно промытую и измельченную зелень, лук, перемешайте.

Раскатайте тесто в тонкий пласт и нарежьте небольшими прямоугольниками. В середину каждого прямоугольника выложите начинку, скрепите края теста.

Смажьте противень сливочным маслом, выложите пирожки и выпекайте в заранее разогретой до 180 °С духовке 20 мин.

Пирожки с мясом и сыром

300 г говяжьего фарша
130 г любого подкопченного сыра
по 2 головки репчатого лука, зубчика чеснока
100 мл красного сухого вина
1 яйцо
4 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. коричневого сахара

Лук очистите, вымойте и нарежьте полукольцами. Разогрейте сковороду с половиной растительного масла и обжарьте фарш до полуготовности. Выньте его шумовкой и переложите в другую посуду. На этой же сковороде, добавив оставшееся оливковое масло, обжарьте лук примерно в течение 8 мин. Затем добавьте к нему сахар, мелко рубленый чеснок и готовьте еще 3 мин. Выложите на сковороду фарш, влейте вино и тушите до полной готовности фарша, снимите с огня, дайте остыть. Сыр нарежьте тонкими ломтиками.

Присыпьте стол мукой, раскатайте тесто в тонкий пласт и нарежьте небольшими прямоугольниками. Выложите начинку в центр каждого прямоугольника, уложите сверху по ломтику сыра и скрепите противоположные края теста.

Смажьте противень сливочным маслом, выложите пирожки и выпекайте в заранее разогретой до 180 °С духовке до полной готовности.

Пирожки с зеленым луком и яйцом

300 г слоеного теста
200 г зеленого лука
3 яйца
2 ст. л. растительного масла
сливочное масло соль

Зеленый лук тщательно промойте и измельчите. Яйца сварите вкрутую, охладите и мелко порубите. Разогрейте сковороду с растительным маслом и обжаривайте лук до тех пор, пока его объем не уменьшится. Оставьте лук остывать, затем добавьте яйца.

Раскатайте тесто в тонкий пласт, смажьте водой, нарежьте прямоугольниками. Выложите начинку на половину заготовок, накройте сверху вторым кусочком теста, защипните края.

Смажьте противень сливочным маслом, выложите пирожки и выпекайте в заранее разогретой до 180 °С духовке 30 мин.

Пирожки с грибами и фаршем

400 г слоеного теста
300 г грибов
200 г говяжьего фарша
по 1 головке репчатого лука, яйцу
по 1 ч. л. сушеного измельченного базилика, орегано, тимьяна
сливочное масло

растительное масло соль

Грибы тщательно промойте, очистите, нарежьте пластинками средней толщины и отварите до готовности в 1,3 л кипящей соленой воды. Разогрейте сковороду с растительным маслом и обжарьте грибы на медленном огне, при необходимости подсолите.

Лук очистите, вымойте и измельчите, обжарьте до золотистого оттенка. Выложите в сковороду фарш и обжаривайте вместе с луком до готовности, добавьте специи, посолите, выложите в отдельную емкость и оставьте остывать. Затем соедините с грибами и тщательно перемешайте.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, смажьте растительным маслом и нарежьте небольшими прямоугольниками. В центр каждого прямоугольника выложите начинку и скрепите противоположные края.

Смажьте противень сливочным маслом, выложите пирожки и выпекайте в заранее разогретой до 180 °С духовке до появления румяной корочки.

Пирожки с ветчиной и сыром

400 г слоеного теста
200 г ветчины
100 г сыра сулугуни
40 г сливочного масла
по 1 головке репчатого лука, пучку зелени
черный молотый перец соль

Лук очистите, вымойте и нарежьте мелкими кубиками вместе с ветчиной. Сыр натрите на крупной терке. Разогрейте сковороду со сливочным маслом и обжарьте лук и ветчину, введите тщательно промытую и измельченную петрушку. Снимите сковороду с огня, добавьте тертый сулугуни, перемешайте, посолите и поперчите.

Тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте небольшими прямоугольниками. В центр каждого прямоугольника выложите начинку, скрепите противоположные края.

Смажьте противень сливочным маслом, выложите пирожки и выпекайте в заранее разогретой до 180 °С духовке в течение 15 мин.

Пирожки с рыбой и креветками

400 г слоеного теста
250 г очищенных отварных креветок
230 г филе горбуши
1 яичный желток
по 2 ст. л. сливочного масла, соевого соуса
1 ч. л. молотой паприки

Рыбное филе промойте и нарежьте тонкими полосками. Разогрейте сковороду со сливочным маслом и обжарьте рыбу и креветки на сильном огне в течение 3 мин. Добавьте паприку, соевый соус, перемешайте и убавьте огонь.

Тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте небольшими прямоугольниками. В центр каждого прямоугольника выложите начинку, скрепите противоположные края, смажьте

желтком.

Смажьте противень сливочным маслом, выложите пирожки и выпекайте в заранее разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Пирожки с твердым сыром

400 г слоеного теста

250 г любого твердого сыра

1 яичный желток

Твердый сыр натрите на крупной терке.

Тесто раскатайте в тонкий пласт и разрежьте на 15 прямоугольников. На половину каждого прямоугольника выложите сыр, сложите пополам, защипните края.

Смажьте противень сливочным маслом, выложите пирожки, смажьте яичным желтком и выпекайте в заранее разогретой до 180 °С духовке 15–20 мин.

Пирожки с куриной печенью

500 г куриной печени

200 г слоеного дрожжевого теста

50 г сливочного масла

3 головки репчатого лука

1 яйцо

черный молотый перец соль

Лук очистите, вымойте и нарежьте кубиками. Разогрейте сковороду с двумя третями сливочного масла и обжарьте лук до золотистого оттенка. Добавьте куриную печень и обжарьте ее со всех сторон в течение 8 мин. Измельчите печень и лук с помощью блендера, добавьте оставшееся сливочное масло.

Раскатайте тесто в тонкий пласт, нарежьте прямоугольниками среднего размера. Выложите на половину каждого прямоугольника немного начинки, защипите противоположные края.

Смажьте противень сливочным маслом, выложите пирожки, смажьте яичным желтком и выпекайте в заранее разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Пирожки с грибной начинкой

400 г слоеного бездрожжевого теста

250 г шампиньонов

200 г круглого риса

40 г сливочного масла

2 головки репчатого лука

0,5 стакана молока

1 ст. л. пшеничной муки

черный молотый перец соль

Рис промойте до прозрачной воды и сварите в подсоленной воде. Грибы тщательно

промойте и нарежьте пластинами средней толщины. Лук очистите, вымойте и мелко нашинкуйте.

Разогрейте сковороду со сливочным маслом и обжарьте грибы и лук, за 10 мин до готовности влейте молоко, посолите, поперчите, добавьте муку и тушите до загустения. Всыпьте рис в грибы, перемешайте.

Раскатайте тесто в тонкий пласт и нарежьте небольшими квадратами. На половину каждого квадрата выложите начинку, сложите пополам и защипните края.

Застелите противень бумагой для выпекания, выложите пирожки и выпекайте в заранее разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Пирожки с творогом, брынзой и зеленью

400 г слоеного теста
250 г 33 %-ного творога
120 г брынзы
60 г сыра «Фета»
20 г сливочного масла
по 1 яйцу, яичному желтку
2 ст. л. пшеничной муки
по 2 ч. л. сухого измельченного базилика, чесночной пудры, семян кунжута
черный молотый перец

Брынзу и «Фету» натрите на крупной терке или разомните вилкой и смешайте с творогом, добавьте базилик, чесночную пудру и перец, вбейте в полученную смесь яйцо, тщательно перемешайте.

Присыпьте стол мукой, раскатайте тесто в тонкий пласт и нарежьте квадратами. На половину каждого квадрата выложите получившуюся начинку, сложите пополам и защипните противоположные края.

Смажьте противень сливочным маслом, выложите пирожки, смажьте яичным желтком и выпекайте в заранее разогретой до 180 °С духовке 20 мин.

Пирожки с помидорами и сыром «Моцарелла»

300 г слоеного теста
200 г сыра «Моцарелла»
10 помидоров черри
по 1 цуккини, пучку зелени петрушки, базилика
10 г сливочного масла
черный молотый перец соль

Цуккини вымойте, очистите и нарежьте очень тонкими пластинками. Помидоры вымойте и разрежьте пополам. Зелень тщательно промойте и мелко порубите. Сыр нарежьте кубиками. Разогрейте сковороду со сливочным маслом и обжарьте цуккини с обеих сторон.

Раскатайте тесто в пласт и разрежьте на 20 равных квадратов. На каждый квадрат теста выложите цуккини, помидор, сыр и зелень, посолите, поперчите и защипните противоположные края.

Застелите противень бумагой для выпекания, выложите пирожки и выпекайте в заранее

разогретой до 190 °С духовке до готовности.

Пирожки с копченой скумбрией

400 г слоеного теста
250 г белокочанной капусты
200 г копченой скумбрии
по 1 моркови, головке репчатого лука, яйцу
40 мл растительного масла
1 ст. л. сливочного масла
черный молотый перец соль

Овощи вымойте и очистите. Морковь нарежьте соломкой, лук – полукольцами, капусту мелко нашинкуйте. Разогрейте сковороду с растительным маслом и обжарьте лук и морковь в течение 5 мин.

Затем добавьте капусту, уменьшите огонь и готовьте до мягкости капусты, постоянно помешивая. Овощи посолите, поперчите, накройте крышкой и томите 8 мин, затем добавьте небольшой кусок сливочного масла и перемешайте.

Филе рыбы нарежьте небольшими кусочками. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и натрите на крупной терке. Соедините овощи, рыбу и яйца, тщательно перемешайте.

Раскатайте тесто в тонкий пласт и нарежьте небольшими квадратами. На половину каждого квадрата выложите начинку, сложите пополам и защипните края.

Смажьте противень сливочным маслом, выложите пирожки и выпекайте в заранее разогретой до 190 °С духовке до готовности.

Пирожки с крабовыми палочками и ветчиной

300 г слоеного теста
70 г сыра твердых сортов
20 г сливочного масла
10 крабовых палочек
по 2 зубчика чеснока, яйца
5 ст. л. майонеза

Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и натрите на крупной терке вместе с сыром и крабовыми палочками. Соедините подготовленные продукты в глубокой емкости, добавьте пропущенный через пресс чеснок и майонез, тщательно перемешайте.

Раскатайте тесто в тонкий пласт и нарежьте квадратами среднего размера. На половину каждого квадрата выложите начинку, сложите пополам и защипните края.

Смажьте противень сливочным маслом, выложите пирожки и выпекайте в заранее разогретой до 180 °С духовке 20 мин.

Пирожки со шпинатом

400 г слоеного теста
200 г филе красной рыбы
40 мл растительного масла

30 г ананасового соуса
по 1 пучку шпината, зеленого лука
черный молотый перец
морская соль

Нарежьте рыбное филе кубиками, посолите и поперчите. Шпинат и лук тщательно промойте, мелко порубите и смешайте с рыбой.

Раскатайте тесто в пласт и нарежьте тонкими полосками. Заверните начинку в тесто.

В сковороде разогрейте растительное масло и пожарьте пирожки на небольшом огне. Готовые пирожки выложите на бумажное полотенце, чтобы оно впитало лишнее масло.

Подайте пирожки к столу со сладким соусом, предварительно подогретым до горячего состояния.

Пирожки с сыром «Дор блю»

300 г слоеного теста
200 г сыра «Дор блю»
100 г сыра твердых сортов
20 г сливочного масла
по 1 пучку зелени кинзы, яичному желтку

Твердый сыр натрите на мелкой терке и соедините с сыром «Дор блю», натертым на крупной терке. Кинзу тщательно промойте и мелко порубите, добавьте к сыру и перемешайте.

Раскатайте тесто в тонкий пласт и нарежьте прямоугольниками среднего размера. Выложите начинку на половину каждого прямоугольника, сложите пополам и защипните противоположные края.

Пироги

Закрытый пирог с сыром и грибами

400 г слоеного теста
Для начинки:
200 г шампиньонов
120 г тертого сыра твердых сортов
80 мл 33 %-ных сливок
40 г сливочного масла
4 ст. л. пшеничной муки
1 яичный желток
по 1 ч. л. сухого измельченного чеснока, тертого мускатного ореха
черный молотый перец соль

Грибы тщательно промойте и откиньте на дуршлаг. Разогрейте сухую сковороду с антипригарным покрытием, выложите грибы и слегка обжарьте, периодически размешивая. Сливочное масло нарежьте кусочками, выложите к грибам и жарьте до готовности. Готовые грибы посолите, приправьте мускатным орехом, чесноком и перцем, тщательно перемешайте и

снимите с огня.

В глубокую миску всыпьте муку и влейте сливки, тщательно размешивая полученную массу, чтобы избежать образования комков. Посолите, поперчите, добавьте сыр и тщательно перемешайте.

Разделите тесто на две равные части, раскатайте каждую в пласт толщиной около 5 мм. Одну часть теста уложите на смазанный маслом противень, равномерно распределите сливочную начинку, выложите обжаренные грибы, накройте второй частью теста, защипните края, смажьте поверхность пирога желтком и выпекайте в заранее разогретой до 190 °С духовке до готовности.

Пирог с беконом

400 г слоеного теста

Для начинки:

250 г сыра твердых сортов

200 г бекона

по 2 головки репчатого лука, яйца

130 мл 33 %-ных сливок

30 мл растительного масла

1 пучок зеленого лука

1 ч. л. тертого мускатного ореха

черный молотый перец соль

Разогрейте сковороду с растительным маслом и обжаривайте бекон с луком под крышкой до готовности, затем посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

В отдельной емкости соедините натертый на мелкой терке сыр, яйца, сливки и тщательно промытый и мелко порубленный зеленый лук, приправьте мускатным орехом и перемешайте.

Раскатайте тесто в пласт толщиной около 5 мм и уложите на смазанный маслом противень, равномерно распределите начинку из бекона и лука, залейте сырно-яичной массой и выпекайте в заранее разогретой до 190 °С духовке 20 мин.

Пирог с капустой и маринованными огурцами

400 г слоеного теста

1 яичный желток

1 ст. л. молока

Для начинки:

300 г свежей белокочанной капусты

200 г маринованных огурцов

4 яйца

по 2 моркови, головки репчатого лука

по 30 мл растительного масла, кипяченой воды

10 г сливочного масла соль

Огурцы нарежьте мелкими кубиками, лук и морковь — соломкой, капусту тонко

нашинкуйте. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и натрите на мелкой терке. Разогрейте сковороду с растительным маслом, выложите лук и пассеруйте в течение 3 мин, добавьте морковь и пассеруйте еще 5 мин. Затем добавьте капусту и кипяченую воду, уменьшите огонь и тушите до тех пор, пока капуста не станет мягкой. Добавьте сливочное масло, тщательно перемешайте и снимите с огня. Соедините капусту с морковью и луком, огурцы и яйца, тщательно перемешайте. Взбейте яичный желток с молоком.

Разделите тесто на две равные части, раскатайте каждую в пласт толщиной около 5 мм. Одну часть теста уложите на смазанный маслом противень, смажьте смесью желтка и молока, выложите начинку, накройте второй частью теста, защипните края и выпекайте в заранее разогретой до 200 °С духовке 15 мин.

Пирог с семгой

300 г слоеного теста

Для начинки:

350 г семги

0,5 вилка цветной капусты

по 2 головки репчатого лука, яйца

по 120 мл 33 %-ных сметаны, сливок

1 пучок зеленого лука

белый молотый перец

тертый мускатный орех соль

Цветную капусту тщательно промойте, разберите на соцветия и опустите на 7 мин в кипяток. Лук очистите, вымойте, нашинкуйте кольцами лук и опустите в ту же горячую воду на 3 мин, откиньте овощи на дуршлаг. Филе семги нарежьте полосками.

В глубокой чашке соедините измельченную капусту, лук и семгу, тщательно перемешайте. Отдельно взбейте сметану с яйцами и сливками, приправьте смесь перцем и мускатным орехом, посолите.

Раскатайте тесто в пласт толщиной около 5 мм и придайте ему форму круга. Смажьте противень сливочным маслом, выложите на него пласт теста, положите в центр него начинку из овощей и рыбы, залейте сливочно-яичной смесью и посыпьте тщательно промытым и мелко порубленным зеленым луком. Поставьте пирог в предварительно прогретую до 180 °С духовку и выпекайте до готовности.

Пирог с капустой и копченой скумбрией

500 г слоеного теста

Для начинки:

350 г белокочанной капусты

250 г копченой скумбрии

40 мл растительного масла

20 г сливочного масла

5 яиц

по 1 моркови, головке репчатого лука

200 мл молока
красный молотый перец соль
30 мл кипяченой воды

Овощи вымойте и очистите. Капусту тонко нашинкуйте, лук и морковь нарежьте соломкой. Разогрейте сковороду с растительным маслом и пассеруйте лук в течение 3 мин, затем добавьте морковь и пассеруйте еще 5 мин. Затем добавьте капусту и кипяченую воду, уменьшите огонь и тушите до тех пор, пока капуста не станет мягкой. Добавьте красный перец, сливочное масло, тщательно перемешайте и снимите с огня.

Сварите 3 яйца вкрутую, остудите, очистите и натрите на мелкой терке. Филе рыбы нарежьте мелкими кусочками. Соедините капусту с морковью и луком, рыбу и отварные яйца, тщательно перемешайте. В отдельной емкости взбейте оставшиеся яйца с молоком.

Тесто разделите пополам и раскатайте 2 пласта, размеры которых соответствуют размеру вашего противня или формы для выпекания.

Смажьте противень сливочным маслом, выложите на него первый пласт теста, смажьте его яично-молочной смесью, выложите начинку, накройте второй частью теста и защипните края.

Смажьте пирог оставшейся яично-молочной и поставьте противень в предварительно прогретую до 190 °С духовку на 25–30 мин.

Пирог с курицей и луком

300 г слоеного теста

Для начинки:

250 г вареного куриного филе
по 4 головки репчатого лука, яйца
1 яичный желток
100 мл 33 %-ной сметаны
30 мл растительного масла
20 г сливочного масла
1 яичный желток
черный молотый перец соль

Лук очистите, вымойте и нарежьте маленькими кубиками. Разогрейте сковороду с растительным маслом и пассеруйте лук в течение 7 мин. Сварите яйца вкрутую, остудите, очистите и мелко порубите.

В глубокой чашке соедините заранее измельченное куриное филе, яйца, лук и сметану, тщательно перемешайте, посолите и поперчите.

Тесто разделите пополам и раскатайте 2 пласта, размеры которых соответствуют размеру вашего противня или формы для выпекания, при необходимости обрежьте выступающие края.

Смажьте противень сливочным маслом, выложите на него первый пласт теста, распределите поверх начинку, края теста заверните наверх, закрывая фарш, и смажьте их яичным желтком, смешанным с небольшим количеством воды. Накройте пирог вторым пластом и тщательно скрепите края, сделайте проколы вилкой для выхода пара.

Смажьте пирог оставшейся смесью желтка с водой и поставьте противень в предварительно прогретую до 190 °С духовку на 25–30 мин. Подавайте пирог горячим.

Пирог «Улиточка»

350 г слоеного теста

Для начинки:

300 г говяжьего фарша

200 г сухого риса

50 г сыра твердых сортов

20 мл растительного масла

5 яиц

1 яичный желток

черный молотый перец соль

Рис промойте до прозрачной воды, сварите в подсоленной воде до готовности и оставьте остывать. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и мелко порубите. Лук очистите, вымойте и нарежьте кубиками. Разогрейте сковороду с растительным маслом и пассеруйте лук в течение 7 мин, затем выложите к нему фарш, посолите, поперчите и обжаривайте до готовности, после чего остудите.

Тесто разделите пополам и раскатайте 2 пласта, размеры которых соответствуют размеру вашего противня или формы для выпекания.

Смажьте противень сливочным маслом, выложите на него первый пласт теста, положите в центр него начинку из риса и яйца, смажьте края теста яичным желтком, смешанным с небольшим количеством воды, и сверните рулет. Получившийся рулет сверните в кольцо и уложите в центр противня или формы для выпекания. Выложите мясную начинку в центр второго пласта теста, также сверните рулет и уложите его вокруг первого кольца из теста. Смажьте пирог оставшейся смесью желтка с водой и поставьте противень в предварительно прогретую до 180 °С духовку на 25–30 мин. Подавайте пирог горячим.

Пирог с форелью

450 г слоеного теста

Для начинки:

500 г филе форели

2 яйца

1 яичный желток

1 ст. л. пшеничной муки

зелень петрушки, укропа

черный молотый перец соль

Рыбное филе нарежьте очень маленькими кусочками, посолите и поперчите. Яйца взбейте.

Раскатайте тесто в пласт толщиной около 5 мм и придайте ему форму круга. Смажьте противень сливочным маслом, выложите на него пласт теста и смажьте яичным желтком. Выложите по краю теста семгу и заверните наверх так, чтобы рыба оказалась внутри. В центр выложите оставшуюся рыбу, вылейте взбитые яйца и украсьте тщательно промытой и мелко

порубленной зеленью. Поставьте пирог в предварительно прогретую до 190 °С духовку и выпекайте 20 мин.

Пирог с рыбой и картофелем

400 г слоеного теста

Для начинки:

300 г филе судака

250 г картофеля

40 г сливочного масла

2 головки репчатого лука

черный молотый перец соль

Картофель вымойте, очистите и отварите до готовности, добавьте к нему половину сливочного масла и приготовьте пюре. Филе рыбы нарежьте кусочками среднего размера и добавьте в пюре. Лук очистите, вымойте и нарежьте кольцами средней толщины, опустите на 3 мин в кипяток, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

Разделите тесто на две равные части, раскатайте каждую в пласт толщиной около 5 мм и придайте им форму круга. Смажьте противень сливочным маслом, выложите на него первый пласт теста, равномерно распределите начинку, затем тонким слоем лук, накройте вторым пластом и защипните края. Поставьте пирог в предварительно прогретую до 190 °С духовку и выпекайте 30 мин.

Пирог с рисом и морковью

450 г слоеного теста

Для начинки:

200 г моркови

150 г риса

2 зубчика чеснока

1 яйцо

30 мл растительного масла

черный молотый перец

базилик соль

Морковь вымойте, очистите, и нарежьте тонкой соломкой. Разогрейте сковороду с растительным маслом и пассеруйте морковь в течение 25 мин. Рис промойте до прозрачной воды, сварите до готовности и смешайте с морковью. В получившуюся начинку взбейте яйцо, посолите, поперчите, приправьте базиликом и пропущенным через пресс чесноком.

Разделите тесто на две равные части, раскатайте каждую в пласт толщиной около 5 мм и придайте им форму круга. Смажьте противень сливочным маслом, выложите на него первый пласт теста, равномерно распределите начинку, накройте вторым пластом и защипните края. Поставьте пирог в предварительно прогретую до 170 °С духовку и выпекайте 20 мин.

Пирог с курицей, сыром и брокколи

400 г слоеного теста

Для начинки:

300 г куриного филе

250 г брокколи

200 г твердого сыра

120 г натурального йогурта

30 г сливочного масла

1 яичный желток

растительное масло

черный молотый перец соль

Разделите брокколи на соцветия, тщательно промойте, сварите до готовности и откиньте на дуршлаг. Куриное филе промойте, мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до готовности. Сыр натрите на крупной терке. Соедините капусту, птицу и сыр, залейте йогуртом и перемешайте.

Раскатайте тесто в пласт толщиной около 5 мм и придайте ему форму круга. Смажьте противень сливочным маслом, выложите на него пласт теста, равномерно распределите начинку и загните края так, чтобы они образовали бортики, смажьте их желтком. Поставьте пирог в предварительно прогретую до 180 °С духовку и выпекайте до готовности.

Пирог с луком, морковью и плавленым сыром

450 г слоеного теста

Для начинки:

4 головки репчатого лука

3 яйца

2 маленьких моркови

120 мл молока

60 г сливочного масла

50 г плавленого сыра

черный молотый перец соль

Уберите плавленый сыр на 30 мин в морозилку. Тем временем морковь и лук очистите, вымойте и мелко порубите.

Разогрейте сковороду со сливочным маслом, выложите морковь и лук и пассеруйте в течение 20 мин. Натрите сыр на крупной терке и соедините с обжаренными луком и морковью, вбейте в получившуюся смесь 1 яйцо, поперчите и тщательно размешайте до однородности. Взбейте оставшиеся яйца с молоком.

Раскатайте тесто в тонкий пласт, выложите начинку, сверните рулет. Смажьте противень сливочным маслом и уложите тесто на противень по спирали, начиная от центра. Залейте пирог яично-молочной смесью, поставьте в предварительно разогретую до 180 °С духовку и выпекайте до готовности. Готовый пирог выньте из духовки и смажьте сливочным маслом.

Пирог с тремя видами сыра и курицей

400 г слоеного теста

Для начинки:

300 г куриного филе

200 г любого сыра твердых сортов

по 120 г сыров «Дор блю», «Бри»

по 2 яйца, болгарских перца

по 2 ст. л. домашних сливок, оливкового масла

черный молотый перец соль

Перцы очистите от семян и мелко порубите. Куриное филе промойте и нарежьте мелкими кубиками. Разогрейте сковороду с растительным маслом и обжарьте перец и филе. Сыр «Бри» нарежьте ломтиками, «Дор блю» раскрошите. Твердый сыр натрите на крупной терке, вбейте к нему яйцо и добавьте перец и соль. Смешайте мясную начинку с сырной.

Разделите тесто на две равные части, раскатайте каждую в пласт толщиной около 5 мм и придайте им форму круга. Смажьте противень сливочным маслом, выложите на него первый пласт теста, равномерно распределите начинку, поверх выложите ломтики сыра «Бри» и посыпьте раскрошенным «Дор блю», затем накройте вторым пластом и защипните края. Поставьте пирог в предварительно прогретую до 200 °С духовку и выпекайте 25 мин.

Пирог с морковью и луком

450 г слоеного теста

Для начинки:

350 г куриного фарша

300 г моркови

40 мл растительного масла

по 2 яйца, головки репчатого лука

2 ст. л. оливкового масла

черный молотый перец соль

20 мл воды

Овощи очистите и вымойте. Морковь натрите на крупной терке, лук мелко порубите. Разогрейте сковороду с растительным маслом, выложите фарш и морковь и обжаривайте на быстром огне в течение 15 мин, затем добавьте лук, влейте воду и тушите до готовности

Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и мелко порубите. Соедините яйца и фарш с морковью и луком, посолите и поперчите.

Разделите тесто на две равные части, раскатайте каждую в пласт толщиной около 5 мм и придайте им форму круга. Смажьте противень сливочным маслом, выложите на него первый пласт теста, равномерно распределите начинку, затем накройте вторым пластом и защипните края. Поставьте пирог в предварительно прогретую до 220 °С духовку и выпекайте 15 мин.

Пирог с капустой и лесными грибами

400 г слоеного теста

Для начинки:

300 г белокочанной капусты
200 г лесных грибов
5 яиц
по 2 моркови, головки репчатого лука
200 мл молока
30 мл растительного масла
10 г сливочного масла
черный молотый перец соль
30 мл кипяченой воды

Грибы тщательно промойте и нарежьте тонкими пластинками. Овощи вымойте и очистите. Капусту тонко нашинкуйте, лук и морковь нарежьте соломкой. Разогрейте сковороду с растительным маслом и пассеруйте лук в течение 3 мин, затем добавьте грибы и обжаривайте до полуготовности, выложите к ним морковь и обжаривайте еще 10 мин. Добавьте к овощам и грибам капусту, влейте воду, посолите, уменьшите огонь и тушите до тех пор, пока капуста не станет мягкой. Затем поперчите, добавьте сливочное масло, тщательно перемешайте и снимите с огня.

Сварите вкрутую 4 яйца, остудите, очистите и натрите на мелкой терке. Соедините яйца и капусту с грибами, морковью и луком, тщательно перемешайте. Оставшееся яйцо взбейте с молоком.

Разделите тесто на две равные части, раскатайте каждую в пласт толщиной около 5 мм и придайте им форму круга. Одну часть теста уложите на смазанный маслом противень, смажьте яично-молочной смесью, выложите начинку, накройте второй частью теста, защипните края и выпекайте в заранее разогретой до 200 °С духовке 15 мин.

Кулебяки

Кулебяка с рыбой и рисом

Для теста:

500 г пшеничной муки
300 г сливочного масла
2 яйца
250 мл воды
50 мл водки соль

Для начинки:

400 г рыбного филе
300 г риса
50 г панировочных сухарей
2 головки репчатого лука
50 мл растительного масла
зеленый лук
черный молотый перец соль
400 мл воды

В просеянную муку влейте воду, добавьте соль, яичные желтки и водку, замесите тесто. Сформируйте из теста шар, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на 1 час.

Рис промойте до прозрачной воды и отварите до готовности. Форму для выпекания смажьте растительным маслом, выложите рис и запекайте в духовке до золотистого цвета. Затем добавьте в рис измельченный зеленый лук и перемешайте.

Репчатый лук очистите, вымойте и мелко порубите. Разогрейте сковороду с растительным маслом и обжаривайте лук 7–10 мин. Рыбное филе нарежьте небольшими кусочками, посолите, поперчите и запанируйте в молотых сухарях и обжарьте на растительном масле до готовности отдельно от лука. Готовое филе разделите на две части. Первую часть смешайте с рисом, вторую – с обжаренным репчатым луком.

Достаньте тесто из холодильника, раскатайте в пласт, на середину выложите кусочек сливочного масла и сложите пополам. Снова раскатайте пласт до исходного размера, заверните в пищевую пленку и отправьте в холодильник на 1 час. Затем вновь сложите тесто пополам и снова раскатайте.

Разделите готовое тесто на 2 части. Раскатайте тесто в пласты толщиной 1 см. Смажьте противень маслом, выложите на него первый пласт теста и, чередуя, уложите слои рыбы с луком и рыбы с рисом. Накройте начинку вторым пластом теста и защипните края. Смажьте кулебяку оставшимися белками, перед этим немного их взбив, и поставьте противень в предварительно прогретую до 200 °С духовку на 50 мин.

Кулебяка с грибами и капустой

Для теста:

500 г пшеничной муки

500 г творога

300 г сливочного масла

Для начинки:

400 г белокочанной капусты

300 г шампиньонов

по 2 головки репчатого лука, яйца

250 мл молока соль

В сливочное масло добавьте творог и тщательно разотрите до получения однородной массы. Затем постепенно всыпьте муку, соль и вымесите тесто. Сформируйте из теста шар, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на сутки.

Лук и грибы очистите, вымойте и мелко порубите. Разогрейте сковороду с растительным маслом и обжаривайте лук 3–5 мин. Затем добавьте шампиньоны, посолите и обжаривайте в течение 10 мин. Капусту вымойте, тонко нашинкуйте и потушите на растительном масле до полуготовности. В отдельной емкости соедините молоко и яйца и тщательно взбейте.

Готовое тесто разморозьте, разделите на две равные части. Раскатайте тесто в пласты толщиной 1 см. Смажьте противень маслом, выложите на него первый пласт теста, распределите поверх тушеную капусту, затем грибы. Залейте начинку яично-молочной смесью, немного оставьте для смазывания кулебяки. Накройте начинку вторым пластом теста и защипните края. Смажьте кулебяку оставшимися взбитыми яйцами и поставьте противень в предварительно прогретую до 200 °С духовку на 40 мин.

Кулебяка с белыми грибами

Для теста:

800 г муки
15–20 г сухих дрожжей
1,5 ст. л. растительного масла
0,5 ст. л. сахара соль
350 мл теплой воды

Для начинки:

120 г белых грибов
80 г риса
по 1 головке репчатого лука, пучку зеленого лука
растительное масло соль

Замесите опару из 400 г муки, воды и дрожжей, накройте посуду полотенцем и поставьте в теплое место. Когда опара поднимется, добавьте соль, сахар, растительное масло, остальную муку и вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Снова поместите тесто в посуду, поставьте в теплое место, чтобы оно подошло второй раз.

Грибы сварите, затем нарежьте и обжарьте с измельченным репчатым луком. Грибы соедините со сваренным в подсоленной воде рисом, добавьте соль и перемешайте.

Тесто разделите на две части и раскатайте в пласты. Форму с высокими бортиками смажьте растительным маслом, выложите в нее один пласт теста, затем начинку, накройте вторым пластом, защипните края. Духовку нагрейте до 180 °С и готовьте кулебяку до золотистого цвета.

Кулебяка с белокочанной капустой и маслинами

Для теста:

500 г муки
15 г маргарина
80 мл молока
1 яйцо
2 ч. л. сахара
1,5 ч. л. сухих дрожжей соль

Для начинки:

200 г белокочанной капусты
30 г маслин без косточек
2 сваренных вкрутую яйца
1 морковь
растительное масло соль

Дрожжи разведите в теплом молоке. Добавьте сахар и дайте постоять 15 мин. Яйцо взбейте, соедините с размягченным маргарином, мукой и отправьте к молоку, замесите тесто. Капусту нашинкуйте. Морковь очистите и натрите на крупной терке. В сковороде на растительном масле обжарьте морковь с капустой. Яйца мелко нарежьте и соедините с капустой и морковью. Туда же выложите разрезанные пополам маслины. Тесто разделите на

две части и раскатайте в пласты. Форму с высокими бортиками смажьте растительным маслом, выложите в нее один пласт теста, затем начинку, накройте вторым пластом, защипните края. Духовку нагрейте до 180 °С и готовьте кулебяку до золотистого цвета.

Кулебяка с гречневой кашей

Для теста:

800 г муки
15–20 г сухих дрожжей
1,5 ст. л. растительного масла
0,5 ст. л. сахара соль
350 мл теплой воды

Для начинки:

200 г филе лосося
60–80 г гречневой каши
1 пучок зеленого лука
растительное масло соль

Замесите опару из 400 г муки, воды и дрожжей, накройте посуду полотенцем и поставьте в теплое место. Когда опара поднимется, добавьте соль, сахар, растительное масло, остальную муку и вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Снова поместите тесто в посуду, поставьте в теплое место, чтобы оно подошло второй раз.

Для начинки филе нарежьте на небольшие кусочки и обжарьте с мелко нарезанным зеленым луком. Соедините рыбное филе с гречневой кашей, добавьте соль и перемешайте.

Тесто разделите на две части и раскатайте в пласты. Форму с высокими бортиками смажьте растительным маслом, выложите в нее один пласт теста, затем начинку, накройте вторым пластом, защипните края. Духовку нагрейте до 180 °С и готовьте кулебяку до золотистого цвета.

Кулебяка с квашеной капустой и шампиньонами

Для теста:

800 г муки
15–20 г сухих дрожжей
1,5 ст. л. растительного масла
0,5 ст. л. сахара соль
350 мл теплой воды

Для начинки:

200 г квашеной капусты
100 г шампиньонов
1 головка репчатого лука
растительное масло соль

Замесите опару из 400 г муки, воды и дрожжей, накройте посуду полотенцем и поставьте в теплое место. Когда опара поднимется, добавьте соль, сахар, растительное масло, остальную

муку и вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Снова поместите тесто в посуду, поставьте в теплое место, чтобы оно подошло второй раз.

Для начинки очищенный лук и шампиньоны мелко нарежьте и обжарьте в сковороде на растительном масле. Соедините капусту с грибами и луком, добавьте соль и перемешайте.

Тесто разделите на две части и раскатайте в пласты. Форму с высокими бортиками смажьте растительным маслом, выложите в нее один пласт теста, затем начинку, накройте вторым пластом, защипните края. Духовку нагрейте до 180 °С и готовьте кулебяку до золотистого цвета.

Кулебяка с куриным филе и цветной капустой

Для теста:

500 г муки
15 г маргарина
80 мл молока
1 яйцо
2 ч. л. сахара
1,5 ч. л. сухих дрожжей соль

Для начинки:

200 г куриного филе
150 г цветной капусты
2 сваренных вкрутую яйца
растительное масло соль

Дрожжи разведите в теплом молоке. Добавьте сахар и дайте постоять 15 мин. Яйцо взбейте, соедините с размягченным маргарином, мукой и отправьте к молоку, замесите тесто. Цветную капусту разберите на соцветия, промойте и сварите в подсоленной воде до полуготовности. В сковороде на растительном масле обжарьте мелко нарезанное куриное филе. Яйца нарежьте и соедините с капустой и филе, добавьте соль и перемешайте. Тесто разделите на две части и раскатайте в пласты. Форму с высокими бортиками смажьте растительным маслом, выложите в нее один пласт теста, затем начинку, накройте вторым пластом, защипните края. Духовку нагрейте до 180 °С и готовьте кулебяку до золотистого цвета.

Кулебяка с копченым лососем, рисом и оливками

Для теста:

800 г пшеничной муки
15–20 г сухих дрожжей
1,5 ст. л. растительного масла
0,5 ст. л. сахара соль
350 мл теплой воды

Для начинки:

200 г копченого лосося
60–80 г вареного риса
20 г оливок без косточек

1 головка репчатого лука
растительное масло соль

Замесите опару из 400 г муки, воды и дрожжей, накройте посуду полотенцем и поставьте в теплое место. Когда опара поднимется, добавьте соль, сахар, растительное масло, остальную муку и вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам.

Снова поместите тесто в посуду, поставьте в теплое место, чтобы оно подошло второй раз.

Для начинки лук очистите и мелко нарежьте, обжарьте в сковороде на растительном масле. Соедините лук с копченым лососем, нарезанным небольшими кусочками. Туда же добавьте рис, нарезанные колечками оливки, соль и перемешайте.

Тесто разделите на две части и раскатайте в пласты. Форму с высокими бортиками смажьте растительным маслом, выложите в нее один пласт теста, затем начинку, накройте вторым пластом, защипните края. Духовку нагрейте до 180 °С и готовьте кулебяку до золотистого цвета.

Кулебяка с копченым лососем и рисом

Для теста:

800 г муки
20 г сухих дрожжей
1,5 ст. л. растительного масла
0,5 ст. л. сахара соль
350 мл теплой воды

Для начинки:

200 г копченого лосося
60–80 г вареного риса
1 головка репчатого лука
растительное масло соль

Замесите опару из 400 г муки, воды и дрожжей, накройте посуду полотенцем и поставьте в теплое место. Когда опара поднимется, добавьте соль, сахар, растительное масло, остальную муку и вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Снова поместите тесто в посуду, поставьте в теплое место, чтобы оно подошло второй раз.

Для начинки лук очистите и мелко нарежьте, обжарьте в сковороде на растительном масле. Соедините лук с копченым лососем, нарезанным небольшими кусочками. Туда же добавьте рис, соль и перемешайте.

Тесто разделите на две части и раскатайте в пласты. Форму с высокими бортиками смажьте растительным маслом, выложите в нее один пласт теста, затем начинку, накройте вторым пластом, защипните края. Духовку нагрейте до 180 °С и готовьте кулебяку до золотистого цвета.

Кулебяка с мясом

Для теста:

600 г муки
40 г сливочного масла

10 г сухих дрожжей
250 мл молока
2 яичных желтка
1 ст. л. сахара соль

Для начинки:

200 г вареной говядины
60 г риса
30 г сливочного масла
2 сваренные вкрутую яйца
1 головка репчатого лука
3–3,5 ст. л. мясного бульона соль

Муку просейте вместе с солью. Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте сахар и 300 г муки. Перемешайте, накройте и поставьте в теплое место на 40–50 мин. Когда опара подойдет, добавьте сливочное масло, желтки и оставшуюся муку. Замесите тесто, снова накройте и уберите в теплое место на 30 мин.

Приготовьте начинку. Для этого рис сварите в подсоленной воде до полуготовности. Яйца и очищенный лук мелко нарежьте. Добавьте бульон, соль и перемешайте. Мясо мелко нарежьте и соедините с яйцами и луком. Тесто раскатайте в форме овала, выложите начинку и защипните края теста так, чтобы кулебяка сохранила овальную форму. Форму с высокими бортиками смажьте растительным маслом, выложите в нее кулебяку и дайте постоять 20 мин. Духовку нагрейте до 200 °С и готовьте кулебяку до золотистого цвета.

Кулебяка со свиным фаршем и рисом

Для теста:

500 г муки
15 г маргарина
80 мл молока
1 яйцо
2 ч. л. сахара
1,5 ч. л. сухих дрожжей соль

Для начинки:

200 г свиного фарша
60 г вареного риса
1 головка репчатого лука
растительное масло соль

Дрожжи разведите в теплом молоке. Добавьте сахар и дайте постоять 15 мин. Яйцо взбейте, соедините с размягченным маргарином, мукой и отправьте к молоку, замесите тесто. В сковороде на растительном масле обжарьте фарш вместе с мелко нарезанным репчатым луком. Соедините фарш с рисом, добавьте соль и перемешайте. Тесто разделите на две части и раскатайте в пласты. Форму с высокими бортиками смажьте растительным маслом, выложите в нее один пласт теста, затем начинку, накройте вторым пластом, защипните края. Духовку нагрейте до 180 °С и готовьте кулебяку до золотистого цвета.

Слойки

Слойка с начинкой из курицы с репчатым луком

500 г слоеного бездрожжевого теста
300 г начинки из курицы с репчатым луком
50 г сливочного масла

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм и нарежьте небольшими квадратами. Выложите на каждый курино-луковую начинку, сложите пополам и защипните края.

Форму для выпекания застелите фольгой, обильно смажьте сливочным маслом, выложите слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 15 мин.

Слойка из курицы с грибами

500 г бездрожжевого слоеного теста
300 г начинки из курицы с грибами
50 г сливочного масла

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм и нарежьте небольшими прямоугольниками. Выложите на каждый курино-грибную начинку, сложите пополам и защипните края.

Форму для выпекания застелите фольгой, обильно смажьте сливочным маслом, выложите слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 20 мин.

Слойки с белыми грибами и плавленым сыром

400 г бездрожжевого слоеного теста
200 г начинки из белых грибов и плавленого сыра
1 яйцо

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм и нарежьте квадратами. Выложите в центр каждого сырно-грибную начинку, сложите пополам и защипните края. Смажьте взбитым яйцом.

Форму для выпекания застелите пергаментом, выложите слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Слойка с паштетом из печени

500 г бездрожжевого слоеного теста

Для начинки:

200 г куриной печени
50 г сливочного сыра
25 г сливочного масла

1 головка репчатого лука
50 мл белого вина
черный молотый перец соль

Чеснок и лук очистите, вымойте и мелко порубите. Печень нарежьте небольшими кубиками. Разогрейте сковороду со сливочным маслом и обжарьте лук, чеснок и печень в течение 30 мин. Затем охладите полученную смесь, добавьте сливочный сыр и вино, посолите, поперчите и измельчите с помощью блендера.

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм и нарежьте полосками шириной не более 8 см. Форму для выпекания застелите пергаментом, выложите полоски теста и выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 15 мин.

Половину полученных полосок смажьте печеночной начинкой, накройте оставшимися полосками теста и острым ножом разрежьте на порционные куски.

Слойка с ливером и рисом

400 г слоеного бездрожжевого теста
200 г начинки из ливера и риса
50 г сливочного масла
1 яйцо

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм и нарежьте квадратами. Выложите на край каждого ливерную начинку, сложите пополам по диагонали, чтобы получился треугольный пирожок, и защипните края. Смажьте взбитым яйцом.

Форму для выпекания застелите пергаментом, обильно смажьте сливочным маслом, выложите слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Слойки с шампиньонами и печенью

500 г бездрожжевого слоеного теста
300 г начинки из шампиньонов и печени
1 яйцо

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм и нарежьте прямоугольниками. Выложите в центр каждого печеночно-грибную начинку, сложите пополам и защипните края. Смажьте взбитым яйцом.

Форму для выпекания застелите пергаментом, выложите слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Слойки с крабовыми палочками

800 г слоеного бездрожжевого теста

Для начинки:

100 г крабовых палочек
по 2 яйца, зубчика чеснока

50 мл майонеза
зелень укропа соль

Крабовые палочки нарежьте кубиками. Сварите 1 яйцо вкрутую, остудите, очистите и нарежьте произвольными ломтиками. Чеснок очистите, вымойте и пропустите через пресс. Соедините крабовые палочки, яйца, чеснок и рубленую зелень укропа в чаше блендера, добавьте майонез, посолите и тщательно перемешайте.

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм и нарежьте прямоугольниками. Выложите на край каждого творожено-грибную начинку, сложите пополам, защипните края и острым ножом сделайте надрезы с одной из сторон. Смажьте взбитым яйцом.

Форму для выпекания застелите пергаментом, выложите слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Слойка с картофелем

400 г слоеного теста на пиве
200 г картофельной начинки
1 яйцо

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм, равномерно распределите по нему картофельную начинку и сверните рулет. Нарежьте его кусочками толщиной не более 5 см. Смажьте взбитым яйцом.

Форму для выпекания застелите пергаментом, выложите слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Слойки с сыром и зеленью

500 г бездрожжевого слоеного теста
300 г начинки из сыра и зелени
1 яйцо

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм, равномерно распределите по нему сырную начинку и сверните рулет. Нарежьте его кусочками толщиной не более 7 см. Смажьте взбитым яйцом.

Форму для выпекания застелите пергаментом, выложите слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Слойка с капустой

400 г бездрожжевого слоеного теста
300 г капустной начинки
50 г сливочного масла
1 яйцо

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм и нарежьте квадратами. Выложите в центр каждого капустную начинку, сложите пополам и защипните края. Смажьте взбитым яйцом.

Форму для выпекания застелите фольгой, обильно смажьте сливочным маслом, выложите

слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 15 мин.

Слойки с пикшей и репчатым луком

400 г бездрожжевого слоеного теста
300 г начинки из пикши и репчатого лука
1 яйцо

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм и нарежьте квадратами. Выложите в центр каждого рыбнoлуковую начинку, сложите пополам и зашипните края. Смажьте взбитым яйцом.

Форму для выпекания застелите пергаментом, выложите слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Слойка с брынзой и зеленью

400 г бездрожжевого слоеного теста
200 г начинки из брынзы и зелени
1 яйцо

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм и нарежьте квадратами. Выложите на край каждого сырную начинку, сложите пополам по диагонали, чтобы получился треугольный пирожок, и зашипните края. Смажьте взбитым яйцом.

Форму для выпекания застелите пергаментом, выложите слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Слойка с начинкой из курицы с картофелем

500 г слоеного теста быстрого приготовления
300 г начинки из курицы с картофелем
1 яйцо

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм, равномерно распределите по нему курино-картофельную начинку и сверните рулет. Нарежьте его кусочками толщиной не более 5 см. Смажьте взбитым яйцом.

Форму для выпекания застелите пергаментом, выложите слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Слойка с начинкой из кальмаров

500 г слоеного теста быстрого приготовления

Для начинки:

300 г кальмаров
100 г маслин
по 1 головке красного салатного лука, яйцу
50 мл растительного масла

10 мл бальзамического уксуса
черный молотый перец соль

Кальмаров отварите в подсоленной воде в течение 5 мин, остудите, при необходимости очистите и нарежьте небольшими кусочками. Лук очистите, вымойте, мелко порубите, залейте бальзамическим уксусом и оставьте на 10–15 мин. Маслины измельчите.

Соедините кальмаров, лук и маслины в чаше блендера, добавьте растительное масло, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм, равномерно распределите по нему начинку из кальмаров и сверните рулет. Нарежьте его кусочками толщиной не более 5 см. Смажьте взбитым яйцом.

Форму для выпекания застелите пергаментом, выложите слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Слойка с начинкой из шампиньонов и творога

400 г слоеного теста быстрого приготовления
200 г начинки из шампиньонов и творога
1 яйцо

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм и нарежьте прямоугольниками. Выложите на край каждого творожено-грибную начинку, сложите пополам, защипните края и острым ножом сделайте надрезы с одной из сторон. Смажьте взбитым яйцом.

Форму для выпекания застелите пергаментом, выложите слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Слойка с начинкой из сыра

500 г слоеного теста быстрого приготовления

Для начинки:

100 г брынзы
50 г плавленого сыра
по 2 яйца, зубчика чеснока
50 мл майонеза
зелень укропа
черный молотый перец соль

Сварите 1 яйцо вкрутую, остудите, очистите и нарежьте произвольными ломтиками. Укроп тщательно промойте и мелко порубите, чеснок очистите, вымойте и пропустите через пресс. Плавленый сыр и брынзу нарежьте небольшими брусочками.

Яйцо, сыр, укроп и чеснок выложите в чашу блендера, добавьте майонез, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм и нарежьте квадратами. Выложите на край каждого сырную начинку, сложите пополам по диагонали, чтобы получился треугольный пирожок, и защипните края. Смажьте взбитым яйцом.

Форму для выпекания застелите пергаментом, выложите слойки и выпекайте в

предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Слойка с начинкой из говяжьего паштета

600 г слоеного теста быстрого приготовления

Для начинки:

250 г говядины

150 г корня петрушки

по 1 моркови, головке репчатого лука

50 г сливочного масла

50 мл растительного масла

зелень укропа соль

Морковь, лук и коренья петрушки очистите, вымойте и натрите на крупной терке. Разогрейте сковороду с растительным маслом и обжарьте подготовленные овощи в течение 5–7 мин.

Мясо отварите в подсоленной воде, охладите и вместе с остывшими овощами измельчите с помощью блендера. Затем добавьте сливочное масло, промытую и мелко порубленную зелень укропа, посолите и тщательно перемешайте.

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм и нарежьте квадратами. Выложите в центр каждой мясную начинку, сложите пополам и защипните края.

Форму для выпекания застелите пергаментом, выложите слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 15 мин.

Слойка с начинкой из консервированной сайры

500 г слоеного теста быстрого приготовления

300 г начинки из консервированной сайры

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм и нарежьте полосками шириной не более 8 см. Форму для выпекания застелите пергаментом, выложите полоски теста и выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 15 мин.

Половину полученных полосок смажьте рыбной начинкой, накройте оставшимися полосками теста и острым ножом разрежьте на порционные куски.

Слойки с яйцами и творогом

500 г слоеного теста быстрого приготовления

250 г начинки из яиц и творога

1 яйцо

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм и нарежьте прямоугольниками. Выложите на край каждого творожено-яичную начинку, сложите пополам, защипните края и острым ножом сделайте надрезы с одной из сторон. Смажьте взбитым яйцом.

Форму для выпекания застелите пергаментом, выложите слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Слойки с сельдью

400 г слоеного теста быстрого приготовления
200 г начинки из сельди

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм и нарежьте квадратами. Выложите в центр каждого рыбную начинку, сложите пополам и защипните края.

Форму для выпекания застелите пергаментом, выложите слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 15 мин.

Слойка с начинкой из помидоров с творогом

500 г слоеного теста быстрого приготовления
250 г начинки из помидоров с творогом

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм и разрежьте на 12 прямоугольников. На половину имеющихся прямоугольников выложите творожно-томатную начинку. Накройте сверху оставшимися прямоугольниками теста и защипните края.

Форму для выпекания застелите пергаментом, выложите слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Слойки из свино-говяжьего фарша

400 г слоеного теста быстрого приготовления
200 г начинки из свино-говяжьего фарша
1 яйцо

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм и нарежьте полосками шириной не более 8 см. Смажьте половину из них свино-говяжьим фаршем и накройте оставшимися полосками, острым ножом разрежьте их на порционные куски. Смажьте взбитым яйцом.

Форму для выпекания застелите пергаментом, выложите слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 15 мин.

Слойки с начинкой из говяжьего фарша с солеными огурцами

500 г слоеного теста быстрого приготовления
250 г начинки из говяжьего фарша и соленых огурцов
1 яйцо

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм и нарежьте квадратами. Выложите в центр каждой мясную начинку, сложите пополам и защипните края. Смажьте взбитым яйцом.

Форму для выпекания застелите пергаментом, выложите слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 15 мин.

Слойка с начинкой из куриной печени

600 г слоеного теста быстрого приготовления
1 яйцо

Для начинки:

400 г куриной печени
по 2 моркови, головки репчатого лука
50 г сливочного масла
25 г фисташек
черный молотый перец соль

Лук и морковь очистите, вымойте и натрите на мелкой терке. Разогрейте сковороду с половиной сливочного масла, выложите лук и морковь и тушите в течение 7–10 мин. Куриную печень нарежьте небольшими кубиками, посолите, поперчите и тушите до готовности на оставшемся сливочном масле. Соедините лук с морковью, печень и фисташки и измельчите с помощью блендера до получения однородной массы.

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм, равномерно распределите по нему печеночную начинку и сверните рулет. Нарежьте его кусочками толщиной не более 5 см. Смажьте взбитым яйцом.

Форму для выпекания застелите пергаментом, выложите слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Слойки с начинкой из яиц и щавеля

400 г слоеного теста быстрого приготовления
250 г начинки из яиц и щавеля
1 яйцо

Тесто раскатайте в пласт толщиной около 5 мм, равномерно распределите по нему яично-щавелевую начинку и сверните рулет. Нарежьте его кусочками толщиной не более 5 см. Смажьте взбитым яйцом.

Форму для выпекания застелите пергаментом, выложите слойки и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Язычки

Язычки с лососем и кунжутом

350 г замороженного слоеного теста
180 г консервированного лосося
20 г сливочного масла
1 яичный желток
1 ст. л. семян кунжута

Разморозьте тесто при комнатной температуре. Посыпьте рабочий стол мукой, раскатайте тесто в пласт средней толщины. Смажьте поверхность теста желтком. Разрежьте пласт на

небольшие прямоугольники. Нагрейте духовку до 180 °С, смажьте противень маслом и выложите язычки. Выпекайте 10 мин. В это время консервированного лосося разомните вилкой, соедините с кунжутом и тщательно перемешайте. Достаньте готовые язычки и смажьте полученной рыбной массой. Подавайте в горячем виде.

Язычки с копченым лососем

350 г замороженного слоеного теста
300 г филе копченого лосося
по 1 яичному желтку, пучку зелени петрушки
1 ст. л. сливочного масла
0,5 ч. л. черного молотого перца

Разморозьте тесто при комнатной температуре. Посыпьте рабочую поверхность стола мукой. Раскатайте тесто в тонкий пласт. Смажьте поверхность пласта желтком, нарежьте небольшими прямоугольниками. Выложите на предварительно смазанный сливочным маслом противень и отправьте в заранее нагретую до 190 °С духовку. Выпекайте 10 мин. Филе лосося нарежьте на кусочки по числу язычков. Достаньте язычки и выложите на поверхность каждого по кусочку лосося. Отправьте в духовку запекаться еще на 5 мин, при подаче на стол посыпьте перцем и измельченной зеленью петрушки.

Язычки с жареными шампиньонами

250 г шампиньонов
200 г муки
20 г сливочного масла
1 яйцо
по 0,5 ч. л. лимонного сока
растительное масло
черный молотый перец соль
500 мл воды

Смешайте муку и 0,5 ч. л. соли. Добавьте лимонный сок, яйцо и воду, перемешайте, замесите крутое тесто. Раскатайте тесто в тонкий пласт, разрежьте его на небольшие прямоугольники и выложите на противень, предварительно смазанный маслом. Нагрейте духовой шкаф до 180 °С. Отправьте противень в духовку на 7 мин. В это время раскалите на сковороде растительное масло, выложите измельченные шампиньоны, посолите, поперчите и обжаривайте в течение 10 мин. Выньте язычки, переверните на другую сторону, выложите на каждый язычок начинку и отправьте в духовку еще на 5 мин. Подавайте на стол горячими.

Язычки с творожным сыром и зеленью

300 г замороженного слоеного теста
100 г творожного сыра
20 г сливочного масла
по 1 яичному желтку, пучку зелени петрушки
1 ч. л. семян кунжута

черный молотый перец

Разморозьте тесто при комнатной температуре. Посыпьте рабочую поверхность стола мукой, раскатайте тесто в пласт толщиной 5 мм. Смажьте поверхность пласта желтком, разрежьте его на небольшие прямоугольники. Нагрейте духовку до 200 °С, смажьте противень маслом.

Выложите прямоугольники на противень. Выпекайте 10 мин. В это время разморозьте сыр и измельчите зелень. Смешайте и добавьте черный перец. Затем достаньте язычки, смажьте полученной сырной массой и посыпьте кунжутом. Подавайте в горячем виде.

Язычки с семгой и сыром маскарпоне

200 г муки

по 100 г сыра маскарпоне, семги холодного копчения

20 г сливочного масла

1 яйцо

по 0,5 ч. л. лимонного сока, дижонской горчицы, черного молотого перца, соли

500 мл воды

Смешайте муку, соль, добавьте лимонный сок, яйцо и воду, замесите крутое тесто. Раскатайте тесто в тонкий пласт, разрежьте его на небольшие прямоугольники и выложите на противень, предварительно смазанный маслом. Нагрейте духовой шкаф до 180 °С. Отправьте противень в духовку на 7 мин. В это время нарежьте кубиками семгу, смешайте с измельченным сыром и приправьте перцем и горчицей. Выньте язычки, выложите на каждый полученную массу ровным слоем и отправьте в духовку еще на 5 мин. Подавайте на стол в горячем виде.

Язычки с грибами и моцареллой

250 г муки

200 г шампиньонов

100 г сыра моцарелла

20 г сливочного масла

по 1 яйцу, пучку зелени петрушки

по 0,5 ч. л. лимонного сока, соли

растительное масло

500 мл воды

Лимонный сок, яйцо и воду смешайте, всыпьте постепенно муку, соль и замесите крутое тесто. Раскатайте тесто в тонкий пласт, разделите его на небольшие прямоугольники и выложите на противень, предварительно смазанный маслом. Нагрейте духовой шкаф до 180 °С. Отправьте противень в духовку на 10 мин. В это время раскалите на сковороде растительное масло и обжарьте измельченные грибы в течение 10 мин. Раскрошите сыр и смешайте с измельченной петрушкой. Выньте язычки, выложите на каждый слой грибов, затем слой сыра с зеленью и отправьте в духовку еще на 5 мин. Подавайте на стол в горячем виде.

Язычки с плавленым сыром, ананасом и чесноком

300 г замороженного слоеного теста
100 г плавленого сыра
50 г консервированного ананаса кусочками
20 г сливочного масла
3 зубчика чеснока
1 яичный желток

Разморозьте тесто при комнатной температуре. Посыпьте рабочую поверхность стола мукой, раскатайте тесто в пласт толщиной 5 мм. Смажьте поверхность пласта желтком, разрежьте его на небольшие прямоугольники. Нагрейте духовку до 200 °С, смажьте противень маслом и выложите язычки. Выпекайте 10 мин.

В это время измельчите чеснок, смешайте его с кусочками ананаса и тертым сыром. Достаньте язычки, выложите на каждый полученную массу ровным слоем и отправьте в духовой шкаф еще на 5 мин. Подавайте в горячем виде.

Язычки с грибами и курицей

350 г муки
250 г свежих белых грибов
200 г куриного филе
20 г сливочного масла
по 1 яйцу, пучку зелени петрушки
0,5 ч. л. лимонного сока
растительное масло соль
500 мл воды

Лимонный сок, яйцо и воду смешайте, всыпьте муку, 1 ч. л. соли и замесите крутое тесто. Раскатайте тесто в тонкий пласт, разрежьте его на небольшие прямоугольники и выложите на смазанный маслом противень. Нагрейте духовой шкаф до 180 °С.

Отправьте противень в духовку на 7 мин. В это время раскалите на сковороде растительное масло и обжарьте измельченные грибы и курицу, посолив, в течение 10 мин. Смешайте с измельченной зеленью. Выньте язычки, выложите полученную массу на каждый ровным слоем и отправьте в духовку еще на 3 мин. Подавайте на стол в горячем виде.

Язычки с плавленым сыром и арахисом

200 г муки
60 г плавленого сыра, арахиса
20 г сливочного масла
1 яйцо
по 0,5 ч. л. лимонного сока, семян кунжута, соли
500 мл воды

Смешайте муку, яйцо, соль, добавьте лимонный сок и воду, замесите крутое тесто. Раскатайте тесто в пласт, разрежьте его на небольшие прямоугольники и выложите на противень, предварительно смазанный маслом. Нагрейте духовой шкаф до 180 °С. Отправьте

противень в духовку на 10 мин.

В это время приготовьте начинку: смешайте натертый плавленый сыр с измельченным арахисом. Выньте язычки, выложите полученную массу на каждый ровным слоем, посыпьте кунжутом и отправьте в духовку на 5 мин. Подавайте язычки горячими.

Язычки с курицей и сыром

200 г муки

100 г куриного филе

60 г сыра твердых сортов

20 г сливочного масла

1 яйцо

по 0,5 ч. л. лимонного сока, дижонской горчицы, черного молотого перца

растительное масло

500 мл воды соль

Смешайте муку, соль, добавьте лимонный сок, яйцо и воду, замесите крутое тесто. Раскатайте тесто в тонкий пласт, разрежьте его на небольшие прямоугольники и выложите на противень, предварительно смазанный маслом. Нагрейте духовой шкаф до 180 °С. Отправьте противень в духовку на 7 мин. В это время нарежьте кубиками курицу, раскалите на сковороде растительное масло и обжаривайте курицу до готовности, приправьте солью, перцем и лимонным соком. Смешайте с горчицей. Выньте язычки, выложите на каждый полученную массу ровным слоем, посыпьте сверху тертым сыром и отправьте в духовку еще на 5 мин. Подавайте на стол в горячем виде.

Пицца

Пицца с сосисками

500 г слоеного теста

200 г сосисок

по 80–100 г маринованных грибов, сыра

по 1 крупному помидору, сладкому красному болгарскому перцу

30 г маслин

по 2 ст. л. кетчупа, майонеза

растительное масло соль

Помидор нарежьте кружочками. Сосиски нарежьте произвольно. Болгарский перец очистите от семян, вымойте и нарежьте соломкой. Маслины нарежьте кольцами. Грибы (лучше шампиньоны) разрежьте пополам. Сыр натрите на крупной терке. Дрожжевое тесто раскатайте и нарежьте на несколько небольших квадратов. Противень смажьте растительным маслом, выложите бумагу для выпечки, на нее квадратики из теста. Кетчуп смешайте с майонезом. Каждый квадратик смажьте получившимся соусом. Выложите на тесто сосиски, кружочки помидора, грибы, маслины и перец, посолите. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу при температуре 180 °С в течение 25 мин.

Пицца с сосисками и чесноком

500 г слоеного теста
250 г сосисок
по 100 г грибов, сыра
1 крупный помидор
30 г маслин
3 зубчика чеснока
по 2 ст. л. кетчупа, майонеза
растительное масло соль

Помидор нарежьте кружочками. Сосиски нарежьте произвольно. Маслины нарежьте кольцами. Грибы (лучше шампиньоны) нарежьте тонкими пластинами. Сыр натрите на крупной терке. Чеснок очистите, вымойте и измельчите. Дрожжевое тесто раскатайте. Противень смажьте растительным маслом, выложите бумагу для выпечки, на нее тесто. Кетчуп смешайте с майонезом и чесноком. Смажьте тесто получившимся соусом. Выложите на тесто сосиски, кружочки помидора, грибы, маслины и посолите. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу при температуре 180 °С в течение 25 мин.

Пицца с беконом

500 г слоеного теста
200 г бекона
150 г сыра
по 1 крупному помидору, сладкому красному болгарскому перцу
30 г маслин
по 2 ст. л. кетчупа, майонеза
растительное масло соль

Помидор нарежьте кружочками. Бекон нарежьте произвольно и обжарьте в сковороде на растительном масле. Болгарский перец очистите от семян, вымойте и нарежьте соломкой. Маслины нарежьте кольцами. Сыр натрите на крупной терке. Дрожжевое тесто раскатайте. Противень смажьте растительным маслом, выложите бумагу для выпечки, на нее тесто. Кетчуп смешайте с майонезом. Смажьте тесто получившимся соусом. Выложите на тесто бекон, кружочки помидора, маслины и перец, посолите. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу при температуре 180 °С в течение 25 мин.

Пицца с ветчиной

500 г слоеного теста
200 г ветчины
150 г сыра
1 крупный помидор
30 г маслин
по 2 ст. л. кетчупа, майонеза
растительное масло соль

Помидор нарежьте кружочками. Ветчину нарежьте кубиками и обжарьте в сковороде на растительном масле. Маслины нарежьте кольцами. Сыр натрите на крупной терке. Дрожжевое тесто раскатайте. Противень смажьте растительным маслом, выложите бумагу для выпечки, на нее тесто. Кетчуп смешайте с майонезом. Смажьте тесто получившимся соусом. Выложите на тесто ветчину, кружочки помидора, маслины, посолите. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу при температуре 180 °С в течение 25 мин.

Пицца с ветчиной и базиликом

500 г слоеного теста
200 г ветчины
150 г сыра
1 крупный помидор
по 2 ст. л. кетчупа, майонеза
1 ч. л. измельченных листьев базилика
растительное масло соль

Помидор нарежьте кружочками. Ветчину нарежьте кубиками и обжарьте в сковороде на растительном масле. Сыр натрите на крупной терке. Дрожжевое тесто раскатайте. Противень смажьте растительным маслом, выложите бумагу для выпечки, на нее тесто. Кетчуп смешайте с майонезом и базиликом. Смажьте тесто получившимся соусом. Выложите на тесто ветчину, кружочки помидора, маслины, посолите. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу при температуре 180 °С в течение 25 мин.

Пицца с фаршем и маринованными огурцами

500 г слоеного теста
250 г любого фарша
150 г сыра
2 маринованных огурца
1 крупный помидор
по 2 ст. л. кетчупа, майонеза
растительное масло соль

Помидор нарежьте кружочками. Огурцы нарежьте кружочками. Фарш обжарьте в сковороде на растительном масле. Сыр натрите на крупной терке. Дрожжевое тесто раскатайте. Противень смажьте растительным маслом, выложите бумагу для выпечки, на нее тесто. Кетчуп смешайте с майонезом. Смажьте тесто получившимся соусом. Выложите на тесто фарш, кружочки помидора и огурцов, посолите. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу при температуре 180 °С в течение 25 мин.

Пицца с копченой колбасой

500 г слоеного теста
200 г копченой колбасы
150 г сыра
1 крупный помидор

по 2 ст. л. кетчупа, майонеза
растительное масло соль

Помидор нарежьте кружочками. Колбасу нарежьте кружочками. Сыр натрите на крупной терке. Дрожжевое тесто раскатайте. Противень смажьте растительным маслом, выложите бумагу для выпечки, на нее тесто. Кетчуп смешайте с майонезом. Смажьте тесто получившимся соусом. Выложите на тесто колбасу, кружочки помидора, посолите. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу при температуре 180 °С в течение 25 мин.

Пицца с куриным филе

500 г слоеного теста
250 г куриного филе
150 г сыра
2 средних помидора
по 2 ст. л. кетчупа, майонеза
растительное масло соль

Помидор нарежьте кружочками. Куриное филе предварительно сварите в подсоленной воде, а затем расщипите на волокна. Сыр натрите на крупной терке. Дрожжевое тесто раскатайте. Противень смажьте растительным маслом, выложите бумагу для выпечки, на нее тесто. Кетчуп смешайте с майонезом. Смажьте тесто получившимся соусом. Выложите на тесто куриное филе, кружочки помидора, посолите. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу при температуре 180 °С в течение 25 мин.

Пицца с копченым куриным филе

500 г слоеного теста
200–250 г копченого куриного филе
150 г сыра
1 крупный помидор
по 2 ст. л. кетчупа, майонеза
растительное масло соль

Помидор нарежьте кружочками. Копченое куриное филе нарежьте небольшими полосками. Сыр натрите на крупной терке. Дрожжевое тесто раскатайте. Противень смажьте растительным маслом, выложите бумагу для выпечки, на нее тесто. Кетчуп смешайте с майонезом. Смажьте тесто получившимся соусом. Выложите на тесто куриное филе, кружочки помидора, посолите. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу при температуре 180 °С в течение 25 мин.

Пицца с фаршем

500 г слоеного теста
250 г любого фарша
150 г сыра
1 крупный помидор

по 2 ст. л. кетчупа, майонеза
растительное масло соль

Помидор нарежьте кружочками. Фарш обжарьте в сковороде на растительном масле. Сыр натрите на крупной терке. Дрожжевое тесто раскатайте. Противень смажьте растительным маслом, выложите бумагу для выпечки, на нее тесто. Кетчуп смешайте с майонезом. Смажьте тесто получившимся соусом. Выложите на тесто фарш, кружочки помидора, посолите. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу при температуре 180 °С в течение 25 мин.

Пицца с фаршем и лечо

500 г слоеного теста
250 г любого фарша
150 г сыра
80–100 г лечо
1 крупный помидор
по 2 ст. л. кетчупа, майонеза
растительное масло соль

Помидор нарежьте кружочками. Фарш обжарьте в сковороде на растительном масле. Сыр натрите на крупной терке. Дрожжевое тесто раскатайте. Противень смажьте растительным маслом, выложите бумагу для выпечки, на нее тесто. Кетчуп смешайте с майонезом. Смажьте тесто получившимся соусом. Выложите на тесто фарш, лечо, кружочки помидора, посолите. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу при температуре 180 °С в течение 25 мин.

Пицца с тремя видами мяса

500 г слоеного теста
по 80 г свинины, говядины, куриного филе
150 г сыра
1 крупный помидор
по 2 ст. л. кетчупа, майонеза
растительное масло соль

Помидор нарежьте кружочками. Свинину и говядину мелко нарежьте и обжарьте в сковороде на растительном масле. Куриное филе сварите в подсоленной воде, а затем расщепите на волокна. Сыр натрите на крупной терке. Дрожжевое тесто раскатайте. Противень смажьте растительным маслом, выложите бумагу для выпечки, на нее тесто. Кетчуп смешайте с майонезом. Смажьте тесто получившимся соусом. Выложите на тесто три вида мяса, кружочки помидора, посолите. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу при температуре 180 °С в течение 25 мин.

Пицца с морепродуктами

500 г слоеного теста
180 г консервированных морепродуктов (мидии, кальмары, креветки)
150 г сыра

50 г риса
по 2 ст. л. кетчупа, майонеза
растительное масло соль

Сыр натрите на крупной терке. Рис сварите в подсоленной воде до полуготовности. Дрожжевое тесто раскатайте. Противень смажьте растительным маслом, выложите бумагу для выпечки, на нее тесто. Кетчуп смешайте с майонезом. Смажьте тесто получившимся соусом. Выложите на тесто морепродукты, рис, посолите. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу при температуре 180 °С в течение 25 мин.

Пицца с морепродуктами и оливками

500 г слоеного теста
180 г консервированных морепродуктов (мидии, кальмары, креветки)
150 г сыра
50 г риса
30 г оливок
по 2 ст. л. кетчупа, майонеза
растительное масло соль

Сыр натрите на крупной терке. Рис сварите в подсоленной воде до полуготовности. Оливки нарежьте кольцами. Дрожжевое тесто раскатайте. Противень смажьте растительным маслом, выложите бумагу для выпечки, на нее тесто. Кетчуп смешайте с майонезом. Смажьте тесто получившимся соусом. Выложите на тесто морепродукты, рис, оливки и посолите. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу при температуре 180 °С в течение 25 мин.

Пицца со шпротами

500 г слоеного теста
160 г шпрот в масле
150 г сыра
1 крупный помидор
по 2 ст. л. кетчупа, майонеза
растительное масло соль

Сыр натрите на крупной терке. Помидор нарежьте кружочками. Дрожжевое тесто раскатайте. Противень смажьте растительным маслом, выложите бумагу для выпечки, на нее тесто. Кетчуп смешайте с майонезом. Смажьте тесто получившимся соусом. Выложите на тесто шпроты, помидоры и посолите. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу при температуре 180 °С в течение 25 мин.

Пицца со шпротами и маринованными огурцами

500 г слоеного теста
160 г шпрот в масле
150 г сыра
2 небольших маринованных огурца

1 крупный помидор
по 2 ст. л. кетчупа, майонеза
растительное масло соль

Сыр натрите на крупной терке. Помидор и огурцы нарежьте кружочками. Дрожжевое тесто раскатайте. Противень смажьте растительным маслом, выложите бумагу для выпечки, на нее тесто. Кетчуп смешайте с майонезом. Смажьте тесто получившимся соусом. Выложите на тесто шпроты, кружочки помидора и огурцов, посолите. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу при температуре 180 °С в течение 25 мин.

Пицца с филе лосося

500 г слоеного теста
200 г филе лосося
150 г сыра
1 крупный помидор
по 2 ст. л. кетчупа, майонеза
растительное масло соль

Филе лосося нарежьте небольшими кусочками и обжарьте в сковороде на растительном масле. Сыр натрите на крупной терке. Помидор нарежьте кружочками. Дрожжевое тесто раскатайте. Противень смажьте растительным маслом, выложите бумагу для выпечки, на нее тесто. Кетчуп смешайте с майонезом. Смажьте тесто получившимся соусом. Выложите на тесто филе лосося, помидоры и посолите. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу при температуре 180 °С в течение 25 мин.

Пицца с филе лосося и яйцами

500 г слоеного теста
200 г филе лосося
150 г сыра
1 крупный помидор
2 яйца
по 2 ст. л. кетчупа, майонеза
растительное масло соль

Яйца сварите вкрутую и мелко нарежьте. Филе лосося нарежьте небольшими кусочками и обжарьте в сковороде на растительном масле. Сыр натрите на крупной терке. Помидор нарежьте кружочками. Дрожжевое тесто раскатайте. Противень смажьте растительным маслом, выложите бумагу для выпечки, на нее тесто. Кетчуп смешайте с майонезом. Смажьте тесто получившимся соусом. Выложите на тесто филе лосося, яйца, помидоры и посолите. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу при температуре 180 °С в течение 25 мин.

Пицца с филе лосося и шампиньонами

500 г слоеного теста
200 г филе лосося

по 150 г сыра, шампиньонов
1 крупный помидор
по 2 ст. л. кетчупа, майонеза
растительное масло соль

Филе лосося нарежьте небольшими кусочками и обжарьте в сковороде на растительном масле. Сыр натрите на крупной терке. Помидор нарежьте кружочками. Шампиньоны мелко нарежьте. Дрожжевое тесто раскатайте. Противень смажьте растительным маслом, выложите бумагу для выпечки, на нее тесто. Кетчуп смешайте с майонезом. Смажьте тесто получившимся соусом. Выложите на тесто филе лосося, шампиньоны, помидоры и посолите. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу при температуре 180 °С в течение 25 мин.

Пицца с грибами и болгарским перцем трех цветов

500 г слоеного теста
200 г шампиньонов
по 1 желтому, красному, зеленому сладкому болгарскому перцу, крупному помидор,
небольшой головке репчатого лука
по 2 ст. л. кетчупа, майонеза
растительное масло соль

Сыр натрите на крупной терке. Помидор нарежьте кружочками. Шампиньоны мелко нарежьте. Перец очистите от семян, вымойте и нарежьте полосками. Лук очистите, вымойте и мелко нарежьте. Грибы и лук обжарьте в сковороде на растительном масле. Дрожжевое тесто раскатайте. Противень смажьте растительным маслом, выложите бумагу для выпечки, на нее тесто. Кетчуп смешайте с майонезом. Смажьте тесто получившимся соусом. Выложите на тесто шампиньоны с луком, помидоры, перец и посолите. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу при температуре 180 °С в течение 25 мин.

Пицца с консервированными опятами и картофелем

500 г слоеного теста
100 г маринованных опят
по 1 крупному клубню картофеля, небольшой головке репчатого лука, помидору
по 2 ст. л. кетчупа, майонеза
растительное масло соль

Сыр натрите на крупной терке. Помидор нарежьте кружочками. Картофель нарежьте тонкими пластинами и обжарьте в сковороде на растительном масле. Лук очистите, вымойте и нарежьте кольцами. Дрожжевое тесто раскатайте. Противень смажьте растительным маслом, выложите бумагу для выпечки, на нее тесто. Кетчуп смешайте с майонезом. Смажьте тесто получившимся соусом. Выложите на тесто маринованные опята, картофель, кружочки помидора, лук и посолите. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу при температуре 180 °С в течение 25 мин.

Пицца с грибами, куриным филе и чесноком

500 г слоеного теста
по 200 г шампиньонов, куриного филе
1 помидор
3 зубчика чеснока
по 2 ст. л. кетчупа, майонеза
растительное масло соль

Сыр натрите на крупной терке. Помидор нарежьте кружочками. Шампиньоны мелко нарежьте. Чеснок очистите, вымойте и измельчите. Куриное филе сварите в подсоленной воде и расщепите на волокна. Грибы обжарьте в сковороде на растительном масле. Дрожжевое тесто раскатайте. Противень смажьте растительным маслом, выложите бумагу для выпечки, на нее тесто. Кетчуп смешайте с майонезом и чесноком. Смажьте тесто получившимся соусом. Выложите на тесто шампиньоны, кружочки помидора, куриное филе и посолите. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу при температуре 180 °С в течение 25 мин.

Рулеты и рулетики

Рулет с индейкой и шпинатом

По 500 г слоеного теста, индюшачего фарша
7 яиц
500 г шпината
50 г молотых сухарей
1 ст. л. горчицы, сливок
сливочное масло
черный молотый перец соль вода

Шпинат вымойте и бланшируйте 2 минуты в кипящей воде. Выньте и разложите на полотенце, чтобы убрать лишнюю воду. Фарш смешайте с двумя яйцами, сухарями, горчицей. Посолите и поперчите, вымесите фарш. Раскатайте тесто, выложите подготовленные фарш, шпинат и 4 вареных нарезанных кубиками яйца. Взбейте желток со сливками, смажьте полученной смесью края теста и сверните рулет. Выложите его на противень, смазанный сливочным маслом. Смажьте рулет желтком и запекайте в духовке 25 мин при 200 °С.

Рулет с фаршем и шампиньонами

500 г слоеного теста
1 яйцо
сливочное масло
кунжут
Для начинки:
300 г любого мясного фарша
200 г шампиньонов
2 помидора
по 1 головке репчатого лука, зубчику чеснока
растительное масло

зелень петрушки
черный молотый перец соль

Лук очистите, мелко нарежьте. Обжарьте лук на растительном масле, добавьте грибы и жарьте до готовности. Помидоры мелко нарежьте, добавьте к грибам и слегка обжарьте. Добавьте чеснок, измельченный с помощью чеснокодавилки. Выложите фарш, посолите, поперчите, перемешайте и тушите до готовности. Добавьте мелко нарезанную зелень петрушки. Тесто раскатайте и выложите на него начинку. Сверните рулет и поместите его на противень, смазанный сливочным маслом. Смажьте взбитым яйцом, посыпьте кунжутом и запекайте в духовке 30 мин при 180 °С.

Рулет с курицей и грибами

250 г слоеного теста
200 г шампиньонов
2 яйца
по 1 куриной грудке, головке репчатого лука
сливочное масло
черный молотый перец соль

Лук очистите, мелко нарежьте. Грибы вымойте, нарежьте мелкими кубиками. Лук и грибы обжарьте на сливочном масле. Мясо вымойте, сварите и нарежьте мелкими кубиками. Смешайте мясо и грибы. Посолите и поперчите. Тесто раскатайте и выложите начинку. Сверните рулет и поместите его противень, смазанный сливочным маслом. Смажьте желтком и запекайте в духовке 25 мин при 180 °С.

Рулет с отварной курицей

500 г слоеного теста
200 г отварной курицы
50 г сыра
по 1 головке репчатого лука, зубчику чеснока
3 ст. л. майонеза
2 ст. л. сливочного масла
зелень укропа, петрушки
кунжут
карри
красный молотый перец
черный молотый перец соль

Лук очистите, мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле. Мелко нарежьте курицу, зелень петрушки и укропа, чеснок, сыр и перемешайте все с луком. Добавьте 1 ст. л. майонеза, соль и специи, перемешайте. Раскатайте тесто, выложите начинку, сверните рулет. Смажьте майонезом и посыпьте кунжутом. Выложите рулет на противень, смазанный сливочным маслом, запекайте в духовке 30 мин при 180 °С.

Рулет с фаршем и брокколи

По 500 г слоеного теста, мясного фарша
1 головка репчатого лука
по 7 соцветий брокколи, цветной капусты
50 г сыра
специи для мяса
сливочное масло соль

Лук очистите, мелко нарежьте, смешайте с фаршем и выложите на раскатанное тесто. Посолите и добавьте специи. Посыпьте натертым на мелкой терке сыром и выложите полоской по центру теста соцветия цветной капусты и брокколи. Сверните рулет и сделайте сверху несколько проколов вилкой. Выложите его на противень, смазанный сливочным маслом, запекайте в духовке 30 мин при 200 °С.

Рулет с фаршем и помидорами черри

500 г слоеного теста
400 г свино-говяжьего фарша
150 г сыра
6 помидор черри
1 яйцо
кинза
растительное масло
черный молотый перец соль

Фарш посолите, поперчите, обжарьте на растительном масле до готовности. Тесто раскатайте и выложите на него подготовленный фарш. Посыпьте натертым на мелкой терке сыром и нарезанной зеленью кинзы. Выложите помидоры, нарезанные колечками. Сверните рулет, выложите его на противень, смазанный сливочным маслом, проколите сверху вилкой в нескольких местах. Смажьте взбитым яйцом и запекайте в духовке 25 мин при 200 °С.

Рулет с телятиной

500 г слоеного теста
1 кг телятины
3 яйца
3 ст. л. сметаны
2 ст. л. растительного масла
1 пучок зеленого лука
сливочное масло
мускатный орех тмин
черный молотый перец соль

Телятину пропустите через мясорубку, добавьте мелко нарезанный зеленый лук и сметану. Посолите, поперчите, добавьте мускатный орех, растительное масло, 2 яйца и белок третьего яйца. Перемешайте. Раскатайте тесто и выложите подготовленный фарш. Сверните рулет, выложите его на противень, смазанный сливочным маслом, проколите сверху вилкой в

нескольких местах. Смажьте оставшимся желтком и запекайте в духовке 1 ч при 180 °С.

Рулет с колбасой и сыром

500 г слоеного теста
3 яйца
200 г вареной колбасы
100 г сыра
сливочное масло
растительное масло
майонез соль

Тесто раскатайте. Яйца взбейте с солью. Оставьте немного смеси для смазывания рулета, из оставшейся пожарьте на растительном масле яичницу. Выложите ее на тесто. Сыр и колбасу натрите на крупной терке, выложите на яичницу и смажьте майонезом. Сверните рулет и поместите его на противень, смазанный сливочным маслом. Смажьте рулет и запекайте в духовке 20 мин при 180 °С.

Рулет с сосисками и сыром

250 г слоеного теста
150 твердого сыра
4 сосиски
1 яйцо
сливочное масло
зелень

Тесто раскатайте. Выложите на него нарезанные кусочками сосиски и натертый на крупной терке сыр. Зелень мелко нарежьте, добавьте к сосискам и сыру. Сверните рулет и смажьте взбитым яйцом. Поместите его на противень, смазанный сливочным маслом, и запекайте 20 мин при 180 °С.

Рулет с фаршем и брынзой

250 г слоеного теста
500 г фарша
100 г брынзы
50 г твердого сыра
по 1 головке репчатого лука, яйцу, желтку
2 кусочка пшеничного хлеба
0,5 пучка петрушки
растительное масло
черный молотый перец соль

Лук очистите, мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. Выложите к луку фарш и жарьте до готовности. Немного остудите и добавьте яйцо, посолите и поперчите. Натрите брынзу на крупной терке и смешайте с мелко нарезанной петрушкой. Хлеб раскрошите.

Раскатайте тесто и выложите начинку слоями: фарш, хлеб, брынза с петрушкой. Сверните рулет и поместите его на противень, смазанный сливочным маслом. Смажьте яичным желтком, проколите в нескольких местах вилкой и запекайте в духовке 25 мин при 200 °С. Достаньте рулет, посыпьте натертым на мелкой терке сыром и запекайте еще 5 минут.

Рулет с капустой. Вариант 1

250 г слоеного теста
400 г капусты
2 яйца
80 г сливочного масла
панировочные сухари
укроп
оливковое масло
кунжут
черный молотый перец соль

Капусту нарежьте тонкой соломкой, посолите и помните руками для выделения сока. На разогретую сковороду налейте немного оливкового масла и кусочек сливочного. Выложите капусту и тушите до готовности. Поперчите и остудите. Сварите яйца, очистите и нарежьте мелкими кубиками. Смешайте капусту, яйца и мелко нарезанный укроп. Раскатайте тесто и смажьте его оливковым маслом. Посыпьте панировочными сухарями и выложите капустную начинку. Сверху добавьте кусочки сливочного масла. Сверните рулет и поместите его на противень, смазанный сливочным маслом. Смажьте яйцом, посыпьте кунжутом и запекайте 25–30 мин при 180 °С.

Рулет с капустой. Вариант 2

500 г слоеного теста
по 1 вилку капусты, пучку укропа, зеленого лука
5 вареных яиц
3 головки репчатого лука
100 г сливочного масла
3 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. сливочного масла
1 ч. л. сахара
молотый перец соль вода

Капусту нарежьте тонкой соломкой. Лук очистите, нарежьте полукольцами. Лук обжарьте на оливковом масле с добавлением сахара и соли. Капусту выложите в кастрюлю с кипятком, посолите, дайте закипеть и варите 5 минут. Слейте в дуршлаг, промойте холодной водой, отожмите. Смешайте капусту с луком, добавьте сливочное масло и поставьте на огонь, чтобы масло растворилось. Остудите. Добавьте мелко нарезанную зелень и нарезанные кубиками яйца. Посолите и поперчите. Раскатайте тесто, выложите начинку и сверните рулет. Поместите его на противень, смазанный сливочным маслом. Смажьте яйцом и запекайте 25–30 мин при 180 °С.

Рулет с копченым мясом

150 г копченого мяса
100 г сыра
3 яйца
по 1 помидору, зубчику чеснока
майонез
сливочное масло
растительное масло
черный молотый перец соль

Взбейте яйца с майонезом. Мясо мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле, добавьте яйца, перемешайте. Выключите огонь, выложите мелко нарезанные помидор, зелень, чеснок, натертый на мелкой терке сыр. Посолите и поперчите. Раскатайте тесто, выложите начинку, сверните рулет. Поместите его на противень, смазанный сливочным маслом, смажьте желтком и запекайте 30 мин при 180 °С.

Начинки для выпечки из слоеного теста

Грибные начинки

Начинка из лисичек с грудинкой

250 г консервированных лисичек
150 г копченой грудинки
1 головка репчатого лука
50 мл растительного масла
зелень петрушки
черный молотый перец соль

Грибы промойте в холодной воде, мелко порубите. Грудинку нарежьте мелкими кубиками, зелень мелко порубите, лук нарежьте полукольцами. Лук и грудинку обжарьте на растительном масле, затем добавьте лисички, петрушку, посолите, поперчите и тушите 10 мин.

Начинка из гречневой каши и белых грибов

150 г гречневой крупы
50 г сушеных белых грибов
по 1 моркови, корню петрушки
50 мл растительного масла
душистый перец горошком соль

Грибы замочите в холодной воде на 15–20 мин. Затем грибы промойте, залейте чистой водой, добавьте очищенную морковь, корень петрушки, перец горошком, посолите и варите до

готовности. Сваренные грибы измельчите, грибной бульон процедите. Гречневую крупу залейте грибным бульоном и варите до готовности. Смешайте грибы, гречневую кашу, добавьте растительное масло, посолите и перемешайте.

Начинка из шампиньонов и соевого сыра

400 г шампиньонов
150 г соевого сыра
50 г зеленого лука
по 2 моркови, зубчика чеснока
50 мл растительного масла
30 мл соевого соуса
черный молотый перец соль

Морковь очистите, нарежьте тонкой соломкой, зеленый лук мелко порубите, чеснок измельчите с помощью чеснокодавилки. Соевый сыр нарежьте небольшими ломтиками. Шампиньоны нарежьте небольшими ломтиками и обжаривайте в растительном масле в течение 10 мин. Затем добавьте морковь, чеснок, зеленый лук, посолите, добавьте душистый перец горошком, влейте соевый соус, перемешайте. Тушите начинку еще 5–7 мин.

Начинка из белых грибов и плавленого сыра

200 г белых грибов
по 50 г сливочного масла, пшеничного хлеба, плавленого сыра
по 1 головке репчатого лука, зубчику чеснока
черный молотый перец соль

Лук и чеснок очистите, измельчите. Грибы нарежьте ломтиками, с пшеничного хлеба срежьте корки. Сливочное масло растопите, обжарьте в нем в течение 3–5 мин лук и чеснок. Затем добавьте грибы и жарьте еще 30 мин. Добавьте хлебные крошки, сыр, соль и перец. Измельчите начинку при помощи блендера.

Начинка из соленых лисичек и помидоров

400 г соленых лисичек
80 г панировочных сухарей
2 помидора
по 1 моркови, яйцу соль

Грибы промойте в холодной воде, затем мелко порубите. Морковь очистите и натрите на крупной терке. Помидоры измельчите. Смешайте морковь, грибы, помидоры, посолите и тушите до испарения излишков жидкости. Затем введите сырое яйцо, панировочные сухари, посолите и перемешайте.

Начинка из соленых груздей и риса

500 г соленых груздей
150 г шпика
100 г риса
80 г пшеничной муки
2 головки репчатого лука
100 мл сметаны соль

Грибы промойте в холодное воде, затем нарежьте небольшими ломтиками. Шпик нарежьте небольшими кубиками, лук очистите и нарежьте полукольцами. Шпик растопите и обжарьте на нем грибы и лук. Затем добавьте муку, сметану и тушите еще 10 мин. Рис сварите до готовности и смешайте с грибами, немного посолите.

Начинка из свежих подосиновиков

500 г подосиновиков
80 г сливочного масла
50 мл молока
2 головки репчатого лука
черный молотый перец соль

Грибы очистите и отваривайте в течение 30 мин. Затем охладите, мелко порубите и обжарьте на сливочном масле. Лук очистите, нарежьте полукольцами и также обжаривайте на сливочном масле в течение 5–7 мин. Соедините грибы, лук, посолите, поперчите, влейте молоко и тушите до готовности.

Начинка из маслят с капустой

400 г белокочанной капусты
200 г маслят
по 1 моркови, головке репчатого лука
100 мл растительного масла соль

Грибы очистите, нарежьте небольшими ломтиками, добавьте растительное масло, посолите и тушите до готовности. При необходимости добавьте небольшое количество воды. Морковь натрите на крупной терке, капусту нашинкуйте, лук мелко порубите. Соедините морковь, капусту, лук и тушите до мягкости. Затем соедините овощи и грибы, посолите, перемешайте.

Начинка из грибной солянки

500 г любых соленых грибов
по 50 г томатной пасты, сметаны
по 1 маринованному огурцу, головке репчатого лука, лимону
100 мл растительного масла соль

Очистите огурец от кожуры, удалите семена, мякоть измельчите. Репчатый лук очистите, нарежьте полукольцами и обжарьте на растительном масле 3–5 мин, затем добавьте томатную

пасту и тушите в течение 5 мин. Затем выложите соленые грибы, нарезанные кусочками, сметану, немного посолите, перемешайте и тушите в течение 10 мин. Добавьте очищенный измельченный лимон и тушите еще 5 мин.

Начинка из куриных сердечек и грибов

250 куриных сердечек
150 г свежих грибов
по 1 головке репчатого лука, моркови
100 мл растительного масла
50 мл жидкой сметаны соль

Сердечки нарежьте небольшими кусочками и обжаривайте на растительном масле 15 мин. Грибы сварите до готовности и нарежьте кусочками. Очищенные лук нарежьте полукольцами, морковь соломкой и обжаривайте вместе с грибами 10 мин. Соедините грибы, морковь, овощи, добавьте сметану, посолите и тушите еще 10 мин.

Начинка из жареных шампиньонов

500 г шампиньонов
1 головка репчатого лука
по 100 мл сметаны, растительного масла соль

Очищенный лук нарежьте полукольцами, шампиньоны мелко порубите. Обжаривайте лук на растительном масле в течение 5 мин, затем добавьте шампиньоны, посолите и тушите 5 мин. Влейте сметану, перемешайте и тушите еще 4 мин.

Начинка из тушеных белых грибов

800 г белых грибов
по 100 г сливочного масла, сметаны
30 г пшеничной муки
зелень укропа соль

Грибы очистите и отварите в течение 20 мин. Затем воду слейте, грибы мелко порубите. В сметану всыпьте муку, размешайте. Выложите грибы на горячую сковороду, залейте сметаной, посолите и тушите в течение 10–15 мин. Затем добавьте измельченную зелень укропа и перемешайте.

Начинка из кальмаров с рыжиками

500 г соленых рыжиков
300 г кальмаров
30 г пшеничной муки
50 мл растительного масла
15 мл лимонного сока

2 головки репчатого лука соль

Очищенный лук, грибы и кальмары мелко порубите. Обжаривайте грибы, кальмары и лук на растительном масле в течение 10–15 мин. Затем добавьте лимонный сок, пшеничную муку, посолите и тщательно перемешайте. Тушите еще 5 мин.

Начинка из соленых груздей с картофелем и капустой

300 г соленых груздей
150 г квашеной капусты
100 мл растительного масла
2 клубня картофеля
1 головка репчатого лука
зелень укропа

Картофель отварите в мундире до готовности, затем охладите и мелко нарежьте. Грибы и очищенный лук мелко порубите. Квашеную капусту отожмите от рассола. Соедините картофель, грибы, лук, квашеную капусту, добавьте растительное масло и измельченную зелень укропа. Тщательно перемешайте.

Начинка из сморчков

500 г сморчков
100 г сметаны
50 мл растительного масла
1 яйцо соль

Сморчки залейте холодной водой и варите в течение 30 мин. Затем промойте под холодной водой и мелко порубите. Яйцо сварите вкрутую, охладите, очистите и измельчите. Грибы обжарьте на растительном масле, немного охладите, добавьте яйцо, сметану, посолите и перемешайте.

Начинка из жареных моховиков

800 г моховиков
200 г сметаны
80 мл растительного масла соль

Моховики очистите, промойте, мелко порубите, добавьте растительное масло и тушите до испарения жидкости. Затем добавьте сметану, посолите и тушите еще 10 мин. Готовую начинку остудите.

Начинка из лисичек и шампиньонов

По 200 г лисичек, шампиньонов
100 г корня сельдерея

50 мл растительного масла
по 1 болгарскому перцу, головке репчатого лука
2 зубчика чеснока соль

Грибы очистите, отваривайте в подсоленной воде в течение 30 мин. Затем воду слейте, грибы остудите и мелко порубите. Репчатый лук и болгарский перец очистите и измельчите. Корень сельдерея очистите и натрите на мелкой терке. Чеснок пропустите через чеснокодавилку. Соедините грибы, репчатый лук, болгарский перец, корень сельдерея и чеснок. Посолите, добавьте растительное масло и тщательно перемешайте.

Начинка из сушеных грибов

300 г любых сушеных грибов
2 головки репчатого лука
1 л молока
50 мл растительного масла
черный молотый перец соль

Грибы замочите в молоке на 20–30 мин. Затем отварите и мелко порубите. Лук очистите, мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле 5–7 мин. Смешайте лук, грибы, посолите, поперчите и перемешайте.

Начинка из шампиньонов и печени

По 300 г свежих шампиньонов, говяжьей печени
2 головки репчатого лука
80 мл растительного масла
30 мл лимонного сока
черный молотый перец соль

Грибы и лук мелко порубите, обжарьте на растительном масле. Печень пропустите через мясорубку, посолите, поперчите, влейте лимонный сок. В полученную массу добавьте грибы и лук, тщательно перемешайте.

Начинка из опят и сметаны

400 г свежих опят
100 г сметаны
50 мл растительного масла
черный молотый перец соль

Грибы очистите, промойте, мелко порубите, посолите, поперчите, сбрызните растительным маслом и запекайте в духовке в течение 30 мин при температуре 12 °С. Затем добавьте сметану, посолите, поперчите и перемешайте.

Начинка из жареных шампиньонов и говяжьего фарша

500 г шампиньонов
200 г говяжьего фарша
1 головка репчатого лука
по 100 мл сметаны, растительного масла соль

Очищенный лук нарежьте полукольцами, шампиньоны мелко порубите. Обжаривайте лук на растительном масле в течение 5 мин, затем добавьте шампиньоны, посолите и тушите 5 мин. Затем добавьте сметану, перемешайте и тушите еще 4 мин. Говяжий фарш обжарьте на растительном масле, остудите, соедините с грибами, посолите и перемешайте.

Начинка из шампиньонов и творога

По 500 г шампиньонов, творога
80 г твердого сыра
3 яйца
2 зубчика чеснока
100 мл растительного масла
зелень петрушки
черный молотый перец соль

Чеснок и грибы очистите и мелко порубите. Грибы обжарьте на растительном масле, затем добавьте чеснок, посолите, поперчите и тушите в течение 10 мин, затем остудите. В творог добавьте яйца и тщательно взбейте, затем положите сыр, натертый на мелкой терке, и перемешайте. Соедините творожно-сырную массу и грибы, добавьте измельченную зелень и перемешайте.

Начинка из соленых груздей

500 г соленых груздей
2 головки репчатого лука
100 мл растительного масла
черный молотый перец

Грибы пропустите через мясорубку. Лук очистите, мелко порубите, обжарьте на растительном масле. Соедините грибы, лук, поперчите и перемешайте.

Начинка из курицы и шампиньонов

250 г куриного филе
200 г шампиньонов
150 г твердого сыра
1 головка репчатого лука
растительное масло
зелень укропа
черный молотый перец соль

Куриное филе, очищенные грибы и лук мелко порубите. Сыр натрите на мелкой терке. Смешайте лук и куриное филе, посолите, поперчите и обжарьте на растительном масле. Грибы обжарьте отдельно. Соедините грибы, куриное филе, добавьте измельченную зелень укропа, сыр и перемешайте.

Начинка из лисичек и картофеля

250 г лисичек
4 клубня картофеля
2 головки репчатого лука
1 зубчик чеснока
150 мл растительного масла
лавровый лист соль

Лисички очистите, опустите в кипяток и варите в течение 10 мин. Затем воду слейте, грибы опустите в холодную воду на 2–3 мин. Овощи очистите. Картофель нарежьте небольшими кусочками, лук полукольцами, чеснок измельчите.

Лавровый лист и чеснок обжарьте на раскаленном растительном масле 2 мин. Затем чеснок и лавровый лист удалите, в масло выложите картофель, лук и лисички, посолите. Жарьте в течение 10 мин. Затем закройте крышкой и тушите 5–10 мин. Готовую начинку используйте охлажденной.

Мясные начинки

Начинка из курицы с репчатым луком

500 г куриного филе
2 головки репчатого лука
150 мл растительного масла
сушеный тимьян
черный молотый перец соль

Куриное филе сварите до готовности в небольшом количестве подсоленной воды. Затем охладите и нарежьте небольшими кусочками. Очищенный лук нарежьте полукольцами и обжарьте на раскаленном растительном масле 5–7 мин. Соедините куриное филе, жареный лук, поперчите, добавьте тимьян, посолите и перемешайте.

Начинка из курицы с грибами

500 г куриного филе
100 г шампиньонов
2 головки репчатого лука
150 мл растительного масла
черный молотый перец соль

Куриное филе сварите до готовности в небольшом количестве подсоленной воды. Затем охладите и нарежьте небольшими кусочками. Грибы нарежьте небольшими ломтиками и обжарьте в растительном масле 10 мин. Соедините куриное мясо, грибы, посолите, поперчите и перемешайте.

Начинка из курицы с сыром

500 г куриного филе
200 г твердого сыра
80 г сливочного масла
50 г майонеза
зелень петрушки соль

Куриное филе сварите до готовности в небольшом количестве подсоленной воды. Затем охладите и нарежьте небольшими кусочками. Сыр натрите на мелкой терке, зелень петрушки порубите. Смешайте куриное мясо, тертый сыр, зелень, добавьте сливочное масло и зелень. Полученную начинку перемешайте до образования однородной массы.

Начинка из куриной печени

200 г куриной печени
по 1 головке репчатого лука, яйцу
150 мл растительного масла
черный молотый перец соль

Очищенный лук нарежьте полукольцами. Печень тщательно промойте и нарежьте мелкими кусочками. Лук обжаривайте на растительном масле в течение 5–7 мин. Затем добавьте куриную печень и тушите еще 5–10 мин. Вбейте в печень яйцо, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Начинка из курицы и эстрагона

500 г куриного филе
80 г свежего эстрагона
150 мл растительного масла
20 мл лимонного сока соль

Куриное филе нарежьте небольшими кусочками. Зелень эстрагона мелко порубите. Куриное филе обжаривайте на раскаленном растительном масле в течение 5–7 мин. Затем посолите и добавьте зелень эстрагона. Тушите еще 2–3 мин. Затем влейте лимонный сок и перемешайте.

Начинка из свинины с зеленью

600 г мякоти свинины
150 мл растительного масла

по 1 пучку зелени укропа, петрушки
молотый черный перец соль
300 мл воды

Мясо нарежьте маленькими кубиками, обжаривайте на растительном масле в течение 5–10 мин. Затем свинину переложите в кастрюлю, залейте водой и варите до готовности. Зелень укропа и петрушки мелко порубите. Слейте мясной бульон, мясо пропустите через мясорубку, посолите, поперчите, добавьте зелень и перемешайте.

Начинка из свиного фарша с яйцами

400 г свиного фарша
2 яйца
100 мл растительного масла
черный молотый перец соль

Фарш обжаривайте на раскаленном масле в течение 10 мин. Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и мелко порубите. Соедините свиной фарш с яйцами, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Начинка из свиного фарша с помидорами

500 г свиного фарша
4 головки репчатого лука
2 помидора
150 мл растительного масла
зелень укропа
черный молотый перец соль

Зелень укропа измельчите, помидоры ошпарьте кипятком и снимите кожицу. Репчатый лук очистите, нарежьте полукольцами и обжарьте в растительном масле 5 мин, затем добавьте фарш. Обжаривайте еще 10 мин. Затем посолите, поперчите, добавьте измельченные помидоры и перемешайте. Тушите в течение 10 мин, добавьте укроп и перемешайте.

Начинка из свинины с куриным филе

200 г мякоти свинины
по 150 г куриной печени, куриного филе
80 г сливочного масла
по 1 моркови, головке репчатого лука
100 мл растительного масла
черный молотый перец соль

Куриное филе нарежьте небольшими кусочками, обжаривайте на раскаленном растительном масле 5–7 мин. Лук очистите, нарежьте полукольцами и добавьте к куриному филе. Посолите, поперчите и обжаривайте до готовности. Свинину и куриную печень отварите до готовности, остудите и нарежьте небольшими кусочками. Морковь натрите на крупной терке

и обжарьте на растительном масле в течение 5 мин. Смешайте куриное филе, свинину, печень, морковь, добавьте сливочное масло и измельчите с помощью блендера.

Начинка из ливера и риса

По 200 г свиной печени, свиного легкого
150 г риса
2 головки репчатого лука
150 мл растительного масла
черный молотый перец соль

Отварите печень и легкое до готовности в подсоленной воде. Готовый ливер нарежьте небольшими кусочками, затем пропустите через мясорубку. Рис отварите до готовности. Очищенный лук нарежьте полукольцами и обжаривайте на растительном масле в течение 3–5 мин. Затем выложите ливер и обжаривайте еще 10 мин. Добавьте рис, посолите, поперчите и перемешайте.

Начинка из бараньего фарша с помидором

300 г бараньего фарша
по 1 головке репчатого лука, помидору
100 мл растительного масла
молотые зира, черный перец
корица
сушеный тимьян
мускатный орех соль

Очищенный лук нарежьте полукольцами. Помидор ошпарьте, снимите кожицу и нарежьте мелкими кусочками. Соедините фарш, лук, помидор, специи, посолите и тщательно перемешайте. Обжаривайте на раскаленном масле в течение 10 мин.

Начинка из мозгов с репчатым луком

500 г говяжьих мозгов
50 г животного жира
30 г сметаны
2 головки репчатого лука
лавровый лист
столовый уксус соль

Мозги замочите на несколько часов в холодной воде, затем тщательно промойте, залейте водой, добавьте уксус, лавровый лист и варите 20 мин. Мозги охладите, нарежьте мелкими кусочками. Очищенный лук нарежьте полукольцами и обжарьте в жире 5–7 мин. Соедините лук с мозгами, добавьте сметану, посолите и перемешайте.

Начинка из свино-говяжьего фарша

По 200 г свиного фарша, говяжьего фарша
2 головки репчатого лука
150 мл растительного масла
черный молотый перец соль

Очищенный лук нарежьте кольцами и обжарьте на растительном масле 5 мин. Смешайте говяжий и свиной фарш, обжаривайте его на растительном масле в течение 5 мин. Затем соедините с репчатым луком, посолите, поперчите, перемешайте. Обжаривайте еще 5 мин.

Начинка из курицы с картофелем

400 г куриного филе
80 г сливочного масла
2 клубня картофеля
1 головка репчатого лука
100 мл растительного масла
50 мл молока
черный молотый перец соль

Картофель очистите и отварите до готовности. Разомните картофель в пюре, добавьте сливочное масло, молоко. Куриное филе измельчите, очищенный лук нарежьте полукольцами. На растительном масле обжарьте куриное филе и лук, затем пропустите их через мясорубку. Соедините полученный фарш с картофельным пюре, посолите, поперчите и перемешайте.

Начинка из ветчины

200 г ветчины
100 г твердого сыра
по 50 г сметаны, майонеза
красный молотый перец

Ветчину пропустите через мясорубку, сыр натрите на мелкой терке. Соедините ветчину с сыром, добавьте сметану, майонез, поперчите и тщательно перемешайте.

Начинка из курицы с белым соусом

500 г куриного филе
30 г пшеничной муки
по 50 мл белого вина, сливок
по 1 головке репчатого лука, пучку зеленого лука, зелени петрушки
черный молотый перец соль

Репчатый лук очистите, нарежьте полукольцами, зеленый лук мелко порубите. Смешайте репчатый лук, зеленый лук, влейте белое вино и тушите в течение 3–5 мин. Затем добавьте муку, посолите, поперчите, влейте сливки и тушите еще 5 мин. Затем выложите куриное филе, нарезанное маленькими кубиками, измельченную зелень петрушки, перемешайте и тушите в

течение 10 мин.

Начинка из ливерной колбасы с яйцами

400 г ливерной колбасы

2 яйца

С ливерной колбасы снимите шкурку, нарежьте небольшими кусочками, выложите на раскаленную сковороду и растопите до состояния паштета. Яйца отварите вкрутую, охладите, очистите и мелко порубите. Соедините ливерную колбасу с яйцами и перемешайте.

Начинка из копченой колбасы

300 г копченой колбасы

50 г панировочных сухарей

листья сельдерея

зелень базилика

зелень петрушки

Колбасу нарежьте небольшими кубиками и обжаривайте в течение 5–7 мин. Затем выложите на салфетку, чтобы впитались излишки жира. Зелень сельдерея, базилика и петрушки, взятую по вкусу, мелко порубите. Соедините колбасу с зеленью, панировочными сухарями и перемешайте.

Начинка из вареной колбасы с рисом

300 г вареной колбасы

250 г риса

50 мл растительного масла

4 яйца

Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и мелко порубите. Колбасу нарежьте маленькими кубиками и обжарьте на растительном масле 5–7 мин. Рис отварите до готовности. Соедините рис с колбасой и яйцами, перемешайте.

Начинка из печени с гречневой кашей

200 г говяжьей печени

150 г гречневой крупы

30 г свиного топленого сала

1 головка репчатого лука

черный молотый перец соль

Печень нарежьте небольшими кусочками и обжаривайте на растительном масле в течение 10 мин. Затем пропустите через мясорубку, посолите и поперчите. Гречневую крупу залейте водой и варите до готовности. Кашу остудите, соедините с печенью, добавьте топленое сало и

перемешайте.

Начинка из свинины с кислой капустой

250 г мякоти свинины
150 г кислой капусты
2 головки репчатого лука
80 мл растительного масла
черный молотый перец соль

Мясо сварите до готовности, затем остудите и пропустите через мясорубку. Очищенный лук нарежьте полукольцами и обжаривайте на растительном масле в течение 5–7 мин. Затем добавьте кислую капусту и тушите еще 5 мин. Выложите мясной фарш, посолите, поперчите и тушите еще в течение 5 мин.

Начинка из фарша и шпината

400 г свино-говяжьего фарша
250 г шпината
по 1 головке репчатого лука, пучку зелени петрушки
80 мл растительного масла
черный молотый перец соль

Мясной фарш обжаривайте на растительном масле в течение 5–7 мин. Затем добавьте лук, нарезанный кольцами, и обжаривайте еще в течение 10 мин. Шпинат и зелень петрушки мелко порубите. Соедините мясной фарш со шпинатом и петрушкой, посолите, поперчите и перемешайте.

Начинка из говяжьего фарша с солеными огурцами

400 г говяжьего фарша
по 2 соленых огурца, головки репчатого лука
1 яйцо
черный молотый перец соль

Очищенный лук мелко порубите. Соленые огурцы натрите на крупной терке. Лук обжарьте на растительном масле 5–7 мин, затем выложите фарш и обжаривайте еще 10 мин. Затем добавьте соленые огурцы, посолите, перемешайте и тушите в течение 10 мин. В готовую начинку введите сырое яйцо, поперчите и перемешайте.

Начинка из свинины с брусникой и грибами

400 г свежих любых грибов
300 г мякоти свинины
100 г брусники
80 г сметаны

зелень укропа
черный молотый перец соль

Грибы и мясо нарежьте небольшими кусочками. Грибы тушите в течение 10 мин, затем добавьте мясо и тушите еще 10 мин. При необходимости влейте немного воды. Затем добавьте бруснику, мелко нарубленную зелень, посолите, поперчите, добавьте сметану и перемешайте.

Пирог с крольчатиной

400 г филе кролика
по 1 кабачку, болгарскому перцу, помидору, пучку зелени петрушки
80 мл сметаны
черный молотый перец соль

Кабачок и помидор нарежьте небольшими кубиками. У болгарского перца удалите семена и также нарежьте кубиками. Зелень петрушки измельчите. Соедините овощи, филе кролика, нарезанное мелкими кусочками, посолите, поперчите и тушите 10–15 мин. Затем добавьте петрушку, сметану и тушите еще 5 мин.

Рыбные начинки

Начинка из рыбы и картофеля

300 г филе сельди
2 клубня картофеля
1 головка репчатого лука
150 мл растительного масла
черный молотый перец соль

Картофель очистите, отварите до готовности и разомните в пюре. Репчатый лук очистите и мелко порубите, обжарьте на растительном масле. Рыбу обжарьте на растительном масле, нарежьте небольшими кусочками. Соедините рыбу, лук, картофель, посолите, поперчите и перемешайте.

Начинка из трески с майонезом

600 г филе трески
100 г майонеза
2 головки репчатого лука
50 мл растительного масла
черный молотый перец соль

Филе трески отварите в небольшом количестве воды до готовности. Бульон слейте, рыбу нарежьте небольшими кусочками. Лук очистите и мелко порубите, обжарьте на растительном масле до мягкости. Соедините рыбу с луком, добавьте майонез, посолите, поперчите и

перемешайте.

Начинка из пикши и репчатого лука

600 г филе пикши
4 головки репчатого лука
150 мл растительного масла
черный молотый перец соль

Филе пикши отварите в небольшом количестве воды до готовности. Бульон слейте, рыбу нарежьте небольшими кусочками. Лук очистите, мелко порубите и обжарьте на растительном масле до мягкости. Соедините рыбу с луком, посолите, поперчите и перемешайте.

Начинка из семги

400 г филе семги
по 100 г риса, сметаны
2 яйца
1 пучок зелени укропа соль

Филе семги залейте водой, посолите и доведите до кипения. Готовое филе мелко нарежьте. Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и мелко порубите. Рис отварите до готовности, укроп измельчите. Соедините рис с рыбой, яйцами укропом, посолите и перемешайте.

Начинка из мойвы

500 г мойвы
2 головки репчатого лука
черный молотый перец соль

Мойву выпотрошите, удалите голову, хвост и тщательно промойте. Затем рыбу посолите, поперчите и оставьте на 20–30 мин. Лук очистите и нарежьте кольцами. На тесто рядами поочередно выкладывайте тушки мойвы и кольца лука.

Начинка из минтая

500 г филе минтая
2 головки репчатого лука
100 мл растительного масла
1 пучок зелени укропа и петрушки
черный молотый перец соль

Филе минтая нарежьте небольшими кусочками, посолите, поперчите и обжарьте на растительном масле 5–10 мин. Зелень и очищенный лук мелко порубите. Лук обжарьте на растительном масле, остудите, соедините с рыбой, зеленью и перемешайте.

Начинка из минтая с рисом

500 г филе минтая
50 г риса
2 головки репчатого лука
50 мл растительного масла
черный молотый перец соль

Филе посолите, поперчите и обжарьте на растительном масле до готовности. Остудите и нарежьте небольшими кусочками. Лук очистите, мелко порубите и отдельно обжарьте на растительном масле до мягкости. Рис отварите до готовности. Соедините рис с минтаем и луком, перемешайте.

Начинка из сельди

300 г филе сельди
2 клубня картофеля
1 головка репчатого лука
80 мл растительного масла
зелень укропа соль

Картофель очистите, отварите до готовности, сельдь нарежьте небольшими кусочками. Лук обжарьте на растительном масле 5–7 мин. Картофель, лук, сельдь пропустите через мясорубку, посолите, добавьте измельченную зелень укропа и перемешайте.

Начинка из лосося и шпината

500 г консервированного лосося
300 г твердого сыра
250 г шпината
50 г сливочного масла
2 яйца соль

Яйца сварите вкрутую, очистите, охладите и мелко порубите. Шпинат сварите в течение 5 мин в подсоленной воде. Затем слегка отожмите и обжарьте на сливочном масле 2–3 мин. Сыр натрите на мелкой терке, рыбу разомните. Соедините все компоненты, посолите и перемешайте.

Начинка из лосося и маринованного имбиря

400 г филе лосося
100 г маринованного имбиря
50 г жареного миндаля
25 г арахисового масла
по 30 мл лимонного сока, белого вина

тимьян
черный молотый перец соль

В арахисовое масло влейте лимонный сок, белое вино, добавьте мелко порубленный тимьян, посолите, поперчите и перемешайте. Филе лосося нарежьте тонкими пластами и выложите в полученный маринад. Поставьте рыбу в холодильник на 12 ч. На тесто выложите рыбу, на нее положите маринованный имбирь и посыпьте измельченным миндалем.

Начинка из консервированной сайры

250 г консервированной сайры
1 пучок зелени укропа и петрушки соль

Из консервированной сайры слейте излишки жидкости и разомните вилкой. Зелень укропа и петрушки мелко порубите. Соедините рыбу с зеленью, перемешайте. При необходимости добавьте соли.

Начинка из сельди и помидоров

500 г филе сельди
200 г панировочных сухарей
3 помидора
2 головки репчатого лука
черный молотый перец соль

Рыбу нарежьте небольшими кусочками и сварите в небольшом количестве подсоленной воды до мягкости. Очищенный лук нарежьте полукольцами, помидоры нарежьте кружочками. На тесто выложите подготовленную рыбу, затем слой лука и помидоров. Сверху посыпьте панировочными сухарями, смешанными с черным молотым перцем.

Начинка из лосося с горчицей

500 г филе лосося
100 г твердого сыра
30 г дижонской горчицы
по 100 мл сливок, растительного масла
по 1 стеблю лука-порея, яйцу соль

Рыбу нарежьте небольшими ломтиками, добавьте горчицу, перемешайте и поставьте в холодильник на 1–2 ч.

Лук нарежьте полукольцами, посолите и тушите на растительном масле до мягкости. В яйца добавьте сливки, тертый сыр и тщательно взбейте. На тесто слоями выложите маринованную рыбу, лук-порей и сверху залейте яично-сливочной смесью.

Начинка из лосося и авокадо

300 г филе лосося
2 авокадо
50 мл лимонного сока соль

Авокадо очистите, измельчите с помощью блендера, добавьте лимонный сок, перемешайте. Рыбу нарежьте тонкими пластинами. На тесто выложите лосося, посолите. Сверху выложите пюре из авокадо и накройте вторым слоем теста.

Начинка из карасей

600 г карасей
50 г сливочного масла
2 головки репчатого лука
черный молотый перец соль

Карасей очистите, выпотрошите, тщательно промойте. Затем посолите, поперчите и оставьте на 2–3 ч. Очищенный лук нарежьте полукольцами, сливочное масло кубиками. На тесто выложите рыбу, посыпьте луком, положите кубики сливочного масла.

Начинка из форели

500 г филе форели
50 г сливочного масла
2 головки репчатого лука
1 пучок зелени петрушки
черный молотый перец
душистый перец горошком соль

Филе форели нарежьте пластами, посолите, поперчите и оставьте на 20–30 мин. Лук очистите, нарежьте полукольцами, зелень петрушки мелко порубите. Сливочное масло нарежьте кубиками. На тесто выложите рыбу, сверху выложите лук и кубики сливочного масла, посыпьте зеленью.

Начинка из мойвы и укропа

500 г мойвы
100 г твердого сыра
2 головки репчатого лука
1 яйцо, пучку зелени укропа
100 мл растительного масла
черный молотый перец соль

Мойву выпотрошите, удалите голову, хвост и тщательно промойте. Затем рыбу посолите, поперчите и оставьте на 20–30 мин. Обжарьте рыбу на растительном масле до готовности. Лук очистите и нарежьте полукольцами, зелень укропа измельчите. Яйца сварите вкрутую, очистите, охладите и мелко порубите. Сыр натрите на мелкой терке. Соедините все компоненты и перемешайте.

Начинка из палтуса

800 г филе палтуса
200 г маринованных опят
2 головки репчатого лука
100 мл растительного масла
черный молотый перец
зелень петрушки соль

Филе палтуса нарежьте небольшими кусочками, посолите, поперчите, посыпьте измельченной зеленью и оставьте на 30 мин. Затем обжарьте до готовности на растительном масле. Очищенный лук нарежьте полукольцами и обжарьте на растительном масле 5–7 мин. Грибы нарежьте небольшими кусочками. Соедините рыбу с луком и опятами, перемешайте.

Начинка из соленой кеты и саго

600 г соленой кеты
500 г саго
100 г сливочного масла
6 яиц
черный молотый перец соль

Саго залейте холодной водой на 12 ч. Затем слейте воду, залейте кипятком и варите до мягкости. Готовое саго промойте в холодной воде, посолите, поперчите, добавьте сливочное масло и перемешайте. Яйца сварите вкрутую, очистите, охладите и мелко порубите. Соленую кету нарежьте тонкими пластами. Выложите на тесто саго, затем пласты семги, сверху посыпьте яйцами.

Начинка из рыбного фарша

500 г филе сома
250 г копченого угря
80 г сливочного масла
по 2 головки репчатого лука, яйца
черный молотый перец соль

Сомы отварите до мягкости в небольшом количестве воды. Очищенный лук нарежьте полукольцами и обжарьте на растительном масле 5–7 мин.

Яйца сварите вкрутую, очистите, охладите и мелко порубите. Рыбу и лук пропустите через мясорубку. Соедините рыбу, лук, яйца, растопленное масло, посолите, поперчите и перемешайте.

Копченого угря нарежьте ломтиками. Рыбный фарш выложите на тесто, сверху положите ломтики копченого угря.

Начинка из визиги

200 г визиги
80 г сливочного масла
4 яйца
по 2 корня петрушки, головки репчатого лука
зелень петрушки
черный молотый перец соль

Яйца сварите вкрутую, очистите, охладите и мелко порубите. Визигу замочите в холодной воде на 12 ч. Затем воду слейте, визигу промойте, залейте холодной водой, добавьте крупно порубленный корень петрушки, нарезанный лук и варите до мягкости. Затем воду слейте, визигу мелко порубите, посолите, поперчите, добавьте сливочное масло, измельченную зелень петрушки, яйца и перемешайте.

Начинка из путассу и гречневой каши

500 г путассу
250 г гречневой крупы
30 г сливочного масла
2 головки репчатого лука
50 мл растительного масла
черный молотый перец соль

Из рыбы удалите кости и нарежьте небольшими кусочками, посолите, поперчите и обжарьте на растительном масле. Лук нарежьте полукольцами и обжарьте на растительном масле 5–7 мин. Гречневую крупу залейте подсоленным кипятком и варите до готовности. Соедините рыбу с луком и гречкой, добавьте сливочное масло и перемешайте.

Начинка из головизны

1 кг головизны
50 г сливочного масла
2 головки репчатого лука
по 1 корню петрушки, моркови
зелень петрушки
лавровый лист
душистый перец горошком соль

Головизну залейте холодной водой, добавьте очищенный корень петрушки, перец, посолите и варите до полного размягчения хрящей. Затем пропустите головизну через мясорубку, добавьте сливочное масло, зелень петрушки и перемешайте.

Начинка из морского языка

1 кг морского языка
3 клубня картофеля
50 мл растительного масла

зелень укропа
черный молотый перец соль

Картофель очистите, отварите до полуготовности, остудите и натрите на крупной терке. Зелень укропа измельчите. Морской язык нарежьте небольшими кусочками. Соедините все компоненты, посолите, поперчите и перемешайте.

Начинка с килькой и грибами

250 г кильки в томатном соусе
200 г шампиньонов
100 г плавленого сыра
50 г майонеза
по 1 головке репчатого лука, яйцу

Кильку разомните вилкой. Грибы нарежьте небольшими ломтиками, очищенный лук нарежьте кольцами. Грибы и лук обжарьте на растительном масле. Плавленый сыр натрите на крупной терке.

Соедините яйцо с майонезом и тщательно взбейте. Рыбу выложите на тесто, затем выложите слой грибов и лука, полейте яично-майонезной заправкой. Сверху посыпьте тертым сыром.

Начинка из трески с морковью

500 г филе трески
4 головки репчатого лука
3 моркови
черный молотый перец соль

Рыбу нарежьте небольшими ломтиками, морковь натрите на мелкой терке. Лук нарежьте полукольцами и обжарьте на растительном масле 5–7 мин. Затем добавьте морковь, рыбу, посолите, поперчите и тушите до готовности. Полученную массу остудите и пропустите через мясорубку.

Овощные начинки

Начинка из картофеля

4 клубня картофеля
по 2 головки репчатого лука, зубчика чеснока
50 г сливочного масла
черный молотый перец соль

Овощи очистите. Картофель отварите до готовности, лук нарежьте полукольцами, чеснок измельчите. Лук обжарьте на сливочном масле 5–7 мин. Затем добавьте чеснок, посолите,

поперчите и перемешайте. Картофель разомните в пюре, добавьте лук и перемешайте.

Начинка из капусты

1 небольшой вилок белокочанной капусты
по 4 головки репчатого лука, яйца
80 г сливочного масла
50 мл растительного масла
зелень петрушки
черный молотый перец соль

Лук очистите, нарежьте полукольцами и обжарьте на растительном масле 5 мин. Капусту мелко нашинкуйте, залейте подсоленным кипятком и варите в течение 5 мин. Затем капусту промойте под холодной водой. Добавьте к луку капусту, сливочное масло, поперчите и тушите 10 мин. Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и мелко порубите. Соедините капусту с яйцами и измельченной зеленью петрушки, перемешайте.

Начинка из свеклы

2 свеклы
200 г изюма
по 150 г сметаны, сахара

Свеклу оберните фольгой и запеките в духовке до готовности. Затем остудите, очистите и натрите на крупной терке. В кастрюлю положите свеклу, изюм, сметану, сахар и тушите в течение 10 мин, постоянно помешивая.

Начинка из тыквы

500 г очищенной тыквы
200 г чернослива без косточек
100 г сахара
50 г сливочного масла
250 мл сливок

Тыкву нарежьте небольшими кубиками и тушите со сливочным маслом 15–20 мин. Затем протрите тыквенную массу через сито. Чернослив залейте кипятком на 10 мин. Воду слейте, чернослив мелко порубите. Соедините тыкву с черносливом, добавьте сахар, сливки, перемешайте.

Начинка из кабачков

3 кабачка
по 2 моркови, головки репчатого лука
100 мл растительного масла соль

Овощи очистите. Кабачки морковь натрите на крупной терке, лук нарежьте полукольцами. Смешайте лук, морковь, кабачки, влейте растительное масло, посолите и обжаривайте в течение 5–10 мин.

Начинка из брюквы

500 г брюквы
100 г сахара
80 г сливочного масла
3 яйца
2 лимона

Брюкву очистите, нарежьте небольшими кусочками и варите в течение 1 ч. С лимона срежьте цедру и измельчите. Белки отделите от желтков и тщательно взбейте. В брюкву добавьте сахар, сливочное масло, перемешайте и варите на медленном огне до загустения. Затем добавьте белок, лимонную цедру и осторожно перемешайте.

Начинка из репы

4 репы
2 яйца
80 г сливочного масла
50 г сметаны соль

Репу очистите, нарежьте крупными кусками и варите в течение 1 ч. Затем поставьте репу в духовку и томите в течении 4 ч при температуре 9 °С. Готовую репу протрите через сито, добавьте соль, сливочное масло, сметану, яйца и тщательно перемешайте.

Начинка из редьки

3 редьки
2 головки репчатого лука
1 л молока
100 г сметаны
по 50 мл майонеза, растительного масла соль

Редьку очистите, натрите на крупной терке и залейте молоком на 3–4 ч. Затем молоко слейте.

Лук очистите, нарежьте полукольцами, обжарьте на растительном масле 5–7 мин. Соедините редьку с луком, добавьте сметану, майонез, посолите и перемешайте.

Начинка из помидоров с творогом

3 помидора
2 зубчика чеснока
1 пучок зелени петрушки

200 г творога
50 г майонеза

Помидоры ошпарьте кипятком, снимите кожицу и нарежьте маленькими кубиками. Чеснок и зелень мелко порубите. Соедините все компоненты, добавьте майонез и тщательно перемешайте.

Начинка из баклажанов

3 баклажана
1 пучок зелени укропа
100 мл растительного масла соль

Баклажаны очистите, нарежьте кружками и залейте подсоленной водой на 30 мин. Затем воду слейте, баклажаны обжарьте на растительном масле 3–5 мин. Зелень укропа и баклажаны мелко порубите, посолите и перемешайте.

Начинка из моркови

4 моркови
3 яйца
80 г сливочного масла

Морковь сварите до готовности, очистите и натрите на крупной терке. Яйца сварите вкрутую и натрите на крупной терке. Соедините яйца с морковью, добавьте растопленное сливочное масло и перемешайте.

Начинка из кольраби

300 г кольраби
50 г манной крупы
по 2 клубня картофеля, яйца соль

Кольраби и очищенный картофель отварите до готовности в подсоленной воде. Картофель разомните в пюре, кольраби мелко порубите. Затем смешайте картофель, кольраби, добавьте яйца, манку, посолите и перемешайте.

Начинка из соленых огурцов

4 соленых огурца
3 яйца
2 головки репчатого лука
50 мл растительного масла

Соленые огурцы мелко нарежьте. Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и мелко порубите. Лук очистите, нарежьте полукольцами и обжарьте на растительном масле 5–7 мин.

Затем добавьте соленые огурцы и тушите 5 мин. В остывшие огурцы и лук добавьте яйца и перемешайте.

Начинка из репчатого лука

10 головок репчатого лука
5 яиц
100 г панировочных сухарей
50 мл мясного бульона
зелень укропа соль

Лук очистите, мелко порубите, обжарьте на сливочном масле в течение 10 мин. Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и мелко порубите. Соедините лук с яйцами, добавьте панировочные сухари, рубленую зелень, влейте бульон, посолите и перемешайте.

Начинка из гороха

300 г гороха
2 головки репчатого лука
50 мл растительного масла соль

Горох промойте и залейте холодной водой на 6 ч. Затем залейте свежей водой, и варите в течение 2 ч, доливая при необходимости воду. Готовое пюре немного остудите. Очищенный лук нарежьте полукольцами и обжарьте на растительном масле. Соедините лук с гороховым пюре, посолите и измельчите с помощью блендера до однородной массы.

Начинка из фасоли

250 г фасоли
по 1 моркови, головке репчатого лука
80 г сливочного масла
50 мл растительного масла соль

Фасоль замочите в холодной воде на 2 ч. Затем залейте чистой водой и варите до готовности. Готовую фасоль немного охладите и измельчите в блендере. Овощи очистите. Морковь натрите на крупной терке, лук нарежьте полукольцами, обжарьте их на растительном масле. Соедините все компоненты, посолите, добавьте сливочное масло. Полученную массу измельчите с помощью блендера.

Начинка из мангольда

200 г мангольда
150 г очищенных креветок
100 г молодой крапивы
50 г петрушки
1 яйцо соль

Крапиву ошпарьте кипятком. Мангольд, крапиву, петрушку мелко порубите. Креветки отварите до готовности в подсоленной воде. Яйцо сварите вкрутую, охладите, очистите и измельчите. Соедините все компоненты, посолите и перемешайте.

Начинка из моркови со щавелем

2 моркови
по 100 г щавеля, сахара

Щавель промойте, мелко порубите. Морковь очистите, натрите на крупной терке, добавьте сахар и тушите в течение 10 мин. Затем положите щавель, перемешайте и тушите еще 5 мин.

Начинка из сельдерея

300 г корня сельдерея
80 г сливочного масла
50 мл растительного масла
1 пучок зелени петрушки соль

Сельдерей очистите и сварите в подсоленной воде до мягкости. Затем нарежьте небольшими кубиками и обжарьте на растительном масле 5–7 мин. Добавьте измельченную зелень, сливочное масло и посолите. Полученную массу измельчите с помощью блендера.

Начинка из картофеля и моркови

По 2 клубня картофеля, моркови
1 головка репчатого лука
зелень петрушки
50 мл растительного масла соль

Картофель отварите до готовности, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Лук мелко порубите, морковь натрите на крупной терке, обжарьте на растительном масле 5–7 мин. Соедините овощи, добавьте измельченную зелень, посолите и перемешайте.

Начинка из свеклы и моркови

По 2 свеклы, моркови
100 г сахара
80 г сливочного масла

Свеклу оберните фольгой и запеките в духовке до готовности. Затем остудите, очистите и натрите на крупной терке. Морковь отварите до готовности, очистите и натрите на крупной терке. Соедините овощи, добавьте сливочное масло, сахар и тушите 10 мин.

Начинка из квашеной капусты

500 г квашеной капусты
2 головки репчатого лука
100 мл растительного масла
черный молотый перец соль

Квашеную капусту промойте в холодной воде, затем ошпарьте кипятком. Капусту измельчите, добавьте растительное масло и тушите 10 мин. Очищенный лук мелко порубите, обжарьте на растительном масле, соедините с капустой, посолите, поперчите и тушите еще 10 мин.

Начинка из пастернака

3 корня пастернака
2 головки репчатого лука
1 морковь
50 г твердого сыра соль

Овощи очистите. Пастернак и морковь нарежьте соломкой, лук полукольцами. Соедините овощи, залейте водой, доведите до кипения и варите в течение 10 мин. Затем воду слейте, овощи измельчите с помощью блендера. Сыр натрите на мелкой терке, добавьте в овощную массу, посолите и тщательно перемешайте.

Начинка из баклажанов и сыра

2 баклажана
1 головка репчатого лука
2 зубчика чеснока
80 г твердого сыра
100 мл растительного масла
50 мл сливок
черный молотый перец соль

Овощи очистите. Лук и чеснок мелко порубите. Баклажаны нарежьте кубиками, залейте подсоленной водой и выдержите в течение 30 мин. Лук обжаривайте на растительном масле в течение 5 мин, затем добавьте баклажаны, чеснок и тушите 10 мин. Затем посолите, поперчите, влейте сливки и посыпьте тертым сыром. Начинку перемешайте и остудите.

Начинка из стручковой фасоли

300 г стручковой фасоли
по 1 головке репчатого лука, моркови
100 мл растительного масла соль

Стручковую фасоль отварите в подсоленной воде в течение 10–15 мин, затем воду слейте,

фасоль остудите и измельчите. Лук нарежьте полукольцами, морковь натрите на мелкой терке, обжарьте на растительном масле, добавьте стручковую фасоль, посолите и тушите еще 5 мин.

Начинка из картофеля и консервированного горошка

2 клубня картофеля
по 1 головке репчатого лука, перчику чили
100 г консервированного горошка
10 г корня имбиря
100 мл растительного масла
семена горчицы, зиры соль

Семена зиры и горчицы раскалите в растительном масле, затем добавьте измельченный репчатый лук и имбирь, натертый на мелкой терке. Обжаривайте овощи 1 мин. Затем добавьте картофель, нарезанный мелкими кубиками, консервированный горошек, перец чили, посолите и тушите в течение 15–20 мин. Готовую начинку используйте охлажденной.

Начинка из консервированной кукурузы и шпината

250 г консервированной кукурузы
по 100 г шпината, твердого сыра
50 г острого кетчупа
черный молотый перец соль

Шпинат промойте, мелко порубите, из консервированной кукурузы слейте жидкость. Сыр натрите на мелкой терке. Соедините кукурузу со шпинатом и сыром, посолите, поперчите, добавьте кетчуп и тщательно перемешайте.

Начинка из моркови с яйцом

3 моркови
по 1 яйцу, головке репчатого лука
50 г сливочного масла
по 50 мл растительного масла, сливок
черный молотый перец соль

Морковь очистите, натрите на крупной терке. Лук очистите, мелко порубите, обжарьте на растительном масле, затем добавьте морковь, сливочное масло и тушите 5 мин. В сливки вбейте яйцо и слегка взбейте. В овощную массу влейте взбитую смесь, посолите, поперчите и тушите до выпаривания лишней жидкости.

Начинка из брюссельской капусты

300 г брюссельской капусты
100 г твердого сыра
2 яйца

зелень базилика
черный молотый перец соль

Брюссельскую капусту сварите в подсоленной воде, затем остудите и мелко порубите. Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и измельчите. Сыр натрите на мелкой терке. Соедините капусту с яйцами и измельченным базиликом, добавьте сыр, посолите, поперчите и перемешайте.

Фруктово-ягодные начинки

Начинка из яблок

4 яблока
80 г сахара
10 мл лимонного сока
200 мл воды

Яблоки очистите, удалите сердцевину, нарежьте тонкой соломкой. В воду влейте лимонный сок. Яблоки опустите в подкисленную воду на 1 мин. Затем воду слейте, яблоки обсушите на салфетке и посыпьте сахаром.

Начинка из вишни

200 г вишни
100 г сахара

Из вишни удалите косточки, засыпьте сахаром и перемешайте. Поставьте на 1 ч в прохладное место. Излишки сока слейте.

Начинка из черемухи

300 г свежей черемухи
120 г сахара
100 мл воды

Черемуху промойте, обсушите в духовке в течение 3–5 мин при температуре 18 °С. Затем измельчите ягоды с помощью кофемолки. Залейте получившуюся массу водой и томите на слабом огне в течение 10–15 мин до загустения. Затем добавьте сахар и тщательно перемешайте.

Начинка из бананов

3 банана
50 г сахара
3 г лимонной кислоты

Бананы очистите от кожуры и нарежьте маленькими кубиками. Затем добавьте лимонную кислоту, сахар и перемешайте.

Начинка из яблок и корицы

4 яблока
80 г сахара
5 г корицы

Яблоки очистите, удалите сердцевину и нарежьте небольшими кубиками. Посыпьте яблоки сахаром, корицей и перемешайте.

Начинка из цитрусовых

4 апельсина
2 лимона
250 г сахара

У лимонов и апельсинов удалите зернышки. Пропустите через мясорубку вместе с кожурой. Всыпьте сахар и мешайте до полного его растворения.

Начинка из яблок и моркови

По 2 яблока, моркови
150 г сахара
50 г сливочного масла

Морковь очистите, натрите на мелкой терке и тушите на сливочном масле 10 мин. Яблоки очистите, удалите сердцевину и натрите на мелкой терке. К тушеной моркови добавьте яблоки, сахар, перемешайте и тушите еще 5 мин.

Начинка из груш

4 груши
50 г сахара
14 мл лимонного сока

Груши очистите, удалите сердцевину, нарежьте небольшими кубиками, сбрызните лимонным соком. Всыпьте в груши сахар и перемешайте.

Начинка из абрикосов

300 г абрикосов
100 г сахара
2 яйца

Из абрикосов удалите косточки и пропустите через мясорубку. Белки отделите от желтков. Белки тщательно взбейте. В абрикосовое пюре всыпьте сахар и тщательно перемешайте. Затем осторожно введите белки и аккуратно перемешайте.

Начинка из лимонов

4 лимона
1 яйцо
150 г меда
25 г картофельного крахмала

Лимоны ошпарьте кипятком, затем пропустите через мясорубку вместе с кожурой. Удалите из полученной массы зернышки, добавьте растопленный мед и перемешайте. Отделите белок от желтка, белок тщательно взбейте. Введите взбитый белок в лимонную массу, посыпьте картофельным крахмалом и осторожно перемешайте.

Начинка из черной смородины

250 г черной смородины
100 г сахара
10 г картофельного крахмала

Ягоды засыпьте сахаром, перемешайте и оставьте на 1 ч. Затем добавьте картофельный крахмал и перемешайте.

Начинка из малины

300 г малины
по 100 г сахарной пудры, картофельного крахмала

Соедините сахарную пудру и картофельный крахмал. В полученной смеси обваляйте ягоды малины.

Начинка из малинового пюре

200 г малины
150 г сахара

Ягоды тщательно промойте, обсушите на полотенце. Затем протрите через сито, добавьте сахар, перемешайте. Поставьте в холодное место на 3–4 ч до полного растворения сахара.

Начинка из черешни

300 г черешни без косточек
100 г сахара

50 г кукурузного крахмала
100 мл белого вина
80 мл воды
50 мл бренди
15 мл лимонного сока

В вино всыпьте сахар, влейте бренди и лимонный сок. Полученную смесь доведите до кипения, добавьте черешню и варите в течение 10 мин. Кукурузный крахмал разведите водой, добавьте в черешню, перемешайте и варите до загустения массы.

Начинка из клубники и ревеня

250 г клубники
100 г сахара
10 г корня имбиря
2 корня ревеня
50 мл воды

Корень ревеня очистите, нарежьте небольшими кубиками. Клубнику очистите от чашелистиков и разрежьте на половинки. Имбирь натрите на мелкой терке. Ревень залейте водой и тушите в течение 10–15 мин. Затем добавьте клубнику, сахар, имбирь и тушите еще 5 мин.

Начинка из сливы с маком

200 г сливы
по 100 г мака, сахара
100 мл молока

Из сливы удалите косточки и нарежьте небольшими кусочками. В мак всыпьте сахар, влейте горячее молоко, перемешайте. Оставьте полученную смесь на 2 ч для набухания мака. В сливы влейте молочно-маковую массу и перемешайте.

Начинка из малиново-крыжовенного джема

По 250 г крыжовника, малины
400 г сахара

Крыжовник промойте, удалите черешки, обсушите на полотенце, затем разомните ложкой. Варите крыжовник в течение 15–20 мин на медленном огне. Затем добавьте малину, сахар, перемешайте. Варите джем еще в течение 15 мин.

Начинка из крыжовника

По 200 г крыжовника, сахара
50 г картофельного крахмала

5 г соли

Крыжовник вымойте, удалите черешки, тщательно разомните ложкой, всыпьте соль, сахар. Затем добавьте крахмал, доведите смесь до кипения и варите на медленном огне в течение 5 мин.

Начинка из ежевики

200 г ежевики

100 г сахара

50 г муки

50 мл воды

Ежевiku вымойте и обсушите на полотенце. В ежевику всыпьте сахар, перемешайте и оставьте на 1 ч. Затем доведите массу до кипения и варите в течение 15 мин. Муку разведите водой и влейте в ежевику. Варите на медленном огне до загустения массы.

Начинка из черники

200 г черники

по 50 г сметаны, сахара

5 г корицы

Чернику промойте, обсушите на полотенце. В сметану добавьте сахар, корицу и тщательно перемешайте до полного растворения сахара. В полученную смесь добавьте ягоды черники.

Начинка из винограда

300 г винограда сорта кишмиш

80 г сахара

1 апельсин

Ягоды отделите от ветки, промойте и обсушите на полотенце. Апельсин очистите, цедру измельчите. Смешайте виноград, цедру апельсина и сахар.

Начинка из клюквы

250 г клюквы

150 г сахара

15 г картофельного крахмала

2 г ванилина

Ягоду тщательно промойте, добавьте сахар и разомните деревянной ложкой. Затем добавьте крахмал, ванилин, тщательно перемешайте. Полученную смесь доведите до кипения, затем охладите.

Начинка из облепихи с творогом

По 150 г облепихи, сахара
350 г творога

Облепиху вымойте, обсушите на полотенце и протрите через сито. Затем добавьте творог и сахар. Полученную массу тщательно перемешайте.

Начинка из брусники с творогом

250 г брусники
по 100 г творога, сахара
10 г манной крупы
2 г ванилина
1 яйцо

С помощью блендера творог взбейте в однородную массу, добавьте сахар, яйцо, ванилин и снова взбейте. Ягоды брусники вымойте и обсушите. В творожную массу добавьте бруснику, манную крупу и перемешайте до равномерного распределения ягод в творожной массе.

Начинка из тутовника с миндалем

200 г тутовника
100 г миндаля
50 г сахара
100 мл воды

Миндаль замочите в теплой воде на 10–15 мин. Затем слейте воду, обсушите орехи и измельчите их с помощью блендера. В тутовник добавьте сахар, орехи и тщательно перемешайте.

Начинка из киви

2 киви
50 г сахара
20 г сливочного масла
15 г картофельного крахмала
50 мл воды
10 мл лимонного сока соль

Киви очистите от кожицы и измельчите с помощью блендера до состояния пюре. В сахар всыпьте крахмал, соль, добавьте киви и перемешайте. Влейте воду и варите до закипания. Затем полученную массу немного остудите, добавьте сливочное масло и лимонный сок. Начинку перемешайте и охладите.

Начинка из калины с яблоком

300 г калины
150 г сахара
1 яблоко

Яблоко очистите, удалите сердцевину и натрите на крупной терке. Калину варите в течение 15 мин, затем воду слейте, протрите ягоду через сито. Смешайте яблоки, калину, добавьте сахар и варите в течение 10 мин.

Начинка из черноплодной рябины со сгущенными сливками

300 г черноплодной рябины
200 г сгущенных сливок

Рябину вымойте и обсушите на полотенце. Затем измельчите ягоду с помощью блендера. Соедините черноплодную рябину, сгущенные сливки и перемешайте до получения однородной массы.

Начинка из хурмы с творогом

2 хурмы
1 яйцо
200 г творога
80 г сахара
по 50 г муки, сметаны

Соедините сахар и яйцо, тщательно взбейте до полного растворения сахара. Затем добавьте творог, сметану, всыпьте муку. Взбивайте начинку до получения однородной смеси. Хурму нарежьте небольшими кубиками, добавьте в начинку и перемешайте.

Начинка из айвы с имбирем

4 айвы
50 г сахара
15 г корня имбиря
10 г корицы

Айву очистите, удалите сердцевину и нарежьте тонкой соломкой. Корень имбиря очистите и натрите на мелкой терке. Смешайте айву, имбирь, добавьте сахар и корицу. Тушите на медленном огне в течение 20–25 мин, при необходимости добавьте немного воды.

Начинка-желе из красной смородины

250 мл сока красной смородины
300 мл сливок

50 мл лимонного сока
3 яйца
5 г желатина соль

Отделите белки от желтков. В желтки влейте лимонный и смородиновый сок. Взбейте полученную массу миксером. Затем добавьте желатин, сахар, посолите и варите на медленном огне до загустения. Белки и сливки тщательно взбейте, соедините с остывшей смородиновой массой, тщательно взбейте. Полученную массу поставьте в холодильник на 1–2 ч.

Начинка из персиков с творогом

4 персика
200 г творога
50 г сметаны
30 г сахарной пудры

В творог добавьте сметану, сахарную пудру и тщательно разотрите до полного растворения пудры. Персики разделите на 2 части, удалите косточки и нарежьте мелкими кубиками. Соедините творожную массу с персиками и тщательно перемешайте.

Начинка из паслена

400 г паслена
200 г сахара

Ягоды переберите, оставив только спелые. Всыпьте в паслен сахар и варите на медленном огне в течение 30 мин, постоянно помешивая. Используйте начинку охлажденной.

Начинка из боярышника с яблоками

250 г боярышника
100 г сахара
2 яблока

Ягоды боярышника вымойте и варите в течение 15 мин, затем протрите через сито. Яблоки очистите, удалите сердцевину и натрите на мелкой терке. Соедините боярышник с яблоками, всыпьте сахар, перемешайте. Варите в течение 10–15 мин.

Начинка из кокоса

200 г кокосовой стружки
250 г сгущенного молока
80 г сливочного масла

Сливочное масло растопите, добавьте в него сгущенное молоко, кокосовую стружку и тщательно перемешайте. Полученную смесь варите на медленном огне до загустения.

Начинка из ананасов

250 г консервированного ананаса кубиками
300 мл сливок
10 мл лимонного сока

Слейте из ананаса сироп. Сливки тщательно взбейте, добавьте лимонный сок и ананас. Начинку осторожно перемешайте.

Начинка из дыни

300 г очищенной дыни
20 г сахарной пудры
3 яйца
50 мл коньяка соль

Дыню измельчите с помощью блендера, добавьте сахарную пудру и перемешайте. Белки отделите от желтков. Белки посолите и взбейте. Желтки разотрите, добавьте взбитые белки, дыню, коньяк и тщательно перемешайте.

Начинка из черники и сметанного крема

400 г черники
250 г сметаны
150 г сахара
10 г ванили
1 яйцо

В сметану положите сахар, ваниль и яйцо. Тщательно взбейте массу до полного растворения сахара. Затем добавьте ягоды черники и осторожно перемешайте.

Начинка из голубики

200 г голубики
150 г сахара
50 г кукурузного крахмала
10 г лимонной цедры
по 5 г корицы, мускатного ореха
50 мл воды

В промытые ягоды добавьте измельченную лимонную цедру, корицу, мускатный орех и сахар. Смесь тщательно перемешайте и варите на медленном огне в течение 20 мин. В отдельной емкости смешайте воду и крахмал, влейте в ягоды и варите до загустения массы.

Начинки с орехами и сухофруктами

Ореховая начинка

100 г измельченных грецких орехов
50 г сахара
1 яичный белок
1 ст. л. сливочного масла

Орехи обжарьте на масле до золотистого цвета. Белок взбейте с сахаром до пиков, добавьте к нему орехи, перемешайте.

Яблочная начинка с миндалем и корицей

500 г яблок
100 г сахара
50 г миндаля
1 ст. л. сливочного масла
1 ч. л. корицы

Яблоки очистите, удалите сердцевину и нарежьте кубиками. Орехи измельчите. На сливочном масле в течение 5–7 мин потушите яблоки. Добавьте сахар, перемешайте.

Добавьте корицу. Перемешайте. Потом положите орехи, еще раз перемешайте и тушите 2–3 мин.

Миндальная начинка

По 100 г молотого миндаля, сахара
40 г мягкого сливочного масла
2 яичных желтка
несколько капель миндальной эссенции

Все ингредиенты соедините и хорошо перемешайте.

Яблочная начинка с орехами и цедрой лимона

600 г яблок
По 100 г любых орехов, сахара
цедра 1 лимона
сливочное масло
молотая корица

Яблоки очистите, удалите сердцевину, нарежьте тонкими пластинками и выложите на смазанную маслом сковороду, пересыпая сахаром, тертой цедрой, корицей и измельченными орехами.

Грушевая начинка с орехами

10 груш
80 г измельченных грецких орехов
сок 1 лимона
сахарная пудра

Очистите груши, разрежьте пополам, удалите сердцевину, мякоть веерообразно надрежьте. Плодоножку не удаляйте. Груши сбрызните лимонным соком, посыпьте сахарной пудрой и измельченными орехами.

Начинка из орехов и изюма

По 100 г измельченных грецких орехов, сахара
80 г мелко нарезанного изюма
1 ст. л. молотой корицы

Все ингредиенты соедините и хорошо перемешайте.

Начинка ореховая с изюмом и ванилином

По 100 г рубленых грецких орехов, сахара
80 г мелко нарезанного изюма
1 пакетик ванилина

Все ингредиенты соедините и хорошо перемешайте.

Яблочно-миндальная начинка

12 яблок средних размеров
2 ст. л. сахара
1 ст. л. измельченного миндаля
0,5–1 ч. л. корицы

Яблоки разрежьте пополам, очистите, удалите сердцевину. Половинки яблок начините смесью сахара с корицей и миндалем.

Яблочно-ореховая начинка с корицей

500–600 г яблок
100 г измельченных лесных орехов
2–3 ст. л. сахара
0,5–1 ч. л. корицы

Яблоки очистите, удалите сердцевину, нарежьте их толстыми ломтиками и уложите в ряд. Посыпьте смесью корицы с сахаром и орехами

Начинка из сушеных яблок

200 г сушеных яблок

100 г сахара вода

Яблоки залейте горячей водой и оставьте для размокания. Потом слейте воду, обсушите яблоки и перетрите с сахаром.

Начинка из чернослива и орехов

500 г чернослива без косточек

100 г измельченных грецких орехов

50 г сливочного масла

4 ст. л. меда

Чернослив нарежьте мелкими кусочками. Смешайте с растопленным медом и измельченными орехами, добавьте размягченное масло.

Начинка для штруделя

250 г фруктовой начинки (изюм, курага, малина, сушеные яблоки)

50 г сахарной пудры

Для начинки сухофрукты пропустите через мясорубку, добавьте малину. Всыпьте сахарную пудру и все хорошо перемешайте.

Яблочная начинка с миндалем

6 яблок

80 г измельченного миндаля

по 6 ч. л. сахарной пудры, яблочного варенья

1 ч. л. молотой корицы

Некрупные яблоки очистите от кожуры и семян, нарежьте дольками. Варенье, сахарную пудру, корицу и орехи смешайте. Соедините яблоки с полученной смесью.

Начинка из сушеной вишни

500 г сушеной вишни

180 г сахара

100 г муки

3 яйца

ванилин

Сверху на тесто выложите сухие вишни, а поверх них приготовленный крем. Для крема

взбейте сахар, яйца, добавьте ванилин, муку и все хорошо перемешайте.

Начинка из свежих яблок и изюма

400 г свежих яблок
по 100 г изюма, сахара

Яблоки очистите, удалите сердцевину, нарежьте дольками, перемешайте их с изюмом и сахаром.

Яблочно-грушевая начинка с орехами

2 яблока
1 груша
по 1 ст. л. измельченного миндаля, коньяка

Грушу и яблоки вымойте, очистите, удалите сердцевину, нарежьте мякоть тонкими ломтиками. Потом фрукты полейте коньяком и слегка перемешайте. Затем добавьте миндаль и еще раз перемешайте.

Начинка из сушеной брусники

500 г сушеных ягод брусники
2 ст. л. брусничного джема
1 ст. л. панировочных сухарей

Сушеные ягоды брусники промойте, обсушите. Затем перемешайте с джемом и сухарями.

Начинка из смеси сухофруктов

150 г любых сухофруктов
2 ст. л. сахара

Сухофрукты замочите в воде на 30 мин, слейте воду, перекрутите сухофрукты на мясорубке. Полученную массу перемешайте с сахаром.

Начинки с сыром и яйцами

Рисово-яичная начинка

100 г риса
4 яйца
250 мл молока
1 ст. л. соли
молотый мускатный орех

В промытый рис влейте молоко, перемешайте, добавьте мускатный орех по вкусу, соль, доведите до кипения, периодически помешивая. Потом кастрюлю накройте крышкой и варите около 30 мин на медленном огне. За это время молоко должно полностью впитаться в рис. Разваренный рис смешайте с мелко нарезанными крутыми яйцами.

Сырная начинка со специями

3 ст. л. тертого твердого сыра
тимьян
базилик

Сыр перемешайте со специями.

Картофельно-сырная начинка для пирога

500 г лука-порея
150 г сыра
5 тонких кусочков грудинки
2 крупных клубня картофеля
1 яйцо
по 1 ст. л. сливочного масла, муки
100 мл мясного бульона
черный молотый перец соль вода

Лук-порей очистите, нарежьте кусочками и отварите в подсоленной воде до мягкости, обсушите. Масло растопите, добавьте муку, влейте бульон и, помешивая, приготовьте густой соус, посолите, поперчите и смешайте с луком-пореем.

Картофель очистите и очень тонко нарежьте, обсушите кружочки бумажным полотенцем и выложите их кругами в форму, сверху положите лук-порей с соусом, на него кусочки грудинки и сверху тертый сыр.

Начинка из шпината и брынзы

300 г шпината
100 г брынзы
30 г ядер грецких орехов
по 1 зубчику чеснока, красному перчику чили
1 ст. л. растительного масла
1 ч. л. тертой лимонной цедры
молотые мускатный орех, черный перец соль

Шпинат промойте и обсушите. Перец очистите и очень мелко нарежьте. Орехи обжарьте на сковороде без масла, охладите и крупно порубите.

Чили с измельченным чесноком обжарьте до прозрачности в раскаленном масле, добавьте шпинат и пару минут тушите под закрытой крышкой.

Посолите, поперчите, добавьте мускатный орех по вкусу и лимонную цедру. Слейте

лишнюю жидкость и смешайте шпинатную массу с измельченными брынзой и орехами. Охладите.

Начинка из брынзы

200 г брынзы
1 яйцо
2 ст. л. молока
по 1 ст. л. муки, сливочного масла
зелень укропа и петрушки
сахар соль

Брынзу разомните, добавьте масло, яйцо, молоко, муку и все хорошо перемешайте, положите по вкусу сахар, соль и мелко нарезанную зелень.

Начинка из брынзы со специями

200 г брынзы
2 ст. л. сливочного масла
тимьян
розмарин

Брынзу разомните вилкой и смешайте с измельченными тимьяном и розмарином по вкусу, добавьте размягченное масло, тщательно перемешайте.

Начинка из моцареллы и твердого сыра

70 г сыра моцарелла
50 г твердого сыра
1 яйцо
зелень петрушки и укропа

Взбейте яйцо до однородного состояния. Моцареллу и твердый сыр натрите на крупной терке. Смешайте сыр со взбитым яйцом. Добавьте в полученную сырную массу мелко нарезанную зелень по вкусу и еще раз хорошо перемешайте.

Сырно-помидорная начинка

300 г сыра моцарелла
3 помидора
сушеный базилик
черный молотый перец соль

Моцареллу нарежьте пластинками. Помидоры нарежьте кружочками. Если помидоры очень сочные, то сок слейте. Выложите, чередуя, моцареллу и помидоры на тесто. Посолите, поперчите и посыпьте сверху сушеным базиликом.

Яично-луковая начинка

3 яйца
2 головки репчатого лука
200 г сметаны
2 ст. л. сливочного масла
черный молотый перец соль

Лук очистите и нарежьте кольцами. Пассеруйте в масле течение 10 мин. Смешайте яйца со сметаной, посолите, поперчите и добавьте к луку.

Начинка из фаршированных яиц

10 яиц
по 2 яичных желтка, белые булочки
250 мл молока
5 ст. л. сливочного масла
зелень петрушка
горчица
черный молотый перец соль

Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите от скорлупы и разрежьте поперек на две части. Выньте желтки и разотрите их с булочками, замоченными в молоке. Полученную массу смешайте с маслом, солью, нарезанной петрушкой и небольшим количеством горчицы, посолите и поперчите. Наполните полученной массой половинки яиц, сложите их вместе.

Начинка из тушеной капусты с яйцами

100 г белокочанной капусты
3 яйца
растительное масло
специи соль
50 мл воды

Капусту нашинкуйте. Положите в сковороду и тушите под крышкой до мягкости, влив воду. Посолите, добавьте специи. Яйца сварите вкрутую, очистите, мелко нарежьте. Смешайте с капустой.

Капустно-яичная начинка

100 г белокочанной капусты
3 яйца
1 ст. л. соли вода

Капусту мелко нарежьте и отварите. Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите мелко

нарежьте.

Отваренную капусту смешайте с яйцами и посолите.

Яично-сырная начинка

150 г твердого сыра

3 яйца

1 щепотка соли вода

Сыр натрите на крупной терке, яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и мелко нарежьте. Смешайте сыр с яйцами, слегка посолите и хорошо перемешайте.

Начинка из риса, яиц и зеленого лука

100 г риса

4 яйца

1 пучок зеленого лука

250 мл молока

1 ст. л. соли

Рис залейте молоком, посолите и доведите до кипения, периодически помешивая. Потом кастрюлю накройте крышкой и варите около 30 мин на слабом огне. За это время молоко должно полностью впитаться в рис. Готовый рис смешайте с вареными мелко нарезанными яйцами, посолите, добавьте к ним мелко нарезанный зеленый лук.

Начинка из яиц и зеленого лука

4 яйца

100 г зеленого лука

растительное масло соль

Зеленый лук вымойте и мелко нарежьте. Яйца сварите вкрутую, очистите и мелко порубите. Смешайте лук с яйцами, посолите по вкусу. Предварительно лук 5–7 мин потушите на сковороде под крышкой на масле.

Начинка из яиц, сыра и зеленого лука

5 яиц

по 100 г мягкого сыра, зеленого лука соль

Зеленый лук вымойте и мелко нарежьте. Яйца сварите вкрутую, очистите и мелко порубите.

Смешайте лук с яйцами, посолите по вкусу. Добавьте к ним натертый на крупной терке сыр. Все хорошо перемешайте.

Сырно-яичная начинка с кинзой

150 г сыра
4 яйца
кинза соль

Сыр натрите на крупной терке. Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и мелко нарежьте. Зелень вымойте. Немного обсушите и мелко нарежьте. Смешайте тертый сыр, яйца и кинзу, посолите по вкусу.

Сырно-ореховая начинка

150 г сыра
100 г измельченных грецких орехов
1 яйцо
молотый мускатный орех соль

Сыр натрите на крупной терке. Смешайте сыр и орехи. Добавьте к ним соль и мускатный орех по вкусу. Еще раз хорошо перемешайте.

Сырная начинка

200 г твердого сыра
50 г сыра дор-блю

Сыр натрите на крупной терке. Дор-блю нарежьте небольшими кубиками. Сыры смешайте.

Рисово-яичная начинка с зеленью

100 г риса
4 яйца
250 мл молока
1 ст. л. соли
зелень петрушки
молотый мускатный орех

Промытый рис залейте молоком, добавьте мускатный орех, соль по вкусу, доведите до кипения, периодически помешивая. Потом кастрюлю накройте крышкой и варите около 30 мин на слабом огне. За это время молоко должно полностью впитаться в рис. Разваренный рис смешайте со сваренными вкрутую и мелко нарезанными яйцами. Добавьте мелко нарезанную зелень петрушки. Хорошо перемешайте.

Сырно-творожная начинка с зеленью

150 г сыра
100 г творога

1 пучок кинзы соль

Сыр натрите на крупной терке. Творог хорошо разотрите и смешайте с сыром, немного посолите и еще раз перемешайте. Добавьте к ним мелко нарубленную кинзу. Еще раз перемешайте.

Заключение

При приготовлении слоеного теста важно не только соблюсти пропорции между компонентами, но и технологию замешивания и раскатывания. Тесто-основа обязательно должно быть однородным, без комочков. Если недостаточно его вымешать, то впоследствии комочки не позволят тесту равномерно подняться и ухудшат вкус. Для того чтобы тесто получилось однородным, замешивать его рекомендуется в одном направлении – по ходу часовой стрелки. Также при смешивании сливочного масла с мукой следите за тем, чтобы не образовывались комочки. Просеянная мука более рыхлая, она способствует получению высококачественного теста.

Наиболее часто для приготовления слоеного теста на 100 г муки берут 100 г сливочного масла. Обычно максимальное количество продуктов – по 500 г, иначе теста получится слишком много. Помните, что после формовки изделий и до их остывания после выпечки не следует их трогать, иначе тесто поднимется неравномерно или местами осядет.

Слоеное тесто лучше использовать сразу после приготовления. Если не использовать его в течение 12 ч, то изделия из него окажутся темного цвета и пострадают их вкусовые качества.

Выпечка изделий из слоеного теста – настоящее кулинарное искусство. Выбирайте любой из предложенных вариантов рецептов слоеного теста и дополняйте его разнообразными начинками и прочими добавками по своему вкусу.



Слоеный пирог с рыбой и морской капустой



Слоеные пирожки с мясом



Слоеные пирожки с вареньем



Маковый слоеный пирог



Слоеная косичка с вишневым вареньем



Слоеные завиточки с изюмом



Слойки со сливочным кремом и ягодами



Слойки с фруктами