ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

лучшие рецепты
пицца с мясом

Сергей Павлович Кашин

Лучшие рецепты. Пицца с мясом

Серия «Еще вкуснее и проще»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8079878
Лучшие рецепты. Пицца с мясом / [сост. С. П. Кашин].: РИПОЛ классик; Москва; 2014
ISBN 978-5-386-07360-2

Аннотация

Для любого из нас вполне естественно желание вкусно поесть, не затрачивая при этом много усилий на приготовление блюд. Рецепты, представленные в нашей книге, полностью отвечают принципу «еще вкуснее и проще». Лучшие пиццы с мясом, приготовленные с помощью этой книги, не оставят равнодушными никого!

Содержание

Пицца по-римски 4
Пицца с говядиной и маринованными огурцами 6
Пицца с бараниной и сыром 7
Пицца «Ламакун» 9
Пицца «Айсберг» 11
Конец ознакомительного фрагмента. 12

Лучшие рецепты. Пицца с мясом Составитель Сергей Павлович Кашин

Пицца по-римски

Ингредиенты

Для теста: 300 г муки, 70 г маргарина, 20–25 г дрожжей, 230 мл молока или воды.

Для начинки:

300 г говядины, 200 г сыра (любого), 70 г томатной пасты, 30 г панировочных сухарей, 3 яйца, зелень петрушки, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Приготовьте дрожжевое тесто. Оставьте тесто, пока оно не поднимется. Затем раскатайте и выложите в смазанную растительным маслом форму.

Говядину мелко нарежьте или пропустите через мясорубку, смешайте с яйцами, добавьте томатную пасту, поперчите и посолите по вкусу. Выложите начинку на тесто. Сыр нарежьте кубиками и распределите по поверхности фарша,

слегка вдавливая его в начинку. Сбрызните пиццу растительным маслом.

Запекайте около 30 минут в предварительно нагретой до 180–200 °С духовке.

Пицца с говядиной и маринованными огурцами

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 25 г дрожжей, 100 мл молока, 2 яйца, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара.

Для начинки: 400 г говядины, 3 огурца (маринованных), 3 морковки, 3 луковицы, 1 пучок зелени (любой), 5 столовых ложек сметаны, ½ столовых ложек винного уксуса.

Способ приготовления

Смешайте все ингредиенты для теста, вымесите тесто. Приготовьте начинку. Говядину, огурцы нарежьте небольшими кубиками. Морковь очистите, натрите на терке. Лук очистите и мелко нарежьте. Зелень вымойте и мелко нарежьте. Овощи смешайте и заправьте уксусом.

Раскатайте тесто в тонкий пласт, положите на противень, предварительно смазанный маслом. На тесто выложите говядину с огурцами, овощи, смажьте все сметаной.

Поставьте противень в духовку, предварительно нагретую до 180 °С, на 30 минут. Готовую пиццу украсьте зеленью.

Пицца с бараниной и сыром

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 10 г дрожжей (сухих), 1 ½ столовых ложек оливкового масла, 1 столовая ложка сахара, 250 мл воды, соль.

Для начинки: 400 г баранины (отварной), 150 г сыра (любого, твердых сортов), 100 г риса (вареного), 3 помидора, 3 морковки, 3 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления

В миску высыпьте муку, сделайте в ней небольшое углубление, добавьте сахар и щепотку соли, влейте оливковое масло и большую часть воды. Дрожжи разведите в 50 мл теплой воды, влейте их в муку. Все перемешайте.

Выложите тесто на стол, предварительно посыпанный мукой, и месите тесто еще 5–10 минут. Полученное тесто оставьте в миске на 30 минут, чтобы оно поднялось.

Для начинки баранину нарежьте тонкой соломкой. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. Помидоры мелко нарежьте. Морковь и сыр натрите на терке. Раскатайте тесто в тонкий пласт, положите на противень, предварительно смазанный маслом. На тесто выложите рис, баранину, чеснок, немного посолите.

Положите помидоры, посыпьте сыром. Поместите противень в духовку, предварительно нагретую до 180 °С, на 30

минут.

Пицца «Ламакун»

Ингредиенты

Для теста: 300 г хлебной муки, 200 г обычной муки, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки дрожжей (сухих), 1 чайная ложка соли, 350 мл воды.

Для начинки: 500 г баранины, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 4 столовые ложки томатного соуса, 4 столовые ложки рубленой зелени петрушки, 4 столовые ложки растопленного масла, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 чайная ложка зиры, кайенский или ямайский перец.

Способ приготовления

Муку посолите, разотрите с дрожжами. Добавьте воду и оливковое масло, замесите тесто. Оно должно получиться гладким и эластичным. Переложите тесто в посуду, смазанную маслом, и поставьте в теплое место на 1 час. Тесто должно увеличиться в объеме вдвое.

Баранину пропустите через мясорубку. Лук мелко нарежьте, чеснок порубите или натрите на мелкой терке.

Обжаривайте лук и чеснок в масле, пока они не станут мягкими. Добавьте бараний фарш и томатный соус. Посолите, приправьте специями.

Готовьте 10 минут, затем добавьте зелень петрушки и лимонный сок.

Готовое тесто снова обомните, разделите на пять малень-

ких кусочков и каждый раскатайте в круг 6–7 см в диаметре. Переложите на смазанные маслом противни, накройте полотенцем и оставьте на 10 минут.

Смажьте тесто растопленным маслом. Затем в середину каждого кружочка выложите начинку и ровным слоем распределите ее по всей поверхности. Поставьте противни в разогретую до 200 °С духовку и выпекайте 8–10 минут. Проследите, чтобы тесто не стало твердым и не подгорело.

Выньте противни с изделиями и накройте их полотенцем, чтобы тесто оставалось мягким и податливым.

Когда выпечка слегка остынет, каждую лепешку сверните в рулет, посыпьте петрушкой и подавайте на стол.

Пицца «Айсберг»

Ингредиенты

Для теста:

2 стакана муки, 10 г дрожжей, 3 чайные ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли, ½ стакана воды.

Для начинки: 300 г грудинки (копченой), 300 г репчатого лука, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Высыпьте муку горкой на стол и сделайте углубление. Растворите соль и дрожжи в теплой воде и влейте в муку. Добавьте растительное масло. Вымесите тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Скатайте тесто в шар, положите в большую миску, посыпанную мукой, накройте и поставьте в теплое место. Через 2 часа тесто раскатайте и положите в смазанную жиром форму.

Мелко нарежьте лук, положите его в сковороду, добавьте несколько чайных ложек масла и обжарьте на медленном огне. Периодически во время жарки нужно добавлять в лук несколько ложек горячей воды или бульона. Грудинку нарежьте на кусочки, перемешайте с жареным луком, посолите и поперчите по вкусу. Выложите начинку на тесто и сбрызните маслом. Поставьте пиццу в духовку на 45 минут, духовку предварительно нагрейте до 180–200 °С.

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.