

повар и поваренок



Осетинские пироги, хачапури, самса

+ рецепты
от пользователей
сайта www.koolinar.ru



ЭКСМО

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

			50 мин	450 ккал
степень сложности	порции	вегетарианское блюдо	время приготовления	калорийность блюда

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.

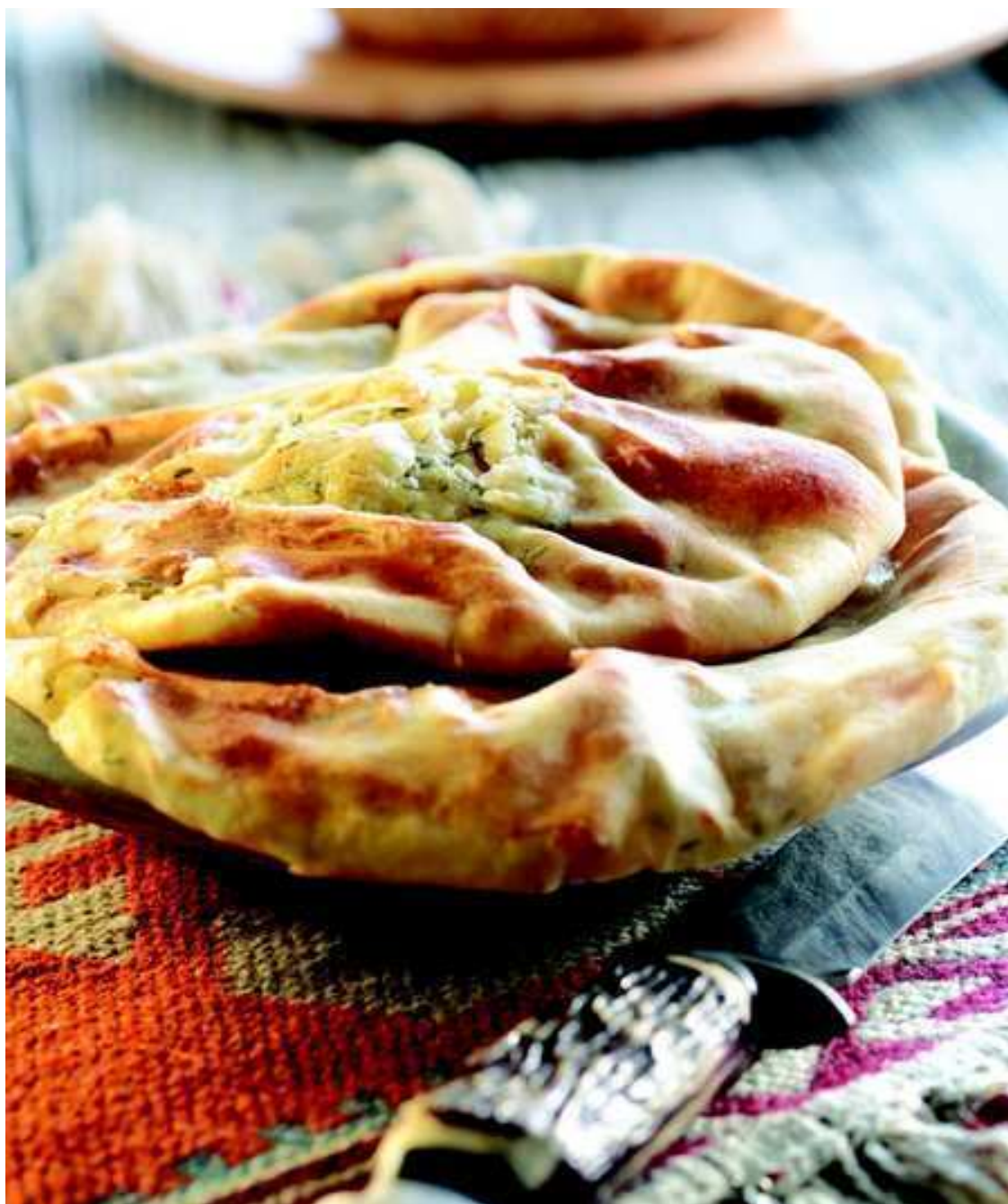
Готовое тесто накрыть целлофановой пленкой и оставить на 1–2 часа.

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 сулгуни
1 ст. ложка сметаны
50 мл молока
немного масла
укроп
соль
2 ч



Совет

В начинку для пирога
с картошкой вместо
сыра сулгуни
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.