

пирог и пирожки

с овощной, мясной,
рыбной и сладкой начинками

50
рецептов



Содержание

Пирожки

Пирожки с рисом и яйцами	4
Слоеные пирожки с капустой	5
Картофельные пирожки с грибами	6
Пирожки с сыром и маслом	7
Сырные пирожки	8
Пирог с кислой капустой и грибами	9
Пирожки с семгой	10
Пирожки «Самса» (по-киргизски)	11
Пирожки с ливером	12
Пирожки с куриным филе, яйцами и грибами	13
Пирожки-«минутка»	14
Пирожки «ассорти»	14

Пироги

Пирог с капустой	15
Пирожки с грибами «губники»	15



Пирог с гречневой кашей и грибами	16
Блинный пирог с шампиньонами	17
Пирог с грибами и зеленым луком	18
Пирог с помидорами и грибами	19
Закрытый пирог с грибами и зеленью	20
Пирог с осетриной	21
Кулебяка с осетриной, семгой и судаком	22
Пирог с соленым салом и зеленым луком	23
Пирог с телячьей печенью	24
Пирог слоеный с курицей и сыром	25
Пирог с грибами и курицей в заварном тесте	26
Слоеный пирог с грибами, курицей и свеклой	26
Пирог яичный с бужениной	27
Куриный пирог с помидорами	27
Блинчатый пирог с курицей и с сыром	28
Слоеный пирог с курицей, луком и сыром	29
Закрытый пирог с начинкой из курицы, риса и грибов	30
Пирог с помидорами	31
Пирог с куриной печенью и огурцами	32
Картофельный пирог	33



Сладкие пироги

Открытый пирог с творогом	34
Тертый пирог из овсяных хлопьев с медом	35
Изюмный пирог	36
Пирог с курагой и орехами	37
Пирог с персиками	38
Пирожки с вареньем (повидлом)	38
Яблочный пирог	39
Сливовый пирог	39
Пирог с лимонной начинкой	40
Яблочный пирог с ванильным мороженым	41
Пирог из печенья с творожной начинкой	42
Пирог песочный со смородиной, грушей и курагой	43
Пирог с сухофруктами и орехами	44
Песочный пирог с яблоками, сливой и смородиной	45
Ленивый пирог	46
Клубничный пирог	47

Пирожки с рисом и яйцами

1. Два яйца сварить вкрутую. Рис промыть. Сварить в соленой воде. Смешать с мелко нарубленными яйцами, маслом. Посолить по вкусу. Можно добавить рубленой зелени.
2. Размягчить масло. Добавить сметану, два яйца, сахар, соль, соду. Размешать до однородной массы и, постепенно добавляя муку, быстро вымесить крутое тесто.
3. Готовое тесто разделить на несколько частей и раскатать из них небольшие круглые лепешки. В центр каждой положить начинку и аккуратно защипнуть края. Дать пирожкам немного подняться.
4. Выложить пирожки на противень и смазать их взбитым яйцом. Выпекать в духовом шкафу до готовности.

Состав:

500 г муки
100 г сахара
3 ст. л. сливочного масла
200 г сметаны
5 яиц
100 г риса
50 г масла
сода на кончике ножа
соль



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 6

Слоеные пирожки с капустой

Состав:

400 г муки
200 г сливочного масла
2 яйца
200 г капусты
2 головки репчатого лука
перец
соль

1. Смешать 100 мл воды и 150 г муки (остальную муку использовать при посыпании на стол). Раскатать тесто толщиной 1 см. Масло перемыть в холодной воде. На раскатанное тесто положить кружок масла, оно должно иметь диаметр в 2 раза меньше. Раскатать на гладкой доске. Накрывать салфеткой. Охладить 15 мин.

2. Тесто сложить втрое или вчетверо. Снова раскатать до прежнего диаметра. Снова накрыть салфеткой и охладить. Повторить процедуру еще 6 раз. Это займет около 2 ч. При раскатке теста масло не должно таять или, наоборот, сильно застывать. Раскатать тесто, сделать пирожки. Положить на железный лист, слегка смоченный водой. Намазать верх пирожков желтком, сбрызнуть с водой и маслом.

3. В духовку ставить сразу из холодного места. Духовка не должна быть холодной или слишком прокаленной. Подождать до подрумянивания пирожков, около 15 мин.

4. Для начинки. Капусту нашинковать. Посолить. Через 5–10 мин выжать. Лук нарезать и обжарить. Добавить в капусту и обжаривать до мягкости. Остудить. Яйца сварить вкрутую, нарезать, добавить в начинку. Поперчить. Размешать.

Время приготовления: 2 ч 30 мин

Количество порций: 6

