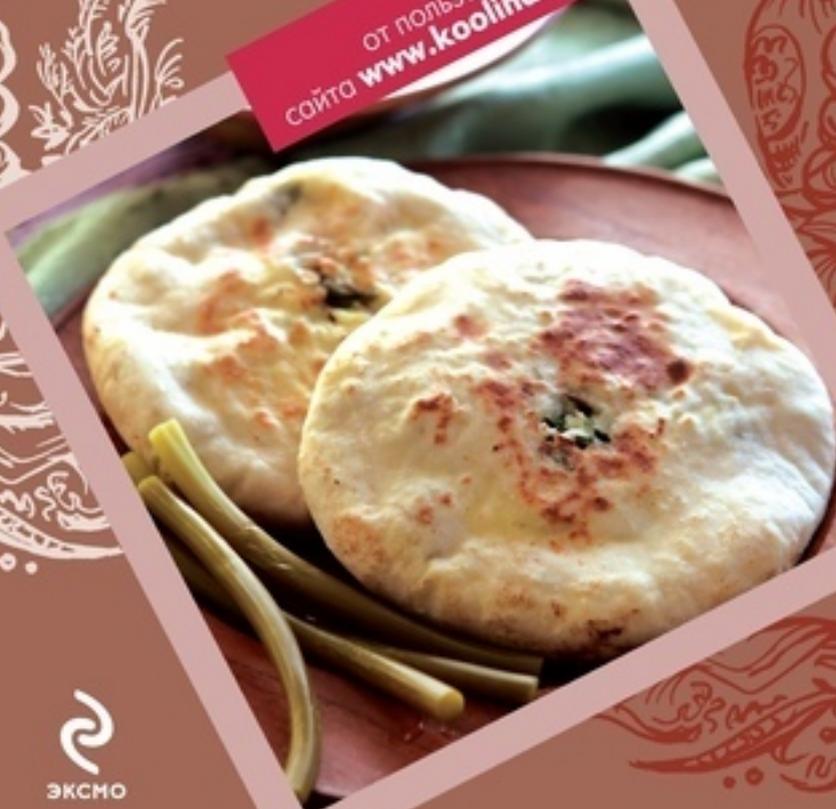


повар и поваренок



Осетинские пироги, хачапури, самса

+ рецепты
от пользователей
сайта www.koolinar.ru



ЭКМО

Коллектив авторов

**Осетинские пироги,
хачапури, самса**

«ЭКСМО»

2011

Коллектив авторов

Осетинские пироги, хачапури, самса / Коллектив авторов —
«Эксмо», 2011

Пироги – это самое уютное и домашнее блюдо. Рецептов немислимое количество по всему миру, но есть те, которые нравятся абсолютно каждому. Вместе с нашими читателями сайта koolinar.ru мы собрали самые любимые осетинские пироги, хачапури и самсу, чтобы вы могли порадовать своих родных и близких.

© Коллектив авторов, 2011

© Эксмо, 2011

Содержание

Основной рецепт теста для пирогов	6
Пирог с сыром и картошкой	8
Пирог с листьями свеклы и сыром	10
Конец ознакомительного фрагмента.	12

Коллектив авторов

Осетинские пироги, хачапури, самса



Основной рецепт теста для пирогов



Опара:

- 1 ч. ложка сухих дрожжей*
- 1 ч. ложка пшеничной муки*
- 1 ч. ложка сахара*
- 1 ч. ложка молока*

Тесто:

- 600 г муки*
- 250 мл кефира*
- 150 мл молока*
- 30 г сливочного масла*
- соль*
- 3 ч*



Совет

Тесто можно хранить
несколько дней
в холодильнике,
и процесс выпекания
пирогов займет
не так много времени,
так как вам нужно
будет приготовить
только начинку.

В небольшом стакане смешать все ингредиенты для опары, заполнив стакан на 80 %, поставить стакан в теплое место и подождать, пока поднимется пена.

В отдельную большую миску всыпать муку, влить кефир, молоко, добавить растопленное сливочное масло (оно не должно быть горячим), соль и замесить тесто, оно не должно липнуть к стенкам посуды.

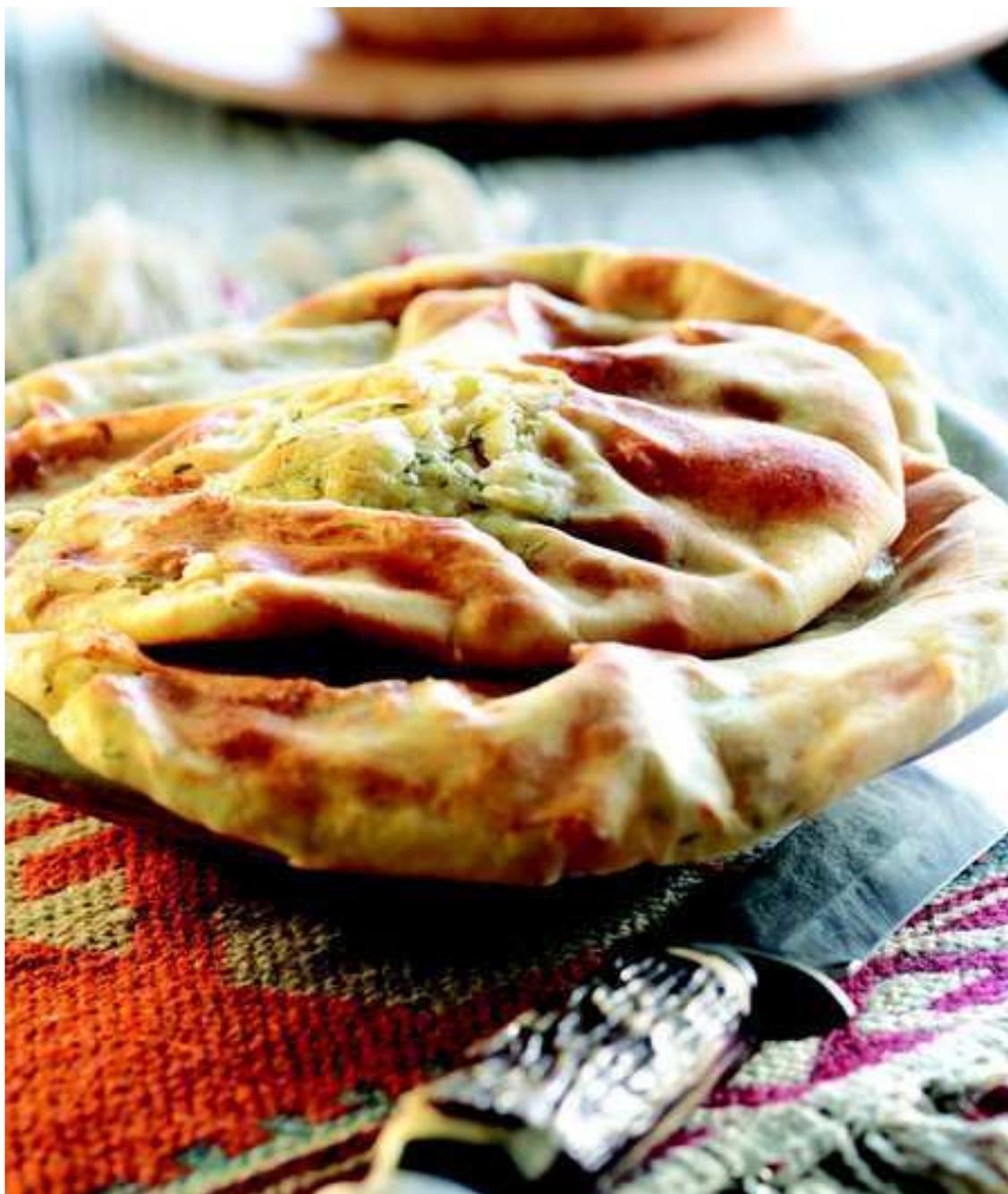
Готовое тесто накрыть целлофановой пленкой и оставить на 1–2 часа.

Тесто должно подняться, только тогда оно готово к выпечке.

Выпекать пироги: тесто разделить на 3 колобка, каждый из колобков раскатать в лепешку. На каждую лепешку выложить начинку и снова собрать в шар; размять эти шары в плоские диски, оставив в середине небольшую дырочку, чтобы выходил пар.

Духовку разогреть до 180 °С. Противень застелить листом пергамента, на него выложить один пирог. Выпекать каждый пирог 20 мин.

Пирог с сыром и картошкой



500–600 г теста

Начинка:

4–5 клубней картофеля
200 г сыра сулугуни
1 ст. ложка сметаны
50 мл молока
немного масла
укроп
соль
2 ч



Совет

В начинку для пирога
с картошкой вместо
сыра сулугуни
лучше добавлять сыр
«Гауда» или «Эдам».

Картофель отварить до готовности, слить воду и растолочь.

Сыр размять руками, добавить размятый сыр в картофель, добавить сметану, масло, молоко и зелень, посолить.

Тесто разделить на 3 колобка, каждый из колобков раскатать в лепешку. На каждую лепешку выложить начинку и снова собрать в шар; размять эти шары в плоские диски, оставив в середине небольшую дырочку, чтобы выходил пар.

Духовку разогреть до 180 °С. Противень застелить листом пергамента, на него выложить один пирог. Выпекать каждый пирог 20 мин.

Готовые пироги смазать сливочным маслом и сложить один на другой.

Пирог с листьями свеклы и сыром



500–600 г теста
300 г листьев свеклы
200 г сыра сулгуни
1 пучок зеленого лука
1 пучок укропа
2 ст. ложки сметаны
соль
2 ч



Листья свеклы и зелень вымыть, дать воде стечь. Сыр размять руками или вилкой. Подготовленные листья свеклы (без стеблей) мелко нарезать соломкой, добавить размятый сыр, мелко нарезанный зеленый лук, укроп, сметану и посолить. Если начинка получается слегка водянистой, можно добавить 2–3 ложки муки.

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.