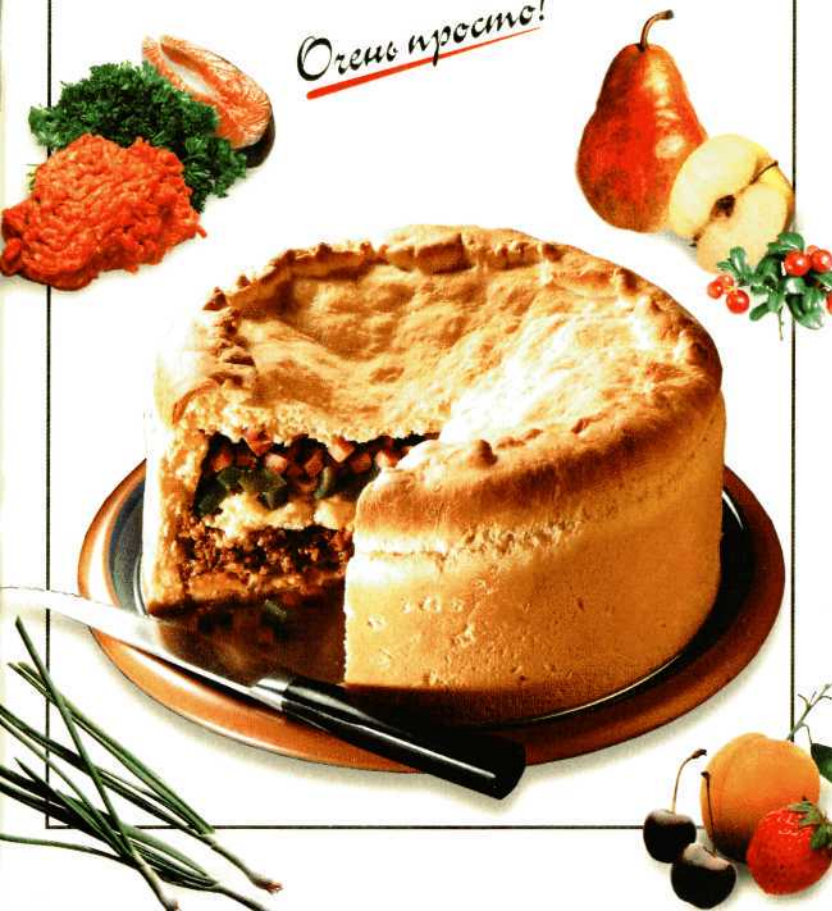


100

ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ ПИРОГОВ

Очень просто!



УДК 641/642
ББК 36.997
С 81

Составитель *Г.С. Выдревич*

С 81 100 лучших рецептов пирогов / Сост. Г.С. Выдревич. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2007. — 64 с.

Пироги — это всегда праздник и хорошее настроение. Научиться их готовить не так уж сложно. В этой книге дано много рецептов приготовления различного теста и всевозможных начинок — на любой вкус. Кроме того, здесь можно найти секреты выпечки сложных и удивительно вкусных пирогов.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-22683-2

© «Терция», составление, 2007
© «Терция», оформление, 2007
© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

ПРЕДИСЛОВИЕ

Ни в одной кухне мира нет такого разнообразия пирогов, как в русской. Даже само слово «пирог» происходит от древнерусского «пир» — праздник. И в наше время пирог — скорее праздничное блюдо, чем повседневное. Однако, к сожалению, нынче мы чаще готовим пироги с капустой, рисом, мясом и сладкими начинками. Или вовсе пользуемся полуфабрикатами. А ведь на Руси пирогов было великое множество. Расстегаи — круглые открытые пироги размером со среднюю тарелку, кулебяки — пироги с большим количеством начинки, курники — свадебные слоеные пироги и многие, многие другие. Начинку делали из мяса, рыбы, птицы, мозгов, яиц, творога, гороха, различных каш, репы, лука, картофеля, моркови, грибов, щавеля, яблок, ягод и даже соленых огурцов.

Однако справедливости ради надо заметить, что пирог — это отнюдь не только русское блюдо. В каждой национальной кухне можно найти очень интересные и чрезвычайно вкусные пироги. Карелы, например, готовили калитки — ватрушки с начинкой из большого куска рыбы, залитого сметаной. У финнов в числе прочих есть особый пирог — калекукко, на приготовление которого уходит целых 6 часов! Попробуйте (рецепт приведен в книге), и вы ни на миг не пожалеете о потраченном времени. В татарской кухне встречаются пироги, которые могут заменить целый обед. Таков, например, бэлиш, рецепт которого также есть здесь. Гурманы, побывавшие на Кавказе, с удовольствием вспоминают хачапури (пирожки с сыром) и че-



буреки (жареные пирожки с мясом). Очень интересны китайские пирожки, сваренные на пару.

Что нужно, чтобы приготовить хороший пирог?

Прежде всего — правильно сделать тесто. Из *дрожжевого теста* выпекают большие пироги, закусочные пирожки, кулебяки, расстегаи, ватрушки, крендели, пончики и т. д.

Молоко, простокваша, кефир, сметана и другие кисломолочные продукты улучшают качество теста: оно становится более вязким, пластичным и рыхлым, а значит, пироги будут хорошо держать форму и таять во рту.

Жиры способствуют тому, что тесто приобретает хорошую пластичность, придают ему аромат, помогают дольше сохранять свежесть изделия. Если вы готовите несладкие пироги, можно использовать куриный или свиной жир, а если в пирог кладут фрукты, ягоды, творог, варенье, джем, в этом случае больше всего подходят сливочное масло или высококачественный маргарин. Добавляют в тесто и растительное масло, благодаря которому изделие долго не черствеет. Главное — не переборщить, ибо избыток жиров делает тесто очень плотным, тяжелым, оно рвется, плохо лепится, а пироги получаются сухими и невкусными.

Муку надо брать только высшего сорта, не грубого помола, а перед использованием ее необходимо просеять, чтобы тесто стало более рыхлым, воздушным.

Яйца придают дрожжевому тесту жесткость. Поэтому, если вам надо, чтобы пироги полежали хотя бы пару дней, не кладите яйца в тесто.

Очень важно правильно замесить дрожжевое тесто. Нельзя класть сразу всю муку. Ее лучше добавлять в процессе замешивания, просеивая каждую порцию через мелкое сито. В этом случае мука обогащается кислородом, а тесто становится пышным, легким. Вымешивая дрожжевое тесто, надо вращать массу в одном направлении.

Пирожки с разнообразными начинками, расстегая, волованы и многие другие изделия выпекают из *слоено-*



го теста. Оно бывает дрожжевым и пресным. Пресное изготавливается без сахара, его главные компоненты — мука, масло, вода, соль. Чтобы структура теста получилась правильной, надо строго выдерживать технологию изготовления и соблюдать требования к продуктам. Мука должна быть только высшего качества, масло — обязательно сливочное. Раскатывать тесто нужно в определенном направлении до рекомендуемой толщины. Подробнее об этом трудоемком процессе рассказано ниже.

Изделия из *песочного теста* обладают нежным вкусом, они рассыпаются и тают во рту. Из такого теста выпекают не только пироги, но и торты, пирожные, печенье. Чтобы приготовить хорошее песочное тесто, необходимо соблюдать определенные правила. Вместо сахара лучше брать сахарную пудру: она легче растирается с маргарином и позволяет быстрее получить однородную массу, что очень важно. После того как масло и сахар тщательно перемешаны, в смесь добавляют соду с несколькими каплями лимонного сока (сода служит в качестве разрыхлителя). Затем засыпают муку и быстро замешивают тесто. Если песочное тесто долго вымешивать, оно потеряет легкость и пластичность, а выпечка будет твердой. Получится она твердой и в том случае, если в тесто положить слишком много сахара и мало масла. Если же масла очень много, тесто окажется чересчур рассыпчатым.

Итальянский пирог — *пиццу* — любят многие. Для него требуется особое тесто, да и начинки в пицце совсем иные, чем в традиционных пирогах. О том, как делать и то и другое, также написано в книге.

Здесь отдельно рассказано о том, как готовить тесто, и о том, как готовить самые разные начинки. Остальное зависит от вашей фантазии и желания сделать что-нибудь особенное. Правда, одна глава отведена подробным рецептам. Это наиболее сложные и интересные пироги, требующие особого внимания, тщательности и определенных навыков. Изготавливать их непросто, но результат может превзойти все ваши ожидания.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА



Дрожжевое тесто (безопарный способ)

1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 1–5 яиц, 15–25 г дрожжей, 50–100 г сливочного или растительного масла, 40–100 г сахара, 15 г соли.

В глубокую посуду влить воду или молоко, подогреть до 30–37° С, растворить дрожжи, добавить сахар, соль, яйца. Все тщательно перемешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто.

Большую доску или чистый стол посыпать тонким слоем муки, выложить на него тесто и месить до тех пор, пока оно не станет однородным и не начнет отставать от рук.

Затем добавить растопленное (или слегка подогретое) масло, еще раз вымесить тесто, переложить его в посуду и смазать маслом или присыпать мукой, закрыть крышкой или плотной тканью и поставить в теплое место на 1,5–2 часа.

В течение этого времени поднимающееся тесто надо 1–2 раза обмять. Когда оно поднимется второй или третий раз, из него можно печь пироги.



Если тесто нужно не сразу, его следует накрыть крышкой и поставить в прохладное место (можно в холодильник).



Дрожжевое тесто (опарный способ)

1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 1–5 яиц, 15–25 г дрожжей, 50–100 г сливочного или растительного масла, 40–100 г сахара, 15 г соли.

Приготовить опару. Для этого в подогретую воду или молоко положить все дрожжи, почти весь сахар и примерно 300 г муки. Поставить в теплое место. Когда опара поднимется и на ней образуются пузырьки, всыпать остальную муку, добавить масло, яйца и сахар (это называется сдобой). Тесто тщательно вымесить и снова поставить в теплое место. Далее с тестом поступают так же, как при приготовлении безопарным способом.

Следует помнить, что чем больше сдобы кладут в тесто, тем больше надо класть дрожжей. Увеличивая количество яиц и масла, надо уменьшить количество воды или молока.



Дрожжевое слоеное тесто

1 кг муки, 40–50 г сахара, 50–100 г маргарина или сливочного масла, 1–2 яйца, 25–30 г дрожжей, 250–300 мл воды или молока, 10–15 г соли.

Приготовить простое дрожжевое тесто (любым способом), охладить его до 20° С и раскатать в пласт



толщиной 2–2,5 см. Масло или маргарин натереть на мелкой терке и равномерно распределить по всей поверхности пласта. С одного конца завернуть пласт примерно на $\frac{1}{3}$, а затем сложенное таким образом тесто накрыть другим концом пласта. Получится три слоя теста и два слоя масла.

Края образовавшегося прямоугольника защипать, сложить его вдвое (края должны сойтись в середине) и раскатать скалкой. Повторить эту операцию еще дважды. Затем тесто выложить на доску, присыпанную мукой, накрыть чистым кухонным полотенцем и поставить на холод примерно на полчаса.



Пресное слоеное тесто

1 кг муки, 750 г сливочного масла, 1,5–2 г лимонной кислоты, 2 стакана воды (или 1–3 яйца и 1,5 стакана воды), соль.

Примерно 900 г муки просеять через мелкое сито на доску, сформовать из нее горку и сделать в ней углубление. Лимонную кислоту и соль растворить в воде и влить эту смесь в углубление. Замесить тесто, затем надрезать его крест-накрест, накрыть чистым кухонным полотенцем и поставить на холод на 20–30 мин. Оставшуюся муку перемешать с размягченным сливочным маслом, сформовать прямоугольник толщиной 1,5–2 см и также поставить на холод. Охлажденное тесто растянуть за края надразов, придать ему форму квадрата и раскатать так, чтобы его площадь оказалась вдвое больше площади масла, смешанного с мукой (края теста должны быть тоньше середины). Застывшее масло положить на середину квадрата из теста и



закрывать его краями с двух сторон (края теста должны сойтись на середине куска масла). После этого тесто с маслом раскатать в прямоугольник толщиной 1–2 см, сложить вчетверо, накрыть полотенцем и выдержать на холоде 15–20 мин. Раскатывать, складывать и охлаждать тесто еще трижды.



Пресное сдобное тесто

1 кг муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, 0,75 стакана воды, 5 яиц, 50 г сахара, 10 г пищевой соды, соль.

Муку просеять на доску или на стол, собрать горкой и сделать в ней углубление. Положить в него сметану, размягченное масло, яйца, соду, соль, сахар. Добавить воду и замесить тесто.

Из готового теста сформовать толстый квадрат или прямоугольник, выложить его на доску, посыпанную мукой, накрыть чистым кухонным полотенцем и поставить на холод примерно на 30 мин.



Рубленое слоеное тесто

2 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 0,75 стакана холодной воды, 1 ч. ложка сахара, 0,25 ч. ложки соли.

Муку просеять на доску через мелкое сито. Масло или маргарин нарезать небольшими кусочками, выложить на муку и порубить ножом как можно мельче. Соль и



сахар растворить в воде и, продолжая рубить масло с мукой, постепенно добавлять эту смесь в рубленую массу, пока не образуется однородное тесто. Пока тесто не будет готово, руками его лучше не трогать.

Готовое тесто поставить в холодильник на несколько часов (можно на сутки).



Песочное тесто

Сладкое песочное тесто: 300 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахара, 1 яйцо, тертая цедра 0,5 лимона (или ванилин), 10 г соды.

Мягкое сладкое песочное тесто: 300 г муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 2 яичных желтка, 100 г сахара, 5 г горького миндаля, 10 г соды.

Песочное тесто с картофелем: 200 г муки, 2 средних клубня вареного картофеля, 150 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо (или 40 г холодной воды), 5 г соли, 10 г сахара, 10 г соды.

Песочное тесто со сметаной: 300 г муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 20 г сахара, 5 г соли, 100 г сметаны, 5 г соды.

Песочное тесто с творогом: 300 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г творога, 20 г сахара, 5 г соли, 10 г соды.

Дрожжевое песочное тесто: 300 г муки, 150–175 г маргарина, 35 г дрожжей, 150 мл холодного молока, 25 г сахара, 5 г соли.

Песочное тесто с сыром: 200 г муки, 150 г тертого сыра, 150 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 3 г соли, 10 г соды, красный или черный молотый перец.



Песочное тесто можно приготовить двумя способами.

Первый способ. Муку просеять на доску или на стол горкой, сверху присыпать ее сахаром, приправами и содой. Сделать в горке углубление, вбить в него яйцо и влить жидкость (если она предусмотрена рецептом). Положить на муку кусочки масла. Ножом с длинным лезвием нарубить все ингредиенты и быстро размять руками, пока не образуется однородная масса. Долго месить тесто нельзя: оно может получиться слишком жестким. Готовое тесто надо скатать в шар, завернуть в салфетку или пергамент (кальку) и поставить в холодильник на 1,5–2 ч.

Если требуется приготовить дрожжевое песочное тесто, дрожжи надо предварительно растереть с сахаром и смешать с холодным молоком.

Второй способ. Маргарин или масло растереть с сахаром, добавить яйца (или желтки), жидкость (если она предусмотрена рецептом), приправы, муку, соду. Быстро замесить тесто и сразу выпекать. Так как тесто получается мягким, его можно намазать на противень или дно формы. Если тесто нужно раскатать, его следует предварительно выдержать в холодильнике. При раскатывании надо следить, чтобы муки было немного, так как она пригорает, а избыточное количество муки портит вкус теста.



Творожно-масляное тесто для пиццы

250 г муки, 125 г обезжиренного творога, 1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 крупное яйцо.

Творог положить в марлю и отжать, чтобы с него стекла лишняя жидкость, затем положить в миску,



добавить соль, оливковое масло и яйцо. Тщательно перемешать с помощью соответствующих насадок миксера. Муку просеять на творог и хорошо вымешать тесто руками, пока оно не станет пластичным. Оливковое масло можно заменить любым растительным без запаха.



Дрожжевое тесто для пиццы

1,5 стакана муки, 125 г маргарина, 25 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 3–4 ст. ложки сахара, соль.

Дрожжи перемешать с сахаром, развести эту смесь в теплом молоке, дать выходиться. Маргарин натереть на терке, добавить соль и муку, растереть в однородную массу. Добавить подошедшие дрожжи. Все тщательно перемешать. Можно выпекать сразу, не ожидая, когда тесто поднимется.



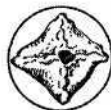
Заварное тесто

1 стакан воды, 100 г сливочного масла, 1 стакан муки, 4 яйца.

Воду довести до кипения, распустить в ней сливочное масло и снять посуду с огня. Сразу же всыпать муку и быстро перемешать (следить, чтобы не образовалось комков).

Получившуюся смесь слегка остудить. Вбить 1 яйцо и тщательно перемешать, чтобы оно полностью впи-

талось в тесто. Так же поступить с остальными яйцами. Яйца обязательно вбивать по одному.



Дрожжевое заварное тесто

1,5 стакана молока или воды, 600–800 г муки, 0,25 стакана растопленного сливочного масла, 5 яиц, 30 г дрожжей, 1 ч. ложка соли.

Стакан муки заварить стаканом кипящего молока или воды, размешать, слегка остудить. Вбить по одному яйца, добавить дрожжи, растворенные в воде, размешать, добавить немного муки и дать подняться. Затем тесто взбить, посолить, влить теплое растопленное масло, всыпать оставшуюся муку, замесить так, чтобы тесто отставало от рук. Выдержать в теплом месте до тех пор, пока тесто не поднимется втрое.

НАЧИНКИ ДЛЯ ЗАКУСОЧНЫХ ПИРОГОВ



Мясная начинка (вариант 1)

800 г мякоти мяса, 3 ст. ложки маргарина, 5 яиц, черный молотый перец, соль.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку (можно мелко порубить острым ножом). Фарш положить в сковородку, смазанную маргарином, слегка обжарить, снова пропустить через мясорубку, посолить, поперчить. Яйца сварить вкрутую, остудить, мелко порубить и смешать с фаршем.



Мясная начинка (вариант 2)

1 кг мякоти мяса, 1–2 луковицы, 100 г сливочного масла, 1 лавровый лист (не обязательно), черный молотый перец, соль.



мелко порубить острым ножом. Лук нашинковать, обжарить в масле, остудить, смешать с фаршем, посолить, поперчить, еще раз тщательно перемешать. В фарш можно добавить измельченные крутые яйца и зелень.



Мясная начинка (вариант 3)

500 г мясного фарша, 2 большие луковицы, 2 дольки чеснока, 2 средние моркови, 6 ст. ложек растительного масла, 1 стакан мясного бульона (можно из кубика), соль, черный молотый перец, тмин.

Репчатый лук мелко порубить, морковь натереть на средней терке. Разогреть в кастрюле масло, положить морковь и лук и немного потушить (лук не должен зарумяниться), добавить мясо и подрумянить его, увеличив огонь. Чеснок измельчить, положить в мясо. Добавить приправы, бульон и, помешивая, тушить еще 5 мин на среднем огне.



Мясная начинка (вариант 4)

400 г баранины, 50 г риса, 100 г бараньего сала, 1–2 луковицы, 2–3 ст. ложки холодной воды, 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, черный молотый перец, соль.

Мякоть баранины и баранье (лучше курдючное) сало вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку или мелко изрубить острым ножом. Добавить соль, перец, зелень петрушки и, перемешивая лопаточкой, влить



воду. Смешать фарш с отварным холодным рисом.



Мясная начинка (вариант 5)

300 г свиного фарша, 1 луковица, 0,5 стакана кипятка, соль.

В свиной фарш добавить луковицу, натертую на терке, кипяченую воду, немного соли и выдержать около 15 мин.

Такая начинка хорошо подходит для пирожков, которые нужно жарить во фритюре.



Мясная начинка (вариант 6)

1 кг говядины, 1 кг свежей капусты, 1 луковица, чеснок, черный молотый перец, соль.

Капусту мелко порубить. Мясо пропустить через мясорубку или порубить очень острым ножом. Репчатый лук тонко нашинковать. Чеснок измельчить. Все ингредиенты смешать, посолить и поперчить по вкусу.



Начинка из капусты

2 кг свежей белокочанной капусты, 1 луковица, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 10–20 г соли, черный молотый перец.



Капусту очистить от поврежденных листьев, нашинковать, мелко порубить острым ножом или сечкой, посолить, перемешать, выдержать примерно 5 мин, а затем отжать. В толстостенной посуде слегка обжарить в масле мелко нашинкованный лук, добавить капусту и тушить ее до готовности под крышкой, время от времени перемешивая. Готовую капусту остудить, смешать с мелко нарубленными крутыми яйцами, посолить, поперчить.



Начинка из риса

500 г риса, 1 крупная луковица, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 20 г укропа, черный молотый перец, соль.

Рис перебрать, промыть, отварить в большом количестве воды, откинуть на дуршлаг и промыть под струей горячей воды. (Если рис используется не сразу, горячую воду заменить холодной.) В сотейник положить масло, растопить его и обжарить мелко нарубленный лук. Затем положить туда рис, тщательно перемешать и прогреть. После этого добавить в рис мелко нарубленные крутые яйца и укроп. Все перемешать, положить сливочное масло, посолить, поперчить.



Начинка из моркови

1,5 кг моркови, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 30 г укропа, 30 г сахара, соль.



Морковь очистить, тщательно вымыть, мелко нарезать и потушить в небольшом количестве воды до готовности. Вынуть морковь шумовкой, порубить острым ножом или сечкой и как следует прожарить в масле. Затем влить в сковородку морковный отвар и держать на огне, пока жидкость не выпарится. Начинку остудить, добавить в нее мелко нарубленные крутые яйца и укроп, посолить, заправить сливочным маслом.



Начинка из рыбы (вариант 1)

1 кг рыбы, 3 луковицы, 5 клубней картофеля, зелень, пряности, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, очистить от костей и кожи, нарезать тонкими пластами. Лук нарезать тонкими полукольцами или кольцами. Картофель очистить, нарезать тонкими кружочками.

На подложку из теста выложить слоями рыбу, лук и картофель, пересыпая их мелко нарезанной зеленью, солью, пряностями по вкусу.



Начинка из рыбы (вариант 2)

300 г мелкой рыбы (салаки, окуней, плотвы, карасей и т. д.), 1 кг судака, сига или лосося (горбуши), 100 г сливочного масла, 1 луковица, 20 г укропа, черный молотый перец, соль.

Мелкую рыбу очистить, выпотрошить, промыть, отварить до готовности в подсоленной воде. Готовую



рыбу очистить от кожи, костей, плавников и голов. Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком. Добавить мелко нарезанный укроп, размягченное сливочное масло, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Крупную рыбу очистить, выпотрошить, промыть, удалить кожу и кости, мясо нарезать тонкими пластинками.

На тесто выложить фарш, накрыть его ломтиками крупной рыбы.



Грибная начинка для растегаев

200 г сушеных грибов, 1 луковица, 2–3 ст. ложки маргарина, 100 г риса, черный молотый перец, соль.

Грибы залить крутым кипятком, выдержать 15–20 мин, затем отварить в этой же воде до готовности, после чего откинуть на дуршлаг и пропустить через мясорубку или порубить ножом. Репчатый лук нашинковать, слегка обжарить, смешать с грибами и снова обжарить. Рис отварить, откинуть на дуршлаг и промыть. Смешать рис с грибами, посолить, поперчить.



Начинка для курника

1 средняя курица, 300 г белых грибов, 5 вареных яиц, 1 стакан риса, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, сливочное масло, соль.



Курицу промыть, выпотрошить и отварить. Снять мясо с костей, нарезать мелкими кусочками. Рис отварить, положить в него масло по вкусу, остудить, смешать с 1 рубленным яйцом, зеленью. Белые грибы обжарить на сливочном масле. Оставшиеся яйца нарезать кружочками.

В курнике начинку выкладывают слоями: рис, яйца, курица, грибы. Слои повторяются.



Начинка из шампиньонов

400 г свежих шампиньонов, 2 средние луковицы, 1 ст. ложка растительного масла, 125 г сыра, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Репчатый лук нарезать тонкими колечками и обжарить в масле до золотистого цвета. Шампиньоны очистить, промыть, нарезать крупными кусками. Сыр нарезать кубиками. Грибы перемешать с сыром и положить на тесто. Сверху выложить лук, посыпать зеленью петрушки, посолить, поперчить.

Такой пирог лучше всего печь из слоеного теста.



Начинка из брынзы

200 г брынзы, 3 яйца, 40 г сливочного масла.

Брынзу натереть на крупной терке, смешать с сырыми яйцами и размягченным маслом.



Для такого пирога лучше всего подходит слоеное тесто.



Начинка из лосося

300 г лосося слабой соли, 1 стакан сливок, 3 яйца, 150 г тертого сыра твердых сортов, 30 г укропа, 2 средние луковицы, зеленый лук.

Репчатый лук мелко нарезать и слегка обжарить в сливочном масле. Яйца взбить со сливками. Рыбу мелко нарезать. Укроп и зеленый лук вымыть, обсушить, порубить. Все ингредиенты перемешать.



Начинка из сыра

200 г сыра, 1 головка чеснока, 2–3 ст. ложки сметаны.

Сыр натереть на средней терке. Чеснок раздавить или очень мелко порубить. Ингредиенты соединить, добавить сметану и перемешать.



Начинка из курицы (вариант 1)

300–400 г куриного филе, 1 луковица, 1 стручок сладкого перца, 200 г шампиньонов, 4–5 шт. чернослива, 200 мл сливок любой жирности, 3 ст. ложки растительного



масла, зелень, черный или красный молотый перец, соль.

Куриное филе нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле. В готовое мясо добавить мелко нарезанный репчатый лук, нарезанный кубиками перец, грибы, чернослив. Получившуюся смесь немного потушить, добавить сливки и еще немного подержать на маленьком огне. Следить, чтобы сливки не выпарились до конца.



Начинка из курицы (вариант 2)

500 г куриного мяса, 45 г сливочного масла, 1 белая луковица, 2 дольки чеснока, 0,5 ч ложки жгучего перца, 0,5 ч. ложки молотой корицы.

Чеснок и лук измельчить. Курицу нарезать кубиками, обжарить в разогретом масле с чесноком и луком. Добавить перец и корицу, перемешать и жарить на слабом огне 15 мин. Остудить до комнатной температуры.



Начинка из репчатого лука и яблок

400 г репчатого лука, 50–80 г копченой грудинки, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 яблока, 1 стакан сметаны, 3 яйца, 100 г тертого сыра, красный молотый перец, соль.

22 Грудинку нарезать мелкими кубиками и слегка обжарить. Лук нашинковать тонкими колечками и



обжарить на сливочном масле. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками. Смешать их с луком, сметаной, яйцом и тертым сыром.

Начинку выложить на тесто, посыпать обжаренной грудинкой.



Начинка из овощей и грибов

250 г моркови, 100 г свежих грибов, 250 г молодого лука, 3 ст. ложки сливочного масла, 250 г стручковой фасоли, 1 ст. ложка муки, соль.

Морковь тщательно вымыть, очистить и сварить ее в кипящей подсоленной воде. Слить отвар (1 стакан оставить). Вымыть и нарезать грибы. Лук очистить, мелко нашинковать и обжарить с грибами в сливочном масле. Нарезать морковь и фасоль, добавить к грибам и тщательно перемешать. Положить муку, снова перемешать и оставить на огне на 2–3 мин. Влить морковный отвар и, помешивая, довести до кипения. Варить, пока смесь не загустеет.



Начинка из сыра с помидорами

200 г сыра твердых сортов, 4 средних помидора, зелень петрушки, укроп, лук, 2–3 ст. ложки майонеза.

Это начинка для пирожков или хачапури.

Сыр нарезать ломтиками, помидоры — кружочками. Зелень и лук мелко порубить, смешать с майоне-



зом. На заготовки из теста выложить сначала помидоры, потом сыр, а затем смесь из зелени.



Начинка из манной каши

2 стакана манной каши на воде, 2 луковицы, растительное масло, соль.

Лук мелко порубить, обжарить в большом количестве кипящего масла. Соединить с кашей, посолить по вкусу и тщательно перемешать.



Начинка из грибов и баклажанов

500 г свежих или 50 г сушеных грибов, 2 средних баклажана, 1 луковица, растительное масло, соль.

Грибы очистить, отварить, измельчить (сушеные грибы распарить в кипятке). Баклажаны вымыть, обсушить, нарезать маленькими кубиками. Лук мелко порубить. Все ингредиенты перемешать, посолить и обжарить на очень слабом огне.



Начинка из ливера

200 г сердца, 200 г печени, 200 г легкого, 1 луковица, растительное масло, чеснок, майоран, черный молотый перец, соль.



Сердце, печень и легкое отварить в подсоленной воде до готовности, мелко порубить.

Лук мелко нарезать, добавить ливер, обжарить в масле с измельченным майораном, мелко нарубленным чесноком, перцем и солью.



Начинка из гречневой каши

2 стакана рассыпчатой гречневой каши, 1–2 луковицы, 2–3 яйца, растительное масло, соль.

Лук мелко порубить, обжарить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать. Кашу соединить с луком и яйцами, посолить по вкусу и перемешать.



Начинка из квашеной капусты

2 стакана квашеной капусты, 4 ст. ложки жира, 2 луковицы, сахар, соль.

Капусту ошпарить. Лук мелко порубить, обжарить. Соединить капусту с луком, добавить жир, сахар и соль по вкусу, перемешать. Тушить под крышкой до готовности.



Начинка из квашеной капусты с грибами

1 кг квашеной капусты, 50 г сухих грибов, 3 луковицы, 3–4 ложки растительного масла, соль.



Капусту перебрать, если она очень кислая — промыть, ошпарить кипятком, мелко нарубить, положить в кастрюлю, добавить растительное масло и тушить до готовности.

Отдельно поджарить в масле мелко нарезанные сваренные грибы, посолить и смешать с капустой.



Начинка из квашеной капусты с помидорами

500 г квашеной капусты, 5 свежих или консервированных помидоров, 1 луковица, 1 ст. ложка сахара, черный молотый перец, 3 ст. ложки растительного масла.

Квашеную капусту промыть теплой кипяченой водой и сполоснуть холодной, отжать. Добавить протертые через сито помидоры, поджаренный на растительном масле лук, сахар, перец и перемешать.



Начинка из мозгов

500 г мозгов, 2 луковицы, 4 ст. ложки жира, 2 ст. ложки сметаны, 4 стакана воды, 4 ст. ложки уксуса, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Мозги замочить на 1,5–2 ч в холодной воде, осторожно отделить пленку, слить кровь, положить мозги в кастрюлю с подкисленной и подсоленной водой, добавить лавровый лист и варить при слабом кипении 15–20 мин.



Сваренные мозги охладить, измельчить и перемешать со сметаной и обжаренным в жире луком.



Начинка из соленых грибов

300 г соленых грибов, 1 луковица, 3–4 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец.

Грибы промыть, мелко порубить и обжарить в масле. Отдельно поджарить мелко рубленый лук, смешать с грибами и поперчить.



Начинка из зеленого лука с яйцами

500 г зеленого лука, 7–8 яиц, 3–4 ст. ложки маргарина, соль.

Лук вымыть, обсушить, мелко нарезать, слегка обжарить, охладить. Яйца (кроме одного) отварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить, смешать с луком. Добавить сырое яйцо, посолить по вкусу и перемешать.



Начинка из картофеля

10 средних клубней картофеля, 3 луковицы, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, черный молотый перец, соль.



Картофель вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде до готовности, растолочь.

Добавить мелко нарезанный и обжаренный в масле лук, сырые яйца, посолить и поперчить по вкусу и перемешать.



Начинка из соленых огурцов

800 г соленых огурцов, 3 луковицы, 1–2 яйца, 100 г растительного масла.

Огурцы очистить от кожицы и семян, мелко нарезать, слегка припустить, а затем откинуть на сито. Лук мелко нарезать, обжарить, добавить огурцы, перемешать и остудить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить, соединить с луком и огурцами и перемешать.



Начинка из лука с арахисом

500 г репчатого лука, 300–350 г арахиса, 100–150 г жирного сыра (например, «Гауда»), арахисовое масло, молотый мускатный орех, черный молотый перец, соль.

Орехи пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, обжарить до прозрачного состояния в арахисовом масле (можно на сливочном). Сыр натереть, добавить к остывшему луку, соединить с арахисом. Добавить мускатный орех, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Пирог с такой начинкой лучше печь из песочного теста.



Начинка из гречневой каши с рыбой

200 г рыбного филе, 150 г гречи, 1 луковица, растительное масло, сливочное масло, черный молотый перец, соль.

Гречневую крупу сварить до готовности. Рыбу мелко нарезать, посолить и поперчить по вкусу, обжарить на растительном масле. Лук мелко порубить. Ингредиенты соединить, посолить, заправить растопленным сливочным маслом.



Начинка из редьки

2 редьки, 300 мл молока, 1 луковица, 30 г сметаны, 30 г майонеза, 10 г жира, соль.

Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке, вымочить в молоке в течение 2–3 ч. После этого молоко слить, редьку соединить с мелко нарезанным обжаренным луком, сметаной, майонезом. Посолить по вкусу и перемешать.



Начинка из раков

12 раков, 2 вареных яичных желтка, 30 г сливочного масла, 100 мл сливок, 15 г муки, тмин, укроп, соль.



Раков тщательно вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду с тмином и укропом. Варить в течение 8 мин, снять с огня и остудить. Очистить шейки и клешни, мякоть измельчить.

Муку обжарить на сливочном масле, развести горячими сливками, добавить раков и измельченные желтки, посолить по вкусу и перемешать.



Начинка для пиццы с луком

6 небольших луковиц, 2–3 помидора («пальчики»), 200 г сыра, зелень петрушки, растительное масло, красный молотый перец, соль.

Лук нарезать полукольцами и обжарить в масле. Помидоры нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать.

На тесто выкладывать сначала лук, затем помидоры, потом сыр. Солить и перчить по вкусу. Зеленью посыпать уже готовую пиццу.



Начинка для неаполитанской пиццы

200 г сыра, 500 г помидоров, 5 сарделек, 1–2 ст. ложки растительного масла, черный или красный молотый перец, соль.

Сыр натереть на крупной терке. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать ломтиками. Сардельки очистить, нарезать тонкими полосками.



На тесто, смазанное маслом, выложить сыр, сверху — помидоры, на них — полоски сарделек в виде решетки. Посолить и поперчить, сбрызнуть маслом.



Начинка для пиццы с курицей

200 г куриного мяса, 1 яйцо, 50 г сыра, 1–2 ч. ложки майонеза, чеснок.

Куриное мясо отварить, остудить, нарезать мелкими кубиками. Сыр натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку. Яйцо сварить вкрутую, остудить и мелко порубить. Чеснок также мелко порубить.

Курицу, сыр, яйцо и чеснок тщательно перемешать и выложить на середину лепешки из теста. Смазать майонезом.



Начинка для пиццы с ветчиной

100 г ветчины, 0,5 стручка сладкого перца, 6–8 соленых оливок, 4–5 шляпок свежих шампиньонов, 1 помидор, 2 луковицы, 100 г тертого сыра твердых сортов, 2 ст. ложки неострой томатной пасты, 10 г сушеной приправы, 1 ч. ложка горчицы, соль.

На основу пиццы нанести тонкий слой томатной пасты, оставив кромку сухой. На пасту равномерно выложить ингредиенты в следующем порядке: ветчина (кубиками), грибы (ломтиками), перец (кубиками), помидоры



(тонкими дольками). Посыпать сыром. Сверху выложить колечки репчатого лука, положить оливки и слегка присыпать приправами.



Начинка для пиццы с грибами

500 г свежих грибов, 2–3 помидора, 1–2 луковицы, лечо или сладкий перец, кетчуп, сыр, майонез.

Основу для пиццы смазать майонезом. Грибы, измельченный репчатый лук и лечо обжарить на сковороде. Помидоры нарезать ломтиками, выложить на тесто, сверху — обжаренную смесь ровным слоем. Обильно посыпать тертым сыром и еще раз смазать майонезом.



Начинка для пиццы с рыбой

100 г копченого лосося, 2 помидора, 1 красная луковица, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка каперсов, 180 г сыра «Сулугуни», 2–3 веточки укропа.

На основу для пиццы выложить нарезанные кружочками помидоры, ломтики сыра, лук, нарезанный колечками. Прогреть в духовке в течение 10–15 мин. Затем нарезанную кусочками рыбу сбрызнуть лимонным соком, выложить на подготовленную пиццу, добавить каперсы и посыпать мелко нарезанным укропом. Довести до готовности.

НАЧИНКИ ДЛЯ СЛАДКИХ ПИРОГОВ



Начинка из кураги

500 г кураги, 0,5 стакана сахара, изюм.

Курагу засыпать сахаром, залить небольшим количеством теплой воды, сварить на слабом огне, нарезать, добавить немного распаренного изюма.



Начинка из лимона

2–3 лимона, 200–300 г сахара, 2 ст. ложки муки.

Лимоны вымыть, ошпарить, нарезать, очистить от косточек, пропустить через мясорубку. Добавить сахар и муку, перемешать.



Марципан

1 стакан ядер миндаля или грецких орехов, 3 ст. ложки сахара, 2 яйца.



Орехи порубить, смешать с сахаром и 1 яйцом, пропустить смесь через мясорубку, а затем добавить еще 1 яйцо и перемешать.



Начинка из творога (вариант 1)

800 г творога, 100 г сахара, 1 яйцо, 50 г сметаны, соль.

Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить сахар, яйцо, немного соли, сметану и тщательно перемешать.



Начинка из творога (вариант 2)

400 г творога, 1 ст. ложка сахара, 2–3 яичных желтка, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки изюма.

Творог положить в марлевый или тканевый мешочек, придавить грузом и оставить на 1,5–2 ч, чтобы вытекла лишняя жидкость. Затем творог растереть в миске, добавить сахар, желтки, сметану, изюм, муку и тщательно перемешать.



Начинка из творога (вариант 3)

400 г творога, 4 яйца, 60 г сахара, 1 пакетик ванилина, 2 ст. ложки густой сметаны, 50 г изюма без косточек.



Творог протереть.

Яичные белки аккуратно отделить от желтков. Желтки растереть с сахаром и ванилином до образования пены, добавить распаренный изюм, творог, сметану и тщательно перемешать. После этого ввести взбитые в крутую пену белки.



Начинка из тыквы и яблок

300 г яблок, 300 г тыквы, 0,3 стакана сахара.

Яблоки и тыкву очистить, натереть на терке, добавить немного воды, слегка проварить с сахаром и остудить.



Начинка из тыквы и чернослива

1 кг тыквы, 2 стакана жирных сливок, 100 г сливочного масла, чернослив без косточек, сахар.

Тыкву очистить, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю вместе с маслом и припустить на очень слабом огне, пока тыква не станет мягкой.

Следить, чтобы тыква не прилипла ко дну кастрюли и масло не потемнело. Можно слегка размягченную тыкву протереть через металлическое сито и тушить до готовности. Чернослив залить кипятком, выдержать 15–20 мин, затем промыть холодной водой, мелко нарезать и соединить с готовой тыквой.



Добавить по вкусу сахар и сливки. Перемешать и охладить.



Начинка из яблок (вариант 1)

4–5 средних яблок, 2 лимона, сахар.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать ломтиками. Выложить на тесто. Лимоны натереть вместе с цедрой, смешать с сахаром и этой смесью смазать яблоки.



Начинка из яблок (вариант 2)

500 г яблок, 4 ст. ложки сахара, 25–30 мл коньяка или водки.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками, посыпать сахаром, полить коньяком или водкой. Дать настояться 1,5–2 ч.



Начинка из яблок (вариант 3)

6 яблок, 200 г пшеничного хлеба, 3 ст. ложки изюма без косточек, 3 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана воды, сахар.

Хлеб нарезать кубиками и обжарить в масле. Яблоки очистить, нарезать, соединить с распаренным

изюмом, хлебом, добавить воду, сахар, перемешать и потушить.



Начинка из яблок с брусникой

1 стакан брусники, 3–4 средних яблока, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 0,5 ч. ложки корицы.

Бруснику перебрать, промыть холодной водой, обсушить, смешать с сахаром и крахмалом, выложить на тесто. Сверху положить яблоки, нарезанные ломтиками, посыпать все сахаром и корицей.



Начинка из яблок и свеклы

2–3 яблока, 1 свекла, 20 г маргарина, 1–2 ст. ложки сахара.

Свеклу отварить до готовности, очистить, нарезать соломкой. Яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать ломтиками. Свеклу и яблоки соединить, добавить сахар, маргарин и потушить в течение 7–10 мин.



Начинка из ревеня

500 г ревеня, 0,5 стакана сахара, 1–2 ч. ложки молотой корицы.



Черенки ревеня промыть, очистить от кожицы и прожилок, нарезать мелкими кусочками, смешать с сахаром.

Залить небольшим количеством кипятка и потушить на слабом огне под крышкой, пока ревень не станет мягким. Затем откинуть на сито, сцедить остатки сиропа в миску и добавить молотую корицу.



Начинка из пшенной каши

2 стакана пшенной каши, 200 г творога, 50 г сливочного масла, сахар.

Творог растереть с сахаром и маслом, добавить кашу и перемешать.



Начинка с рисовой кашей

2 стакана рисовой каши, 1 яйцо, 0,25 стакана сахара, 0,5 стакана изюма.

Изюм распарить, откинуть на дуршлаг и обсушить. Добавить кашу, сырое яйцо, сахар и тщательно перемешать.



Начинка из щавеля

500 г щавеля, 300 г сахара, 1 ч. ложка молотой корицы, 1 ст. ложка крахмала.



Листья тщательно перебрать, изъять пожелтевшие и испорченные, оборвать стебельки. Замочить щавель в холодной воде на 20–30 мин, затем тщательно промыть в проточной воде, нашинковать или измельчить сечкой, смешать с крахмалом, сахаром и корицей.



Начинка из сухофруктов

0,5 стакана изюма без косточек, 0,5 стакана чернослива без косточек, 1 стакан инжира, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки меда или патоки, 1 ст. ложка виноградного вина, молотая гвоздика, молотая корица.

Сухофрукты промыть в холодной, а затем теплой воде, залить небольшим количеством кипящей воды, поддержать в течение 5–7 мин. Затем сухофрукты нарезать или мелко порубить, добавить сахар, мед или патоку, гвоздику и корицу по вкусу, влить вино. Проварить на слабом огне в течение 3–4 мин, остудить.

К начинке можно добавить немного отварного рассыпчатого риса.



Цукатная паста

800 г творога, 125 г сливочного масла, 0,5 стакана цукатов, 1 стакан сметаны, 5 яичных желтков, 1 стакан сахара, ванилин.



Творог соединить с маслом, сметаной и желтками, растереть, а затем прогреть на слабом огне, помешивая. Как только смесь закипит, снять с огня, поставить на лед и остудить, помешивая. Затем добавить цукаты, сахар и ванилин по вкусу, перемешать.

Получившуюся массу положить под пресс и выдержать в течение двух суток.



Ванильная паста

800 г творога, 100 г сметаны, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 200 г сахара, ванилин.

Соединить творог, сметану, масло, яйцо и сахар, перемешать. Прогреть на слабом огне, помешивая, пока на поверхности не начнут образовываться пузыри. Снять посуду с огня, добавить ванилин, перемешать.

Получившуюся массу положить под пресс и выдержать в течение 15 ч.

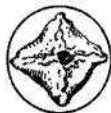


Лимонная паста

1,4 кг творога, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 200 г сахара, 1,5 стакана сливок, цедра двух лимонов.

Творог поместить под пресс, выдержать в течение 6 ч, затем добавить масло, яйца, сахар, сливки и цедру, растереть.

Подогреть на очень слабом огне, постоянно помешивая, около 1 ч, не давая смеси кипеть.



Остудить на льду, помешивая, а затем выдерживать под прессом в течение 16–20 ч.



Начинка из черники

1 кг черники, 1,5 стакана сахара, 2 ст. ложки муки.

Чернику перебрать, вымыть, добавить сахар, нагреть, добавить муку и проварить.



Начинка из мака

10–12 ст. ложек мака, 6 ст. ложек меда.

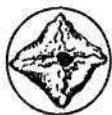
Мак промыть в теплой воде, пока из него не вымоется весь песок, затем смешать с медом и проварить, помешивая, в течение 5–8 мин. Охладить.



Изюмно-ореховая паста

600 г творога, 200 г сливочного масла, 0,5 стакана ядер миндаля, 1 стакан изюма без косточек, 400 г сметаны, 4 яйца, 2 стакана сахара, 6 ч. ложек лимонной или апельсиновой цедры, ванилин.

Творог растереть с сахаром. Продолжая растирать, добавить масло, ошпаренный и очищенный измель-



ченый миндаль, распаренный измельченный изюм, сметану, яйца, цедру. Получившуюся массу поставить на очень слабый огонь (на рассекатель) и, помешивая, прогреть в течение 1 ч, не давая массе кипеть. Снять с огня, добавить ванилин по вкусу. Остудить на льду, а затем выдержать под прессом в течение 20 ч.



Начинка из вишни

400 г вишни, 4 ст. ложки сахара.

Вишню вымыть, очистить от косточек, пересыпать сахаром и дать настояться в течение 4 ч. Затем сок слить, а ягоды использовать для начинки.

Из сока можно сварить сироп.



Банановая начинка

500 г бананов, 1–2 ст. ложки желатина, сливочное масло, 250 г жирных сливок.

Для сиропа: 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки воды, 2 ст. ложки лимонного сока, 4 ст. ложки ликера.

Бананы очистить, нарезать и обжарить в сливочном масле до золотистого цвета.

Размочить желатин.

Сварить сироп из сахара, воды, лимонного сока и любого ликера. Растворить в нем разбухший желатин,



добавить остывшие бананы, поставить на холод. Когда смесь начнет загустевать, ввести взбитые в крутую пену сливки.

Эта начинка хорошо подходит для пирогов из песочного теста, если подложку под нее испечь отдельно.



Начинка из грецких орехов

200 г ядер грецких орехов, 300 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара, тертая цедра 1 лимона, 100 г сахара, 50 г изюма без косточек, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 200 мл воды.

Грецкие орехи размолоть, добавить остальные ингредиенты, перемешать.

Поставить посуду на водяную баню и варить, помешивая, пока смесь не загустеет.



Ореховая начинка

350 г ядер грецких орехов, 80 г ядер миндаля, 300 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара, тертая цедра одного лимона, 200 г сахара, 2–3 ст. ложки абрикосового повидла, 2 яичных белка, 1 ст. ложка коньяка или рома.

Грецкие орехи размолоть, залить молоком, добавить ванильный сахар, цедру, сахар, перемешать. Варить на слабом огне, помешивая, пока масса не загустеет. Снять с плиты и остудить, помешивая. Когда масса будет теплой, ввести нарубленный миндаль, абрикосовое повидло и



взбитые в крутую пену белки. В конце добавить коньяк или ром.



Начинка из черемухи

200 г сухой черемухи, 1 стакан сахара, 1 стакан воды, 4 яйца.

Черемуху перебрать, размолоть, залить горячей водой и оставить для набухания. Затем добавить сахар, сырые яйца и тщательно перемешать.



Начинка из фундука

200 г ядер фундука, 5 яичных белков, 200 г сахара, сок 1 лимона, тертая цедра 1 лимона, 0,5 пакетика ванилина, 1 яйцо, 1 ст. ложка панировочных сухарей.

Фундук размолоть и обжарить на сухой сковороде. Остудить. Яичные белки взбить в крутую пену с сахаром.

Орехи и белки соединить, добавить сок и цедру лимона, ванилин, яйцо и просеянные сухари. Перемешать.



Начинка из свеклы с изюмом

2–3 свеклы, 100 г изюма без косточек, 50 г сметаны, 25 г сахара.



Свеклу вымыть, обсушить, испечь в духовке до готовности, очистить, мелко нарезать. Добавить вымытый изюм, сметану и тушить в течение 10–15 мин. Лишнюю жидкость слить, свеклу посыпать сахаром и обсушить.



Начинка из слив

500 г слив, 130 г сахара, 30 г манной крупы.

Сливы вымыть, очистить от косточек, нарезать, добавить сахар и прогреть на слабом огне. Затем, помешивая, всыпать манную крупу и прогреть, не переставая помешивать, в течение получаса.

Так же можно приготовить начинку из вишни или абрикосов.



Начинка из свеклы с повидлом

1–2 свеклы, 125 г повидла, 1 ст. ложка маргарина, 25 г манной крупы, лимонная кислота, соль.

Свеклу вымыть, отварить до готовности, очистить, натереть на крупной терке. Потушить с небольшим количеством воды, слегка посолить, добавить маргарин, немного лимонной кислоты, перемешать. Помешивая, всыпать манную крупу. Варить на слабом огне в течение 10 мин. Охладить и перемешать с повидлом.

СЛОЖНЫЕ ПИРОГИ



Кулебяка из дрожжевого теста с рыбой

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана молока или воды, 3–4 яйца (+1 яйцо для смазывания пирога), 25 г дрожжей, 100 г сливочного или растительного масла, 50 г сахара, 15 г соли.

Для начинки и соуса: 300 г мелкой рыбы (салаки, плотвы, окуней, карасей и т.д.), 1 кг судака, 3 яйца, 120 г репчатого лука, 100 г сливочного масла, 15 г муки, 20 г укропа, соль.

Для блинчиков: 100 г муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 10 г сахара, 20 г масла, соль.

Приготовить дрожжевое тесто любым способом (см. с. 6).

Мелкую рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, промыть, залить холодной водой и отварить. Судака очистить, выпотрошить, снять филе, промыть. Филе нарезать небольшими кусочками, уложить в сотейник, смазанный маслом, посолить, добавить немного воды и припустить. Кости судака промыть, порубить и сварить из них бульон. На бульоне и соке от рыбы приготовить белый соус. Для этого сначала

приготовить мучную пассеровку (немного муки слегка поджарить в масле и развести бульоном до конси-



стенции густой сметаны), развести ее процеженным бульоном, положить мелко нарезанный репчатый лук, душистый перец горошком и варить примерно 30 мин, время от времени снимая накипь. Готовый соус процедить, прокипятить, посолить, заправить сливочным маслом и (по желанию) лимонным соком.

Приготовить тесто для блинчиков и напечь их.

Сварившуюся мелкую рыбу очистить от крупных костей и плавников, удалить головы. Остальное мелко порубить или пропустить через мясорубку. Репчатый лук нашинковать, немного обжарить в сотейнике на масле и соединить с рыбным фаршем. Постоянно помешивая, фарш прогреть, заправить его белым соусом, довести до кипения, а затем снять с огня и охладить. В чуть теплый фарш добавить мелко нарубленные крутые яйца, укроп, соль и перец.

Дрожжевое тесто раскатать длинной полоской (ширина примерно 30 см, толщина — 1–1,5 см) и переложить ее на чистое полотенце или салфетку. На середине полоски разложить часть блинчиков так, чтобы они слегка перекрывали друг друга. На блинчики — половину фарша из мелкой рыбы. Фарш накрыть еще одним слоем блинчиков, сверху положить кусочки филе судака, на них — слой блинчиков, сверху — еще слой фарша, который опять накрыть блинчиками. Края блинчиков смазать сырым яйцом (его лучше разбавить небольшим количеством воды или молока) и «склеить» верхний слой блинчиков с нижним. Затем соединить края теста и тщательно защипать, чтобы шов получился плотным. Кулебяку положить швом вниз на смазанный маслом противень и сделать несколько небольших отверстий (можно воспользоваться вилкой), чтобы выходил пар. После этого кулебяку смазать яйцом и украсить полосками, вылепленными из остатков теста. Концы полосок загнуть под кулебяку. Подготовленное изделие поставить в теплое место на 15–20 мин, потом еще раз смазать яйцом и выпе-



кать при температуре 200–210° С в течение 25–40 мин.

В качестве начинки для кулебяки можно использовать капусту, мясо, рис, грибы и т. д.

Если начинка не очень сочная, кулебяку можно не проглаживать блинчиками.



Курник

Для теста: 350 г муки, 90 г сливочного масла, 15 г сахара, 1 яйцо, 75 мл молока или сливок, 30 г сметаны, 4 г соли, 3 г соды.

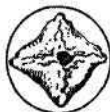
Для начинки: 1 средняя курица, 300 г белых грибов, 5 вареных яиц, 1 стакан риса, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки.

Для соуса: 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 стакана куриного бульона, 0,5 стакана сливок, 2 яичных желтка, 200 г шампиньонов.

Для смазки: 2 яичных желтка.

Приготовить сдобное пресное тесто (см. с. 9). Курицу промыть, выпотрошить и отварить. Снять мясо с костей, нарезать мелкими кусочками и заправить небольшим количеством соуса. Рис отварить, положить в него масло, остудить, смешать с рубленным яйцом, зеленью. Белые грибы обжарить на сливочном масле, добавить немного соуса.

От теста отделить примерно четвертую часть (для «крышки»). Оставшееся тесто раскатать в круглую лепешку толщиной 1–1,5 см и положить ее в сковородку или форму так, чтобы тесто перекрывало края формы. На лепешку выложить начинку. Сначала рис, потом нарезанные кружками яйца, на них — курятину, затем грибы, снова рис и т. д.



Пирог должен иметь форму купола, то есть каждый последующий слой начинки должен быть несколько меньше предыдущего. Из отложенного теста приготовить «крышку», аккуратно накрыть пирог (по желанию можно украсить его мелкими изделиями из кусочков теста), смазать желтком. В центре «крышки» проделать отверстие, через которое будет выходить пар. Выпекать при температуре 220° С, пока не зарумянится корочка.

К курнику подавать соус. Чтобы его приготовить, надо 1 ст. ложку сливочного масла растереть с мукой, разбавить эту смесь бульоном, влить сливки. Проварить получившуюся смесь на пару, постоянно помешивая, пока она не загустеет до консистенции сметаны. Снять с огня и, непрерывно помешивая, добавить желтки, растертые с 1 ст. ложкой сливочного масла. Подогревать соус не рекомендуется, ибо желтки могут свернуться.



Татарский бэлиш с мясом и картофелем

Для теста: мука (по потребности), 150 г маргарина, 150–200 г кефира, 1 яйцо, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны, 100 г растительного масла, 0,5 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки соды, погашенной уксусом.

Для начинки: 200 г говядины, 200 г жирной баранины, 200 г репчатого лука, 200 г картофеля, 2 лавровых листа, 1 стакан мясного бульона или кипяченой воды, черный молотый перец, соль.

Приготовить тесто. Растопить маргарин, влить в него кефир, вбить яйцо, добавить майонез, сметану, масло, соль и соду. Все тщательно размешать. В получившуюся смесь понемногу сыпать муку, вымешивая тесто до



тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Тесто положить в морозильную камеру на время приготовления начинки.

Приготовить начинку. Мясо нарезать небольшими кусочками, картофель — кубиками, лук мелко нашинковать. Все перемешать, добавить специи.

Достать тесто из холодильника, разделить его на две неравные части (примерно 1:2). Большую часть раскатать и выложить в неглубокую сковородку так, чтобы края теста выходили за ее края. Смазать тесто растительным маслом и положить начинку. Раскатать оставшееся тесто, накрыть им начинку и плотно защипнуть края (чтобы не вытекал бульон). В «крышке» проделать отверстие и влить через него полстакана бульона или воды. Закрыть отверстие небольшим кусочком теста. Сковородку поставить в хорошо разогретую духовку. Как только бэлиш зарумянится, убавить огонь до минимума. Примерно через час открыть отверстие, добавить оставшийся бульон, вернуть «пробку» на место. Чтобы пирог не подгорел, его можно накрыть фольгой.

Готовый бэлиш подают так: сначала срезают «крышку» и режут ее на нужное количество кусков, на эти куски выкладывают начинку, а затем разрезают «дно» и кладут его отдельно.



Калекукко (финский рыбный пирог)

Для теста: 200 г ржаной муки, 200 г пшеничной муки, 60 г сливочного масла, 1 стакан воды, соль.

Для начинки: 800 г филе морской рыбы, 200 г шпика, 2 средние луковицы, 2 ст. ложки сливок, черный молотый перец, соль.

50 Для смазки: 1 яйцо, смалец.



Время приготовления пирога — около 6 ч.

Муку просеять и, постепенно добавляя в нее воду, замешать тесто. Добавить в него размягченное сало и соль. Тесто раскатать, сложить пополам и выставить на холод на полчаса. Шпик нарезать кубиками, репчатый лук — крупными кусками и обжарить их вместе.

Приготовить фарш: пропустить через мясорубку рыбное филе и обжаренный со шпиком лук. В фарш добавить сливки, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Тесто раскатать в прямоугольный пласт (он не должен быть слишком тонким), на одну половину положить фарш, накрыть его второй половиной, защипать края и смазать их желтком. Выпекать на слабом огне в течение 3 ч. Время от времени пирог смазывать смальцем.

Готовый калекукко завернуть в салфетку, чтобы корочка не затвердела, и слегка остудить. Затем нарезать порционными кусками, полить растопленным маслом и подать к столу.



Пирог «Помещичий»

Для теста: 2,5 стакана муки, 30–40 г дрожжей, 0,5 стакана воды, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сливок, 50 мл водки.

Для начинки: 400 г зеленого лука, 100 г зелени укропа, 5 яиц, 100 г сливок, шампиньоны или белые грибы, черный молотый перец, соль.

Для смазки: 1 яйцо.

Накануне приготовления пирога замесить опару и оставить ее на ночь. Утром добавить растопленное



масло, яйцо, сахар, сливки и водку, хорошо вымесить и поставить в теплое место, чтобы дать тесту подняться.

Из яиц и половины сливок приготовить яичницу-болтунью и измельчить ее. Грибы нарезать ломтиками и обжарить. Мелко нарезанный зеленый лук истолочь с крупной солью, добавить рубленый укроп, яичницу и грибы. Начинку посолить, поперчить, влить оставшиеся сливки и тщательно перемешать.

Подошедшее тесто раскатать в пласт, оставив немного теста для оформления пирога. Выложить на него еще теплую начинку, сверху — решетку из оставшегося теста. В окошки решетки можно уложить ядра жареного соленого миндаля. Загнуть края теста так, чтобы получился красивый шов, смазать поверхность взбитым яйцом. Поставить пирог в горячую духовку и выпекать до готовности. Подавать горячим (можно немного остудить).



Пирог с рыбой по-сибирски

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 3 яйца (+1 яйцо для смазывания), 25 г дрожжей, 100 г сливочного или растительного масла, 50 г сахара, 10–15 г соли.

Для начинки: 1,5 кг свежей рыбы (нельмы, муксуна, стерляди, осетрины, форели, щуки или налима), 4–5 крупные луковицы, 2 лавровых листа, черный молотый перец, соль.

Рыбу очистить от чешуи (у осетрины или стерляди только срезать панцирные шипы), выпотрошить, отделить голову и хвост, разрезать вдоль хребта (не до конца, так как должен получиться прямоугольник). Если рыба



очень крупная, можно сделать еще разрезы вдоль хребта с обеих сторон от первого разреза. Разделанную таким образом тушку положить на большое блюдо, посолить, поперчить и оставить на 30 мин. Репчатый лук мелко нарезать.

Приготовить дрожжевое тесто (см. с. 6), разделить на две части и раскатать в прямоугольные пласты. Первый пласт положить на смазанный маслом противень, посыпать нарезанным луком (половиной), распределяя его равномерно. На луковый слой выложить развернутую тушку рыбы, на нее — лавровый лист и равномерно посыпать оставшимся луком. Накрыть вторым пластом теста и тщательно соединить края. В середине пирога сделать небольшое отверстие, чтобы выходил пар и пирог не вытек.

Выпекать при температуре 200° С. Время выпечки зависит от рыбы: нельма, муксун, стерлядь, форель, осетрина — 35–40 мин; щука, налим — 45–50 мин. Готовый пирог, не снимая с противня, накрыть влажной салфеткой. Подавать прямо на противне.

Пирог надо «открыть»: срезать по периметру верхнюю корку. Корку ломают и едят вместо хлеба.



Одесский пирог

Для теста: 1 стакан муки, 4 яичных желтка, 1 стакан сахара, 0,5 пачки маргарина (или 125 г сливочного масла).

Для начинки: 4–5 средних яблок, 2 лимона, сахар.

Для «крыши»: 4 яичных белка, 1 стакан сахара.

Приготовить тесто: смешать муку, желтки, сахар и размягченный маргарин (масло), пока не образует-



ся однородная масса без комков. Тесто раскатать и положить на противень (можно выложить комком на противень и аккуратно размять руками).

Яблоки очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Выложить на тесто. Лимоны натереть вместе с цедрой, смешать с сахаром и этой смесью смазать яблоки.

Края теста загнуть, чтобы получился открытый пирог, и поставить на 15–20 мин в духовку. Пока пирог стоит в духовке, белки взбить с сахаром. Вынуть пирог, остудить, выложить на него взбитые белки и снова поставить в духовку на очень слабый огонь. Выпекать 1,5–2 ч.

Готовый пирог резать горячим.



Яблочник с рисовой крошкой

Для теста: 500 г муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки густой сметаны, 1–2 ч. ложки майонеза, 0,75 стакана смеси кефира и молока, 1 ст. ложка водки или коньяка, 1 ч. ложка соды, гашенной уксусом, соль.

Для начинки: 500–700 г яблок, 0,75 стакана сахарной пудры, 0,5 ст. ложки цукатов, 1–2 ст. ложки лимонного сока, молотая корица.

Для рисовой крошки: 0,75 стакана риса, 500 мл молока, 0,5 стакана сахара, 50 г кишмиша, 3 яйца, 0,5 ч. ложки соды, гашенной уксусом, сахарная пудра и ванильный сахар.

Для смазки и обсыпки: 2–3 ст. ложки растительного масла, 50 г шоколада, манная крупа.

Приготовить тесто. Для этого смешать сметану, майонез, смесь молока и кефира, соду. Взболтать, чтобы жид-



сахаром и солью, добавить водку или коньяк, влить все в подготовленную ранее смесь и тщательно перемешать. Подсыпая по 2 ст. ложки муки, вымешать деревянной ложкой крутое тесто. Переложить его на присыпанную мукой доску, скатать в шар, накрыть влажным полотенцем или миской и оставить на 15–20 мин. Затем обмять тесто руками и раскатать в нетолстый прямоугольный пласт. Смазать поверхность теста растительным маслом, завернуть к середине: сначала более длинные края (защипать), затем короткие края (и также защипать). Перевернуть швом вниз, слегка размять руками и оставить на 3–5 мин. Затем раскатать и снова так же сложить. Повторить процедуру трижды, каждый раз смазывая тесто маслом и оставляя вылежаться. После этого тесто раскатать в пласт размером с противень. Смазать противень маслом, присыпать мукой и переложить на него тесто.

Для начинки яблоки очистить, нарезать тонкими ломтиками и слегка сбрызнуть лимонным соком (или растворенной в воде лимонной кислотой). Цукаты мелко нарезать и перемешать с сахарной пудрой и корицей. Пласт теста посыпать тонким слоем манной крупы, выложить смесь цукатов с корицей, сверху — дольки яблок (уложить «черепицей»). Края теста завернуть на начинку и защипать. Поставить в духовку и выпекать пирог до готовности при температуре 220° С. Когда яблоки подрумянятся, вынуть пирог и обильно засыпать рисовой крошкой. Поставить обратно в духовку минут на пять, затем горячий пирог посыпать тертым шоколадом.

Чтобы приготовить рисовую крошку, надо сварить из риса с молоком и сахаром густую рассыпчатую кашу и охладить ее. Прибавить, перемешивая, желтки (по одному), распаренный кишмиш, соду и аккуратно ввести взбитые в пену белки. Все тщательно вымешать и выложить ровным нетолстым слоем на хорошо смазанный маслом противень. Запечь в горячей духовке, чтобы масса зарумянилась, а жид-



кость полностью выпарилась. Охладить и, измельчив ее в мелкую крошку, добавить по вкусу сахарную пудру и ванильный сахар.



Пирожки со свиной в вишневом соусе

Для теста: 1 стакан муки, 70 г сливочного масла, 0,25 ч. ложки соли, вода.

Для начинки: 500 г свиной вырезки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан мелко нарезанных вареных или консервированных грибов, 170 г тертого сыра «Камамбер».

Для соуса: 1,25 стакана консервированных вишен без косточек, 0,5 стакана вишневого бренди, 3 ст. ложки вишневого или яблочного сока, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки сахара.

Приготовить слоеное тесто: муку порубить с 2 ст. ложками сливочного масла. Посолить и добавить столько воды, чтобы получилось крутое тесто. Обминать его в течение 5 мин. Раскатать тесто на слегка присыпанной мукой поверхности на пласт толщиной 1 см. Выложить на одну треть раскатанного пласта оставшееся масло и свернуть пласт вдвое. Накрыть полотенцем и поставить на 1 ч в холодильник. Затем снова раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, сложить, накрыть и поставить в холодильник. Повторить эту процедуру 6–8 раз. Готовое тесто накрыть полотенцем и положить в холодильник на 1 ч.

Мясо разрезать на 4 куса. Растопить половину сливочного масла в сотейнике и обжарить мясо. Затем добавить оставшееся масло и грибы. Тушить на небольшом огне,



Раскатать тесто в квадратный тонкий пласт разрезать его на 4 части. Выложить на каждую часть мясо с грибами и сыр. Загнуть края вокруг начинки и тщательно защипать. Выпекать в разогретой до 190° С духовке 35–40 мин.

Пока пирожки выпекаются, отварить на слабом огне вишню в вишневом бренди, пока ягоды не станут мягкими. Добавить лимонный и вишневый соки и сахар. Варить, пока смесь не загустеет.

Выложить пирожки на сервировочные тарелки и полить соусом.

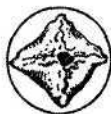


Полента из Абруцци

400 г кукурузной муки, 2 л воды, 500 г помидоров, 2 ст. ложки оливкового масла, 250 г свиного фарша, 4 ст. ложки сливочного масла, 5 ст. ложек тертого овечьего сыра, 5 ст. ложек тертого сыра «Пармезан», кайенский перец, соль.

Подсоленную воду довести до кипения и, непрерывно помешивая, всыпать муку. Продолжая мешать, варить 50 мин. Горячую кашу равномерно выложить на противень и остудить. Помидоры очистить от кожицы и семян, мелко нарезать. Фарш поджарить на разогретом оливковом масле, добавить помидоры, перец и соль, накрыть посуду крышкой и тушить 10 мин.

Остывшую кашу разрезать на полоски, уложить их в огнеупорную посуду, смазанную маслом. Сыр смешать. На кукурузные палочки выложить часть томатного соуса, посыпать сыром, обложить кусочками сливочного масла. Так же положить второй слой. Сверху поленту посыпать сыром.



Выпекать в разогретой до 180° С духовке в течение 50–60 мин.



Лимонный пай

1,25 стакана муки, 2–3 ст. ложки сахарной пудры, 125 г сливочного масла, 3 ст. ложки холодной воды.

Для начинки: 0,25 стакана корнфлекса, 0,3 стакана воды, 1 стакан лимонного сока, 2 ч. ложки лимонной цедры, 0,75 стакана сахара, 6 яичных желтков, 30 г сливочного масла.

Для меренг: 6 яичных белков, 0,75 стакана сахара.

Перемешать муку с сахаром, добавить масло, нарезанное кубиками, и рубить ножом, пока не образуется мелкая крошка. Добавить воду и, продолжая рубить, замесить тесто. Раскатать его в круглую лепешку диаметром больше диаметра формы на 2–3 см.

В форму для выпечки выложить тесто и поставить его в холодильник на 20 мин. Вырезать из пергамента большой круг, положить его на тесто, а сверху насыпать фасоль или рис, чтобы тесто при выпечке не поднималось.

Нагреть духовку до 180° С. Выпекать основу для пая 10 мин, затем снять бумагу с грузом и выпекать еще 10 мин до золотистого цвета. Охладить.

Корнфлекс залить небольшим количеством воды и оставить до тех пор, пока он не разбухнет. Остальную воду вылить в небольшую кастрюльку, добавить лимонный сок, цедру и сахар, поставить на слабый огонь и, помешивая, нагревать, пока сахар не растворится. Добавить размоченный корнфлекс и довести до кипения. Кипятить 1 мин,

58 снять с огня и добавить желтки и масло, нарезанное



кусочками. Перемешать, накрыть бумагой и поставить в холодильник.

Охлажденные белки взбить в крутую пену, добавляя сахар небольшими порциями. Сахар должен полностью раствориться.

Начинку выложить на основу пая, а сверху поместить взбитые белки и разровнять их. Выпекать в разогретой до 150° С духовке в течение 20–25 мин.



Пай с телятиной

3 стакана муки, 2 яичных желтка, 125 г маргарина, 150–160 мл воды, 600 г мякоти телятины, 100 г филе копченого гуся, 1 красная луковица, 0,5 стебля сельдерея, 1 стакан свежих хлебных крошек, 2 яйца, растительное масло.

Для желе: 0,5 стакан яблочного сока, 1 ч. ложка раскрошенного бульонного куриного кубика, 2 ч. ложки желатина.

Выложить муку в большую миску. Маргарин опустить в воду и нагревать, помешивая, пока маргарин не растопится. Вылить горячую смесь в муку и быстро размешать так, чтобы не образовалось комков. Немного остудить и добавить 2 желтка. Перемешать, сформовать из теста шар, положить в полиэтиленовый пакет и положить в холодильник на 1 ч.

Телятину порубить ножом на очень мелкие кусочки, добавить так же мелко нарезанное мясо гуся, измельченные лук и сельдерей, хлебные крошки и одно слегка взбитое яйцо, перемешать и поставить в холодильник.

Из двух третей теста раскатать корж и выложить его в форму, смазанную растительным маслом, так, чтобы тесто закрыло дно и стенки формы. Выложить свер-



ху мясную смесь, накрыть коржом из оставшегося теста и тщательно залепить края. В середине верхнего коржа вырезать отверстие диаметром 2 см и поставить пай в холодильник на 30 мин.

Разогреть духовку до 210° С. Смазать пай оставшимся взбитым яйцом. Выпекать 45 мин, затем снизить температуру до 180° С и выпекать еще 1 ч. Если тесто будет сильно зарумяниваться, закрыть пай алюминиевой фольгой.

Пай остудить в форме. Яблочный сок перемешать с раскрошенным бульонным кубиком, добавить желатин, размешать и поставить на слабый огонь. Нагревать, помешивая, пока желатин полностью не растворится. Получившуюся смесь небольшими порциями влить в пай. Поставить в холодильник на ночь, не вынимая из формы.

Готовый пай вынуть из формы, разрезать на порционные куски и подавать холодным.



Струдель яблочный

Для теста: 250 г муки, 1 яйцо, 40 г растительного масла, 60 мл кипяченой воды, 1 ч. ложка уксуса.

Для начинки: 1 кг яблок, 50 г толченых сухарей, 10 г сливочного масла, 50 г изюма, 50 г ядер миндаля, 100 г сахара, 1 ч. ложка молотой корицы.

Для смазывания и обсыпки: сливочное масло, сахарная пудра.

В муку ввести яйцо, масло, воду, уксус и перемешать. Приготовить крутое тесто, не замешивая его, а выбивая о доску, пока оно не перестанет приставать к рукам.

60 Доску присыпать мукой, выложить ком теста, слегка



смочить его водой, накрыть нагретой миской и оставить на 30 мин. После этого тесто тонко раскатать, выложить на салфетку, посыпанную мукой, и растянуть до толщины папиросной бумаги. Дать тесту обсохнуть.

Яблоки очистить, нарезать тонкими ломтиками. Сухари слегка обжарить в масле. Тесто смазать маслом, рассыпать по нему сухари, распределить яблоки, изюм, дробленый миндаль, посыпать сахаром и корицей. Приподнимая салфетку с одного края, струдель свернуть, положить на противень, смазать растопленным маслом. Выпекать на среднем огне в течение 45 мин, время от времени сбрызгивая маслом. Горячий струдель разрезать на куски и посыпать сахарной пудрой.



Французский яблочный пирог

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 1 ч. ложка сахарной пудры, 4 ст. ложки маргарина.

Для начинки: 1 кг яблок, тертая цедра и сок 1 лимона, 4 ст. ложки абрикосового варенья.

Муку просеять и смешать с сахарной пудрой, добавить маргарин и вымесить тесто до состояния, похожего на хлебные крошки. Долить воды — до консистенции мягкого теста. Раскатать тесто на доске, слегка присыпанной мукой, и положить его в круглую форму. Выпекать 10 мин в духовке, разогретой до 180° С.

Очистить яблоки (кроме трех), удалить сердцевину, нарезать ломтиками, положить в кастрюлю. Добавить немного маргарина и 2 ст. ложки воды. Накрыть крыш-



кой и оставить на небольшом огне примерно на 15 мин, пока яблоки не станут мягкими. Положить тертую цедру лимона и 3 ст. ложки варенья. Тушить еще 15 мин, пока яблочная масса не загустеет.

Переложить начинку на пирог и остудить.

Отложенные яблоки очистить и также тонко нарезать их ломтиками, предварительно удалив сердцевину. Выложить ломтики по краю пирога и в центр. Сбрызнуть лимонным соком и снова поставить в духовку на 30–40 мин, пока верхушка пирога не подрумянится. Разогреть оставшееся варенье и покрыть им пирог.

Подавать холодным или горячим с нежирными сливками, посыпанными корицей.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Приготовление теста	6
Начинки для закусочных пирогов	14
Начинки для сладких пирогов	33
Сложные пироги	46

100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ ПИРОГОВ

Художественный редактор А.Г. Лютиков
Художник А.Г. Вайник
Верстка А.Г. Вайник
Корректор И.Г. Иванова

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»
E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: project@eksmo-sale.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 06.06.2007.

Формат 70x100 1/32. Печать офсетная. Бумага тип. Усл. печ. л. 2,58.
Тираж 10 000 экз. Заказ №3918

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14