



БЫСТРЫЕ ПИРОГИ

С ОВОЩАМИ, ФРУКТАМИ,
ЯГОДАМИ



с рецептами пошагового
приготовления

Таблица калорийности продуктов

Продукт, 100 г	Калорийность, Ккал
Продукты, используемые для приготовления теста	
Ванилин	288
Дрожжи	75
Кефир 2 %	50
Масло растительное	899
Масло сливочное	748
Молоко 1,5 %	47
Мука пшеничная в/с	342
Сахарный песок	398
Сметана 10 %	116
Яичный белок	51
Яичный желток	352
Яйцо куриное	157
Продукты, используемые для начинки	
Баклажан	24
Брынза	260
Вишня	51
Груша	47
Зелень петрушки	47
Зелень укропа	40
Изюм	264
Кабачок, цукини, патиссон	22
Капуста белокочанная	27
Капуста брокколи	27
Картофель отварной	82
Лук репчатый	43
Лук-порей	33
Морковь	32
Смородина черная	25
Тыква	23
Шпинат	22
Щавель	19
Яблоки	45

Содержание

Пироги с овощами и зеленью

Пирог с помидорами и сыром.....	4
Пирог с молодым горошком.....	5
Греческий пирог с зеленью.....	6
Пирог с кабачками, сыром и зеленью.....	7
Пирог с цукаллем и укропом.....	8
Пирог с цукаллем и брынзой.....	9
Пирог с брокколи и курицей.....	10
Пирожки из творожного теста с зеленью.....	11
Картофельный пирог на топленом масле.....	12
Морковный пирог.....	13
Тыквенный пирог.....	14
Жареные пирожки с морковью и тыквой.....	15
Пирог с молодой капустой.....	16

Жареные пирожки с капустой.....	17
---------------------------------	----

Шаг за шагом

Французский луковый пирог с грудинкой.....	18
---	----

Пироги с фруктовыми и ягодными начинками

Яблочный пирог с изюмом.....	21
Пирог грушевый.....	22
Апельсиново-морковный пирог.....	23
Банановый пирог.....	24
Жареные пироги с яблоками и корицей.....	25
Пирожки с черной смородиной.....	26
Пирожки с клубникой.....	27
Пирожки с нектарином.....	28
Вишневый клафуты.....	29
Клубничный клафуты.....	30
Вишневый пирог.....	31



Пирог ешь, хозяйку теши

На первый взгляд кажется, что пироги не являются каким-то особенным блюдом. Все мы к ним с детства привыкли и хорошо знаем, что это жареное или выпеченное блюдо из теста с начинкой. Но есть у пирогов одна особенность: они с древних лет служат знаком того, что хозяйка старалась, тратила свое время и силы на то, чтобы порадовать едоков. Оттого появление пирога на столе — это не просто повод собраться на совместную трапезу. Но и почувствовать заботу и внимание человека, с любовью его готовившего.



Пирог на стол — праздник в дом

Мы редко едим пироги в будни. Ведь их приготовление — процесс длительный. Поэтому обычно они появляются на столе в праздник. Но что делать, если хочется побаловать себя этим блюдом, а времени нет? Узнайте секреты быстрых пирогов! Конечно, за пару минут их не приготовить. Но можно обойтись и без длительного ожидания, когда же «дойдет» дрожжевое тесто или как следует охладится песочное. Вкусные пироги можно испечь или пожарить меньше чем за час. Попробуйте, вам захочется готовить их снова и снова. И праздник не покинет ваш дом!



Пироги с овощами и зеленью

Начинка с грядки

Когда на огороде появляется первая зелень (своя, не покупная!), хочется использовать ее в блюдах с максимальной пользой. Как приятно после долгой зимы побаловать себя блюдами с петрушкой, укропом, кинзой, базиликом. Мы щедро добавляем их в салаты и супы и порой, увы, забываем, что зелень — это еще и прекрасный компонент для начинки быстрых пирогов. Печь их несложно, есть — вкусно, и при этом вы окажете большую услугу организму.



На любой вкус

Разные народы традиционно используют в начинках для пирогов разные овощи. Так, в России одни из самых популярных пирожков — пирожки с капустой. Французы гордятся своим луковым пирогом. В Узбекистане вы можете попробовать треугольные пирожки (самсу) с тыквой. А в украинской кухне есть немало рецептов пирогов с картофелем, морковью и кабачками. Попробуйте использовать различные сочетания овощей и зелени в начинках для быстрых пирогов, и близкие оценят по заслугам ваши старания.





Пирог с помидорами и сыром

Рецепт Светланы Кабановой, г. Волгоград

ПРОДУКТЫ

Для теста

- 1 стакан муки
- 1 ст. ложка молока
- 1 ст. ложка воды
- 2 яйца
- 2 ст. ложки сливочного масла
- 1 ч. ложка соли
- $\frac{1}{2}$ ч. ложки соды
- $\frac{1}{4}$ ч. ложки уксуса

Для начинки

- 3 помидора
- 1 головка репчатого лука
- 1 яйцо
- 50 г сыра
- 1 ч. ложка растительного масла
- 3 ст. ложки панировочных сухарей
- соль

4

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отделите белки от желтков. Белки взбейте в пену. Желтки соедините с размягчен-

ным маслом, гашеной содой, солью и мукой, добавьте немного теплой воды и молока. Введите белки, замесите тесто, оставьте на 15 минут. Лук измельчите и обжарьте 5–7 минут на растительном масле. Помидоры нарежьте дольками, соедините с луком, посолите. Тесто раскатайте в пласт. Форму с антипригарным покрытием выложите тестом. Поместите начинку на тесто, залейте смесью яйца с сухарями и тертым сыром. Выпекайте 30 минут при 180–190 °С.

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Если в начинке есть помидоры, добавьте к ним измельченную зелень базилика.



количество
порций

6



55 мин

время подготовки
и приготовления



Пирог с молодым горошком

Рецепт Ирины Сальниковой, г. Торжок

ПРОДУКТЫ

Для теста

1,5 стакана муки
1 стакан кефира
1 ч. ложка соли
 $\frac{1}{2}$ ч. ложки соды
 $\frac{1}{4}$ ч. ложки уксуса

Для начинки

1 стакан молодого горошка
1 головка репчатого лука
2 ст. ложки растительного масла
80 г твердого сыра
80 г ветчины
зелень
соль

Для выпекания

2 ст. ложки сливочного масла

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Даже самая простая и привычная овощная начинка приобретет новые оттенки вкуса, если вы добавите в нее резаную зелень и специи.



5

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Муку соедините с солью. Влейте кефир, замесите тесто, добавив соду, гашенную уксусом. Поставьте на 15–20 минут в хо-

лодильник. Тем временем подготовьте начинку: измельченный лук жарьте 5–7 минут в масле. Смешайте с измельченной ветчиной, резаной зеленью, посолите. Сыр натрите на терке. Раскатайте тесто и выложите в смазанную маслом форму (при необходимости добавьте муку). Сверху выложите горошек с луком и ветчиной, посыпьте сыром. Выпекайте в духовке 30 минут при 200 °С.

время подготовки
и приготовления

50 мин



количество
порций



Греческий пирог с зеленью

Рецепт Веры Насоновой, г. Чебоксары

ПРОДУКТЫ

Для теста	100 г твердого сыра
1,5 стакана муки	1 пучок укропа
1 стакан кефира	1 зубчик чеснока
2,5 ст. ложки растительного масла	1 яйцо
1 ч. ложка соли	соль
½ ч. ложка соды	Для выпекания
Для начинки	2 ст. ложки сливочного масла
2 горсти молодого шпината	
200 г мягкого сыра	

6

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соду погасите в кефире, смешайте с растительным маслом, введите муку и соль. Замесите тесто, оставьте на 15 минут. Шпинат и укроп вымойте, обсушите, порежьте. Смешайте с измельченным чесноком и тертыми сырами, посолите. Раскатайте тесто, поместите в смазанную маслом форму, сделав бортики, сверху выложите начинку, залейте чуть взбитым яйцом. Выпекайте при 200 °С 20–25 минут.

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Пироги со свежей зеленью, особенно с укропом, хорошо сочетаются с кисломолочными продуктами, например кефиром или йогуртом.



количество порций **8**



45 мин

время подготовки и приготовления



Пирог с кабачком, сыром и зеленью

Рецепт Анастасии Шварц, г. Москва

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

У молодых кабачков, используемых для начинки, можно не удалять семенную часть.



ПРОДУКТЫ

- 1,3 стакана муки
- 1 стакан кефира
- $\frac{1}{2}$ ч. ложки соды
- 2 ст. ложки растительного масла
- 1 молодой кабачок
- 150 г сыра моцарелла
- 1 пучок зелени
- СОЛЬ

7

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В кефир добавьте небольшими порциями муку, смешанную с содой. Замесите тесто. Разделите на две части. Кабачок натрите на крупной терке, посолите и оставьте на 10 минут. Отожмите. Смешайте с тертым сыром и измельченной зеленью. Раскатайте два пласта теста, на первый — равномерно выложите начинку, подберите края, сделав «мешочек», накройте вторым пластом. Поместите в антипригарную форму. Выпекайте 20 минут при 220 °С.

время подготовки
и приготовления

45 мин



количество
порций



Пирог с щавелем и укропом

Рецепт Анны Корниловой, г. Курск

ПРОДУКТЫ

100 г муки
3 яйца
50 г сливочного масла
1 ч. ложка пекарского
разрыхлителя
соль на кончике ножа
1 горсть листьев щавеля
1 пучок укропа

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Если вы просеете муку через сито, вам будет легче приготовить тесто, не тратя лишнее время на то, чтобы избавиться от комочков.



8

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Щавель и укроп вымойте, хорошо обсушите, измельчите. Размягченное масло взбейте с яйцами. Добавьте подготовленную зелень. Введите муку, разрыхлитель и соль. Замесите тесто и вылейте в силиконовую форму. Выпекайте 30 минут при 180 °С.

количество
порций

6



40 мин

время подготовки
и приготовления



Пирог с щавелем и брынзой

Рецепт Марины Щербаковой, г. Томск

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Использование пекарской бумаги при выпечке пирогов не только помогает предотвратить прилипание пирогов к противню, но и помогает не тратить лишнее время на его мытье.



ПРОДУКТЫ

2,5 стакана муки
1 стакан сметаны
50 мл кефира
1 ст. ложка сахара
1 ч. ложка соли
½ ч. ложки соды
2 горсти щавеля
150 г брынзы

9

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Измельченный щавель пересыпьте сахаром, помните руками, оставьте на 10 минут и смешайте с раскрошенной брынзой. Соду погасите в кефире, смешайте со сметаной. Добавьте соль, введите муку. Замесите тесто, разделите на две половины. Раскатайте тесто на два пласта с разницей 3–4 см в диаметре. На больший пласт поместите начинку, накройте меньшим, защипните края. Сделайте 2–3 прокола, чтобы выходил пар. Поместите на пекарский пергамент и выпекайте 30 минут при 180 °С.

время подготовки
и приготовления

55 мин



количество
порций



Пирог с брокколи и курицей

Рецепт Валентины Павловой, г. Пермь

ПРОДУКТЫ

Для теста	Для начинки
1 стакан муки	400 г брокколи
200 г майонеза	200 г отварного куриного мяса
200 г сметаны	200 г сыра
3 яйца	1 стакан сметаны
1 ч. ложка соды	соль по вкусу
1 ч. ложка соли	Для выпекания
	2 ст. ложки растительного масла

10

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Брокколи разделите на соцветия, варите 5–7 минут в кипящей воде, откиньте на дуршлаг. Измельчите, со-

едините с мелко нарезанным мясом и сметаной. Яйца соедините со сметаной и майонезом, добавьте муку, соль и соду. Форму смажьте маслом, вылейте в нее половину теста. Выложите начинку и залейте второй половиной. Выпекайте 15 минут при 160 °С. Посыпьте тертым сыром и готовьте еще 10–15 минут.

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Овощи, нуждающиеся в тепловой обработке, необходимо сначала потушить или пожарить, а уже потом использовать для начинки пирогов.



количество порций **6**



50 мин

время подготовки и приготовления



Пирожки из творожного теста с зеленью

Рецепт Елены Хитрук, г. Мичуринск

ПРОДУКТЫ

Для теста	1 ч. ложка соли
200 г творога	1 ч. ложка разрыхлителя
1 стакан кефира	Для начинки
3 стакана муки	700 г зелени
1 ст. ложка сахара	2 ст. ложки растительного масла
1 яйцо	соль
	Для жарки
	растительное масло

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ



Самые вкусные пироги
получаются на чу-
гунных сковородах
с толстым дном.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Творог протрите через сито, смешайте с кефиром, добавьте яйцо, сахар, соль, разрыхлитель. Введите муку и замесите тес-

то. Оставьте на 20 минут. Зелень вымойте, измельчите, посолите и тушите 10 минут с маслом. Остудите и отожмите. Раскатайте тесто, вырежьте стаканом кружки, в каждый положите по 1 ст. ложке начинки, защипните края. Положите швом вниз на промасленную сковороду, жарьте с двух сторон по 3 минуты.

11

время подготовки
и приготовления

55 мин



количество
порций



Картофельный пирог на топленом масле

Рецепт Алисы Черновой, г. Рязань

ПРОДУКТЫ

2–3 картофелины	½ ч. ложки соды
1,5 стакана муки	2 ст. ложки топленого масла
4 яйца	
150 г майонеза	
200 г сметаны	
½ ч. ложки соли	

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Топленое масло, используемое для жарки и выпечки, не только полезнее обычного сливочного, но и придает пирогам особый аромат.



12

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель отварите в мундире в соленой воде, остудите, очистите, натрите на крупной терке. Муку соедините с солью, введите чуть взбитые 3 яйца, смешанную с содой сметану и майонез. Вылейте половину теста в смазанную маслом форму. Выложите подготовленный картофель, залейте оставшимся тестом. Выпекайте при 200 °С 30 минут. Смажьте горячий пирог яйцом и дайте постоять в духовке еще 5 минут.

количество порций **6**



55 мин время подготовки и приготовления



Морковный пирог

Рецепт Лидии Пятибратовой, г. Анапа

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Не стоит выбирать для начинки морковь со слишком густой ботвой: у нее бывает жесткая невкусная сердцевина.



ПРОДУКТЫ

2 стакана муки

1 стакан сахара

2 яйца

500 г моркови

1 ч. ложка соды

½ ч. ложки уксуса

50 г сахарной пудры

Для выпекания

2 ст. ложки сливочного масла

13

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца взбейте с сахаром. Морковь очистите, натрите на мелкой терке, добавляйте порциями в яйца, не переставая взбивать. Введите муку. Добавьте соду, гашенную уксусом, хорошо перемешайте. Выложите в форму, смазанную маслом. Выпекайте в духовке 40 минут при 160 °С. Дайте немного остыть, посыпьте сахарной пудрой.

время подготовки
и приготовления

50 мин



количество
порций



Тыквенный пирог

Рецепт Виктории Точиловой, г. Тюмень

ПРОДУКТЫ

150 г муки	Для выпекания
2 яйца	2 ст. ложки сливочного масла
4 ст. ложки сметаны	
4 ст. ложки майонеза	
100 г сливочного масла	
100 г сахара	
500 г тыквы	
$\frac{1}{2}$ ч. ложки соды	
$\frac{1}{4}$ ч. ложки уксуса	

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Тыква в начинке может быть в разном виде: мелко нарезанной, натертой на терке или в виде пюре.



14

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца разотрите с сахаром, соедините с растопленным сливочным маслом, сметаной, майонезом. Введите муку. Добавьте соду, гашенную уксусом. Тыкву натрите на мелкой терке и добавьте в тесто, перемешайте. Выложите в смазанную маслом форму. Выпекайте 30–35 минут при 180 °С.

количество
порций



45 мин

время подготовки
и приготовления



Жареные пирожки с морковью и тыквой

Рецепт Ольги Быковой, г. Хабаровск

ПРОДУКТЫ

Для теста	200 г моркови
1 кг муки	1 головка репчатого лука
500 мл воды	50 г сметаны
1 ст. ложка соли	50 г топленого масла
Для начинки	соль и перец по вкусу
400 г мякоти тыквы	Для жарки
	растительное масло



МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Жареные пирожки выкладывайте на бумажные полотенца, чтобы они впитали лишний жир.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Замесите крутое тесто из просеянной муки, соли и холодной воды.

Оставьте на 20–30 минут. Тыкву и морковь натрите на крупной терке. Лук измельчите. Обжарьте в топленом масле 2–3 минуты, посолите и поперчите. Добавьте сметану, уменьшите огонь и потушите. Разделите тесто на кусочки, раскатайте лепешки, положите внутрь начинку и защипните (край можно сделать фигурным ножом). Жарьте в растительном масле в кастрюле с высокими стенками по 3–4 минуты с каждой стороны.

15

время подготовки
и приготовления

55 мин



количество
порций



Пирог с молодой капустой

Рецепт Аллы Скоромейцевой, г. Тула

ПРОДУКТЫ

1 стакан муки
3 яйца
100 г сливочного масла
150 г сметаны
100 г майонеза
 $\frac{1}{2}$ ч. ложки пекарского
разрыхлителя
500 г белокочанной капусты
1 ст. ложка соли

Для выпекания

2 ст. ложки сливочного масла

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Одно из ощутимых преимуществ силиконовых форм для выпечки в том, что пироги из них легко извлечь, вывернув форму наизнанку.



16

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Капусту мелко нарежьте, смешайте с половиной соли, помните руками, оставьте на 10 минут. Соедините растопленное масло со сметаной и майонезом. Добавьте яйца, чуть взбейте. Введите разрыхлитель, оставшуюся соль и муку. Соедините тесто с подготовленной капустой, перемешайте. Вылейте в смазанную маслом форму. Выпекайте 40 минут при 180 °С.

количество
порций

6



55 мин

время подготовки
и приготовления



Жареные пирожки с капустой

Рецепт Ирины Умрихиной, г. Кинешма

ПРОДУКТЫ

Для теста

3 стакана муки
1 стакан кефира
2 яйца
2 ст. ложки растительного масла
1 ч. ложка соли
1 ч. ложка разрыхлителя

Для начинки

400 г молодой белокочанной
капусты
2 моркови
2 ст. ложки растительного масла
соль

Для жарки

растительное масло

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ



Чтобы начинка была более сочной, положите в каждый пирожок по кусочку сливочного масла.

17

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Капусту измельчите, морковь натрите на крупной терке, посолите, разомните руками. Потушите с маслом 10 минут, ост-

удите. Яйца соедините с кефиром и маслом, введите соль, разрыхлитель и муку. Замесите тесто и раскатайте пласт (если нужно, добавьте еще немного муки). Вырежьте стаканом круги и в каждый положите по 1 ст. ложке начинки. Защипните края. Жарьте на масле по 3 минуты с каждой стороны.

время подготовки
и приготовления

55 мин



количество
порций

Шаг за шагом

Французский луковый пирог с грудинкой

ПРОДУКТЫ

Для теста

- 1 стакан муки
- 60 г сметаны
- 120 г сливочного масла
- 1 ч. ложка пекарского разрыхлителя
- ½ ч. ложки соли

Для начинки

- 3 головки репчатого лука
- 2 яйца
- 100 г сыра камамбер
(или другого мягкого сыра)
- 100 г копченой грудинки
- 80 мл сливок
- 50 г белого хлеба без корки
- соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Размягченное масло смешайте со сметаной, введите муку, разрыхлитель, соль. Положите в холодильник на время приготовления начинки.
2. Лук и грудинку мелко нарежьте и вместе обжаривайте 5–7 минут. Дайте немного остыть.
3. Сыр натрите на крупной терке.
4. Тесто раскатайте в пласт и выложите дно формы с антипригарным покрытием, сделав бортики. Выложите на тесто подготовленные лук и грудинку.
5. Яйца взбейте с солью. Хлеб раскрошите, вымочите в сливках. Добавьте смесь к яйцам, взбивайте еще 2–3 минуты и залейте смесью начинку.
6. Готовьте в духовке 12 минут при 180 °С. Затем посыпьте тертым сыром и готовьте еще 10–15 минут.



Рецепт
Людмилы Седых, г. Харьков





МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Если вкус обычного лука кажется слишком грубым, попробуйте использовать более нежный лук-порей.

время подготовки
и приготовления

40 мин



количество
порций

Пироги с фруктовыми и ягодными начинками

Вот такие пироги

С чем только не готовят сладкие пироги! С вареньем и джемом, мармеладом и повидлом. Но, пожалуй, ничто не сравнится с пирогами, для начинки которых использовались свежие фрукты и ягоды. Самыми популярными составляющими для таких начинок являются вишня, черника, смородина, слива, яблоки, груши. Но можно поэкспериментировать и побаловать себя пирогами с апельсинами или киви. Или же добавить экзотическую нотку в привычный вкус и смешать для начинки яблоки с ананасами, а груши — с бананами.



Всем хороши: и на вид, и на вкус

Большим достоинством пирогов является то, что их нетрудно украсить. Самый простой способ — разложить на поверхности готового блюда дольки фруктов и ягоды, посыпать их сахарной пудрой. Но можно потратить немного больше времени и сделать украшения оригинальными. Например, начинить приготовленные для украшения ягоды (вишню или черешню) кусочками шоколада. Или приготовьте ягодный крем: просто поварите немного ягодное пюре с сахаром, охладите, протрите через сито, а потом добавьте крахмал, влейте молоко и варите на слабом огне, помешивая, до загустения.



Яблочный пирог с изюмом

Рецепт Нины Шестаковой, г. Москва

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Для яблочных пирогов всегда выбирают яблоки кислых или кисло-сладких сортов.



ПРОДУКТЫ

2 стакана муки
1 стакан кефира
3 яблока
100 г изюма
2 яйца
 $\frac{1}{2}$ стакана сахара
 $\frac{1}{2}$ ч. ложки уксуса
1 щепотка соды

21

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Изюм промойте. Яблоки очистите и натрите на терке, засыпьте половиной сахара, дайте постоять 5–7 минут. Тем временем яйца разотрите с оставшимся сахаром, смешайте их с кефиром. Яблоки отожмите и добавьте в смесь вместе с изюмом. Введите порциями муку и гашенную уксусом соду. Выпекайте в силиконовой форме в духовке при 180 °С 40–45 минут.

время подготовки
и приготовления

55 мин



количество
порций



Пирог грушевый

Рецепт Ирины Слетковой, г. Тамбов

ПРОДУКТЫ

Для теста

1 стакан муки
1 стакан сахара
3 яйца
1 щепотка соли
 $\frac{1}{2}$ ч. ложки соды
 $\frac{1}{4}$ ч. ложки уксуса
ванилин по вкусу

Для начинки

3 груши среднего размера
сахарная пудра для посыпки

Для выпекания

1 ст. ложка сливочного масла

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Качество пирожкового теста в первую очередь определяется качеством муки: она должна быть мелкого помола с неистекшим сроком хранения.



22

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отделите желтки от белков. Взбейте белки с солью в крепкую пену. Желтки разотрите с сахаром. Добавьте к желткам небольшими порциями муку и ванилин, тщательно размешайте. Соду погасите уксусом и добавьте в тесто. Введите взбитые белки. Груши очистите от кожуры, удалите середину и мелко порежьте (как на начинку для пирожков). Половину теста поместите в смазанную маслом форму, затем выложите начинку и накройте сверху оставшимся тестом. Готовьте в духовке при 200 °С 35 минут. Посыпьте перед подачей на стол сахарной пудрой.

количество
порций

6



50 мин

время подготовки
и приготовления



Апельсиново-морковный пирог

Рецепт Марины Романцовой, г. Выборг

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Попробуйте добавить в эту начинку к тертой цедре корицу, пирог будет особенно ароматным.



ПРОДУКТЫ

2 стакана муки
3 яйца
цедра и сок 1 апельсина
2 моркови
 $\frac{1}{2}$ стакана сахара
 $\frac{1}{2}$ ч. ложки соды

23

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Цедру и морковь натрите на мелкой терке. Яйца взбейте с сахаром, добавьте подготовленные цедру и морковь, гашеную апельсиновым соком соду, введите муку. Замесите тесто, выложите в силиконовую форму. Выпекайте 35 минут при 180 °С.

время подготовки
и приготовления

45 мин



количество
порций



Банановый пирог

Рецепт Екатерины Ким, г. Екатеринбург

ПРОДУКТЫ

300 г муки
2 банана
5 яиц
200 г сахара
150 г сливочного масла
2 ч. ложки пекарского
разрыхлителя
2 ст. ложки грецких орехов

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Если вы положите в тесто для пирогов слишком много сахара, они получатся темными и могут подгореть.



24

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Бананы очистите и сделайте пюре. Сливочное масло растопите и перетрите с сахаром, добавьте разрыхлитель. Яйца взбейте, введите сахар с маслом и банановое пюре. Всыпьте муку и хорошенько перемешайте. Поместите тесто в силиконовую форму для кекса. Готовьте 30–40 минут при 180 °С. Посыпьте измельченными орехами.

количество
порций



50 мин

время подготовки
и приготовления



Жареные пироги с яблоками и корицей

Рецепт Маргариты Товма, г. Воронеж

ПРОДУКТЫ

Для теста
800 г муки
100 мл воды
1 ст. ложка соли
2 ст. ложки сахара

Для начинки
10 яблок
3–4 ст. ложки сахара
корица по вкусу
Для жарки
растительное масло

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Пирожки нужно лепить непосредственно перед тем, как вы собираетесь их выпекать или жарить, иначе они потеряют свою форму.



25

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Из муки, соли, сахара и воды замесите тесто и отставьте на 20 ми-

нут. Яблоки очистите, удалите сердцевинки. Мякоть нарежьте мелкими кубиками, посыпьте сахаром и корицей, перемешайте. Тесто разделите на кусочки, раскатайте лепешки толщиной 3–4 мм. В центр каждой положите начинку, защипните края. Обжаривайте в растительном масле по 2 минуты с каждой стороны.

время подготовки
и приготовления

55 мин



количество
порций



Пирожки с черной смородиной

Рецепт Валерии Логиновой, г. Мелитополь

ПРОДУКТЫ

Для теста

2,5 стакана муки
2 ст. ложки сметаны
2 ст. ложки кефира
50 г сливочного масла
100 г ложки сахара
1 ч. ложка соли
½ ч. ложки соды

Для начинки

1 стакан ягод черной смородины

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Пирожки с сочными ягодами или вареньем лучше выпекать, а не жарить: так начинка лучше сохранится внутри и не вытечет.



26

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соду разведите кефиром, добавьте размягченное масло и сметану, введите муку, 2 ст. ложки сахара, соль. Вымесите тесто и уберите на 10 минут в холодильник. Раскатайте, вырежьте чашкой круги. В центр каждого положите по 1 ст. ложке ягод, смешанных с оставшимся сахаром. Защипните края. Выложите на пекарскую бумагу. Выпекайте 15 минут при 220 °С.

количество
порций

8



45 мин

время подготовки
и приготовления



Пирожки с клубникой

Рецепт Ирины Баландиной, г. Владимир

ПРОДУКТЫ

Для теста	2 яйца
2 стакана муки	2 ст. ложки сахара
100 г сметаны	соль
100 мл сливок	Для начинки
200 г сливочного масла	400 г клубники
	3 ст. ложки сахара
	2 ч. ложки крахмала
	1 яйцо для смазывания

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

В ягодные начинки добавляют немного крахмала, чтобы они не растекались.



27

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешайте сливки со сметаной, чуть взбитыми яйцами и размягченным маслом, добавьте сахар и соль. Введите муку. Замесите тесто, оставьте на 10 минут в холоде. Раскатайте в пласт, нарежьте чашкой кружки. Смешайте клубнику с сахаром и крахмалом. На каждую лепешку положите немного начинки. Защипните края. Выпекайте в духовке 30 минут при 200 °С. Смажьте яйцом и дайте постоять в духовке 5 минут.

время подготовки
и приготовления

55 мин



количество
порций



Пирожки с нектарином

Рецепт Карины Земцовой, г. Кемерово

ПРОДУКТЫ

Для теста

2,5 стакана муки
1 яйцо
50 г сливочного масла
100 г сметаны
1 ст. ложка сахара
1 ч. ложка соли
½ ч. ложки соды

Для начинки

400 г нектаринов
2 ст. ложки сахара
1 яйцо для смазывания

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Если в начинке для пирогов много сахара, тесто советуют раскатывать не слишком тонко, иначе начинка его «разъест».



28

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйцо соедините с растопленным маслом и сметаной, хорошо перемешайте, введите муку, сахар, соль, соду. Нектарины разрежьте на половинки, удалите косточки, порежьте ножом, пересыпьте сахаром. Разделите тесто на кусочки, каждый раскатайте в лепешку. На каждую поместите по 1 ст. ложке начинки. Защипните края. Выложите заготовки на пергамент. Смажьте яйцом. Выпекайте 20 минут при 200 °С.

количество
порций



40 мин

время подготовки
и приготовления



Вишневый клафути

Рецепт Марины Филиной, г. Пенза

ПРОДУКТЫ

Для теста

100 г муки

3 яйца

6 ст. ложек сахара

1 стакан сливок

1 щепотка соли

Для начинки

300 г вишни без косточек

2 ст. ложки сливочного масла

2 ст. ложки сахара

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

В начинки для клафути можно добавить немного ванилина.



29

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Взбейте яйца с сахаром, добавьте сливки, введите муку и соль. Вишню пересыпьте сахаром и тушите 10 минут в масле. Переложите в антипригарную форму, залейте тестом. Выпекайте 35 минут при 180–190 °С.

время подготовки
и приготовления

55 мин



количество
порций



Клубничный клафутти

Рецепт Веры Медведевой, г. Красногорск

ПРОДУКТЫ

Для теста

$\frac{3}{4}$ стакана муки
1,5 стакана сливок
3 яйца
100 г сахара

1 щепотка соли

Для начинки

350 г клубники
1 ст. ложка сахарной пудры

Для выпекания

2 ст. ложки сливочного масла

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Если вы выпекаете пироги при слишком высокой температуре, начинка может стать чересчур сухой, а тесто пропечется неравномерно.



30

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца взбейте с сахаром и солью, добавьте сливки, продолжая взбивать. Введите муку. Смажьте маслом сковороду, выложите в нее ягоды и залейте тестом. Выпекайте в духовке при 180 °С 35 минут. Посыпьте сахарной пудрой.

количество
порций

6



45 мин

время подготовки
и приготовления



Вишневый пирог

Рецепт Ольги Неведко, г. Грязи

ПРОДУКТЫ

- 1 стакан муки
- 1 стакан вишни без косточек
- 3 яйца
- 1 стакан сахара
- порошок корицы по вкусу
- 2 ст. ложки сахарной пудры
- Для выпекания*
- 1 ст. ложка сливочного масла

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Готовый пирог при остывании следует накрыть чистым полотенцем, иначе при остывании он отдаст много влаги.



31

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Вишню уложите на дно смазанной маслом формы. Яйца взбейте, добавляя постепенно по мере взбивания сахар, корицу и муку. Залейте тестом вишню и готовьте 35 минут при 180 °С. Дайте остыть 10 минут и посыпьте сахарной пудрой.

время подготовки
и приготовления

55 мин



количество
порций

Б 95 **Быстрые** пироги с овощами, фруктами, ягодами. — М. : Эксмо,
2014. — 32 с.: ил. — (Любимые рецепты. Здоровое питание).

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-71309-7

© Оформление.
ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Дизайн серийного оформления обложки и макета И. Озерова

Издание для досуга

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ. ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

БЫСТРЫЕ ПИРОГИ С ОВОЩАМИ, ФРУКТАМИ, ЯГОДАМИ

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Ответственный за выпуск *С. Чорньский*
Выпускающий редактор *И. Кудрявцева*
Художественные редакторы *А. Песнин, Г. Федотов*

При техническом содействии ООО «СТС Пресс»

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша
арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған
Подписано в печать 17.03.2014. Формат 60х84¹/₁₆.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,87.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-71309-7



9 785699 713097 >



Таблица мер и весов

Наименование продуктов	Вес продуктов в граммах		
	стакан	столовая ложка	чайная ложка
Жидкие и вязкие продукты			
Варенье	275	50	18
Вода	200	18	5
Масло растительное	190	17	5
Масло растопленное	185	17	5
Масло топленое	185	20	8
Мед	265	35	12
Молоко сгущенное	250	30	11
Молоко цельное	205	20	5
Сметана	210	25	10
Томатная паста	250	30	10
Уксус	200	15	5
Крупы и сыпучие продукты			
Геркулес	50	12	3
Изюм	155	25	7
Крупа гречневая	165	25	7
Крупа манная	160	25	8
Крупа перловая	180	25	8
Крупа пшеничная	170	25	8
Крупа ячневая	145	20	5
Мука пшеничная	130	25	8
Овсяные хлопья	80	14	4
Пшеничные хлопья	50	9	2
Рис	180	25	8
Сахар-песок	180	25	8
Сахарная пудра	140	25	10
Соль	220	30	10



БЫСТРЫЕ ПИРОГИ

С ОВОЩАМИ,
ФРУКТАМИ, ЯГОДАМИ

- Секреты приготовления быстрых пирогов
- Всевозможные виды теста, в том числе из картофеля
- Овощные начинки, которые стоит попробовать
- Маленькие хитрости, как улучшить вкус начинки
- Рецепты пирогов с фруктами и ягодами

26
РЕЦЕПТОВ

ISBN 978-5-699-71309-7



9 785699 713097 >

