

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



ДУХОВКА
выпечка

Сергей Павлович Кашин

Духовка. Выпечка

Серия «Еще вкуснее и проще»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8108251

Духовка. Выпечка / [сост. С. П. Кашин].: РИПОЛ классик; Москва;

2014

ISBN 978-5-386-07334-3

Аннотация

Когда нужно приготовить что-то особенное, духовка – универсальный помощник на кухне. Она есть практически у каждой хозяйки. В этой книге вы найдете рецепты разнообразных блюд: сладкие и несладкие пироги, румяные булочки, нежнейшие бисквиты, праздничные куличи, мучные и молочные запеканки, а также многие другие изделия из теста, которые станут украшением любого стола!

Содержание

Выпечка	4
Пироги с овощами, грибами, мясом и рыбой	4
Пирог с капустой	4
Пирог с квашеной капустой и консервированной сайрой	5
Пирог с квашеной капустой, шампиньонами и красным луком	6
Пирог с брокколи и яйцом	7
Пирог из слоеного теста с сыром и болгарским перцем	7
Пирог из слоеного теста с копченой курицей и сыром	8
Пирог с филе курицы	9
Пирог со свининой и луком	9
Конец ознакомительного фрагмента.	11

Духовка. Выпечка

Составитель С. П. КАШИН

Выпечка

Пироги с овощами, грибами, мясом и рыбой

Пирог с капустой

Ингредиенты: Для теста: 1,2 кг муки, 250 г сливочного масла, 250 г сметаны, 200 мл молока, 20 г дрожжей, 2 столовые ложки сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Для начинки: 1 кг белокочанной капусты, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Для приготовления теста масло растопить на слабом огне, охладить, добавить сметану, сахар, соль и яйца, взбить миксером. Влить теплое молоко с предварительно разведенными в нем дрожжами, всыпать просеянную муку и замесить негустое тесто. Поставить его

на 35–40 минут в теплое место.

Капусту вымыть, нашинковать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить на сковороде в сливочном масле, добавить капусту, влить немного воды, посолить, поперчить и тушить под крышкой до готовности, охладить.

Тесто разделить на две части, раскатать в пласты толщиной около 1 см. Противень смазать растительным маслом, выложить один пласт теста, на него – начинку и второй пласт теста. Защипнуть края пирога, наколоть в нескольких местах вилкой. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 35–40 минут.

Пирог с квашеной капустой и консервированной сайрой

Ингредиенты: Для теста: 400–450 г муки, 200 мл кефира, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 чайная ложка растительного масла, 1 чайная ложка пищевой соды, 1 чайная ложка сахара, соль.

Для начинки: 200 г сайры (консервированной), 250 г квашеной капусты, 2 луковицы, 3 яйца (сваренных вкрутую), 2 столовые ложки сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Для приготовления начинки рыбу размять вилкой, смешать с капустой, луком и рублеными яйцами, посолить, поперчить.

Для приготовления теста яйцо взбить с кефиром, добавить предварительно растопленное и охлажденное сливочное масло, всыпать просеянную муку, соду, сахар и соль, замесить однородное, не слишком крутое тесто.

Выложить его на присыпанную мукой доску, разделить на две части, раскатать каждую в тонкий пласт. Выложить один пласт на смазанный растительным маслом противень, сверху выложить начинку и накрыть вторым пластом. Защипнуть края пирога, наколоть в нескольких местах вилкой и поставить в предварительно разогретую до 180 °С духовку на 35–40 минут.

Пирог с квашеной капустой, шампиньонами и красным луком

Ингредиенты: Для теста: 300 г пшеничной муки, 250 г сметаны, 200 г майонеза, 3 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г квашеной капусты, 300 г шампиньонов, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 красные луковицы, перец, соль.

Способ приготовления: Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Лук жарить на оливковом масле 3–5 минут, добавить грибы, капусту, посолить, поперчить и жарить до готовности. Яйца взбить со сметаной и майонезом, добавить просеянную муку

и соль, замесить миксером жидкое тесто. Вылить половину теста в смазанную маслом форму, сверху выложить начинку и залить ее оставшимся тестом. Выпекать пирог в предварительно разогретой до 180 °С духовке 30–35 минут.

Пирог с брокколи и яйцом

Ингредиенты: 500 г дрожжевого теста, 400 г брокколи, 4 яйца, 30 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Яйца (3 штуки) сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать. Брокколи вымыть, разделить на соцветия, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, тушить в течение 10 минут, добавить яйца, соль, перец, тушить до готовности, остудить.

Оставшееся яйцо взбить. Тесто разделить на две части, раскатать тонкими пластами. На один выложить приготовленную начинку, сверху положить второй, соединить края.

Изделие оставить на 10 минут в теплом месте, затем смазать верх взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 40 минут.

Пирог из слоеного теста с сыром и болгарским перцем

Ингредиенты: 500 г слоеного теста, 350 г сыра (любого), 100 мл молока, 5 стручков болгарского перца, 1 яйцо, 2 лу-

ковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать, обжарить вместе с болгарским перцем в сливочном масле, поперчить и посолить. Сыр натереть на крупной терке, смешать с охлажденными овощами. Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить в смазанную растительным маслом форму, сделав бортики. Выложить сверху начинку, разровнять и залить молоком, взбитыми с яйцом. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20–30 минут.

Пирог из слоеного теста с копченой курицей и сыром

Ингредиенты: 400 г слоеного теста, 3 луковицы, 200 г мяса копченой курицы, 150 г сыра (любого), 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка растительного масла.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить вместе с луком, охладить, добавить майонез и перемешать. Сыр натереть на крупной терке. Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный растительным маслом противень, сверху выложить приготовленную начинку и разровнять. Посыпать сыром, выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20–30 минут.

Пирог с филе курицы

Ингредиенты: Для теста: 400 г муки, 100 г сметаны, 100 г майонеза, ½ чайной ложки пищевого разрыхлителя, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для начинки: 500 г филе куриной грудки, 2 луковицы, 1 морковь, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Для приготовления начинки филе курицы промыть, пропустить через мясорубку. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Морковь и лук обжарить в растительном масле, добавить фарш, тушить под крышкой до готовности. Положить чеснок, посолить, поперчить, перемешать и охладить. Из сметаны, майонеза, просеянной муки и пищевого разрыхлителя приготовить жидкое тесто, вылить половину в смазанную маслом форму. Сверху выложить охлажденную начинку, залить оставшимся тестом. Выпекать пирог в разогретой до 200 °С духовке 40–45 минут.

Пирог со свиной и луком

Ингредиенты: 500 г дрожжевого теста, 400 г свиного фарша, 2 луковицы, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко на-

резать. Фарш и лук выложить в сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, жарить в течение 10 минут на среднем огне, остудить. Тесто разделить на две части, раскатать в тонкие прямоугольники.

На один выложить приготовленную начинку, сверху положить второй прямоугольник, соединить края. Изделие оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 30 минут.

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.