

Моя кулинарная библиотечка



Пирожки и другая вкусная выпечка

Все виды
теста - с.3

Кулебяка
«Рождественская» -
с. 103



Моя кулинарная библиотечка

Пирожки и другая вкусная выпечка

«ЭКСМО»

2011

Пирожки и другая вкусная выпечка / «Эксмо», 2011 — (Моя кулинарная библиотечка)

Любого из нас порадует пышная сладкая булочка с румяной корочкой или поджаристый пирожок с хрустящим бочком. Предлагаемая вниманию читателей книга поможет в выпекании всеми любимых булочек, пирогов, пончиков и множества других вкусных вещей.

, 2011

© Эксмо, 2011

Содержание

Тесто	6
Обыкновенное безопарное дрожжевое тесто	6
Сдобное опарное дрожжевое тесто	7
Обыкновенное пресное тесто	8
Пресное несладкое тесто на соде	9
Слоеное дрожжевое тесто	10
Слоеное пресное тесто	11
Слоеное тесто на кефире	12
Рубленое слоеное тесто (быстрого приготовления)	13
Рубленое слоеное тесто на сметане (быстрого приготовления)	14
Слоеное тесто на пиве	15
Постное тесто	16
Творожно-масляное тесто	17
Бисквитное тесто (холодный способ)	18
Бисквитное тесто (горячий способ)	19
Белковое тесто	20
Заварное тесто	21
Песочное тесто	22
Безе	23
Миндальное тесто	24
Начинки	25
Соус для фарша	25
Фарш из мяса	26
Из субпродуктов	27
Мясная с рисом	28
Мясная с яйцом	29
Мясная со свежей капустой	30
Из грудинки	31
Из дичи или домашней птицы	32
Из дичи или домашней птицы с яйцом и рисом	33
Из ливера	34
Из мозгов	35
Из свинины	36
Из рыбы с капустой	37
Из рыбы	38
Из раков	39
Из риса и яиц	40
Из гречневой каши с печенью	41
Из гречневой каши со шпиком и яйцами	42
Из пшена и изюма	43
Из квашеной капусты	44
Из свежей капусты с грибами	45
Из квашеной капусты с грибами	46
Из лука репчатого	47
Из лука зеленого	48
Из картофеля	49

Из тыквы	50
Из грибов	51
Из грибов со сметаной	52
Начинка из соленых грибов	53
Из грибов с ветчиной и сыром	54
Из саго с яйцом	55
Пироги с мясом	56
Пирог с мясом	56
Пирог с мясом и яйцами	57
Пирог «Мясной»	58
Пирог с легкими и сердцем	59
Праздничный пирог с фаршем	60
Пирог с печенью и гречневой кашей	61
Пирог с мясом птицы	62
Пироги с рыбой	63
Ржаная лепешка с сельдью (херинг-бонде)	63
Рыбный пирог (куллен скинк)	64
Пирог с рисом и рыбой	65
Пирог «Сибирский» (с рыбой и рисом)	66
Пирог рыбный с картофелем	67
Простой пирог с рыбой	68
Пирог с салакой и картофелем	69
Пирог с визигой (постный)	70
Пирог с семгой и саго	71
Рыбник «Поморский»	72
Конец ознакомительного фрагмента.	73

Пирожки и другая вкусная выпечка

Тесто

Обыкновенное безопарное дрожжевое тесто

4 стакана пшеничной муки 1–2 ст. л. сахара 3–4 ст. л. маргарина (или растительного масла) 1 яйцо 20 г дрожжей 1/2 ч. л. соли 1 стакан молока (или воды)

Выход готовых изделий – 1000 г.

В кастрюлю влить теплое молоко или воду (подогретое до 30 °С) и растворить дрожжи. Добавить соль, сахар, яйца, ароматические вещества, просеянную муку и замешивать однородное, без комков, не очень крутое тесто в течение 5–8 мин.

Если жидкости недостаточно, добавить немного молока (или воды). Муку до просеивания измерять стаканом, не утрамбовывая ее.

В конце замеса добавить предварительно подогретое масло, слегка перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место.

Через 2–2,5 ч после замеса, когда тесто сильно поднимется, следует обмять его. Примерно через 40–50 мин, когда после максимального подъема тесто начинает опускаться, сделать вторую обминку теста и выложить его на посыпанный мукой стол или доску для разделки.

Продолжительность подхода теста можно регулировать, меняя дозировку дрожжей и температурные условия. Нормальной считается температура 28–30 °С; при ее понижении продолжительность брожения замедляется, при повышении – ускоряется. Внимание: при температуре ниже 10 °С и выше 35 °С тесто не подходит.

Если в него положено слишком много соли или сахара, брожение дрожжей замедлится или приостановится. В этом случае надо замесить новую порцию теста и перемешать его с пересоленным или переслащенным.

Сдобное опарное дрожжевое тесто

4 стакана пшеничной муки 4–8 ст. ложек сахара 4–8 ст. ложек сливочного масла (или маргарина) 2–8 яиц 20 г дрожжей 1/2 ч. л. соли 100 мл молока (или воды)

Выход готовых изделий – 1200 г.

Замесить жидкую болтушку, называемую опарой. На замес взять всю норму теплой жидкости и дрожжей и половину нормы муки.

Опара должна бродить при температуре 28–30 °С в течение 3–3,5 ч – до максимального подъема. Во время брожения на ее поверхности появляются лопающиеся пузырьки углекислого газа. Как только опара начнет оседать, можно замешивать тесто.

В опару добавить все остальные подогретые продукты (яйца в смеси с солью, сахар, ароматические вещества), постепенно всыпать оставшуюся муку и вымешивать в течение 5–8 мин до получения однородной массы.

В конце замеса добавить масло, разогретое до консистенции густой сметаны; затем накрыть кастрюлю крышкой и поставить тесто в теплое место для подъема. Когда оно достигнет максимального уровня, сделать обминку и выложить его на стол, присыпанный мукой.

Продолжительность брожения опары и теста можно регулировать, изменяя температурные условия, т. е. поставить кастрюлю в более теплое или прохладное место.

Обыкновенное пресное тесто

Вариант 1 (на сметане): 2 стакана пшеничной муки 1 стакан сметаны 2 ст. л. сливочного масла (или маргарина) 2 яйца 1 ст. л. сахара 1/2 ч. л. соли **Вариант 2** (без сметаны): 2 стакана пшеничной муки 200 г сливочного масла (или маргарина) 1 ст. л. сахара 2 ст. л. водки (или коньяка) 1/2 ч. л. соли

На доску (или в миску) просеять муку горкой и сделать в ней углубление. Положить в него сметану, размягченное масло, соль и сахар. Влить яйца.

Быстро замесить тесто. Скатать его в шар, положить на тарелку и дать отлежаться 30–40 мин.

Теста из этого количества продуктов достаточно для выпечки 20–25 пирожков или ватрушек.

Пресное несладкое тесто на соде

4 стакана муки 100–200 г сливочного масла (или маргарина) 300 г сметаны 2 ст. л. сахара 1/2 ч. л. соды 1/2 ч. л. соли

Выход готовых изделий – 1000 г.

Муку просеять с содой. Сметану, яйца, сахар и соль перемешать до растворения двух последних ингредиентов.

Размягченное масло или маргарин взбивать в посуде деревянной лопаточкой 5–8 мин, постепенно добавляя смесь сметаны и яиц, затем всыпать муку и быстро (в течение 20–30 с) замесить тесто. Его нельзя долго вымешивать: углекислый газ, образующийся при соприкосновении сметаны и соды, улетучивается, и тесто получается жестким.

Сметану можно заменить кефиром, простоквашей и другими кисломолочными продуктами.

Слоеное дрожжевое тесто

2 стакана пшеничной муки 250 мл молока (или воды) 20 г дрожжей 1 ст. л. сахара 1/2 ч. л. соли 1 яйцо 200–300 г сливочного масла

Это тесто объединяет в себе качества как дрожжевого, так и слоеного. Приготовить безопарное дрожжевое тесто. В миску вылить необходимое количество теплого молока, добавить разведенные отдельно в небольшом количестве молока (или воды) дрожжи, яйца и соль. Жидкость хорошо перемешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто.

В конце замеса можно добавить растопленное сливочное (или растительное) масло и продолжить замес до тех пор, пока масло не соединится с тестом. Хорошо вымешанное тесто слегка присыпать мукой, посуду накрыть салфеткой и поставить на 3–3,5 ч в теплое место для подъема.

Подошедшее тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1–1,5 см. На середину положить размягченное сливочное масло или маргарин (половину всей нормы), закрыть его частью пласта, на который также положить масло, накрыть третьей частью пласта (таким образом, получится 3 слоя теста и 2 слоя масла). Затем тесто посыпать мукой и раскатать до толщины 1–2 см, снести с него лишнюю муку и сложить вчетверо. Снова раскатать и сложить.

В результате всех операций получится пласт с 32 слоями масла. При закатке 200–300 г масла тесто, приготовленное из 2 стаканов муки, должно иметь не менее 32 слоев масла, иначе оно при выпечке вытечет. При закатке 100–200 г масла можно делать 8–16 слоев, т. е. складывать пласт теста при раскатывании не вчетверо, а втрое, иначе слои не будут заметны.

Разделять тесто следует в прохладном помещении при температуре воздуха не выше 20 °С. При более высокой температуре тесто надо время от времени охлаждать, следя за тем, чтобы сливочное масло не затвердело, иначе оно при раскатке будет разрывать слои теста и во время выпечки вытечет.

Слоеное пресное тесто

2 стакана пшеничной муки 100 мл воды 400 г сливочного масла 1/2 лимона 1 ч. л. соли

Просеять муку, половину ее смешать на доске с маслом и, раскатав в виде квадрата толщиной 1,5–2 см, поставить в холодное место.

В оставшуюся муку влить воду, выжать лимонный сок (или добавить разведенную лимонную кислоту), соль и замесить тесто. Скатать его в шар, накрыть полотенцем и дать полежать 20–30 мин. Затем раскатать тесто так, чтобы получился пласт вдвое шире и немного длиннее ранее приготовленного пласта.

Положить второй пласт на середину первого, завернуть и защипнуть края. Таким образом, масляный пласт окажется в конверте.

Посыпав стол мукой, раскатать тесто ровной полосой шириной 20–25 см и толщиной около 1 см. Полученный пласт аккуратно сложить вчетверо, поместить на противень и на 30–40 мин поставить в холодное место.

Охлажденное тесто опять раскатать, опять таким же образом сложить вчетверо и вновь выдержать в холодном месте. Все то же самое проделать в третий раз.

Затем раскатать тесто и разделять из него пироги, пирожки и проч.

Обрезки теста, оставшиеся при разделке, смять в комок, но не месить, а, подержав немного в холодном месте, раскатать и сделать пирожки, корзиночки и т. п.

Слоеное тесто на кефире

2 стакана пшеничной муки 360 г сливочного масла 1 яйцо 250 мл кефира 1/3 ч. л. соли (воду и кислоту не добавлять)

Из муки, кефира, яйца и соли замесить однородное упругое тесто и охладить его. Кусок масла слегка размять (не растирать) с небольшим количеством муки, чтобы смесь стала эластичной и податливой.

Раскатать тесто в квадратный пласт, в центр положить подготовленное масло и завернуть его в виде конверта. Защипнуть края, стараясь, чтобы в шов не попала мука. Раскатать тесто в прямоугольник, соединить его противоположные стороны в середине и защипнуть их. Еще раз сложить тесто вдвое и вынести на холод на 30 мин.

После этого снова раскатать тесто в прямоугольник (всякий раз, раскатывая тесто после охлаждения, надо разворачивать его на 90°: тогда тесто не будет рваться от напряжения и получится слоистым), так же соединить стороны по середине, снести муку, защипнуть шов и еще раз сложить так, чтобы он оказался внутри на изгибе. Вынести на холод на 2 ч. Затем пласт снова повернуть на 90°, опять раскатать и сложить вчетверо. Поместить перед окончательной разделкой на холод на 20–30 мин.

Рубленое слоеное тесто (быстрого приготовления)

*2 стакана пшеничной муки 180 мл воды 300 г сливочного масла (или маргарина) 1 яйцо
1/2 ч. л. соли 1 ч. л. сока лимона или уксуса (вместо яйца можно положить 1 ч. ложку сахара)*

На разделочную доску просеять муку, положить в нее охлажденное масло, предварительно нарезанное маленькими кусочками, и мелко изрубить ножом. После этого сделать в муке, смешанной с маслом, углубление. Влить в него подсоленную воду, добавить яйцо, лимонный сок (или уксус) и быстро замесить тесто.

Скатать шар, накрыть его салфеткой и поставить в холодное место.

Перед выпечкой рекомендуется 2–3 раза раскатать такое тесто и сложить его в 3–4 слоя.

Рубленое слоеное тесто на сметане (быстрого приготовления)

2 стакана пшеничной муки 200 г сливочного масла 250 мл сметаны 1 щепотка соли

Технология приготовления теста такая же, что и в предыдущем рецепте.

Слоеное тесто на пиве

300 г маргарина 250 мл пива 3 стакана муки 1 ½ ч. л. соды

Маргарин охладить, затем порубить ножом. Добавить к нему пиво, соду, муку, все тщательно перемешать и замесить тесто.

Разделить его на маленькие шарики и положить в холодильник на 2 ч.

Постное тесто

*500 г муки 500 мл теплой воды 2/3 стакана растительного масла (рафинированного)
35 г дрожжей 1 ч. л. соли 2 ст. л. сахара*

Второстепенные ингредиенты смешать и влить в просеянную муку. Вымесить тесто в течение 5–7 мин (чтобы отставало от рук и посуды) и поставить в теплое место на 1 ч.

Затем можно приступать к раскатке и формованию изделий.

В форме или на листе дать тесту немного подняться, а затем выпекать как обычное дрожжевое.

Творожно-масляное тесто

1 стакан муки 125 г обезжиренного творога 3 ст. л. растительного масла 1 яйцо 1 ч. л. соли

Технология приготовления теста такая же что и в рецепте «Рубленое слоеное тесто».

Тесто должно получиться тонким и хрустящим.

При приготовлении разных видов теста очень важна температура в помещении. Так, дрожжевое тесто лучше готовить в теплом помещении. Слоеное и песочное тесто, наоборот, любит прохладу. Пресное тесто можно готовить при любой температуре.

Бисквитное тесто (холодный способ)

На 200 г бисквита:

3 яйца

2 ст. л. муки

2 ст. л. сахара

Отделить желтки от белков, охладить их и, соединив с сахарным песком, взбить до увеличения в объеме в два раза.

Отдельно взбить белки: сначала медленно, а затем быстро до увеличения в объеме в 4–5 раз.

Массу из желтков и сахарного песка быстро перемешать с мукой и, продолжая интенсивно перемешивать, добавить взбитые белки.

Бисквитное тесто (горячий способ)

На 200 г бисквита: 3 яйца 3 ст. л. муки 3 ст. л. сахара

Подогрев ускоряет процесс приготовления теста.

Яйца с сахарным песком подогреть на водяной бане до 40 °С, энергично перемешивая смесь венчиком. После подогрева массу охладить до 20 °С, непрерывно взбивая ее в течение 25–30 мин. Всыпать в массу муку и перемешивать в течение 15–20 с.

Возможен двухкратный нагрев смеси (с промежуточным охлаждением).

Часть муки (до 25 %) можно заменить крахмалом. Он лучше связывает влагу, чем мука, поэтому изделие получается с ровными порами и при нарезке не так сильно крошится.

Бисквит выпекают в формах или противнях, выстланных бумагой или смазанных слегка растопленным маслом и посыпанных мукой. Тесто наливают в форму или противень на 1/4 их высоты, так как при выпечке оно увеличивается в объеме. Поверхность теста выравнивают ножом и тотчас выпекают. Температура выпечки – 200–220 °С.

В течение первых 15 мин тесто нельзя трогать, так как от малейшего сотрясения бисквит становится плотным и плохо пропекается. После выпечки его выдерживают не менее 8 ч, так как в свежем виде он крошится при нарезке.

Белковое тесто

4–6 яичных белков 1 стакан сахара ванилин

Яичные белки тщательно отделить от желтков и охладить. Взбивать белки до тех пор, пока они не увеличатся в объеме в 6–7 раз. Нельзя взбивать белки в алюминиевой посуде. В конце взбивания белки становятся творожистыми. В этот момент надо добавить немного сахарной пудры (1 ч. ложку), или лимонную кислоту, растертую в порошок, или ее раствор. Сахарный песок добавить сразу после окончания взбивания и размешать массу до образования однородного теста.

Противень застелить бумагой и отсадить чайной ложкой круглые (или овальные) лепешки. Если изделия начинают колероваться, досушить их в теплом месте. После полного остывания сухие изделия снять с бумаги ножом.

Заварное тесто

1 стакан муки 80 г сливочного масла (или маргарина) 5–6 яиц ½ ч. л. Соли 120 мл воды (или молока)

В молоко (или воду) добавить соль, масло и, непрерывно помешивая, довести смесь до кипения. Постепенно всыпать просеянную муку. Смесь интенсивно размешивать деревянной лопаточкой до исчезновения комков, продолжая нагревать ее на слабом огне в течение 1–2 мин.

Заваренную массу охладить до 80 °С и, помешивая веселкой, постепенно, в несколько приемов, добавить яйца. При этом нужно не взбивать, а только перемешивать ее до получения однородного теста вязкой консистенции, без комочков.

Готовое заварное тесто положить в бумажный корнетик или отсадочный мешочек с металлической трубочкой и отсаживать на противень различные фигуры. Если нет отсадочного мешка, то изделия можно формовать ложкой – в виде круглых лепешек. Противень смазать очень тонким слоем жира, так как излишний жир способствует образованию трещин на нижней корке.

Заварное тесто отличается от других видов теста тем, что при выпечке в изделиях образуются большие пустоты. Их впоследствии заполняют кремом или начинками.

Песочное тесто

2 стакана муки 200 г сливочного масла (или маргарина) 7 яиц 1/2 стакана сахара соль сода

Изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми.

Тесто очень быстро замесить в прохладном помещении (наилучшая температура – 15–20 °С). Масло и сахарный песок растереть в миске до пышности, постепенно добавляя яйца и соль. Все хорошо перемешать, всыпать муку и соду (или только муку) и замешивать тесто до получения однородной массы. Готовое тесто раскатать в прямоугольник толщиной 1–1,5 см.

При раскатке стол обильно посыпать мукой. Равномерно раскатанный пласт перевернуть на скалку и перенести на сухой противень, аккуратно разравнивая по его размерам и обрезая лишнее. Пласт в нескольких местах проколоть ножом и выпекать до золотистого цвета.

Если во время выпечки пласт теста приклеится к противню, нужно немного остудить его, взять противень обеими руками и слегка ударить им о край стола.

Крошки, образующиеся при нарезке песочных изделий, используют для обсыпки боковых сторон тортов и пирожных.

При избытке соли тесто плохо бродит, ухудшается его вкус.

Безе

Безе, которое также часто называют «меренги», есть не что иное, как взбитый с большим количеством сахара и запеченный белок.

Можно придумать вариации с различными добавками по своему вкусу, такими как кофейный порошок, мелко натертый шоколад, молотые орехи, миндаль. Приготовленная масса может служить основой для выпечки нежных печений.

Для этого на противень, выложенный кондитерской бумагой, выдавливают массу. Существуют специальные кондитерские мешочки со звездчатыми насадками, которыми можно с большим успехом воспользоваться.

Таким же способом приготавливают торттики, которые затем наполняют начинкой. Массу в этом случае следует выдавливать по кругу, начиная с внешнего.

250 мл чистого белка (8 яиц) 1/3 ч. л. разрыхлителя 200 г сахара 200 г сахарной пудры 30 г крахмала

Миксером взбить в крутую пену белок с разрыхлителем в абсолютно нежирной миске. Медленно всыпать сахар и продолжать взбивать до получения плотной массы.

Смешать сахарную пудру и крахмал, просеять на белок и перемешать лопаткой. Выстелить дно противня кондитерской бумагой. Разогреть духовку до 100 °С. Наполнить кондитерский мешочек массой и выдавить на противень, придав желаемую форму.

Сушить безе в печи в зависимости от размера 2–6 ч, оставив дверцу печи приоткрытой.

Готовые пирожные окунуть нижней частью в шоколадную глазурь и оставить сохнуть. Наполнить сливками, мороженым или ягодами.

Миндальное тесто

Миндальное тесто состоит из взбитого белка, сахара и миндаля, орехов, измельченных сухофруктов или шоколада.

Есть много вариантов приготовления теста. Часто добавляют компоненты, предназначенные для приготовления «марципанового» теста. Миндальные печенья выпекают обычно на специальной облатке, для того чтобы их можно было снять с противня не повредив. Но так же хорошо их можно снять лопаткой со смазанного маслом противня или кулинарной бумаги для выпечки.

250 мл чистого белка (8 яиц) 200 г сахара измельченный миндаль

Взбить белок в крутую пену, постепенно всыпать сахарный песок и продолжать взбивать до тех пор, пока масса не станет совсем густой и блестящей.

Перемешать со взбитым белком очищенный, молотый или измельченный миндаль и другие компоненты, указанные в рецепте и приготовленные соответствующим образом.

Выложить 2 ч. л., смоченными водой, на противень или облатку небольшие горочки теста. При этом следует оставить между ними достаточное расстояние, так как при выпечке они увеличатся в размерах. Выпекать миндальные пирожные при температуре 190 °С 12 мин на среднем уровне духовки.

Процесс приготовления теста сложный и зависит от множества факторов: свежести дрожжей, качества муки, молока, воды, окружающей температуры и т. д.

Главное – терпение и опыт, который придет уже после первых самостоятельно приготовленных пирогов.

Начинки

Соус для фарша

1 ч. л. муки 2 ст. л. жира 1 луковица 1/2 стакана бульона или воды лавровый лист соль зелень перец по вкусу

Положить жир на сковороду (или противень) и нагревать до тех пор, пока не исчезнет пена и не прекратится шипение, затем положить мелко нарезанный лук и, помешивая, обжарить его до приобретения ровной окраски. Имеющаяся в луке вода при испарении приводит к образованию пены и шипению, которые постепенно прекращаются, при этом лук становится розоватым. В этот момент положить на сковороду муку и перемешивать ее до приобретения светло-коричневой окраски; затем добавить бульон или воду, развести до консистенции густой сметаны и, помешивая, варить в течение 10 мин, после чего можно добавить перец, лавровый лист, зелень, соль и по желанию – сметану. Можно обжарить в жире только лук, а муку поджарить при помешивании на сухой сковороде до светло-коричневого цвета, а затем смешать все продукты. Готовый соус используется для сдабривания некоторых фаршей, о чем указано в рецептах.

Фарш из мяса

Для 10 пирожков:

300 г мяса без костей 1 луковица 1 ч. л. муки 2 ст. л. жира лавровый лист соль зелень перец по вкусу

Мякоть вымытой сырой говядины (баранины, телятины или нежирной свинины) нарезать кусочками весом по 30–40 г и обжарить в жире; затем положить обжаренные кусочки мяса в кастрюлю, добавить соль, зелень, перец горошком, лавровый лист и воду или бульон на уровне мяса, накрыть крышкой и тушить 1–1,5 ч, пока мясо не станет мягким. Подготовленное таким образом мясо пропустить через мясорубку. Жир, в котором жарилось мясо, использовать для жаренья лука. Когда лук обжарится до розового цвета, добавить муку и продолжать жарить до светло-коричневого цвета, развести полученную мучную пассеровку бульоном, в котором тушилось мясо, предварительно процедив бульон сквозь сито или через марлю; добавить зелень и измельченное мясо, перемешать и посолить по вкусу.

Из субпродуктов

500 г субпродуктов (телячьи легкие, сердце, печенка и т. п.), 2 луковицы, 2 сушеных, замоченных и сваренных накануне белых гриба (отвар не выливать!) большой корень сельдерея, 1 морковь, 1 лавровый лист, 2 горошины гвоздичного перца, соль, черный молотый перец, 1 ст. л. жира

Субпродукты обмыть, залить холодной водой и варить в течение 30 мин.

Добавить очищенные корни, грибы (вместе с отваром), половину луковицы, приправы и варить, пока мясо и корни не станут мягкими.

Затем обсушить их на сите и, когда остынут, пропустить через мясорубку.

Остальной лук мелко нарезать и слегка подрумянить на разогретом жире.

Добавить фарш с грибами и корнями и быстро обжарить на сильном огне (постоянно помешивая). Остудить.

Мясная с рисом

1 кг говядины, 100 г риса, 1 луковица, 2 ст. л. сливочного масла, соль, перец, зелень петрушки

Рис отварить, воду слить. Говядину отварить и пропустить через мясорубку. Смешать рис с фаршем.

Мясная с яйцом

1 кг говядины, 1–2 луковицы, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. л. сливочного масла, соль, молотый перец, зелень петрушки

Мясо отварить, охладить и пропустить через мясорубку (или мелко порубить).

Добавить рубленые яйца, мелко нарезанный и поджаренный лук, соль, перец, рубленую зелень петрушки, слегка развести бульоном и все перемешать.

Мясная со свежей капустой

500 г мяса, 500 г белокочанной капусты, 2–3 ст. л. растительного масла, 2–3 луковицы, соль, перец

Мясо мелко порубить (или пропустить через мясорубку). Затем обжарить фарш вместе с мелко нарезанным луком на растительном масле.

Капусту нашинковать и поварить 5–7 мин, после чего откинуть на дуршлаг и охладить. Смешать капусту с мясом, добавив соль и перец.

Из грудинки

300 г копченой грудинки (или рулета) 1 луковица перец

Грудинку нарезать маленькими кубиками и соединить с измельченным обжаренным луком; смесь поперчить.

Из дичи или домашней птицы

Для 10 пирожков: 400 г дичи или домашней птицы потрошенной 1 ст. л. жира 1 ч. л. муки 1/2 стакана молока 1/2 ч. л. соли зелень по вкусу

Дичь или домашнюю птицу зажарить или сварить до готовности, отделить мясо от костей и мелко изрубить. Муку с жиром немного поджарить и развести с молоком; затем добавить соль, мелко нарезанную зелень по вкусу и перемешать.

Из дичи или домашней птицы с яйцом и рисом

Для 10 пирожков: 250 г дичи или домашней птицы потрошенной 1 ст. л. жира 1 ст. л. сливок 1 ст. л. риса 1 яйцо 1/4 мускатного ореха

Дичь или домашнюю птицу отварить или зажарить, отделить мясо от костей и мелко изрубить. Рис отварить в подсоленной воде до полуготовности, сваренное вкрутую яйцо нарезать на мелкие части, мускатный орех измельчить на терке; затем перемешать все продукты.

Из ливера

Для 10 пирожков: 350 г ливера (сердце, легкое и горло) 1 луковица 2 ст. л. жира 1/2 ч. л. муки

Ливер разрезать на куски весом 30–40 г, промыть и сварить в подсоленной воде до готовности, затем мелко изрубить ножом или пропустить через мясорубку, слегка обжарить с луком и заправить соусом для фарша.

Можно приготовить начинку, взяв 250 г ливера и два крутых мелко нарубленных яйца или же вместо яиц 2 ст. л. отваренного до полуготовности рассыпчатого риса.

Из мозгов

Для 10 пирожков: 250 г мозгов 1 луковица 2 ст. л. жира 1 ст. л. сметаны 2 стакана воды 2 ст. л. 3 %-ного уксуса 2 лавровых листа 1/2 ст. л. соли

Свежие мозги замочить на 1–2 ч в холодной воде, осторожно отделить пленку, слить кровь, положить мозги в кастрюлю с подкисленной и подсоленной водой, добавить лавровый лист и варить 15–25 мин до готовности.

Охлажденные мозги измельчить ножом и перемешать со сметаной и обжаренным в жире луком.

Из свинины

Для 10 пирожков: 300 г свинины без костей 2 луковицы 1/2 ч. л. сахара 1/4 ч. л. перца молотого соль по вкусу

Для этого фарша можно взять: свинину свежую, соленую, шпик, ветчину, корейку, грудинку, бекон или рулет. Продукты нужно освободить от кожи. Свежую свинину, а также очень соленую или жесткую отварить в небольшом количестве воды, нарезать на мелкие кубики, перемешать с перцем и сахаром, а если нужно – посолить по вкусу. Можно добавить один яичный желток.

Из рыбы с капустой

300 г рыбного филе, 1 небольшой кочан капусты, 1 луковица, 2 ст. л. томатной пасты, соль, черный перец, 2 ст. л. растительного масла

Капусту нашинковать, посолить и хорошо растереть руками. Влить растительное масло, посыпать перцем и тушить на маленьком огне. Нарезанный лук тоже обжарить в масле до золотистого цвета, добавить томат-пасту, смешать, пожарить еще немного и соединить с капустой.

Рыбное филе разрезать на кусочки, обжарить их в растительном масле и смешать с капустой.

Из рыбы

Для 10 пирожков: 400 г рыбы или 300 г рыбного филе 1 луковица 1 ч. л. муки 2 ст. л. растительного масла лавровый лист соль перец зелень по вкусу

Очистить свежую рыбу от чешуи и удалить внутренности. Промыть рыбу, посолить и обжарить с обеих сторон, затем удалить кости и нарубить не очень мелко. Мелко нарезанный лук обжарить до розового цвета, добавить муку, дожарить до светло-коричневого цвета, развести небольшим количеством бульона или воды до консистенции густой сметаны. К рыбе добавить подготовленный лук, зелень и соль.

Из раков

Для 10 раков: 2 ст. л. сливочного масла 1/2 стакана молока 5 желтков 20 стаканов воды 2 ст. л. соли 1/2 ч. л. тмина укроп петрушка лавровый лист

Воду с пряностями и солью довести до кипения, опустить в нее живых раков по одному, вымыв их предварительно в холодной воде, накрыть посуду крышкой и варить раков в кипящей воде 8–10 мин. Снять посуду с огня и через 8 мин вынуть раков из отвара и охладить их. Извлечь из шеек и клешней мясо и нарезать его мелкими кубиками.

Из муки, жира и молока (или сливок) приготовить соус для фарша. Сварив яйца вкрутую, мелко нарубить желтки, перемешать все продукты.

Из риса и яиц

350 г риса 3 сваренных вкрутую яйца 3–4 ст. л. сливочного масла соль

Рис промыть, положить в кипящую воду и варить 5 мин.

Затем добавить масло и продолжать варить под крышкой на водяной бане.

Охладить крупу, посолить и смешать с рублеными яйцами.

Из гречневой каши с печенью

Для 10 пирожков: 1/4 стакана гречневой крупы 1/3 стакана воды для варки 2 ст. л. жира 150 г печени 1 луковица 1/2 ч. л. соли перец молотый по вкусу

Вместо печени можно взять 200 г свежих или 50 г сухих грибов.

Приготовить гречневую кашу. Печень промыть, удалить пленку и желчные протоки, нарезать ломтиками и обжарить в жире до исчезновения красноты; затем измельчить, соединить с мелко нарезанным луком и обжарить в жире.

Добавить соль и молотый перец и, соединив все продукты, перемешать их.

Из гречневой каши со шпиком и яйцами

*Для 10 пирожков: 1/4 стакана гречневой крупы 1/2 стакана воды для варки 100 г шпика
1 яйцо 1/2 луковицы 1/2 ч. л. соли*

Приготовить гречневую кашу, сварить яйцо вкрутую и мелко нарубить его. Нарезать мелкими кубиками шпик и обжарить его на сковороде до светло-желтого цвета; затем добавить мелко нарезанный лук и все вместе жарить до получения золотистого цвета, после чего соединить и перемешать все продукты.

Из пшена и изюма

Для 10 пирожков: 1/3 стакана пшена 1,5 стакана воды 1/2 стакана изюма 1 ст. л. сахарного песка 2 ст. л. жира

Пшено перебрать, промыть в нескольких водах до исчезновения мути и варить в подсоленной воде 6–8 мин; затем слить воду через частое ситечко, добавить жир, сахар, промытый изюм и соль по вкусу, все перемешать и поставить на 2 ч в духовой шкаф.

Из квашеной капусты

Для 10 пирожков: 1 стакан квашеной капусты 2 ст. л. жира 1 луковица соль сахар по вкусу

Квашеную капусту промыть в теплой воде и ошпарить для удаления лишней кислоты, затем перебрать капусту, нарубить, положить в кастрюлю, добавить жир и поджаренный лук и, помешивая, тушить до готовности. По желанию можно добавить немного сахара, соль, мелко нарезанную зелень или измельченное крутое яйцо.

Из свежей капусты с грибами

1/2 кочана капусты 5–6 сушеных грибов 2 яйца, сваренных вкрутую 1 луковица 1 ст. л. жира соль перец

Накануне обмыть грибы и замочить их в холодной воде, затем сварить (в ней же). Половину кочана капусты разрезать пополам и сварить до мягкости (при варке можно добавить 2–3 ст. л. молока).

Слить воду, капусту отжать и вместе с грибами пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать и обжарить на жире. Добавить фарш из капусты с грибами и нарубленные вареные яйца, приправы и подержать на огне, поливая грибным отваром. Остудить.

Из квашеной капусты с грибами

1 кг квашеной капусты 3–4 ст. л. сливочного масла 2 луковицы 50 г сушеных грибов соль перец

Капусту промыть (очень кислую ошпарить кипятком), мелко порубить и тушить в закрытой крышкой кастрюле с половиной растопленного масла до готовности.

Лук поджарить на оставшемся масле отдельно. Добавить к нему мелко нарезанные вареные грибы, соль и перец.

Обжарить все вместе в течение 3–4 мин и затем соединить с капустой.

Из лука репчатого

Для 10 пирожков: 200 г лука репчатого 3 яйца 2 ст. л. толченых сухарей соль и зелень по вкусу

Лук мелко нарубить и обжарить в масле до золотистого цвета, снять с огня и перемешать с толчеными, слегка поджаренными белыми сухарями; затем добавить мелко нарубленные крутые яйца, зелень и соль по вкусу и влить немного бульона, чтобы начинка сделалась пластичной.

Из лука зеленого

Для 10 пирожков: 200 г зеленого лука 3 яйца 3 ст. л. растительного масла 1/4 ч. л. соли

Зеленый лук перебрать, нарезать, добавить соль и растительное масло, тушить в кастрюле до размягчения лука, добавить вареные мелко нарубленные яйца и все перемешать. Можно также приготовить фарш и без тепловой обработки лука. В нарезанный лук влить горячее масло, всыпать соль, промять и перемешать ложкой; затем добавить нарубленные яйца и еще раз перемешать, начинка при этом способе приготовления будет иметь более острый вкус.

Из картофеля

7 средних картофелин 3 луковицы 4 ст. л. сливочного масла 2 сырых яйца соль перец

Картофель очистить, промыть, отварить и размять до получения однородной массы. Соединить пюре с сырыми яйцами, пассерованным луком, посолить, поперчить и перемешать.

Можно пропустить массу через мясорубку, чтобы она была более однородной.

К такой начинке можно добавить 200 г мелко нарубленных свежих вареных грибов.

Из тыквы

1–1,5 кг спелой тыквы 3–4 яйца 2–3 ст. л. сливочного масла 120 мл воды 1 ч. л. сахара соль

Тыкву очистить, вымыть, мелко нарезать и положить в кастрюлю. Влить туда воду и положить 1 ст. ложку масла. Тушить под крышкой до готовности.

Затем охладить тыкву, измельчить, посолить, прибавить сахар, оставшееся масло и перемешать.

Соединить овощное пюре со сваренными вкрутую рублеными яйцами и снова перемешать.

Из грибов

Для 10 пирожков: 400 г свежих (или 100 г сухих) грибов 1 луковица 2 ст. л. жира 1 ч. л. пшеничной муки соль перец зелень по вкусу

Промыть и очистить грибы, отварить их в подсоленной воде до готовности. Сухие грибы предварительно замочить на 3 ч в холодной воде, затем слить воду, налить свежую и отварить. Сваренные грибы пропустить через мясорубку или мелко нарубить ножом и обжарить с 1 ст. ложкой жира. Из остального жира, муки и лука приготовить соус к фаршу. Смешать грибы и соус, добавить мелко нарубленную зелень, соль, перец по вкусу.

Для приготовления начинки из грибов с рисом взять половинную норму грибов и добавить 3 ст. л. отваренной до полуготовности рассыпчатой рисовой каши.

Можно также приготовить начинку из половинной нормы грибов и одного стакана квашеной капусты.

Из грибов со сметаной

Для 10 пирожков: 400 г свежих (или 100 г сухих) грибов 1/2 луковицы 2 ст. л. жира 3 ст. л. сметаны 1 ч. л. муки пшеничной соль перец зелень по вкусу

Отварив грибы до готовности, пропустить их через мясорубку или измельчить ножом и обжарить с 1 ст. ложкой жира. Из лука, муки и жира приготовить соус к фаршу, только вместо бульона или воды взять сметану, которую добавить тогда, когда жир немного остынет. Больше соус не нагревать, так как сметана от нагрева теряет аромат.

Соединить грибы с соусом и перемешать.

Начинка из соленых грибов

400 г соленых грибов 50 г жира (или копченого шпика) 2 луковицы 1 ст. л. муки 2–3 ст. л. сметаны 2 ст. л. риса или 3/4 стакана рассыпчатой рисовой каши соль зелень петрушки перец (или мускатный орех)

Грибы вымыть (очень соленые вымочить в холодной воде). Шпик нарезать кубиками, пожарить в нем нашинкованные грибы и лук.

Муку смешать с грибами, затем добавить сметану и все вместе довести до кипения. Из риса сварить рассыпчатую кашу, смешать ее с грибами и посолить.

Из грибов с ветчиной и сыром

400 г свежих (или 20 г тушеных в собственном соку) грибов 75 г постной ветчины горячего копчения 75 г сыра 1 сваренное вкрутую яйцо 3–4 ст. л. сметаны соль молотые сухари

Грибы почистить, вымыть и тушить в собственном соку. Нашинкованные (или пропущенные через мясорубку) грибы смешать с нарубленной ветчиной, яйцом, солью, тертым сыром и сметаной. (Если в грибах много сока и начинка получается недостаточно густой, добавить немного молотых сухарей.)

Если начинка предназначена для овощей, которые потом запекают, то яйцо и начинку кладут в сыром виде.

Из саго с яйцом

200 г саго 2 яйца 50 г сливочного масла 1 луковица соль

Саго промыть в холодной воде, залить крутым подсоленным кипятком (12 стаканов) и варить, помешивая, до прозрачности.

Откинуть крупу на сито и обдать холодной водой. Дать ей стечь, а саго переложить в миску. Посолить крупу и смешать с мелко нарезанными сваренными вкрутую яйцами и поджаренным на масле луком.

Пироги с мясом

Пирог с мясом

Для теста: 2 стакана муки 1 ст. л. сахара 50–100 г масла (или маргарина) 6 ст. ложек воды (или сметаны) 1/4 ч. л. соды 1/4 ч. л. соли

Для начинки: 300 г мякоти говядины 300 г очищенного картофеля 50 г сливочного масла 1 луковица 1/4 ч. л. черного молотого перца соль

Для заливки:

1/2 стакана бульона

Приготовление теста: из указанных продуктов замесить пресное тесто. Примерно 3/4 теста раскатать в пласт толщиной 0,5–0,6 см и положить его на смазанную маслом сковороду так, чтобы края свешивались через бортик сковороды.

Приготовление начинки: лук почистить, измельчить и обжарить его в масле. Мясо и очищенный сырой картофель нарезать мелкими кусочками. Добавить поджаренный лук, перец и соль по вкусу, перемешать все и выложить горкой на тесто, а края загнуть над начинкой складочками.

Из оставшегося теста сделать сначала лепешку и закрыть ею отверстие в пироге. Края большой и маленькой лепешек защипить. Затем скатать шарик величиной с грецкий орех. Вверху пирога сделать маленькое отверстие и вложить туда шарик.

Выпекать пирог при температуре 160–180 °С в течение 1–1,5 ч. Через 1 ч шарик вынуть, а в отверстие залить бульон и держать пирог в духовке до готовности.

Пирог с мясом и яйцами

1 кг дрожжевого (или слоеного) теста, приготовленного по основному рецепту

Для начинки: 800 г вареного (или жареного) мяса 100 г сливочного масла 1 луковица 3 яйца 1/2 стакана бульона

Для жарения: 2 ст. л. сливочного масла

Приготовление начинки: нашинковать предварительно почищенный лук и обжарить его на масле. Положить в сковороду мелко нарубленное (или пропущенное через мясорубку) мясо. Добавить масло, бульон, соль и быстро прогреть с луком.

Когда мясо остынет, положить в него нарубленные вареные яйца и все хорошо перемешать.

Тесто раскатать на 2 лепешки. Одну посыпать мукой, сложить вчетверо и перенести со стола на противень, смазанный маслом. Развернуть тесто, ровным слоем разложить на нем приготовленную начинку и загнуть края так, чтобы пирог обрел правильную геометрическую форму.

После этого закрыть пирог второй лепешкой и защипнуть края. Дать пирогу расстояться (30 мин), затем смазать его яйцом и наколоть вилкой.

Выпекать пирог в умеренно горячей духовке до готовности.

Пирог «Мясной»

Для теста: 8 стаканов муки 1 яйцо 2 стакана молока (или сыворотки) 50 г дрожжей
3 ст. л. растительного масла (или маргарина)

Для начинки: 400 г мяса 4 луковицы соль специи

Для смазывания: 1 яйцо

Для обжаривания: масло

Приготовление теста: из 4 стаканов муки, дрожжей и 1 стакана молока затворить опару. Хорошенько вымесить ее и поставить в теплое место для брожения.

В готовую опару добавить остальные продукты и замесить тесто. Вымешенное тесто снова поставить на 1,5–2 ч в теплое место – для дальнейшего брожения.

Приготовление начинки: мясо отварить в подсоленной воде со специями. Лук почистить, мелко порубить и обжарить в масле. Вареное мясо пропустить через мясорубку и обжарить вместе с луком. Добавить соль и перец.

Раскатать тесто в пласт, отделив небольшой кусочек (для украшения пирога). Основную массу теста выложить в смазанную сковороду (или противень) и выложить на него ровным слоем начинку.

Из оставленного теста вырезать листочки и ромбики. Можно сделать на пироге декоративную сетку. Для этого скатать из теста тонкие жгутики и уложить их на начинке крест-накрест. Края жгутиков закрепить. Дать пирогу время постоять и смазать его яйцом.

Выпекать пирог в духовке при температуре 200–210 °С в течение 25–30 мин.

Пирог с легкими и сердцем

1 кг сдобного дрожжевого теста

Для начинки: 200 г жира 500 г легких и сердца 50 г лука 100 г риса

Приготовление начинки: легкие и сердце отварить, пропустить через мясорубку (вместе с очищенными чесноком и луком). Прибавить жир и поджарить.

Отдельно сварить рассыпчатый рис и смешать его с мясным фаршем.

Тесто поделить пополам и раскатать в 2 пласта. Первый выложить на противень, разложить на нем начинку и накрыть вторым пластом.

Выпекать пирог в умеренно жаркой духовке.

Праздничный пирог с фаршем

600 г скороспелого слоеного теста

Для начинки: 500 г начинки из ливера

Для смазывания: 1 яйцо

Приготовление начинки: отварить телячий ливер до готовности и мелко изрубить.

Распустить на сковороде сливочное масло. Положить в него очищенную и мелко порубленную луковицу. Слегка поджарить ее, затем всыпать изрубленный ливер и опять поджарить, постоянно помешивая

Тесто раскатать в пласт размером 25х30 см и выложить его на смоченный водой противень. На тесто выложить начинку. Соединить противоположные края теста и красиво зашить их. Смазать пирог яйцом.

Из обрезков теста вырезать орнамент или надпись, соответствующую торжеству, и украсить пирог. Поверхность еще раз смазать яйцом.

Выпекать пирог при температуре 200–210 °С в течение 30–40 мин.

Пирог с печенью и гречневой кашей

Для теста: 500 г муки 2 стакана сливок 60 г дрожжей 1 ст. л. сахара 1 ч. л. соли 2 яйца 3 ст. л. растительного масла

Для начинки: 1/2 стакана гречневой крупы 350 г говяжьей печени 2 луковицы соль сливочное масло для обжаривания

Для смазывания: 1 яйцо

Приготовление теста: из половины порции муки, 1 стакана сливок и дрожжей затворить опару и поставить его на 3–4 ч в теплое место для брожения. В готовую опару подмешать оставшиеся продукты.

Муку подсыпать небольшими порциями. Масло добавить в самом конце замеса. Тесто поставить на 1,5–2 ч в теплое место для дальнейшего брожения.

Приготовление начинки: сварить гречневую кашу из указанного в рецепте количества крупы.

Печень отварить в подсоленной воде. Затем охладить ее, пропустить через мясорубку и смешать с гречневой кашей. Почищенный лук мелко порубить и обжарить до золотистого цвета в хорошо разогретом сливочном масле.

Выложить в сковороду с луком печеночную массу, посолить ее и в течение нескольких минут тушить все вместе добавлением небольшого количества сливочного масла.

Готовое тесто разделить на 2 части. Из первой раскатать пласт и переложить его на смазанный маслом (или жиром) противень. По краям теста сделать бортики и выложить начинку (ровным слоем).

Затем раскатать второй пласт теста и закрыть им начинку. Края теста красиво защипить. Дать пирогу расстояться и смазать его яйцом.

Выпекать пирог при температуре 210 °С в течение 25–30 мин.

Пирог с мясом птицы

Для теста: 7 стаканов муки 200 г сливочного масла 2 яйца 1,5 стакана молока 50 г дрожжей 2 ст. л. сахара 1 ч. л. соли

Для начинки: 300 г мяса птицы 1/2 стакана риса 4 яйца 100 г сливочного масла

Для смазывания пирога: 1 яйцо

Приготовление теста: развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока. В кастрюле смешать теплое молоко, разведенные дрожжи, яйца, сахар и соль. Подмешать туда муку. Растопить сливочное масло и добавить его в тесто в самом конце замеса.

Вымешенное тесто поставить на 3–4 ч в теплое место для брожения. Поднимающееся тесто периодически обминать.

Приготовление начинки: рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и промыть.

Отваренное мясо мелко нарезать и смешать с рисом. Яйца, сваренные вкрутую, измельчить и тоже добавить в рис.

Посолить начинку и влить в нее растопленное масло.

Готовое тесто разделить на 2 части. Одну раскатать в пласт и переложить его в смазанную маслом (или жиром) форму. Из теста сделать бортики и выложить на него ровным слоем начинку.

Вторую часть теста тоже раскатать в пласт и закрыть им начинку. Наколоть поверхность пирога и поставить его на 15–20 мин в теплое место для расстойки. После этого смазать пирог яйцом.

Выпекать пирог при температуре 220 °С в течение 25–30 мин.

Пироги с рыбой

Ржаная лепешка с сельдью (херинг-бонде)

Для теста: ржаная мука закваска (или дрожжи)

Для начинки: 500 г соленой сельди 600 г квашеной капусты 150 г лука 80 г жира

Ржаную муку замесить с закваской (можно и с дрожжами). Когда тесто подойдет, разделить его на небольшие лепешки и раскатать, как на пирожки. Положить фарш, сверху снова покрыть тестом, защипить края и выпекать до готовности.

Приготовление фарша: сельдь (желательно пожирнее) слегка вымочить, вынуть позвоночник и кости, филе нарезать на полоски. Квашеную капусту смешать с жиром, сырым репчатым луком, перцем. Добавить полоски селедочного филе и хорошо перемешать.

Лепешки подать горячими с растительным маслом или сметаной.

Рыбный пирог (куллен скинк)

300 г готового теста 350 г копченого филе белой рыбы 1/2 красной луковицы 200 мл молока 300 г лука-порея 2 картофелины 150 мл сливок 1 яйцо 2 ст. л. нарезанной петрушки перец соль

Раскатать тесто на слегка посыпанной мукой поверхности и положить в круглую форму диаметром 20 см. Наколоть тесто вилкой, накрыть пленкой и оставить на 30 мин. Затем запечь его в духовке (при температуре 200 °С) в течение 15 мин, прикрыв форму пергаментной бумагой.

В это время положить рыбу, измельченный лук и молоко в кастрюлю, довести до кипения на маленьком огне, накрыть крышкой и готовить 8–10 мин. Разделить рыбу на крупные куски.

Процедить жидкость, в которой готовилась рыба, в кастрюлю, добавить нарезанный по диагонали лук-порей. Довести все до кипения, накрыть крышкой и готовить 6 мин, пока лук не станет мягким. Слить жидкость в мерную кружку.

Почистить картофель, нарезать кубиками и отварить в воде 8–10 мин. Слить воду и остудить его. Положить рыбу, лук-порей и картофель на слегка пропеченное тесто.

Добавить в мерную кружку столько сливок, чтобы в общем объеме получилось 150 мл.

Вбить яйцо, посолить, поперчить, добавить петрушку и хорошо перемешать. Вылить смесь в форму, пирог запекать около 40 мин. При необходимости накрыть фольгой.

Пирог с рисом и рыбой

Для теста: 300–400 мл воды вместе с дрожжами 3 ст. л. растительного масла соль 600–800 г муки

Для фарша: 1 стакан риса 600–800 г рыбы 3 ст. л. растительного масла 1 луковица укроп петрушка перец соль

Отдельно приготовить рис, сварив его в воде с 1 луковицей, петрушкой и 1 ст. ложкой масла; прибавить 1 ст. ложку рыбного бульона, укроп, зелень петрушки (зеленого лука), все вместе смешать. Положить 3/4 этого фарша на замешанное и раскатанное в 2 пласта тесто, наверх разложить самые тоненькие ломтики очищенной от костей, немного посоленной, посыпанной перцем и в салфетке осушенной рыбы. Покрыть рыбу оставшимся фаршем, потом – тестом. Поставить в печь приблизительно на 1 ч.

Пирог «Сибирский» (с рыбой и рисом)

1 кг дрожжевого теста

Для начинки: 800 г филе рыбы 4 ст. л. риса (или пшена) 3–4 ст. л. растительного масла 1 луковица соль мука

Приготовление начинки: обжарить рыбу на части растительного масла.

Крупу сварить. Лук почистить, измельчить и тоже обжарить – на оставшемся растительном масле.

Тесто поделить на 2 слегка неодинаковые части. Большую раскатать в пласт толщиной 1 см. На него положить слой вареного риса (или пшена), смешанного с обжаренным луком, затем – кусочки обжаренного филе рыбы и снова рис.

Покрывать начинку вторым, более тонким, слоем теста (раскатанным толщиной 0,5–0,7 см). Края защипить.

Пирог можно придать форму рыбы: это особенно нравится детям. Нанести на поверхность рыбника ножом узор в виде чешуи; прилепить «плавники» и «хвост» из теста.

Пирог наколоть ножом (чтобы выходил пар).

Пирог рыбный с картофелем

1,5 кг дрожжевого теста

Для начинки: 1 кг рыбы 500 г вареного картофеля 5 луковиц 2 ст. л. муки соль растительное масло

Приготовление начинки: рыбу очистить, разделить филе и обжарить его в масле, запанировав в муке.

Лук почистить и нарезать кольцами. Картофель вымыть, тоже почистить и нарезать тонкими ломтиками.

Тесто поделить на 2 слегка неодинаковые части. Большую раскатать в пласт толщиной 1 см. Выложить на него кружочки картофеля, подготовленную рыбу и кольца лука. Начинку покрыть меньшим пластом теста, раскатанным до толщины 0,5–0,7 см. Наколоть поверхность рыбника вилкой.

Пирог можно придать четырехугольную форму или сделать его в виде лодочки.

Простой пирог с рыбой

Для теста: 2,5 стакана муки 1 ст. л. сахара 3 ст. л. сливочного масла 2 яйца 1/2 ч. л. соли 3/4 стакана молока или воды 15 г дрожжей

Для начинки: 600 г филе рыбы 1–2 луковицы 1 1/2 ст. л. растительного масла соль перец

Приготовление теста: из перечисленных ингредиентов замесить дрожжевое опарное тесто. Разделить его на 2 равные части и скатать каждую в форме шара. Поставить тесто на некоторое время в теплое место для расстойки.

После этого один «шар» раскатать в пласт прямоугольной формы толщиной 1 см. Тесто слегка посыпать мукой, завернуть на скалку и перенести на смазанном жиром противень.

Приготовление начинки: рыбу разделить на крупные куски. Посолить их и поперчить.

Лук почистить, измельчить и спассеровать на растительном масле.

На тесто положить кусочки сырого рыбного филе и посыпать пассерованным луком. Закрыть начинку вторым пластом теста, раскатанным из «шара». Края теста по бокам пирога плотно соединить и оставить его на 20–25 мин для расстойки.

Затем смазать рыбник яйцом и наколоть в нескольких местах ножом (для выхода пара). Выпекать его при температуре 210–230 °С в течение 35–40 мин.

Готовый пирог смазать маслом и перед подачей нарезать на порции.

Пирог с салакой и картофелем

Для теста: 1–1,2 кг муки 500 мл теплой воды 250 мл растительного масла 50 г дрожжей 1 ч. л. соли

Для начинки: 1 кг очищенной салаки 500 г вареного картофеля 5 головок репчатого лука 2 ст. л. муки соль растительное масло для жарения

Дрожжи развести в 1/2 стакана теплой воды и поставить в теплое место. Когда дрожжи вспенятся, замесить постное дрожжевое тесто, прикрыть полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Дважды обмять его.

Тесто для доньшка пирога раскатать слоем 1 см, перенести на скалке на противень, смазанный маслом, расправить и наколоть вилкой. На него слоями положить нарезанный кружочками вареный картофель, очищенную от головы и внутренностей, промытую, запанированную в муке и обжаренную в растительном масле салаку и нашинкованный кольцами обжаренный репчатый лук. Начинку покрыть раскатанным толщиной 0,7–0,8 см вторым слоем теста, наколоть вилкой.

Поверхность пирога смазать крепким чаем. Выпекать при температуре 180 °С до готовности. Так как начинка уже готова, зарумяненная корочка – показатель окончания выпечки. После выпечки пирог кисточкой смазать растительным маслом и нарезать на куски. Подавать к обеду горячим.

Пирог с визигой (постный)

Для теста: 600–800 г муки 3 ст. л. растительного масла дрожжи соль

Для фарша: 100 г визиги 1 стакан риса 600 г лососины (или семги) 3 луковицы 3 гвоздики
1/2 стакана оливкового масла петрушка перец щепотка мускатного ореха

Приготовление теста: из перечисленных ингредиентов замесить постное дрожжевое тесто.

Приготовление начинки: визигу замочить в воде. Потом сварить ее в соленой воде с белыми кореньями и пряностями. Когда визига станет мягкой, откинуть ее на дуршлаг и мелко порубить.

Рис вскипятить и откинуть на дуршлаг. Затем сполоснуть крупу холодной водой и опять положить в кастрюлю. Туда же положить 2 луковицы, 3 гвоздики, 2 ст. л. оливкового масла и петрушку. Залить все соленным кипятком и варить рис до мягкости, но так, чтобы он получился рассыпчатым.

Оставшуюся луковицу почистить, измельчить и поджарить в 2 ст. л. масла. Положить на ту же сковороду нарезанные филе лососины (или семги) и слегка обжарить. Выложить рыбу на тарелку. Туда же перелить масло, в котором она поджаривалась.

Перемешать рыбу с визигой и рисом. Продукты перемешать, посолить, поперчить и приправить мускатным орехом.

Раскатать тесто в 2 круглых пласта. На первый выложить начинку и закрыть ее вторым пластом теста. Края теста по бокам пирога плотно соединить и оставить его на 20–25 мин для расстойки.

Затем смазать рыбник яйцом и наколоть в нескольких местах ножом (для выхода пара).

Выпекать его при температуре 210–230 °С в течение 35–40 мин.

Готовый пирог смазать маслом и перед подачей нарезать на порции.

Визига – жилы из хребта осетра. Хорошо разваренные, они превращаются в студенистую массу и делают пирог сочным.

Пирог с семгой и саго

1 кг дрожжевого теста

Для начинки: 600 г семги 200 г саго 100 г сливочного масла 3–4 яйца укроп соль перец

Тесто поделить пополам и раскатать в 2 пласта.

Приготовление начинки: саго сварить, откинуть на дуршлаг и сполоснуть холодной водой. Когда она стечет, крупу посолить, смешать с 2 ст. л. масла и с укропом.

Яйца сварить, охладить, почистить и измельчить. Рыбу нарезать тонкими ломтиками.

На первый пласт теста положить слоями: саго – яйца – семга – перец – саго. Закрыть начинку вторым пластом теста. Смазать верх рыбника яйцом, посыпать сухарями и поставить его в горячую духовку. Выпекать до готовности.

Отдельно подать к пирогу оставшееся сливочное масло.

Рыбник «Поморский»

1 кг дрожжевого теста

Для начинки: 500 г рыбное филе 1 луковица 2–3 картофелины 2–3 ст. л. сливочного масла соль и перец по вкусу

Для смазывания: 2 яйца

Тесто раскатать, как для обычного пирога. Сформовать из него 2 лепешки круглой (или прямоугольной) формы.

Приготовление начинки: картофель вымыть, почистить и нарезать тонкими ломтиками. Филе разделить на крупные куски. Посыпать их солью и перцем.

Лук почистить и измельчить колечками.

На лепешку выложить слоями: сырой картофель – куски рыбного филе – сырой лук.

Начинку сбрызнуть маслом и накрыть ее второй лепешкой. Края теста соединить и подогнуть книзу. Дать пирогу время расстояться, затем смазать его яйцом и сделать вилкой несколько проколов.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.