



Вкуснейшие пироги и пирожки Простые рецепты



Дарья Костина
Вкуснейшие пироги и
пирожки. Простые рецепты
Серия «Быстро, вкусно, просто»

Текст предоставлен правообладателем.

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=5728235

Вкуснейшие пироги и пирожки. Простые рецепты / Авт.-сост. Д.

Костина.: АСТ; Москва; 2011

ISBN 978-5-17-064229-8

Аннотация

Пирог – старинное кушанье, вызывающее в памяти обильные пиры и застолья; по вкусу пироги не уступают более изысканным современным кондитерским изделиям. Попробуйте приготовить какой-нибудь пирог или пирожки по предложенным ниже рецептам – и вы сами в этом убедитесь.

Содержание

Пироги, пирожки!	4
Пироги	6
Пирог банановый	6
Пирог маковый	7
Пирог миндально-шоколадный	8
Пирог шоколадный	9
Пирог на кефире	10
Пирог «Домашний»	11
Пирог с абрикосами	12
Пирог с брусникой и безе	13
Пирог с творогом и вишнями	14
Пирог с яблоками и вишнями	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Вкуснейшие пироги и пирожки. Простые рецепты

Составитель Костина Дарья

Пироги, пирожки!

Румяные, жаркие пирожки... Разве кто-нибудь сможет отказать от маленького красавца из дрожжевого теста с волшебной вкусной начинкой? А если вовнутрь спрятаны записки с пожеланиями? Или просто маленькие сюрпризы – изюминки в мясной начинке и несколько горошин перца в пироге?

Из такого простого блюда, как пирожки, легко можно создать семейный праздник, главное – желание.

Настоящий пирог начинается с правильного теста. Существует масса секретов – при замесе нужно думать о хорошем, добром, тогда пироги получаются богаче. Муку стоит просеять – это обогатит тесто кислородом, сделает его легким. Масло, яйца, молоко должны быть одной температуры, поэтому лучше заранее приготовить все необходимое, выложив из холодильника. Дрожжи стоит проверить на «жи-

вучесть» – если минут через 15 после соединения с теплой жидкостью они начали расти, тесто получится, если нет – лучше даже не начинать, пироги не порадуют. Испеченные изделия нельзя оставлять на металлическом противне – им нужна «дышащая» посуда, которая не даст тесту «вспотеть».

Наверное, у каждой хозяйки есть свой проверенный секрет, без которого пироги не будут самыми-самыми, но основная тайна заключается в желании и настроении: если подойти к тесту с хорошими мыслями, все непременно получится!

Сердце пирожка – его начинка. Тут все зависит только от фантазии: мясные фарши, грибы, печень, каши, рыба, помидоры с сыром, творог с зеленью, яйцо с рисом, черемша, капуста, горох, сладкое варенье, ягоды, мак – нет предела фантазии!

Сладкие пироги – это почти то же самое, что и торты, только с начинкой, и готовить их, как правило, легче. Это старинное кушанье, вызывающее в памяти обильные пиры и застолья; по вкусу пироги не уступают более изысканным современным кондитерским изделиям.

Попробуйте приготовить какой-нибудь пирог или пирожки по предложенным ниже рецептам – и вы сами в этом убедитесь.

Пироги

Пирог банановый

● *1½ стакана муки, 3 банана, 4 ст. ложки размягченного сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1 стакан сахара, 4 ст. ложки молока, ¼ ч. ложки соды.*

Бананы очистить от кожуры, протереть через сито или размять вилкой и смешать с размягченным маслом или маргарином. Затем добавить яйца и сахар, перемешать, всыпать просеянную с содой муку, влить молоко и еще раз перемешать.

Полученное тесто вылить в глубокую сковороду или форму, поставить в предварительно нагретую духовку и выпекать пирог в течение 30 минут при температуре 200–220 °С.

Пирог маковый

● 1 стакан муки, 150 г маргарина или сливочного масла, 4 яйца, 1½ стакана сахара, 1 стакан молока, 1¼ стакана молотого мака, сок из одного лимона, 1/5 ч. ложки соды, 1/5 ч. ложки уксуса, соль на кончике ножа.

Мак размолоть, соединить с теплым молоком и взбить с помощью миксера. Полученную массу остудить. Яичные белки отделить от желтков и взбить с солью в крепкую пену.

Размягченный маргарин смешать с лимонным соком, добавить муку, соду, погашенную уксусом, сахар и яичные желтки и хорошо перемешать. Затем, продолжая размешивать, влить молочно-маковую смесь.

Полученную массу очень тонкой струйкой влить, размешивая, во взбитые белки. Это тесто вылить на смазанный сливочным маслом или маргарином противень, поместить в нагретую духовку и выпекать на среднем огне в течение 50 минут.

Пирог миндально-шоколадный

● *Для теста:* 2 стакана муки, 150 г смальца или маргарина, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ ч. ложки соды, $\frac{1}{4}$ ч. ложки лимонной кислоты.

Для начинки: 4 яйца, 1 стакан сахарной пудры, 1 стакан молотых грецких орехов, 3 ст. ложки измельченного миндаля, 50–60 г тертого шоколада, $\frac{1}{2}$ пакетика ванильного сахара.

Муку просеять в миску, добавить размягченный маргарин или смалец, яйцо, соду и лимонную кислоту и замесить не очень густое тесто. Разделить его на две части и раскатать каждую в пласт. Одну лепешку выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, сверху положить начинку, накрыть ее оставшимся тестом и проколоть в нескольких местах вилкой.

Поместить пирог в хорошо нагретую духовку и выпекать до готовности.

Приготовление начинки. Яичные желтки отделить от белков и растереть добела с сахаром. Затем добавить молотые орехи, миндаль, шоколад и ванильный сахар и хорошо перемешать. После этого ввести взбитые в пену белки и снова осторожно перемешать.

Пирог шоколадный

● 1 стакан муки, 100 г растопленного сливочного масла, 1 стакан сахара, 4 яичных желтка, сок из половины лимона, 50–75 г шоколада, ванилин по вкусу.

Яичные желтки растереть добела с сахаром и лимонным соком, а потом взбить в пену. После этого всыпать просеянную муку и сливочное масло и замесить тесто. Выложить его в обильно смазанную маслом и посыпанную мукой форму или сковороду, поместить в предварительно нагретую духовку и выпекать на среднем огне до готовности.

Испеченный пирог вынуть из формы, остудить, покрыть растопленным шоколадом и дать ему застыть.

Пирог на кефире

● 3 стакана муки, 1 пачка (250 г) маргарина, 1 яйцо, 1 ст. ложка сметаны, майонеза или кефира, 1 стакан сахара, 1 стакан густого варенья без косточек.

Маргарин растопить, добавить яйцо, сметану и просеянную муку и замесить тесто. Разделить его на две половины: одну раскатать в пласт и выложить на противень, а вторую положить в холодильник. На раскатанную лепешку выложить ровным слоем варенье, а сверху натереть остальное тесто. Поместить пирог в предварительно нагретую духовку и выпекать на среднем огне до золотистого цвета.

Пирог «Домашний»

● 1 стакан муки, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан сметаны, $\frac{2}{3}$ ч. ложки соды, 1 ч. ложка варенья, $\frac{1}{4}$ стакана измельченных орехов.

Яйца растереть добела с сахаром и сливочным маслом, добавить сметану с размешанной в ней содой, варенье, орехи и хорошо перемешать. В полученную массу всыпать просеянную муку и вымесить тесто. Выложить его на смазанный жиром противень и выпекать в нагретой до 220–240 °С духовке в течение 30–35 минут.

Пирог с абрикосами

● 3½ ст. ложки муки, 2 яйца, ½ стакана молока, 750 г абрикосов, 1½ ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка ванилина.

Муку просеять в большую миску, сделать углубление, влить туда взбитые яйца и перемешать, чтобы получилось густое тесто. Затем постепенно ввести молоко и ванилин, чтобы получилась мягкая эластичная масса. Абрикосы вымыть и разделить на половинки, удаляя косточки.

Масло положить в низкую форму размером 20 × 30 см или в сковороду, поставить ее на две минуты в разогретую до 200 °С духовку, вынуть и уложить в нее половинки абрикосов срезом вниз. Залить фрукты тестом, снова поместить форму в духовку и выпекать в течение 30–35 минут, пока пирог немного не поднимется.

Готовое изделие выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой, разрезать на порционные кусочки и подать со взбитыми сливками, сметаной или мороженым.

Пирог с брусникой и безе

● 2–2½ стакана муки, 200 г размягченного маргарина или сливочного масла, 2–3 яйца, 1½ стакана сахара, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка уксуса, 1 стакан брусники.

Яичные белки отделить от желтков и взбить с 3–4 столовыми ложками сахара в крепкую пену.

Маргарин растереть с яичными желтками и половиной стакана сахара, затем добавить муку и погашенную уксусом соду и замесить тесто. Отделить от него примерно пятую часть, разделить ее на 2–3 кусочка и положить их в морозилку. Остальное тесто выложить на противень и разровнять.

Бруснику промыть, обсушить, перемешать с оставшимся сахаром и равномерно разложить поверх теста. Покрыть ягоды белковой массой, а сверху потереть на терке вынутое из морозилки тесто.

Пирог накрыть фольгой, поставить в нагретую до 250 °С духовку, уменьшить огонь и выпекать при температуре 180–200 °С в течение 10 минут. Затем снять фольгу и печь пирог еще 10–15 минут.

Пирог с творогом и вишнями

● **Для теста:** 1¼ стакана муки, ½ ч. ложки соды, 3 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки: 3 стакана сладких вишен, 500 г обезжиренного творога, тертая цедра с одного лимона, 3 ст. ложки молотых орехов, 2 ст. ложки крахмала, ½ ч. ложки соды, 1½ стакана сахара, 3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. ложка корицы, молотая гвоздика на кончике ножа, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Из перечисленных продуктов приготовить песочное тесто на соде и поставить его в холодильник.

Приготовление начинки. Вишни вымыть и удалить косточки. В посуду с творогом добавить цедру, орехи, просеянный крахмал, соду, обычный и ванильный сахар, корицу и гвоздику и хорошо перемешать. Затем яичные желтки отделить от белков, соединить с творогом, добавить вишни и снова перемешать. Белки взбить в крепкую пену и осторожно соединить с творожной массой.

Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, выложить на смазанный маслом противень или сковороду так, чтобы получились небольшие бортики. На тесто выложить творожную начинку, накрыть пирог фольгой, поставить в нагретую до 180 °С духовку и выпекать около часа. Готовый пирог остудить. Вырезать из бумаги шаблоны в виде вишен с

хвостиками, положить на пирог, посыпать его сахарной пудрой и снять шаблон.

Пирог с яблоками и вишнями

● 3 яблока, 2½ стакана свежих вишен, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 4 яйца, 2 яичных желтка, ½ стакана сахара, 3 ст. ложки муки, 2½ стакана молока, 1–2 ст. ложки сахарной пудры.

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.