



Блюда из лаваша и готового теста

Удачная находка для каждой хозяйки



elcembri.ro

Арина Гагарина
Блюда из лаваша и готового теста
Серия «Кулинария (Клуб семейного досуга)»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6978787

*Блюда из лаваша и готового теста / Арина Гагарина: «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»;
Белгород, Харьков; 2014
ISBN 978-966-14-7221-0*

Аннотация

Конвертики, трубочки, пирожки, рулеты, торты, десерты, запеканки, штрудели... Лаваш – это универсальный продукт и настоящая палочка-выручалочка для хозяек! Из него можно быстро и без лишних хлопот приготовить массу вкусных и разнообразных блюд. Можно...

Содержание

Блюда из лаваша	6
Рецепты лепешек	6
Лаваш армянский бездрожжевой	6
Лаваш армянский дрожжевой	7
Лаваш на кефире	7
Лаваш грузинский	8
Лаваш армянский дрожжевой со сливочным маслом	8
Лаваш домашний	9
Зеленый лаваш	9
Томатный лаваш	10
Сырный лаваш	10
Кунжутный лаваш	10
Тортилья с томатной пастой	11
Тортилья классическая	11
Изделия из лаваша	13
Пицца из лаваша с колбасой	13
Пицца из лаваша с грибами	13
Закрытая пицца из лаваша	14
Пицца «Гости на пороге»	14
Пицца алтайская	14
Пицца-лазанья	15
Мясной пирог с лавашем	15
Кулебяка быстрая	16
Ёка	16
Сырные конвертики	17
Жареный лаваш с картофелем и фаршем	17
Лаваш с копченым сыром	18
Лазанья ленивая	18
Ачма на скорую руку	19
Хачапури из лаваша	19
Тарталетки из лаваша	20
Мясные лодочки	20
Пирог сырный	21
Постный лаваш с грибами	21
Ленивый хычин	21
Конвертики с сыром	22
«Мешочки» из лаваша	22
Пирог из лаваша	23
Пирожки с яблоками	23
Пирожки с картофелем	24
Мясо с соусом в лаваше	24
Воскресный пирог	25
Пирог-лаваш с луком	25
Лаваш с сыром	26
Пирог из лаваша с баклажанами и помидорами	26
Сладкий пирог	27

Быстрые пирожки с творогом и эстрагоном	27
Быстрые пирожки с сыром	27
Быстрые пирожки с паштетом	28
Быстрые пирожки с колбасой	28
Торт закусочный	29
Торт закусочный с грибами	29
Пирог «Нежный»	30
Пирог с ветчиной	30
Острый мексиканский пирог	31
Пирог на завтрак	31
Ленивая баница	31
Ленивый «Наполеон» из лаваша	32
Творожный торт из лаваша	32
Десерт к чаю	33
Лаваш со шпинатом и сыром	33
Буррито	34
Буррито с шампиньонами	34
Буррито с мясным фаршем	35
Буррито вегетарианское	35
Буррито с омлетом	35
Буррито с фасолью, рисом, мясом и помидорами	36
Быстрый хачапури	36
Горячий завтрак в лаваше	37
Блинчики овощные	37
Лавашные блинчики с творогом	38
«Розочки» из лаваша	38
Слоеный пудинг	38
Тилапия в лаваше	39
Пирог со шпинатом и сыром фета	40
Пирог творожный	40
Пирог с творогом и яблоками	41
Борани с овощами	41
Запеканка постная	42
Запеканка с беконом в лаваше	42
Запеканка из лаваша с тыквой и яблоками	43
Слоеная запеканка из лаваша с бананами и орехами	43
Грибная запеканка в лаваше	44
Запеканка грибная	44
Запеканка с фаршем и грибами	45
Гречаники в лаваше	45
Сардельки в лаваше	45
Мясная вертута из лаваша	46
Вертута с халвой и орехами	46
Вертута с тыквой	47
Штрудель на скорую руку с грушей	47
Ленивый штрудель с маком	48
Пирожки с творогом	48
Пирожки с мясом	48
Пирог с курагой	49

Творожный пирог	49
Конвертики из лаваша с грушей и шоколадом	50
Жареный лаваш со шпротами	50
Чебуреки из лаваша	51
Яичница в лаваше	51
Торт из лаваша	52
Обед в лаваше	52
Лаваш пикантный	52
Мясной рулет на скорую руку	53
Рулет с сыром фета	53
Крабовый рулет	54
Запеченные рулеты с семгой в лаваше	54
Рулет из лаваша с корейскими закусками	55
Рулет с морковью по-корейски	55
Конец ознакомительного фрагмента.	56

Блюда из лаваша и готового теста

Составитель Арина Гагарина

Блюда из лаваша



Рецепты лепешек

Лаваш армянский бездрожжевой



Что понадобится: 3 стакана муки, 1 стакан горячей воды, ½ ч. л. соли



Всё очень просто!

Растворить соль в горячей воде. Муку насыпать горкой в глубокую миску и в углубление небольшими порциями влить соленую воду. Вымесить руками тесто до однородного состояния, пока не будет отставать от рук. Накрыть влажной салфеткой и дать «отдохнуть» 20—30 минут. Нагреть на среднем огне сухую сковороду. Отщипнуть от теста кусочек размером с куриное яйцо, раскатать в тонкую лепешку и выложить на сковороду. Как только на поверхности появятся пузырьки, перевернуть лепешку на другую сторону и также поджарить. Когда лепешка будет готова, снять ее лопаткой и переложить на деревянную доску. Сбрызнуть холодной питьевой водой и накрыть чистым полотенцем. Таким же образом выпечь все изделия из оставшегося теста и выложить друг на друга стопкой, как блинчики.

Лаваш армянский дрожжевой



Что понадобится: *2½ стакана муки, 1 ст. л. дрожжей, 1 стакан теплой воды, 1 ст. л. соли*



Всё очень просто!

Замесить тесто из воды, муки и дрожжей, посолить. Когда тесто поднимется, сформовать шарики. Раскатать их в тонкие лепешки и выпекать на сковороде без добавления масла в течение 10—20 секунд с каждой стороны (как только начнут появляться пузырьки, нужно перевернуть на другую сторону). Готовые лепешки выложить стопочкой на влажную салфетку и накрыть влажной салфеткой. Как вариант – вместо салфеток можно поставить возле тарелку с водой. Готовые лепешки после остывания хранить в полиэтиленовых пакетах.

Лаваш на кефире



Что понадобится: *2½ стакана муки, 1 стакан кефира, 1 ст. л. рафинированного растительного масла, 1 ч. л. соды, 1 ч. л. соли*



Всё очень просто!

Кефир немного подогреть до комнатной температуры. Добавить остальные ингредиенты и вымесить тесто так, чтобы оно не прилипло к рукам (при необходимости добавить немного муки). Убрать тесто в теплое место минут на 30, накрыть полотенцем. Затем обмять.

Отрезая по кусочку, раскатывать тесто в небольшие лепешки толщиной 1 мм (чем тоньше, тем лучше). Выпекать на сухой сковороде на сильном огне в течение 10 секунд с двух сторон.

Лаваш грузинский



Что понадобится: *1½ стакана муки, 1 ст. л. пекарского порошка, 1 ч. л. сухих дрожжей, 2 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли, ½ стакана теплой воды, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. меда*



Всё очень просто!

В просеянную муку положить соль, сахар. В теплой воде развести мед. В стакан с разведенным медом добавить дрожжи. Все перемешать, оставить на 10 минут. В муку добавить пекарский порошок и перемешать. Влить медово-дрожжевую воду в муку и замесить гладкое тесто. Оставить на 1 час. Не используя скалку, растянуть тесто по всему противню. Накрывать его пищевой пленкой, дать подойти около 30 минут. Нагреть духовку до 180 °С. Подготовить лед. Поставить противень с лавашем в духовку, выложить на нижний противень 5—6 кубиков льда и очень быстро закрыть дверцу. Выпекать до румяной корочки, около 10—15 минут. Лаваш получается невероятно вкусным – хрустящим снаружи и мягким внутри.

Лаваш армянский дрожжевой со сливочным маслом



Что понадобится: *2½ стакана муки, 20 г свежих или 8 г сухих дрожжей, 50 г сливочного масла, 1 стакан воды, соль по вкусу*



Всё очень просто!

Замесить тесто из воды, муки, соли, размягченного сливочного масла и дать подойти. Затем разделить на небольшие шарики диаметром 5—6 см, раскатать в блины толщиной 1—2 мм и жарить на сковороде на сильном огне по 10—15 секунд с каждой стороны, стараясь не пересушить лаваш. Выложить готовые лаваша между двумя влажными салфетками.

Лаваш домашний



Что понадобится: *2½ стакана пшеничной муки, 1½ стакана воды, 1 ст. л. растительного масла, ½ ч. л. куркумы, ½ ч. л. сушеного базилика, 2 ч. л. соли*



Всё очень просто!

В муку добавить куркуму и базилик, тщательно перемешать. Замесить тесто, добавляя воду и растительное масло, и оставить его «отдохнуть» на 30 минут, затем разделить на 3 равные части. Каждую раскатать в тонкую «колбаску» и разделить на 8—10 частей. Пока работаете с одной частью, другие нужно накрыть полотенцем или пищевой пленкой. Раскатать лепешки по диаметру сковороды (чем тоньше, тем лучше). Обжарить каждый лаваш с двух сторон на сухой сковороде на слабом огне.

Зеленый лаваш



Что понадобится: *250 г пшеничной муки, 1 пакетик сухих дрожжей, 1 ч. л. жидкого меда, 1 ч. л. соли, 2 ч. л. смеси прованских трав, 6 ст. л. растительного масла, ½ стакана теплой воды, 2 ч. л. оливкового масла*



Всё очень просто!

Муку просеять через сито в большую миску и тщательно смешать с дрожжами. Добавить мед, соль, травы, растительное масло и воду. Все ингредиенты перемешивать в течение 5 минут с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем на самой высокой скорости до получения гладкого теста. Посыпать мукой, накрыть и поставить в теплое место, пока оно не подойдет (около 15 минут). Тесто вынуть из миски и еще раз немного вымесить на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой. Раскатать из теста две овальные лепешки (25×15 см). Каждый лаваш выложить на противень, покрытый бумагой для выпечки. Тесто еще раз накрыть и поставить в теплое место для подъема (еще 15 минут). Пальцем сделать в лепешках углубления и смазать оливковым маслом. Выпекать лаваш в предварительно нагретой духовке при температуре 200—220 °С 15—20 минут. Лаваш снять с бумаги, на которой он выпекался, и выложить остывать на решетку.

Томатный лаваш



Что понадобится: *2½ стакана муки, 10 г свежих или сухих дрожжей, 1 стакан томатного сока, специи, соль по вкусу*



Всё очень просто!

Томатный сок посолить, добавить специи. Если сок очень густой, разбавить водой. Добавить дрожжи. Тщательно перемешать до растворения дрожжей. Добавить муку. Замесить тесто и поставить в теплое место. Когда поднимется, осадить. Разделить тесто на небольшие шарики и поставить на 10 минут в теплое место, чтобы снова поднялось. Затем разделить на небольшие кусочки и раскатать очень тонкие лепешки. Жарить на сухой нагретой сковороде по 30 секунд с каждой стороны.

Сырный лаваш



Что понадобится: *1 стакан муки, ½ стакана воды, 10 г свежих дрожжей, ½ ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, 50 г сливочного масла, 80 г сыра*



Всё очень просто!

Дрожжи развести в воде, добавить соль, сахар и мягкое сливочное масло. Положить тертый сыр, муку, замесить тесто и дать подойти. Разделить на порционные кусочки, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 10 минут. Раскатать тесто в очень тонкие пласты (толщиной 2—3 мм), посыпая мукой. Обжарить с двух сторон на сухой сковороде в течение 20—30 секунд.

Кунжутный лаваш



Что понадобится: *2½ стакана муки, 15 г свежих дрожжей, 1 стакан воды, 50 г сливочного масла, соль, 1 ч. л. сахара, 3 ст. л. кунжута*



Всё очень просто!

Развести дрожжи, сахар, соль в чуть теплой воде. Добавить муку и масло. Поставить тесто в теплое место, чтобы подошло (тесто должно увеличиться в объеме примерно в 2 раза). Затем разделить тесто на кусочки. Накрыть их салфеткой и оставить на 10—15 минут в теплом месте. Затем каждый кусочек раскатать очень тонко (1—2 мм) на посыпанной мукой рабочей поверхности. Посыпать каждую лепешку кунжутом и еще раз пройтись скалкой, чтобы «утопить» кунжут в тесто. Жарить на хорошо нагретой сухой сковороде сначала кунжутную сторону, а как только побелеет и появятся пузыри (примерно 30 секунд), перевернуть и жарить еще 20 секунд. Не пересушивать.

Тортилья с томатной пастой



Что понадобится: *1 стакан пшеничной муки, 1 стакан кукурузной муки, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. соды, 2 ст. л. растительного масла, ⅔ стакана молока, 1½ ч. л. томатной пасты*



Всё очень просто!

Соединить все ингредиенты и замесить тесто. Завернуть в пакет и положить в холодильник на 20—30 минут, затем оторвать кусочек теста, скатать шарик и раздавить его между ладонями. Тесто не должно липнуть к рукам (если липнет, добавить муки), и по краям не должно быть трещин (если есть, нужно добавить немного молока). Разделить тесто на 6 шариков. Не используемые шарики хранить в пакете, так как тесто быстро сохнет. Каждый шарик раскатать в лепешку толщиной 2 мм. Лепешки обжарить на сухой сковороде на сильном огне по 30—40 секунд с каждой стороны.

Тортилья классическая



Что понадобится: *2 стакана муки, 50 г сливочного масла, ¼ стакана молока или воды, 1 ч. л. разрыхлителя, ½ ч. л. соли, ½ ч. л. сахара*



Всё очень просто!

Смешать в чашке муку, соль, сахар и разрыхлитель. Добавить тертое холодное сливочное масло. Растереть руками или лопаткой, можно блендером, до состояния крошки. Постепенно добавить молоко или воду и замесить довольно мягкое (мягче, чем на вареники) тесто. Разделить его на равные кусочки. Каждый кусочек раскатать в лепешку толщиной 2—3 мм. Если получатся неровными, обрезать с помощью тарелки до одинакового размера. Жарить на сухой сковороде по 1 минуте с каждой стороны. Готовые тортильи выложить стопкой, накрыть любым плоским грузом, чтобы они были плоскими, без воздушных бугорков, которые образуются благодаря разрыхлителю. Накрыть полотенцем. Если не планируете использовать сразу, обязательно уложите их в пакет. В холодильнике можно хранить несколько дней, а в морозильной камере – до 2 месяцев. Если тортильи подсохнут и будут ломаться, перед использованием их следует прогреть в микроволновой печи.

Изделия из лаваша

Пицца из лаваша с колбасой



Что понадобится: 2 листа тонкого лаваша, 300 г сыра, 300 г вареной колбасы, 4 соленых огурца, 2 помидора, ½ пучка зелени, по 3 ст. л. майонеза и кетчупа



Всё очень просто!

Колбасу, огурцы, помидоры нарезать кубиками. Зелень нарубить. Сыр натереть на мелкой терке. Форму застелить бумагой для выпекания, выложить развернутый лист лаваша и немного смазать его майонезом в центре, второй лист положить крест-накрест и смазать кетчупом. Выложить колбасу, огурцы и немного смазать майонезом. Завернуть лаваш, смазать немного майонезом и посыпать тертым сыром. Поставить в нагретую до 200 °С духовку на 10—15 минут.

Пицца из лаваша с грибами



Что понадобится: 1 толстый лаваш, 5—6 шампиньонов, 1 стручок сладкого перца, 1—2 помидора, 3 ст. л. томатной пасты или кетчупа, 2 ст. л. подсолнечного масла, 100 г консервированного зеленого горошка, сушеная зелень петрушки и укропа, майонез, паприка, соль по вкусу



Всё очень просто!

Если лаваш слишком толстый, разрезать его на 2 части. Лаваш положить на большую тарелку, смазать кетчупом или томатной пастой. Вымыть грибы и овощи. Очистить и нарезать грибы. Мелко нарезать помидоры и сладкий перец. Обжарить овощи и грибы на подсолнечном масле, сок помидоров немного уварить. Выложить овощную смесь на лаваш и украсить зеленым горошком. Посолить, сделать решетку из майонеза, посыпать зеленью укропа, петрушки и паприкой, поставить пиццу в микроволновую печь и готовить при средней мощности в течение 3 минут.

Закрытая пицца из лаваша



Что понадобится: 1 толстый лаваш, 1 плавленый сырок, 4 сосиски, 1 помидор, 1 луковица, 2 ст. л. майонеза, ½ пучка зелени укропа



Всё очень просто!

Обжарить лук. Лаваш разрезать вдоль пополам. Смазать лаваш майонезом, выложить лук, нарезанные сосиски, тертый сырок, кружочки помидора и посыпать измельченным укропом. Еще раз смазать майонезом, накрыть верхней частью лаваша и немного прижать. Поставить в микроволновую печь на 8—10 минут.

Пицца «Гости на пороге»



Что понадобится: 5 листов тонкого лаваша, 100 г вареной колбасы, 250 г копченой колбасы, 300 г сыра, 6 шт. маринованных грибов, 4 ст. л. грибного соуса, 4 ст. л. молока или сливок, 4 яйца, молотый красный перец и специи по вкусу



Всё очень просто!

Натереть на крупной терке колбасу копченую, вареную, 250 г сыра (остальной сыр натереть на средней терке для посыпки). Грибы маринованные натереть на крупной терке, добавить специи, соус, яйца, все перемешать, влить молоко. Форму смазать растительным маслом, выложить лист лаваша, на него – равномерно начинку и повторить 5 раз. Верхний слой начинки посыпать оставшимся сыром и красным перцем (острым или сладким – по желанию). Поставить в нагретую до 220 °С духовку на 30 минут.

Пицца алтайская



Что понадобится: 1 толстый лаваш, 100 г сливочного масла, 2—3 зубчика чеснока, 250—300 г копченых сосисок, 200 г шампиньонов, 150—200 г сыра, 1 стручок сладкого перца, 2 ст. л. кетчупа, ½ пучка зелени



Всё очень просто!

Снять верхний тонкий слой лаваша. Выложить мелкими кусочками по кругу сливочное масло и посыпать мелко нарубленным чесноком и нарезанными кружочками копчеными сосисками. Посыпать нарезанным ломтиками сладким перцем, полить кетчупом и посыпать зеленью (петрушкой, укропом, кинзой – по вкусу). Выложить шампиньоны, нарезанные вдоль, и посыпать тертым сыром. Можно украсить кружочками помидора. Поставить пиццу в микроволновую печь или духовку на 5—7 минут.

Пицца-лазанья



Что понадобится: 6 листов тонкого лаваша, 200 г грибов, 1 отварное куриное филе, 5 помидоров, 200 г сыра, 1 пачка майонеза, прованские травы по вкусу



Всё очень просто!

Из лаваша вырезать круги, приложив тарелку и обрезав лишнее острым ножом. Грибы поджарить. Филе пропустить через мясорубку. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, нарезать кружочками. Сыр натереть. Выложить в круглую форму для запекания ингредиенты в следующем порядке: лаваш, грибы, лаваш, мясо, лаваш, помидоры; повторить процедуру еще раз. Каждый слой смазать майонезом. Слой из мяса посыпать смесью прованских трав. На верхний слой выложить помидоры, смазать майонезом и обильно посыпать сыром. Запекать в духовке 20—25 минут.

Мясной пирог с лавашем



Что понадобится: 2 листа лаваша, 400 г мяса, 1 морковь, 1 луковица, 1½ стакана кефира, 1 яйцо, 200 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени, 1 ч. л. томатной пасты, соль, специи по вкусу



Всё очень просто!

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить. Обжарить с луком и морковью в течение 10 минут. Добавить специи по вкусу и 1 ч. л. томатной пасты. Подготовленное мясо пропустить через мясорубку. Остывший фарш смешать с зеленью и тертым сыром. Форму выложить лавашем так, чтобы он заходил на бортики, сверху – половину фарша. Кефир размешать с яйцом. Разорвать второй лист лаваша на части и окунуть в кефир. Смоченные кусочки лаваша немного размять и выложить на фарш. Сверху выложить оставшийся фарш и лаваш. Смазать кефиром, положить несколько кусочков сливочного масла и поставить в нагретую до 240 °С духовку на 10—15 минут.

Кулебяка быстрая



Что понадобится: 2 листа тонкого лаваша, 400 г слоеного теста, 2 отварных яйца, 200 г шампиньонов, 200 г сыра, 200 г куриного фарша, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, молотый черный перец, соль по вкусу



Всё очень просто!

Грибы нарезать ломтиками и обжарить на сковороде без добавления масла. В готовые грибы (когда выпарится вся жидкость) добавить перец, соль, чеснок. Измельченный лук смешать с фаршем. Сыр и яйца натереть на крупной терке и перемешать. Один пласт слоеного теста раскатать в прямоугольник. Лаваш нарезать по форме пласта теста. На пласт теста выложить обжаренные грибы. Накрыть листом лаваша. Лист лаваша намазать куриным фаршем с луком. На куриный фарш выложить лист лаваша, а на него – сыр с яйцами. Далее повторить слои: лаваш, фарш с луком, лаваш, сыр с яйцом. Верхний слой (сыр с яйцом) закрыть вторым пластом слоеного теста. Края тщательно подвернуть и защипнуть, чтобы не было дырочек и разрывов. Сделать крестообразные надрезы (не глубокие!), поставить в нагретую до 180 °С духовку на 25 минут. Готовый пирог охладить.

Ёка



Что понадобится: ½ листа тонкого лаваша, 1 яйцо, 30 г сулугуни, 25 г сливочного масла, ½ пучка зелени, соль по вкусу



Всё очень просто!

Сыр натереть на мелкой терке. В глубокую тарелку налить холодную воду и растворить в ней немного соли. Окунуть в воду лаваш (буквально на 2 секунды, чтобы не порвался). В сковороде нагреть сливочное масло и обжарить лаваш с двух сторон. Снова перевернуть и сразу вбить сырое яйцо, посыпать сыром. Свернуть треугольником, загибая края лаваша так, чтобы не вытекло яйцо. Выложить на тарелку, украсить зеленью.

Сырные конвертики



Что понадобится: 2—3 листа тонкого лаваша, 2 плавящихся сырка, 2 зубчика чеснока, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, ½ пучка зелени укропа



Всё очень просто!

Очистить и измельчить чеснок. Плавящиеся сырки нарезать брусочками. Лаваш разрезать на квадраты со стороной 10 см. На каждый квадрат выложить кусочек плавленого сырка, чеснок, укроп. Свернуть лаваш конвертиком (как блинчики). Яйца взбить венчиком. На нагретую сковороду выложить сливочное масло и чеснок. Конвертики обмакнуть в яйцо и выложить на сковороду. Обжарить на сильном огне с двух сторон до золотистого цвета. Готовые конвертики посыпать рубленой зеленью.

Жареный лаваш с картофелем и фаршем



Что понадобится: 1 лист тонкого лаваша, 4 картофелины, 300 г мясного фарша, 2 помидора, 200 г сыра, 100 г зеленого лука, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу



Всё очень просто!

Картофель отварить, очистить и нарезать. Фарш посолить, поперчить и поджарить. Нарезать сыр, помидоры, измельчить зеленый лук. Лист лаваша разрезать на 4 части. На

каждую выложить картофель, фарш, зеленый лук, помидоры и ломтики сыра, свернуть рулетом и жарить на растительном масле по 3 минуты с каждой стороны. Подавать сразу, пока лаваш хрустящий.

Лаваш с копченым сыром



Что понадобится: 5 листов тонкого лаваша, 1 кг копченого сыра, 3 отварных яйца, 3 зубчика чеснока, 1 помидор, 1 пучок зелени укропа, 4 ст. л. растительного масла



Всё очень просто!

Сыр нарезать кубиками. Укроп и чеснок нарубить. Измельчить вареные яйца. Помидор нарезать мелкими кубиками. Все перемешать. Листы лаваша разрезать на 3 части. На каждую выложить начинку, свернуть конвертиком и обжарить с обеих сторон на сковороде с маслом на среднем огне. Подавать горячими, пока сыр расплавленный.

Лазанья ленивая



Что понадобится: 2 листа тонкого лаваша, 700 г куриного мяса, 3 луковицы, 8 помидоров, 3 ст. л. жареных грибов с луком, 100 г сливочного масла, 4 ст. л. муки, 1 л молока, 100 г тертого сыра, ½ пучка зелени укропа, 3 ст. л. растительного масла, перец, соль по вкусу



Всё очень просто!

Лук нарезать полукольцами. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать тонкими кольцами. Куриное мясо мелко нарезать, посолить, добавить специи. На одной сковороде до полуготовности обжарить $\frac{2}{3}$ лука и добавить помидоры, зелень, соль, специи, протушить. На второй сковороде обжарить до полуготовности курицу, добавить оставшийся лук и жарить до готовности лука. Слить выделившийся сок. Растопить сливочное масло и порциями добавить муку, хорошо вымешивая. Затем тонкой струйкой влить молоко, размешать, чтобы не было комочков, добавить соль, специи и варить на слабом огне до консистенции сметаны. Противень обильно смазать подсолнечным маслом, выложить лаваш, смазать соусом, выложить равномерно половину овощной начинки, половину куриного мяса, накрыть вторым лавашем, повторить. По краю выложить жареные грибы, посыпать сыром. Полить все соусом и аккуратно свернуть рулетом. Снова полить соусом и поставить в нагретую

тую до 160—170 °С духовку минут на 10. Затем вылить овощной бульон и снова поставить в духовку на 10 минут.

Ачма на скорую руку



Что понадобится: 1 упаковка ливанского лаваша, 200 г творога, 200 г сыра, 1 ст. л. майонеза, 1 яйцо, ½ пучка зелени, 4 ст. л. растительного масла, соль по вкусу



Всё очень просто!

Творог смешать с майонезом и рубленой зеленью. Яйцо взбить с солью. Сыр натереть. Нагреть в сковороде растительное масло. Смочить водой первый лист лаваша и выложить на сковороду. Поверх него выложить творог и накрыть вторым листом лаваша. Затем выложить сыр и тоже накрыть лавашем. Содержимое сковороды залить взбитым яйцом, накрыть крышкой и жарить на среднем огне до готовности.

Хачапури из лаваша



Что понадобится: 2 упаковки тонкого лаваша, 500 мл кефира, 2 яйца, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли, 600 г нежирного творога, 350 г сыра, 20 г сливочного масла



Всё очень просто!

На смазанную растительным маслом глубокую сковороду или прямоугольный лоток для выпекания выложить лист лаваша, чтобы края поднимались сантиметров на 5. Выложить слоями смоченный в смеси подсоленного кефира с яйцами и небольшим количеством растительного масла кусок лаваша, сверху – слой творога пополам с тертым сыром. Так выложить 3—4 слоя, края последнего большого листа подвернуть под нижний, чтобы получился закрытый пирог. Залить пирог остатками кефира, посыпать сыром, проколоть в нескольких местах вилкой, выложить кусочки сливочного масла. Поставить в духовку, нагретую до 200 °С, и запекать до румяной корочки.

Тарталетки из лаваша



Что понадобится: 3 листа тонкого лаваша, 2 яйца



Всё очень просто!

Для приготовления тарталеток понадобятся силиконовые или железные формочки (хорошо подходят формочки для кексов-маффинов). Каждый лист лаваша разрезать на квадраты со стороной примерно 10 см. Лист стандартного лаваша разрезать вдоль на 3 части. Затем, при необходимости, обрезать закругленные края и разрезать полоски на квадраты. Яйца слегка взбить. Для приготовления одной тарталетки понадобятся два квадрата лаваша. Смочить их в яйце с одной стороны. Можно пользоваться специальной кисточкой. Также можно обмакнуть одну сторону одного из квадратов в яйцо, а затем потереть листы лаваша друг о друга, равномерно распределяя яйцо по поверхности. Сложить квадраты друг на друга по диагонали смазанной стороной вверх. Уложить заготовку в формочку. Заполнить все формочки лавашем и поставить на противень. Поместить в верхнюю часть нагретой до 220 °С духовки. Запекать тарталетки 5—10 минут, контролируя, чтобы края подрумянились, но не подгорели. Духовку выключить и оставить тарталетки в духовке еще на 10 минут.

Мясные лодочки



Что понадобится: 1 лист тонкого лаваша, 300 г мяса, 300 г сыра, 1 помидор, $\frac{1}{3}$ стакана кефира, 1 яйцо, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ пучка зелени, перец, соль по вкусу



Всё очень просто!

Мясо нарезать кусочками и обжарить с луком и помидором. Посолить, поперчить и добавить рубленую зелень. Мясо пропустить через мясорубку или измельчить в комбайне. Яйцо смешать с кефиром. Лаваш окунуть в кефир на несколько секунд. Расстелить лаваш на противне, посыпать тертым сыром. Сверху выложить фарш и свернуть рулетом. Поставить блюдо в духовку на 10 минут и выпекать при температуре 240 °С до готовности.

Пирог сырный



Что понадобится: *1 лист тонкого лаваша, 250 г сыра, 1½ стакана кефира, 2 яйца*



Всё очень просто!

Яйца взбить с кефиром. Лист лаваша разорвать пополам. Половину листа полить 2—3 ст. л. кефирной смеси и равномерно распределить кулинарной кистью. Подготовить так же вторую половину лаваша. Выложить одну часть лаваша в форму для выпекания (форма должна быть меньшего размера, чем лаваш). Отлить ⅓ стакана кефирной смеси. Оставшуюся кефирную массу смешать с тертым сыром. Половину сырной массы выложить в форму, накрыть второй половиной лаваша и подвернуть его края под начинку. Выложить вторую часть сырной массы и накрыть краями нижнего листа лаваша. Сверху полить оставшейся кефирной массой. Поставить в духовку и запекать при температуре 200—220 °С, пока не подрумянится.

Постный лаваш с грибами



Что понадобится: *1 лист лаваша, 150 г свежих грибов, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла*



Всё очень просто!

Лук нарезать кольцами и обжарить на растительном масле. Добавить нарезанные грибы и жарить до готовности. Разделить лист лаваша на 3 части. На каждую выложить грибную начинку, завернуть и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

Ленивый хычин



Что понадобится: 1 лист тонкого лаваша, 6 картофелин, 1 луковица, 200 г сыра, 3 ст. л. сметаны, 70 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, 1 пучок зелени укропа, сахар, соль по вкусу



Всё очень просто!

Приготовить начинку: отварить картофель, сделать пюре. Измельчить лук и поджарить на растительном масле, добавить немного сахара. Соединить картофель с луком, добавить тертый сыр. Сметану развести в неполном стакане кипяченой холодной воды. Лаваш разделить на 3 части. Нижний (первый) слой лаваша смочить в сметанной жидкости и выложить в форму (края должны заходить на бортики). Выложить половину начинки и посыпать измельченной зеленью укропа. Вторую часть лаваша разорвать на кусочки, смочить и выложить. Сверху положить начинку и укроп. Накрыть оставшимся листом лаваша (тоже смочить). Оставшуюся жидкость вылить на пирог. Сверху положить кусочки сливочного масла. Поставить в нагретую до 200 °С духовку и выпекать до золотистой корочки. Подавать горячим.

Конвертики с сыром



Что понадобится: 1 лист тонкого лаваша, 1 упаковка плавленого сыра, 1 соленый или маринованный огурец, сыр твердых сортов, ½ пучка зелени укропа или петрушки



Всё очень просто!

Свежий лаваш нарезать небольшими квадратиками примерно 5×5 см. Мелко нарезать огурец. Нарубить зелень. На квадратик лаваша в центр положить немного плавленого сыра, сверху – кусочки огурца и зелень. Смочить края лаваша водой (или яйцом, по желанию), сложить пополам и прижать края. Можно обжарить на масле в сковороде или запечь в духовке при температуре 180—200 °С в течение 7—10 минут.

«Мешочки» из лаваша



Что понадобится: 2 листа лаваша, 200 г любого мяса, 150 г шампиньонов, 150 г любых овощей, 100 г сыра, 80 г моркови по-корейски, 2 ст. л. майонеза или сметаны, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. растительного масла, перец, соль по вкусу



Всё очень просто!

Мясо мелко нарезать, обжарить на растительном масле. Грибы также мелко нарезать, обжарить. Овощи немного протушить. Сыр натереть. Смешать мясо, овощи, грибы, морковь, чеснок, майонез, посолить и поперчить. Лаваш нарезать на квадраты и ленты. На середину квадрата положить начинку. Концы собрать и завязать «лентой» из лаваша. Поставить «мешочки» на смазанный маслом противень. Запекать в предварительно нагретой духовке 10 минут. Подавать «мешочки» можно как в горячем, так и в холодном виде.

Пирог из лаваша



Что понадобится: 10 листов лаваша, 3 стакана кефира или простокваши, 1 яйцо, 500 г сыра, 50 г сливочного масла, молотый красный перец чили по вкусу



Всё очень просто!

Сыр натереть на крупной терке. В кефир (мацони, простоквашу) добавить яйцо и размешать. Сливочное масло растопить и вылить на дно формы для выпекания. Лист лаваша окунуть в соус с двух сторон, выложить в форму и посыпать тертым сыром. Повторить процедуру с 10 листами лаваша. Верхний слой посыпать перцем чили, поставить в нагретую до 180 °С духовку и запекать до готовности.

Пирожки с яблоками



Что понадобится: 1 тонкий лаваш, 3 яблока, ½ лимона, 6 ч. л. сахара, ванилин, 2 ст. л. растительного масла



Всё очень просто!

Яблоки очистить от сердцевин (если кожура слишком твердая, очистить), натереть на терке. Если яблоки очень сочные, сок отжать. Добавить сок половины лимона, сахар и ванилин, перемешать. Лаваш нарезать прямоугольниками, в середину каждого положить начинку из яблок и свернуть. Выложить пирожки швом вниз на нагретую сковороду с растительным маслом и обжарить с обеих сторон по 1 минуте.

Пирожки с картофелем



Что понадобится: 1 лаваш, 3 картофелины, 70 г сливочного масла, 1 яйцо, 4 ст. л. воды, 3 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, соль, специи по вкусу



Всё очень просто!

Картофель очистить, нарезать и отварить до готовности. Воду слить, добавить соль, сливочное масло и приготовить пюре. Лаваш нарезать на квадратики со стороной примерно 10 см. На каждый квадратик положить 1 ч. л. начинки, свернуть конвертом. Яйцо взбить. Добавить муку, воду, соль и взбить до получения жидкого теста. Окунуть в тесто конвертики и обжарить на сковороде на растительном масле.

Мясо с соусом в лаваше



Что понадобится: 1 тонкий лаваш, 300 г мяса, 1 луковица, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. горчицы, 1 ст. л. муки, 1 помидор, 200 г сыра твердых сортов, 2 ст. л. растительного масла, специи



Всё очень просто!

Мясо нарезать брусочками. Лук измельчить, обжарить, положить мясо и жарить еще 5—6 минут. Добавить 1 ст. л. муки и перемешать. Затем положить сметану и горчицу, перемешать и тушить 1 минуту. Выложить мясную начинку на лаваш. Сверху положить несколько долек помидора и тертый сыр. Свернуть лаваш и обжарить с обеих сторон на среднем огне на сковороде с растительным маслом.

Воскресный пирог



Что понадобится: 1 упаковка тонкого лаваша, 300 г грибов (свежих или консервированных), 500 г мясного фарша, 120 г сыра, 1 луковица, 1 крупный помидор, 1 пучок зелени, 3 ст. л. сметаны, 3 яйца, 20 г сливочного масла, соль, молотый черный перец по вкусу



Всё очень просто!

Приготовить две начинки. Для первой свежие грибы отварить и нарезать, соленые или маринованные промыть водой и нарезать. Грибы смешать с нарезанными помидорами и мелко нарубленной зеленью. Вторую приготовить из мясного фарша с мелко нарезанным луком, солью и перцем. Разъемную форму смазать сливочным маслом. Листы лаваша разрезать пополам, по краям выложить меньше половины фарша и свернуть рулетом. Выложить рулеты в форму, излишки обрезать и использовать в следующем кольце с фаршем. Такие же рулетики сделать с грибной начинкой. Выложить кольцом к рулетикам с фаршем, но не очень плотно. Далее, чередуя кольца с начинками, заполнить ими всю форму. Приготовить заливку: смешать сметану, яйца и натертый на крупной терке сыр. Залить пирог, стараясь заполнить все промежутки между рулетиками, и поставить в нагретую до 200—220 °С духовку. Запекать до румяной корочки 35—40 минут.

Пирог-лаваш с луком



Что понадобится: 1 лист тонкого лаваша, 400 г лука-порея, 1 стакан сливок или сметаны, 1 яйцо, 150 г ломтиков бекона, 2 ст. л. растительного масла, тимьян, мускатный орех, молотый черный перец, соль по вкусу



Всё очень просто!

Лук-порей очистить, стебель разрезать вдоль пополам, тщательно вымыть. Нагреть растительное масло на сковороде и тушить в нем лук с тимьяном в течение 5 минут. Приправить солью, перцем и дать остыть. Сливки или сметану взбить вилкой с яйцом и приправить перцем и мускатным орехом. Ломтики бекона по желанию можно нарезать мелкими кусочками. Лаваш выложить на смазанный жиром и покрытый бумагой для выпечки противень.

Смазать сливочной массой, затем выложить луковую массу и бекон. Запекать 30 минут в духовке, предварительно нагретой до 180 °С. Пирог-лаваш подавать горячим или теплым.

Лаваш с сыром



Что понадобится: 6 листов армянского лаваша, 50 г сыра (российский, гауда, сливочный и т. п. по вкусу), 3 помидора, 3 ст. л. майонеза, 1 пучок зелени петрушки, укропа или базилика по вкусу



Всё очень просто!

Сыр нарезать небольшими кубиками. Из помидоров вынуть мякоть и нарезать кубиками. Зелень нарубить. Все соединить, добавить майонез, перемешать. Лишний сок слить, чтобы лаваш не размок. Лаваш разрезать пополам, на каждую половинку положить немного начинки и свернуть, загибая края. Выложить все на решетку. Жарить на мангале на небольшом огне, часто переворачивая, пока лаваш не подрумянится. Так же можно приготовить лаваш на сковороде.

Пирог из лаваша с баклажанами и помидорами



Что понадобится: 2 листа тонкого лаваша, 1 крупный баклажан, 200 г грибов, 3 помидора, 2 луковицы, 150 г сыра, 6 ст. л. растительного масла, 1 пучок зелени, чеснок, соль по вкусу



Всё очень просто!

Баклажаны разрезать вдоль и обжарить с двух сторон. Помидоры нарезать кружочками и обжарить на растительном масле. Грибы нарезать и также обжарить. Измельчить и обжарить лук. Сыр натереть на мелкой терке. Зелень измельчить. Лаваш разрезать на 6 равных частей прямоугольной формы (по размеру противня). Уложить слои в смазанную форму в следующем порядке: лаваш, баклажаны, лук, зелень; лаваш, помидоры, лук, зелень; лаваш, грибы, сыр; лаваш, баклажаны, лук, зелень, измельченный чеснок; лаваш, сыр, лаваш. Выпекать в духовке 15—20 минут при температуре 180 °С.

Сладкий пирог



Что понадобится: 3 тонких армянских лаваша, 3 яйца, 150 г варенья, 3 стаканчика йогурта по 125 г



Всё очень просто!

Форму для выпекания застелить пергаментной бумагой и выложить лаваш. Взбить в крепкую пену 3 белка. Продолжая взбивать, частями добавить варенье. Часть крема выложить на лаваш в форму. Йогурт смешать с желтками. Нарвать лаваш на части, окунуть в смесь из йогурта с желтками и выложить в форму. Вылить оставшийся крем. Накрыть лавашем и смазать оставшимся йогуртом. Запекать в духовке при температуре 240 °С 15—20 минут. Готовое блюдо остудить.

Быстрые пирожки с творогом и эстрагоном



Что понадобится: 3 листа тонкого армянского лаваша, 50 г творога, 3 ст. л. растительного масла, эстрагон, перец, соль по вкусу



Всё очень просто!

Лаваш разрезать на 4—6 частей. Творог смешать с эстрагоном, посолить, поперчить и выложить на лаваш. Свернуть лаваш как блинчики и обжарить на сковороде с растительным маслом на среднем огне.

Быстрые пирожки с сыром



Что понадобится: 3 листа тонкого армянского лаваша, 150 г сыра, 2 ст. л. растительного масла, ½ пучка зеленого лука, перец, соль по вкусу



Всё очень просто!

Лаваш разрезать на 4—6 частей. Сыр мелко нарезать и выложить на кусочки лаваша. Посыпать измельченным зеленым луком. Свернуть лаваш как блинчики. Обжарить на среднем огне на сковороде с растительным маслом.

Быстрые пирожки с паштетом



Что понадобится: 3 листа тонкого армянского лаваша, 150 г печеночного паштета, 1 пучок зеленого лука, 3 ст. л. растительного масла



Всё очень просто!

Лаваш разрезать на 4—6 частей. Смазать лаваш паштетом, посыпать измельченным зеленым луком. Свернуть лаваш как блинчики. Обжарить на среднем огне на сковороде с растительным маслом.

Быстрые пирожки с колбасой



Что понадобится: 3 листа тонкого армянского лаваша, 150 г вареной колбасы, ½ пучка зеленого лука, 3 ст. л. растительного масла, кетчуп, соль, молотый черный перец по вкусу



Всё очень просто!

Лаваш разрезать на 4—6 частей. Смазать лаваш тонким слоем кетчупа, выложить мелко нарезанную колбасу и посыпать зеленым луком (кетчуп можно смешать с колбасой, чтобы лаваш не размок и не разорвался). Обжарить на среднем огне на сковороде с растительным маслом.

Торт закусочный



Что понадобится: 12 листов тонкого лаваша, 2 отварных яйца, 1 баночка рыбных консервов в масле, 2 луковицы, 2 моркови, 2 огурца, 3 плавленых сырка, 3 яблока, зеленый лук, зелень для украшения, майонез, сметана по вкусу



Всё очень просто!

На 1 лист лаваша равномерно выложить смесь из мелко нарезанных яиц, смешанных с майонезом и сметаной. Посыпать рубленым зеленым луком. Сверху выложить второй лист лаваша и равномерно смазать майонезом. Выложить смесь из рыбы, размятой вилкой, с измельченным зеленым луком. На третий лист лаваша выложить смесь из обжаренного лука с морковью. На четвертый лист лаваша выложить смесь из свежего огурца, нарезанного тонкой соломкой и смешанного с майонезом. На пятый лист выложить тертый плавленый сырок, смешанный с майонезом. На шестой лист выложить натертое на крупной терке яблоко. Все слои повторить еще раз. Смазать майонезом или сметаной. Дать пропитаться в холодильнике в течение 5—6 часов и подать на стол, украсив зеленью.

Торт закусочный с грибами



Что понадобится: 1 лист тонкого лаваша, 2 ст. л. отварных грибов, 1 морковь, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, 1 зубчик чеснока, растительное масло



Всё очень просто!

Грибы обжарить с луком и морковью. Добавить измельченную зелень и чеснок. Протушить и пюрировать. Лаваш разрезать на 4 полоски, смазать грибным паштетом послойно. Разрезать полученный торт пополам и уложить слои друг на друга (получится 8 слоев). Остатки лаваша подсушить, раскрошить и посыпать торт.

Пирог «Нежный»



Что понадобится: 3 листа лаваша, 300 г отварного куриного мяса, 50 г жареных грибов, 2 стручка сладкого перца, 4 помидора, майонез, 150 г сыра твердых сортов



Всё очень просто!

Приготовить начинку. Курицу, жареные грибы соединить, добавить майонез, сыр и измельчить все в блендере. Выложить лаваш в форму так, чтобы концы его свисали, и смазать майонезом. Выложить треть начинки, распределить по всей поверхности лаваша. Сверху положить нарезанный кольцами сладкий перец и помидоры. Накрыть свободными краями лаваша. Смазать майонезом. Повторить с тремя листами лаваша, выкладывая их друг на друга. Верх смазать майонезом. Поставить в нагретую до 200 °С духовку на 30 минут.

Пирог с ветчиной



Что понадобится: 1—2 тонких лаваша, 200 г ветчины, 200 г сыра, 1 крупный помидор, 1 стручок сладкого перца, 1½ стакана кефира, 3 яйца, 1 пучок зелени, соль, чеснок, перец по вкусу



Всё очень просто!

Один лаваш обрезать по размеру формы. Кефир смешать с яйцами, посолить, поперчить. Остатки лаваша (плюс часть второго лаваша) нарвать на кусочки и выложить в кефирно-яичную смесь. Вынуть часть кусочков лаваша, слегка отжать и выложить на первый лаваш. Посыпать сыром. Сверху выложить нарезанную ветчину, сыр, еще часть кусочков лаваша, зелень, сыр. Следующий слой – остатки лаваша, мелко нарезанные перец, помидор и сыр. Закрыть пирог остатками лаваша и посыпать сыром. Запекать при 200 °С 30 минут. Слегка остудить и вынуть из формы.

Острый мексиканский пирог



Что понадобится: 5 лепешек для тортильи, 500 г говяжьего фарша, 300 г сыра, 1 яйцо, 1 стручок сладкого перца, ½ перца чили, ½ стакана красной фасоли в томатном соусе, 2 зубчика чеснока, ½ пучка зелени, соль по вкусу



Всё очень просто!

Выложить первую тортилью, сверху – тонкий слой фарша, смешанного с рублеными чесноком и зеленью, посыпать тертым сыром и накрыть второй лепешкой. Измельчить болгарский перец и чили, посолить, смешать с фасолью в томатном соусе, выложить на вторую тортилью, посыпать сыром. Далее слои повторить. Яйцо слегка взбить, смешать с остатками сыра и залить пирог. Украсить полосками перца чили. Запекать при 200 °С 30—35 минут.

Пирог на завтрак



Что понадобится: 4 тонких лаваша, 2 запеченных баклажана, 3 стручка сладкого перца, 3 крупных помидора, 5 зубчиков чеснока, 450 г сметаны, 300 г сыра, 3 яйца, соль по вкусу



Всё очень просто!

На лаваш нанести немного сметаны и покрыть сладким перцем, нарезанным тонкой соломкой. Накрыть вторым листом, смазать сметаной, выложить кружочки помидора и раздавленный чеснок. Выложить третий лист, полить сметаной и положить полоски запеченного баклажана. Накрыть последним листом лаваша, полить сметаной и тертым сыром. Аккуратно свернуть с двух сторон. Выложить на выстланный пергаментом противень. Смазать слегка взбитыми с солью яйцами. Поставить в нагретую до 200 °С духовку на 25 минут.

Ленивая баница



Что понадобится: 2 лаваша, 500 г творога, 350 г сметаны, 7 яиц, 150 г сливочного масла



Всё очень просто!

В творог разбить 2 яйца, немного посолить и размешать. Лаваш смазать сливочным маслом и равномерно выложить творог. Свернуть вдоль в плотный рулет, разрезать на куски примерно по 7—8 см, выложить в смазанную сливочным маслом форму. Разрезать рулет на куски, чтобы он со всех сторон хорошо пропитался. Смешать сметану и 5 яиц, посолить, залить этой смесью баницу и оставить на 20 минут. Запекать в нагретой до 180 °С духовке до золотистой корочки (примерно 30 минут). Вынуть из духовки и нарезать на порционные куски.

Ленивый «Наполеон» из лаваша



Что понадобится: 12 листов лаваша, 100 мл молока, 2 желтка, 1½ ст. л. муки, 2 ст. л. сахара, 100 г сливочного масла, ванильный сахар по вкусу



Всё очень просто!

По одному подсушить листы на сухой сковороде с обеих сторон (они должны подрумяниться). Приготовить заварной крем: молоко подогреть, добавить, тщательно помешивая, взбитые с сахаром желтки и понемногу ввести муку. Помешивая, довести все до кипения (на медленном огне). Дать остыть. Затем ввести масло и все взбить. Листы промазать кремом, последний раскрошить и посыпать торт. Поставить в холодильник на несколько часов, чтобы пропитался.

Творожный торт из лаваша



Что понадобится: 5 листов тонкого лаваша, 500 г творога, 1 стакан сметаны, ½ стакана сахара, сливочное масло



Всё очень просто!

Приготовить начинку: смешать творог, сметану и сахар и оставить, чтобы сахар полностью растворился. На противень или в форму для выпекания выложить лист лаваша, смазать маслом. Выложить слой творожной начинки, накрыть листом лаваша. Так же использовать все листы лаваша. Поставить торт в нагретую до 180 °С духовку и запекать 15—20 минут. Разрезать горячим на порционные кусочки.

Десерт к чаю



Что понадобится: 3 листа лаваша, 500 г моркови, 1 яблоко, 200 г творога, ½ лимона, 3 яйца, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, сахарная пудра по вкусу



Всё очень просто!

Нагреть духовку до 200 °С. Морковь и яблоко натереть на крупной терке по отдельности. Яблочную массу слегка отжать. Перемешать морковь с яблочным соком, добавить 2 ст. л. сливочного масла и тушить до мягкости. С лимона снять цедру и выжать сок. Смешать с тертым яблоком. Белки отделить от желтков. Желтки добавить к творогу и тщательно взбить. Добавить морковь и яблоко. Перемешать, взбить, чтобы получилась гладкая кремообразная масса. Белки взбить в крутую пену с 1 ст. л. сахара. Пару ложек отложить, остальное аккуратно ввести в творожно-морковно-яблочную смесь. Каждый лист лаваша смазать кремом (5—6 ст. л. на лист). Форму слегка смазать растительным маслом и уложить первый лист, оставив свободными края. Выложить остальные листы лаваша, заворачивая свободные края внутрь. Накрыть краями первого листа. Сверху смазать сметаной и выложить оставшиеся белки. Поставить в духовку на 30 минут. Минут через 15 уменьшить температуру до 180 °С. Вынуть, дать остыть до комнатной температуры и достать из формы. Нарезать кусочками и посыпать сахарной пудрой. Подавать холодным.

Лаваш со шпинатом и сыром



Что понадобится: тонкий лаваш, замороженный или свежий шпинат, тертый сыр, 2 ст. л. растительного масла



Всё очень просто!

Для начинки смешать тертый сыр и измельченный шпинат в свободной пропорции. Лаваш разрезать на прямоугольники и выложить на них начинку. Свернуть как блинчики или трубочками. Обжарить на сковороде с растительным маслом при средней температуре.

Буррито



Что понадобится: 1 лист лаваша, 2 яйца, 4 ломтика ветчины, 4 ломтика сыра, майонез, 1 банка консервированной кукурузы, 3 ст. л. растительного масла



Всё очень просто!

Лаваш смазать майонезом. Обжарить яйца, положить на лаваш. Выложить ветчину, сыр, кукурузу и свернуть. Обжарить на сковороде с растительным маслом при средней температуре.

Буррито с шампиньонами



Что понадобится: 3 листа армянского лаваша, 3 помидора, 2 луковицы, 2 свежих огурца, 150 г ветчины, 100 г шампиньонов, 100 г сыра, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки



Всё очень просто!

Овощи и грибы измельчить, сыр натереть, ветчину нарезать кубиками, петрушку нарубить. Все смешать и добавить немного майонеза. Завернуть массу в лаваш (конвертиком), посыпать тертым сыром с оставшимся майонезом. Запекать в микроволновой печи до готовности.

Буррито с мясным фаршем



Что понадобится: 4 листа лаваша, 350 г фарша, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. муки, 1 стакан молока, 200 г сыра, соус сальса, 3 ст. л. растительного масла



Всё очень просто!

Фарш обжарить на сковороде с луком и чесноком, посыпать мукой и залить молоком. Тушить, помешивая, в течение 10—15 минут. Листы армянского лаваша разрезать пополам, на каждую половинку положить по кусочку сыра, тушеный фарш и залить соусом сальса. Свернуть конвертиками так, чтобы начинка не вытекла. Выложить на противень, смазанный маслом, и запечь в горячей духовке (около 15 минут).

Буррито вегетарианское



Что понадобится: 2 листа армянского лаваша, 2 стручка сладкого перца, 2 помидора, 200 г замороженной зеленой фасоли, 1 стакан отварного риса, 2 ст. л. растительного масла, ½ пучка зелени, молотая паприка, молотый перец чили, соль по вкусу



Всё очень просто!

На сковороду налить немного растительного масла и выложить фасоль. Дать оттаять в течение 5 минут, затем положить измельченный перец и помидоры. Тушить, помешивая, в течение 10 минут, затем добавить рис, соль, специи, мелко нарубленную зелень. Полученную начинку завернуть в разрезанные пополам листы лаваша и запечь в микроволновой печи или духовке.

Буррито с омлетом



Что понадобится: 1 лист тонкого лаваша, 2 яйца, 100 г бекона, 3 ст. л. молока, 2 ст. л. растительного масла, ½ пучка зелени, молотый черный перец и чили, соль по вкусу



Всё очень просто!

Взбить яйца с молоком, солью, перцем и зеленью. Поджарить на растительном масле нарезанный ломтиками бекон, влить взбитую смесь. Выложить омлет на лаваш и аккуратно свернуть рулетом. Нарезать рулет кусочками.

Буррито с фасолью, рисом, мясом и помидорами



Что понадобится: 4 лепешки тортильи, 400 г консервированной фасоли, 4 помидора, 2 говяжьих стейка (по 300 г), 1 стакан отварного риса, 3 ст. л. растительного масла, 4 зубчика чеснока, 1 ч. л. хлопьев сушеного красного перца, ½ стакана рубленой кинзы, ½ стакана измельченного красного лука, 1 перец чили, 1 ст. л. сока лайма, соль, молотый черный перец по вкусу



Всё очень просто!

В большом сотейнике на среднем огне нагреть 1 ст. л. растительного масла. Выложить на нагретую сковороду чеснок и хлопья красного перца, готовить 30 секунд. Добавить в сковороду фасоль с соусом из банки, довести до кипения и тушить, помешивая, 12 минут. Посолить и поперчить по вкусу. Отдельно смешать измельченные помидоры, 2 ст. л. кинзы, лук, чили и сок лайма, посолить и поперчить по вкусу. В большой сковороде на среднем огне нагреть еще 2 ст. л. масла, выложить говяжьи стейки и жарить около 5 минут с каждой стороны, до коричневого цвета. Переложить стейки на разделочную доску, накрыть фольгой и оставить на 5 минут. Нарезать мясо полосками поперек волокон. Лепешки выложить на сервировочные тарелки, равномерно распределить между ними рис, фасоль, мясо и салат, посыпать оставшейся кинзой. Свернуть буррито рулетом. Подавать немедленно.

Быстрый хачапури



Что понадобится: 2 листа лаваша, 100 г сулугуни, 100 г нежирного творога, 1 ст. л. рубленой кинзы, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, молотый черный перец, соль по вкусу



Всё очень просто!

Сулугуни выложить в миску, размять вилкой. Добавить творог, рубленую зелень и пропущенный через пресс чеснок. Приправить солью и перцем по вкусу и хорошо перемешать. Лаваш разрезать на большие квадраты. На каждый положить начинку, свернуть конвертиком и смазать слегка взбитым яйцом. Духовку нагреть до 180 °С. Противень смазать маслом, выложить на него конвертики с сырной начинкой и запекать 5—10 минут. Подавать горячими.

Горячий завтрак в лаваше



Что понадобится: *1 лист лаваша, 2 ломтика отварной курицы или ветчины, 2 ломтика помидора, 1 ст. л. тертого сыра, 1 яйцо, 2 ст. л. жареных грибов, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени, 2 ст. л. растительного масла*



Всё очень просто!

На сковороде с разогретым растительным маслом положить небольшой круглый лаваш. На него слоями выложить ломтики курицы, кусочки помидора, грибы, зелень, сыр, при желании – несколько полосок болгарского перца. Аккуратно вбить яйцо, подвернув края лаваша к центру, и обжарить до золотистой корочки. Перевернуть и посыпать обжаренную сторону сыром. Готовить еще пару минут на слабом огне.

Блинчики овощные



Что понадобится: *2 листа тонкого лаваша, 1 помидор, 150 г голландского сыра, 150 г брынзы, 1 стручок зеленого сладкого перца, 1 стручок красного сладкого перца, кусочек перца чили, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу*



Всё очень просто!

Все ингредиенты нарезать мелкими кубиками. Посолить, добавить по вкусу перец чили. Разделить лаваш на кусочки, положить на каждый по 1 ст. л. начинки, свернуть и поджарить на нагретой сковороде с растительным маслом.

Лавашные блинчики с творогом



Что понадобится: 3—4 листа тонкого лаваша, 2—3 пачки творожной массы, 2 ст. л. растительного масла



Всё очень просто!

Ножницами нарезать лаваш полосками произвольной ширины. На край каждой полосы выложить творожную массу и свернуть рулетиком. Каждый рулетик обжарить на нагретой сковороде с растительным маслом.

«Розочки» из лаваша



Что понадобится: 1 лист тонкого лаваша, 500 г вареной колбасы, 3 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, белый и черный кунжут по вкусу



Всё очень просто!

Разрезать лаваш на 4 части. Натереть колбасу и выложить на кусочки лаваша. Свернуть рулетиками, смазать взбитым яйцом и посыпать белым и черным кунжутом. Выложить на противень плоской стороной вниз. Выпекать при температуре 180 °С до золотистой корочки.

Слоеный пудинг



Что понадобится: 3 листа тонкого лаваша, 1 стакан круглого риса, 3 стакана кокосового молока, 1—2 горсти кокосовой стружки, 6½ ст. л. сахара, 400 г замороженной клубники, 200 г красной или черной смородины, 1 апельсин, 3 мандарина, ванилин, соль по вкусу



Всё очень просто!

Соединить рис, кокосовое молоко, кокосовую стружку. Добавить 1 ст. л. сахара и щепотку ванилина. Сварить пудинг до полной готовности риса. Ягоды выложить в большую емкость, добавить 5 ст. л. сахара, ванилин. Апельсин очистить от кожуры, нарезать дольками, мандарины промыть и целыми нарезать на дольки, затем смешать, измельчить с помощью блендера в однородную массу и выложить в сковороду к ягодам. Тушить на большом огне в течение 10—15 минут, периодически помешивая. Форму выстелить пергаментной бумагой, на дно выложить два листа лаваша крест-накрест. Выложить половину рисового пудинга, накрыть листом лаваша, на него выложить половину фруктово-ягодной массы, накрыть половинкой лаваша, выложить остатки пудинга. Поверх него завернуть края последнего лаваша (который выкладывали поверх первой половины риса). Выложить остатки ягодной массы. Закрыть верхушку оставшимися краями двух первых лавашей. Сверху лаваш можно пропитать соком, тогда он при запекании останется мягким. Запекать при максимальной температуре до получения красивой румяной корочки. Дать остыть в форме. Остывший десерт нарезать на порции и подавать, полив сиропом или желе.

Тилапия в лаваше



Что понадобится: 3 листа тонкого лаваша, 500 г филе тилапии, 150 г красной или белой фасоли, 6 листьев зеленого салата, 3 огурца, 70 г грецких орехов, 4 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, 1 пучок базилика, укропа или петрушки, специи для рыбы, соль по вкусу



Всё очень просто!

Заранее подготовить фасоль: замочить в воде на 4 часа, после чего отварить до мягкости. Рыбу нарезать брусочками, замариновать в специях, обвалить в муке и жарить на растительном масле на среднем огне до румяной корочки. Фасоль с небольшим количеством бульона, очищенные грецкие орехи, базилик и зелень, специи и соль перемолоть в блендере до консистенции паштета. Можно добавить ложку майонеза или сметаны. Каждый лист лаваша разрезать пополам, выложить на него лист салата, пару ложек фасолевой массы, зелень, 3 ломтика огурца (каждый огурец разрезать брусочками на 6 частей). Добавить рыбу и свернуть конвертом так, чтобы одна сторона была открыта.

Пирог со шпинатом и сыром фета



Что понадобится: 500 г лаваша, 200 г сыра фета, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 3 ст. л. оливкового масла, 200 г замороженного или 500 г свежего шпината, 1 луковица, ½ ч. л. соли, 1 желток



Всё очень просто!

Обжарить на оливковом масле мелко нарезанный лук. Смешать с измельченным шпинатом. Сыр раскрошить и добавить к шпинату с луком. Яйца слегка взбить венчиком и добавить к массе, посолить. Растопить сливочное масло. Листы лаваша разрезать на прямоугольники примерно 10×20 см. Половину листов накрыть влажным полотенцем. Оставшиеся листы выложить в форму размером 20×30 см внахлест, смазывая каждый слой растопленным маслом. Влить шпинатную массу. Далее точно так же выложить оставшиеся листы лаваша. Смазать пирог желтком и разрезать на квадраты, не дорезая до конца. Поставить в нагретую до 190 °С духовку и запекать 30 минут.

Пирог творожный



Что понадобится: 3 листа лаваша, 750 г нежирного творога, 200 г сметаны, 100 г сахара, 3 яйца, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. какао-порошка, по 100 г изюма, кураги, чернослива



Всё очень просто!

В миске размять творог, чтобы не было комков, добавить яйца, взбитые с сахаром и сметаной, всыпать муку. Все тщательно перемешать. Разделить на две части. В одну добавить какао, в другую – замоченный заранее и отжатый изюм, нарезанные кусочками курагу и чернослив. Форму смазать маслом, положить лаваш, чтобы выступающими краями можно было закрыть содержимое пирога. На лаваш выложить половину белой начинки, разровнять. Второй и третий лаваш разрезать на части так, чтобы ими можно было накрыть начинку. Закрыть первую начинку. Выложить всю темную начинку, разровнять, закрыть лавашем. Снова выложить белую начинку, прикрытую остатками лаваша. Смазать лаваш сметаной, свободными краями нижнего лаваша покрыть пирог, прижать и смазать 1—2 ст. л. сметаны. Фольгой накрыть форму для выпекания так, чтобы она не касалась пирога. В нагретую до

200 °С духовку поставить пирог на 35—40 минут, затем снизить температуру до 180 °С, снять фольгу, чтобы пирог подрумянился, и запекать еще 20—25 минут.

Пирог с творогом и яблоками



Что понадобится: 3 листа тонкого лаваша, 400 г творога, 100 г сметаны, $\frac{2}{3}$ стакана сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. ванильного сахара, 1 яблоко, 2 ст. л. муки, 2—3 ст. л. сахара, 1 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сахарной пудры



Всё очень просто!

Творог растереть с сахаром, сметаной и ванильным сахаром. Взбить яйцо, чуть больше половины добавить в творожную массу, остальное оставить для смазывания пирога. Яблоко очистить, вынуть семенные коробочки, нарезать тонкими ломтиками. Квадратную форму для выпекания выложить пергаментной бумагой, далее выложить 1 целый лист лаваша так, чтобы остались свободные края. Сверху положить еще один лист лаваша, подровнять под размер формы. Выложить одну часть творога, снова 1 лист лаваша размером с форму, посыпать 1 ст. л. муки по всей поверхности, выложить на муку яблоки, посыпать их сахаром и снова мукой. Закрывать яблоки третьим листом лаваша размером с форму. Выложить остатки творога и закрыть краями первого листа. Верх смазать остатками яйца, добавив к нему 1 ст. л. сметаны. Выпекать при 180 °С минут 30—35. Готовый горячий пирог смазать сливочным маслом, а когда немного остынет, вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

Борани с овощами



Что понадобится: 1 упаковка лаваша, 3 картофелины, 2 баклажана, 2 помидора, 1 луковица, 2 стручка сладкого перца, 3 ст. л. сливочного масла, 1 пучок кинзы или петрушки, соль по вкусу



Всё очень просто!

Картофель и лук очистить и нарезать кубиками. Баклажаны и перец нарезать крупными кубиками. В сковороде нагреть сливочное масло и обжарить в нем в течение 15 минут, периодически помешивая, картофель, лук и баклажаны. Затем добавить к овощам болгарский перец и нарезанные дольками помидоры, жарить еще минут 5. Добавить измельчен-

ную кинзу, посолить и жарить еще 5 минут. Лаваш разорвать на 4 части (получится большой квадрат), слегка нагреть в микроволновой печи или в духовке. Свернуть лаваш кулечком, заполнить овощной смесью и украсить зеленью петрушки.

Запеканка постная



Что понадобится: 3 листа тонкого армянского лаваша, 800 г баклажанов, 800 г кабачков, 3 помидора, 300 г соевого молока, 1 стакан воды, 3 зубчика чеснока, 3 ч. л. томатной пасты, соль, специи по вкусу



Всё очень просто!

Баклажаны предварительно вымочить в соленой воде в течение 30 минут, чтобы ушла горечь. Затем отжать, добавить нарезанные кабачки и помидоры. Полстакана соевого молока налить в емкость, добавить чеснок, соль, специи и томатную пасту, все измельчить блендером, влить оставшуюся жидкость и перемешать. Лаваш разрезать пополам. Форму выложить фольгой, положить первую половинку лаваша и немного полить ее соусом, далее положить еще одну половинку лаваша. Выложить поверх него $\frac{1}{4}$ начинки, полить соусом, снова положить лаваш, потом начинку и соус. Выложить по очереди лаваш и начинку с соусом, сверху закрыть последним лавашем и вылить весь оставшийся соус. Поставить в нагретую до 180 °С духовку и запечь до готовности.

Запеканка с беконом в лаваше



Что понадобится: $\frac{1}{2}$ листа лаваша, 150 г бекона, 100 г сыра, 2 яйца, 1 ч. л. горчичного порошка, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сметаны, молотый черный перец по вкусу



Всё очень просто!

Отрезать лаваш по ширине ломтика бекона. Положить ломтик бекона на лаваш, загнуть край, положить второй ломтик бекона, завернуть – таким образом свернуть лаваш рулетом с 4 ломтиками бекона. Нарезать рулет на кусочки по 0,5 см и плотно выложить их в подогретую сковороду, смазанную маслом. Слегка взбить яйца вилкой, добавить сметану, горчицу и специи, хорошо перемешать. Залить яично-сметанной смесью кусочки рулета и посыпать

тертым сыром. Поставить сковороду в духовку, накрыть крышкой и выпекать до готовности при 180 °С.

Запеканка из лаваша с тыквой и яблоками



Что понадобится: 2 листа тонкого лаваша, 150 г тыквы, 150 г яблок, 2 ст. л. сахара, 3 ч. л. корицы, ½ стакана сметаны



Всё очень просто!

Тыкву очистить, вымыть и натереть. Яблоки вымыть, разрезать, удалить семена и также натереть. Смешать яблоки с тыквой. Добавить сахар и корицу. Лаваш разрезать на прямоугольники 15×20 см. Выложить начинку на лаваш с короткой стороны и свернуть прямоугольник трубочкой. Выложить подготовленный лаваш в форму. Залить сметаной. Готовить запеканку из лаваша в микроволновке 10 минут при мощности 600 Вт. Затем оставить форму еще на 10 минут. Посыпать запеканку корицей.

Слоеная запеканка из лаваша с бананами и орехами



Что понадобится: 2 листа тонкого лаваша, 2 банана, 50 г орехов, ½ стакана сладкого йогурта



Всё очень просто!

Лаваш нарезать на прямоугольники 10×15 см. Орехи мелко нарубить. Пятую часть отложить для украшения. Бананы размять вилкой. Смешать бананы, орехи и ¾ йогурта. Разделить начинку по количеству прямоугольников. В форму выложить 2 листа лаваша, сверху распределить первую порцию начинки. Дальше уложить слоями: 2 листа лаваша, начинка, снова 2 листа лаваша и т. д. Последним выложить лаваш. Залить подготовленную запеканку из лаваша оставшимся йогуртом (отложить несколько ложек). Готовить запеканку в микроволновой печи при мощности 800 Вт 4 минуты. Затем вынуть и проверить шпажкой верхний слой – если он затвердел, полить в этом месте запеканку оставшимся йогуртом. Затем снова поставить запеканку в микроволновку и готовить еще 4 минуты. Готовую запеканку посыпать оставшимися орехами. Также можно посыпать запеканку из лаваша сахарной пудрой, корицей или тертым шоколадом.

Грибная запеканка в лаваше



Что понадобится: 1 тонкий лаваш, 300 г шампиньонов, 150 г куриного мяса, 150 г отварного картофеля, 1 луковица, 2 яйца, 4 ст. л. сметаны, 3 ст. л. молока, 2 ст. л. растительного масла, 50 г сыра, ½ пучка зелени петрушки и укропа, молотый черный перец, соль по вкусу



Всё очень просто!

Мелко нарезать лук и куриное мясо. Грибы протереть влажной салфеткой и нарезать ломтиками. Картофель нарезать кубиками. На сковороде нагреть растительное масло и пассеровать лук до прозрачности. Добавить грибы и жарить, помешивая, 7—10 минут. Добавить курицу и картофель. Посолить и поперчить. Жарить на умеренном огне 7—10 минут. Добавить рубленую зелень, перемешать и снять с огня. Взбить яйца и сметану. Если сметана густая, добавить молоко. Посолить и поперчить. Натереть на крупной терке сыр. С помощью блюда вырезать острым ножом небольшие круги из лаваша и положить их в небольшие формы для запекания. Формы заполнить начинкой, посыпать сыром. Полить яично-сметанным соусом. Поставить формы с запеканкой в духовку, нагретую до 200 °С, на 25—30 минут. Готовую грибную запеканку посыпать петрушкой. Когда немного остынет, вынуть запеканку из формы на тарелку. Подать грибную запеканку можно с куриным бульоном.

Запеканка грибная



Что понадобится: 2 листа тонкого лаваша, 500 г грибов, 4 яйца, 5 ст. л. сметаны, 2 ч. л. горчицы, 1 яйцо, 1 луковица, специи, соль по вкусу



Всё очень просто!

Отварить 3 яйца, очистить и мелко нарубить. Грибы обжарить, смешать с яйцами и обжаренным луком. Лист лаваша расстелить, смазать соусом из сметаны, смешанной с небольшим количеством горчицы. На лаваш выложить начинку. Свернуть рулетом и выложить в смазанную маслом форму, свернув «улиткой». Накрыть оставшимся листом лаваша. Сметану взбить с 1 яйцом, горчицей и специями и залить полученным соусом лаваш. Поставить в нагретую до 200 °С духовку минут на 20—25 до появления аппетитной корочки.

Запеканка с фаршем и грибами



Что понадобится: 1 лист тонкого лаваша, 500 г фарша ассорти, 500 г грибов, 3 яйца, 150 г сметаны, 150 г сыра, 1 луковица, ½ пучка зелени, специи, соль по вкусу



Всё очень просто!

Смешать фарш с мелко нарезанным луком. Нарезать грибы (отварные, маринованные – по вкусу), зелень. Добавить соль, приправы по вкусу. Большой лист лаваша разделить на 4 части (если листы небольшие, их понадобится 4). Положить на край лаваша начинку и свернуть рулетом. Должно получиться 2 рулета с фаршем, 2 – с грибами. Готовые рулеты выложить на противень, чередуя. Смешать яйца, сыр, сметану и залить рулеты. Поставить в духовку на 30—40 минут.

Гречаники в лаваше



Что понадобится: 2 листа тонкого лаваша, 4 яйца, 200 г отварной куриной грудки, 150 г сыра, 250 г гречневой каши, 3 ст. л. растительного масла, специи, соль по вкусу



Всё очень просто!

Разделить каждый лист лаваша пополам. Нарезать сыр и курицу. На лавашные квадратики выложить гречневую кашу, сыр, курицу, свернуть конвертом. Слегка взбить яйца с солью и специями по вкусу. Обмакнуть в них низ конвертиков, верх полить яичной смесью, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить с двух сторон.

Сардельки в лаваше



Что понадобится: 1 лаваш, 1 сарделька, 1 помидор, 2 ст. л. растительного масла



Всё очень просто!

Лаваш и сардельку разделить на 4 части. Выложить сардельку на середину лаваша и свернуть. Обжарить на растительном масле до хрустящей корочки. Подавать с кусочками помидора.

Мясная вертута из лаваша



Что понадобится: 3 листа лаваша, 300 г отварного мяса, 3 луковицы, 3 яйца, 1 стакан сметаны, 1 пучок зелени укропа



Всё очень просто!

Отварное мясо пропустить через мясорубку. Обжарить лук, добавить фарш (если фарш сухой, добавить бульон или кипяченую воду). На лаваш положить начинку, свернуть. Выложить в смазанную маслом форму. Яйцо и сметану соединить, взбить и залить лаваш в форме. Запекать в духовке при температуре 180 °С 30—40 минут.

Вертута с халвой и орехами



Что понадобится: 2 листа тонкого лаваша, 50 г сливочного масла, 300 г халвы с изюмом, 1 стакан грецких орехов, 2 желтка, 1 упаковка кунжута



Всё очень просто!

Лаваш смазать размягченным сливочным маслом. Оставить ненадолго, пока лаваш не размягчится. Халву и орехи растолочь. Выложить начинку на лаваш. Лаваш свернуть рулетом. Рулеты свернуть «улиткой» и выложить в форму для запекания. Смазать вертуты желтком, посыпать кунжутом и выпекать в духовке 10—15 минут.

Вертуга с тыквой



Что понадобится: 3 листа тонкого лаваша, 700 г очищенной тыквы, 4 ст. л. сахара, 3 ст. л. растительного масла, 1 яйцо



Всё очень просто!

Тыкву очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Нагреть духовку до 175 °С. Противень смазать растительным маслом. Лист лаваша разложить на противне, немного смазать маслом. Выложить тыкву равномерным слоем по поверхности лаваша. Посыпать сахаром. Свернуть лаваш рулетом. Сделать то же самое с оставшимися листами лаваша. Смазать сверху слегка взбитым желтком и посыпать сахаром, стараясь, чтобы сахар не осыпался на противень. Поместить вертугу с тыквой в духовку на 30 минут или чуть дольше, периодически проверяя, чтобы не пригорели края. Готовую вертугу остудить и нарезать кусочками.

Штрудель на скорую руку с грушей



Что понадобится: 1 лист тонкого лаваша, 50 г сливочного масла, 3 ст. л. сахара, 100 г грецких орехов, 2 г апельсиновой эссенции или цедры, 3 груши, 1 яйцо, 1 ст. л. хлебных крошек



Всё очень просто!

Груши очистить. Орехи обдать кипятком. Груши мелко нарезать, посыпать 2½ ст. л. сахара, добавить пару капель апельсиновой эссенции или мелко нарезанную цедру апельсина, перемешать. Орехи мелко нарубить и добавить к грушам. Яйцо слегка взбить с остатками сахара. Лаваш выложить на рабочую поверхность стола, промазать яичной смесью. 40 г замороженного сливочного масла быстро натереть на терке и равномерно посыпать им лаваш. Затем посыпать свежими крошками. Тонким слоем распределить начинку, оставив пустыми края. Сворачивать штрудель надо легкими движениями, как бы набрасывая слой на слой, чтобы внутри оставался воздух, и не придавливать рулет. Края подвернуть, чтобы начинка не вытекала при выпекании, и положить на смазанный маслом противень швом вниз, смазать остатками растопленного сливочного масла. Поставить в нагретую до 200 °С духовку и выпекать 10—15 минут. Дать немного остыть, обрезать подвернутые края и подать на стол.

Ленивый штрудель с маком



Что понадобится: 2 листа тонкого лаваша, $\frac{2}{3}$ стакана мака, $\frac{1}{2}$ стакана меда, 2 ст. л. сметаны или сливок, $\frac{1}{2}$ стакана изюма, тертая цедра $\frac{1}{2}$ лимона, 2 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. растительного масла



Всё очень просто!

Все ингредиенты начинки положить в кастрюлю и проварить. Охладить. Два листа лаваша смазать растительным маслом и выложить один на другой. Намазать начинкой и туго свернуть, подвернув боковые стороны. Штрудель выложить на бумагу для выпекания, хорошо смазать растительным маслом и запекать при температуре 220 °С до хрустящей корочки. Вынуть из духовки, дать немного остыть и посыпать сахарной пудрой. Готовый штрудель нарезать кусочками наискосок.

Пирожки с творогом



Что понадобится: 2 листа тонкого лаваша, 400 г творога, 5 ст. л. сахара, 1 яйцо, 3 ст. л. растительного масла.



Всё очень просто!

Яйцо взбить, добавить сахар, творог. Лаваш нарезать прямоугольниками 15×20 см, вдоль разместить начинку, сложить стороны внахлест друг на друга, закрывая начинку. Пустые концы трубочки подвернуть вниз. Пирожки обжарить с двух сторон, разложить на салфетки, чтобы стекло масло.

Пирожки с мясом



Что понадобится: 3 листа тонкого лаваша, 300 г фарша, 200 г сыра, 3 маринованных огурца, 2 яйца, 3 ст. л. растительного масла, 1 стакан молока, 2 ст. л. кетчупа, ½ стакана панировочных сухарей, специи по вкусу



Всё очень просто!

Обжарить фарш, добавив специи по вкусу. Нарезать сыр и огурцы мелкими кубиками. Подготовить заливку для лаваша: смешать яйца и 3 ст. л. растительного масла. Один лист лаваша смазать яичной смесью. Сверху выложить второй и третий листы лаваша, промазывая каждый яичной смесью. Сверху можно осторожно раскатать скалкой, следя, чтобы яичная смесь не начала вытекать. Оставить на 5 минут для пропитки. Нарезать лаваш прямоугольными кусочками, смазать кетчупом, в центр выложить фарш, сыр, огурцы. Завернуть края и скрепить с двух сторон. Смочить в молоке с двух сторон, обвалить в панировочных сухарях и выложить в смазанную маслом форму. Поставить в нагретую до 200 °С духовку и запекать 10 минут.

Пирог с курагой



Что понадобится: 1 лист лаваша, 400 г кураги, 500 г сметаны, 2 яйца, 1 ст. л. муки, ½ стакана сахара



Всё очень просто!

Курагу вымыть и запарить. Яйца взбить со сметаной, мукой и сахаром. Лист лаваша разорвать пополам. На половину листа налить 2—3 ст. ложки сметанной смеси и равномерно распределить кулинарной кистью. Уложить лаваш в форму диаметром 20—22 см. Поверх первого листа лаваша уложить второй лист (не смазанный). Выложить распаренную курагу (при желании ее можно нарезать.) Залить сметанной массой, оставив примерно ½ стакана. Закрыть начинку краями верхнего листа лаваша. Смазать половиной оставленной сметанной массы. Загнуть края второго листа и смазать оставшейся массой. Форму накрыть фольгой. Поставить в духовку при 220 °С на 30 минут. Фольгу снять, поставить снова в духовку, чтобы пирог покрылся золотистой корочкой.

Творожный пирог



Что понадобится: 2 листа тонкого лаваша, 400 г творога, 4 яйца, 200 г сливок, 1 ст. л. сметаны, соль по вкусу



Всё очень просто!

Вырезать 4 листа лаваша по размеру противня. Приготовить начинку: творог смешать со сливками, посолить, добавить яйца и сметану. Хорошо перемешать. Выложить лист лаваша на посыпанный мукой противень. Смазать творогом. Выложить следующий лист лаваша и т. д., чередуя с творогом. Последним должен быть лист лаваша. Поставить в духовку на 20 минут при средней температуре.

Конвертики из лаваша с грушей и шоколадом



Что понадобится: 5—10 листов тонкого лаваша, 4 груши, 150 г черного шоколада, ¼ стакана жирных сливок, 70 г сливочного масла, 2 ст. л. сахарной пудры



Всё очень просто!

Груши очистить и, удалив сердцевину, нарезать тонкими ломтиками. Шоколад со сливками растопить на водяной бане. Отдельно растопить сливочное масло. Листы лаваша нарезать на квадраты со стороной примерно 15 см и, смазав сливочным маслом, посыпать сахарной пудрой. На один угол квадратика положить несколько кусочков груши и, полив растопленным шоколадом, завернуть рулетом, подгибая края. Застелить решетку фольгой, выложить рулетики и обжарить по 1,5—2 минуты с каждой стороны. Готовые конвертики подавать на стол горячими.

Жареный лаваш со шпротами



Что понадобится: 1 лист лаваша, 1 баночка шпрот, 1 картофелина, 1 соленый огурец, 2 яйца, 2 ст. л. майонеза, соль по вкусу, 2 ст. л. растительного масла



Всё очень просто!

Яйца сварить вкрутую, положить в холодную воду до остывания, затем очистить и натереть на терке. Картофель отварить, очистить и натереть. Огурец натереть. Шпроты нарезать или размять вилкой. Добавить майонез, соль и перемешать. Нарезать лаваш на квадраты. На каждый положить по 1 ст. л. начинки, завернуть. Жарить, выкладывая швом вниз на сковороду с разогретым растительным маслом.

Чебуреки из лаваша



Что понадобится: 3 листа тонкого лаваша, 300 г пармезана, 300 г вареной колбасы, 3 ст. л. растительного масла



Всё очень просто!

Каждый лист лаваша разрезать на 3 части – получится 9 полос. На каждую полосу положить по 1 ломтику колбасы и сыра, свернуть, чтобы получились прямоугольники. Конвертики обжарить на растительном масле.

Яичница в лаваше



Что понадобится: ½ тонкого лаваша, 1 яйцо, 100 г сыра, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. воды, соль по вкусу



Всё очень просто!

Натереть сыр на крупной терке. Нагреть сковороду и смазать маслом. Разрезать лаваш пополам, быстро смочить его водой и сразу выложить на раскаленную сковороду. Немного обжарить лаваш и перевернуть на другую сторону. Выложить на лаваш тертый сыр, сверху вбить яйцо и немного посолить. Завернуть края лаваша и обжарить с двух сторон.

Торт из лаваша



Что понадобится: 2 листа тонкого лаваша, 200 г нежирного творога, 2 баночки творожного десерта, 4 яйца, 1 груша, 2 ч. л. картофельного крахмала, 30 г горького шоколада, 3 ч. л. фруктозы, ½ ч. л. молотой гвоздики, 1 ст. л. растительного масла



Всё очень просто!

Взбить 2 яйца в густую пену. Форму выстлать бумагой для выпечки и смазать маслом. Выложить лаваш (оба листа). К яйцам добавить творог, 1 десерт, крахмал, фруктозу и гвоздику. Взбить еще раз. Вылить начинку в лаваш. Сверху выложить нарезанную дольками грушу, завернуть. Взбить оставшиеся 2 яйца и добавить второй десерт, вылить заливку на торт. Выпекать 30 минут при 180 °С. Когда остынет, посыпать тертым шоколадом.

Обед в лаваше



Что понадобится: 2 листа тонкого лаваша, 300 г фарша, 1 яйцо, 100 г сыра твердых сортов, 2 плавленых сырка, 200 г картофельного пюре, 2 ст. л. кетчупа, специй по вкусу



Всё очень просто!

Обжарить фарш, добавить кетчуп, специи по вкусу. Листы лаваша смазать плавленным сыром. Сыр твердых сортов нарезать мелкими кубиками и посыпать лаваш. На один лист выложить фарш, на второй – охлажденное картофельное пюре. Полить кетчупом. Аккуратно переложить один лист лаваша на второй. Тот, что с пюре, должен быть сверху. Немного подогнуть края, чтобы начинка не высыпалась, и свернуть рулетом. Смазать яйцом. Поставить рулет в нагретую до 180—200 °С духовку на 10—15 минут.

Лаваш пикантный



Что понадобится: 1 лист тонкого лаваша, 100 г сельдерея по-корейски, 150 г сыра, 2 ст. л. майонеза, 1 пучок укропа



Всё очень просто!

Зелень укропа измельчить. Сыр натереть на мелкой терке. Все смешать, добавить сельдерея и майонез. Выложить начинку на лаваш, свернуть рулетом и поставить в холодильник на 1 час. Нарезать рулет ломтиками и подать на стол.

Мясной рулет на скорую руку



Что понадобится: 2 листа тонкого лаваша, 200 г свиного фарша, 200 г говяжьего фарша, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 3 стручка сладкого перца, специи для мяса по вкусу



Всё очень просто!

Фарш соединить, вбить яйцо, добавить пропущенный через пресс чеснок, специи. Лук и перец обжарить полукольцами. На лавашные листы выложить фарш, сверху – перец, лук, сливочное масло. Свернуть лаваш рулетом и завернуть в фольгу. Запекать минут 40—50 при температуре 200 °С. Открыть верх фольги и запекать еще 10 минут.

Рулет с сыром фета



Что понадобится: 4—6 листов тонкого лаваша, 1 пачка феты, 250 г сливочного масла, 150 г кинзы, 1 стручок сладкого перца, 1 зубчик чеснока



Всё очень просто!

Фету и масло размять и перемешать до однородной массы. Добавить мелко нарезанные листья кинзы и перец, чеснок пропустить через пресс. Все хорошо перемешать. Лист лаваша

смазать тонким слоем приготовленной массы и свернуть рулетом – должно получиться 8 штук (если листы очень большие, их можно разрезать пополам). Ненадолго поместить их в холодильник для застывания. После этого нарезать рулеты на кусочки шириной около 2 см.

Крабовый рулет



Что понадобится: 1 лист тонкого лаваша, 100 г крабовых палочек, 1 плавленный сырок, 3 ст. л. майонеза, ½ пучка зелени укропа



Всё очень просто!

Лаваш намазать слоем сыра, посыпать тертыми или мелко нарезанными крабовыми палочками, рубленым укропом и смазать майонезом. Как можно плотнее свернуть лаваш рулетом и дать пропитаться. Перед подачей на стол разрезать на порционные куски.

Запеченные рулеты с семгой в лаваше



Что понадобится: 2 листа тонкого лаваша, 1 кг филе семги, 200 г сыра, 3 ст. л. лимонного сока, 6 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. горчицы с зернами, 1 ч. л. меда, 1 пучок зелени укропа и петрушки, молотый черный перец по вкусу



Всё очень просто!

Филе отделить от кожи. Вынуть кости и нарезать филе полосками шириной 1 см. Посолить, поперчить, добавить лимонный сок и оливковое масло (1 ст. л.). Перемешать и поставить в холодильник на 1 час. Зелень вымыть и нарезать. Сыр натереть. Смешать 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. горчицы с зернами и 1 ч. л. меда. Расстелить лист лаваша и смазать 2 ст. л. оливкового масла, посыпать рубленой зеленью. Накрыть вторым листом лаваша. На лаваше распределить кусочки филе. Вдоль одного длинного края рулета оставить пустую полосу шириной 3—4 см. Плотно свернуть рулет по длинной стороне. Острым ножом нарезать рулет на кусочки шириной 2—3 см. Пустые края обрезать. Смазать противень оливковым маслом. Рулеты из лаваша с семгой выложить в противень, полить заправкой. Выпекать рулеты при температуре 190 °С 20 минут.

Рулет из лаваша с корейскими закусками



Что понадобится: 1 лист тонкого лаваша, 150 г моркови по-корейски, 150 г свеклы по-корейски, 3 ст. л. консервированной кукурузы, 2 ст. л. майонеза, 2 ст. л. кетчупа, ½ пучка зелени укропа



Всё очень просто!

Расстелить лист лаваша. Равномерно смазать майонезом и кетчупом. Распределить сверху морковь и свеклу. Выложить консервированную кукурузу. Зелень нарвать руками и аккуратно разложить сверху. Лаваш свернуть рулетом по длинной стороне. Перевернуть, чтобы край был снизу, придавить. Обрезать край и нарезать рулет по косой кусочками произвольной толщины. Украсить зеленью укропа.

Рулет с морковью по-корейски



Что понадобится: 4 листа лаваша, 1 стакан майонеза, 300 г моркови по-корейски, 200 г сыра, 1 пучок зелени укропа и кинзы

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.