

ваш домашний повар



ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ

1000 и 1
рецепт



Ваш домашний повар

**Осетинские пироги.
1000 и 1 рецепт**

«РИПОЛ Классик»

2015

Осетинские пироги. 1000 и 1 рецепт / «РИПОЛ Классик»,
2015 — (Ваш домашний повар)

Наполните ваш дом ароматными запахами восточной выпечки и пирогов. Лаваш, пирожки, шербет, рахат-лукум и многие другие блюда восточной кухни станут приятными дополнениями к праздничному и повседневному столу и порадуют ваших гостей и близких!

, 2015

© РИПОЛ Классик, 2015

Содержание

Мясные блюда	7
Пироги из пресного теста с говяжьим фаршем, луком и картофелем по-кавказски «Чуду»	7
Осетинские пироги из пресного теста с говядиной, луком, чесноком и мясным бульоном «Фыдджын»	8
Осетинский пирог из дрожжевого теста с кукурузной мукой и начинкой из баранины и чеснока «Фыдджын-вариант»	9
Осетинские пироги из дрожжевого теста на опаре с куриным фаршем, зеленым луком, укропом, базиликом и петрушкой «Тоже фыдджын»	10
Пирожки из слоеного теста с бараниной, курдючным жиром, топленым маслом, луком, зирой, кунжутом и кориандром «Зарафшанская самса»	11
Слоеные пирожки из дрожжевого теста с начинкой из куриных бедрышек с луком и зирой «Баймуратская самса»	12
Пирожки из слоеного теста и начинкой из бараньего фарша с зирой, луком и перцем «Чирчикская самса»	13
Пирог из дрожжевого теста с отрубями и начинкой из телячьего фарша, тыквы и лука с кинзой, чесноком и кумином «Очамчирский»	14
Лепешки из дрожжевого теста с бараньим салом и шкварками «Ёглик кулча»	15
Лепешки из теста на кислом молоке с бараниной, луком, чесноком, острым перцем, кинзой, укропом и томатным соком по-армянски «Ламаджо»	16
Пасхальный рулет в маце с говяжьим фаршем, куриной грудкой и черносливом «Клопс»	17
Пирожки с говяжьим фаршем, картофелем, помидорами, луком, чесноком, зеленым горошком, лимонным соком, карри и арахисом «Хайфинские»	18
Пирожки из дрожжевого теста с начинкой из говяжьего или бараньего ливера с зеленью, луком, зирой и кориандром «От шеф-повара ташкентского кафе на улице Навои»	19
Слоеный пирог с фаршем, сыром-ассорти, брынзой, луком, чесноком и зеленью «Турецкий бурек – ачма по-нашему»	20
Пирог из лаваша с куриными желудками, картофелем, луком и сметаной «Винница – Тель-Авив»	21
Пирог из дрожжевого теста с бараниной, курдючным салом, зеленью, специями и картофелем по-лезгински «Цкен»	22
Пирог из теста на маргарине и сметане с начинкой из индейки, лука и тыквы «Тунджели»	23
Треугольные пирожки из дрожжевого теста с бараниной или говядиной, картофелем, луком и кунжутом по-татарски «Эчпочмак»	24

Руллет из слоеного теста под сливочно-чесочным соусом с говяжьим фаршем, луком-пореем, курагой, перцем чили, корицей, карри и семенами тыквы «Эмирдагский»	25
Пирог с мучной крошкой и слоеной начинкой из говядины, риса, изюма, кураги, сливочного масла, яиц и корта по-татарски «Мясная губадия»	27
Руллет из лаваша с фаршем, луком, яйцами, сметаной и сельдереем «Быстрый штрудель по-иерусалимски»	28
Руллет из слоеного теста с фаршем, булочкой, луком, чесноком, горчицей и чабером «Штрудель ой-ей-ей!»	29
Блюда с сыром	30
Пирожки из теста на кефире со сливочным маслом, сыром фета и петрушкой по-турецки «Погача»	30
Конец ознакомительного фрагмента.	31

Осетинские пироги. 1000 и 1 рецепт

С. П. Кашин

© ООО «Энтраст Трейдинг»

Мясные блюда

Пироги из пресного теста с говяжьим фаршем, луком и картофелем по-кавказски «Чуду»

Ингредиенты

Для теста:

3 стакана муки, 1 стакан воды, соль.

Для начинки:

400–500 г говяжьего фарша, 1–2 луковицы, 4–5 картофелин, перец, приправы и соль.

Для смазывания теста:

1–2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Для теста в муку положите соль, влейте воду и все перемешайте. Замешенное тесто разделите на 5 частей и каждую из них разделите еще на 2 неравные части. Раскатайте их в пласты и на больший пласт уложите начинку.

Накройте меньшим пластом, края теста защипните косичкой, уложите на противень, смажьте взбитым яйцом и посередине сделайте отверстие.

Таким образом подготовьте оставшиеся 4 части теста.

Выпекайте в духовке до золотистого цвета при температуре 220–250 °С. Каждый готовый пирог уложите на полотенце, смажьте растопленным сливочным маслом и накройте свободным краем полотенца.

Для начинки лук измельчите, добавьте к фаршу вместе с приправами, солью и перцем.

Картофель нарежьте тонкими кусочками, добавьте к мясу, посолите, поперчите и влейте немного воды.

Полученную начинку тщательно перемешайте.

Осетинские пироги из пресного теста с говядиной, луком, чесноком и мясным бульоном «Фыдджын»

Ингредиенты

Для теста:

900 г муки, 500 мл воды, 1 яйцо, сода, растительное и сливочное масло, соль.

Для начинки:

500 г жирной говядины, 2 луковицы, 3–4 зубчика чеснока, мясной бульон, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста муку просейте горкой, сделайте в ней углубление, влейте воду, добавьте взбитое яйцо, соду, соль и замесите крутое тесто. Дайте ему постоять 20 минут при комнатной температуре и разделите на 3 части. Каждую часть разделите еще на 2 неравные части.

Разомните тесто руками в лепешки, сделав одну лепешку больше, чем другую. Большую лепешку уложите на смазанную растительным маслом сковороду. Поверх разложите треть начинки, накройте меньшей лепешкой так, чтобы она покрывала края сковороды. Срежьте лишнее тесто, сделайте надрез посередине лепешки и тщательно защипните края теста, чтобы не вытекла жидкость из начинки.

Выпекайте в духовке 20 минут до образования золотистой корочки при температуре 180 °С. Подавайте в горячем виде, обильно смазав сливочным маслом.

Для начинки жирную говядину мелко нарубите. Лук и чеснок измельчите, добавьте к мясу, посолите, поперчите и влейте немного мясного бульона. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Осетинский пирог из дрожжевого теста с кукурузной мукой и начинкой из баранины и чеснока «Фыдджын-вариант»

Ингредиенты

Для теста:

500 г кукурузной муки, 300 мл воды, 15 г дрожжей, сливочное и растительное масло, соль.

Для начинки:

600 г мякоти баранины, 1 головка чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста дрожжи размешайте в теплой воде, смешайте с мукой, посолите и поместите на 2 часа в теплое место. Подошедшее тесто разделите на 2 неравные части: большую часть – для низа пирога, меньшую – для верха. Каждую часть раскатайте в лепешку толщиной 1 см.

Положите большую лепешку в смазанную растительным маслом сковороду, поверх равномерно разложите начинку и накройте ее оставшейся лепешкой. Тщательно защипните края теста и сделайте в середине отверстие. Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 180–200 °С. Подавайте пирог горячим, обильно смазав сливочным маслом. Для начинки мясо мелко нарубите, добавьте толченый с солью чеснок и перец. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Осетинские пироги из дрожжевого теста на опаре с куриным фаршем, зеленым луком, укропом, базиликом и петрушкой «Тоже фыдджын»

Ингредиенты

Для теста:

Мука (для мягкого теста), 1–1½ чайной ложки свежих сухих дрожжей (или 1 пакетик дрожжей «Саф-момент»), 750 мл теплой воды, 1½ столовой ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла, маргарин, сливочное масло, 1 чайная ложка соли.

Для начинки:

700–800 г куриного фарша, зеленый лук, укроп, базилик и петрушка, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста свежие сухие дрожжи разведите в 100 мл теплой воды, добавьте сахар и дайте опаре подняться. В оставшиеся 650 мл теплой воды положите соль, сахар и опару. Все размешайте, всыпьте муку и замесите тесто. Полученное тесто смажьте растительным маслом и, прикрыв пищевой пленкой, дайте подняться в течение 2 часов.

Подошедшее тесто разделите на 3 части и каждую из них тонко раскатайте в круг. На полученную лепешку уложите треть начинки и немного посолите, чтобы сок не успел выделиться. Соберите края теста к середине, придав пирогу форму шара.

Переверните швом вниз и слегка придавите ладонями.

Затем уложите в смазанную маргарином сковороду (форму), растяните до краев сковороды и в центре сделайте отверстие. Таким образом подготовьте оставшееся тесто.

Выпекайте в духовке около 20 минут при температуре 180–200 °С. Первые 5 минут выпекайте на нижней решетке, затем переставьте на верхнюю решетку и выпекайте до зарумянивания. Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом по направлению к отверстиям.

Для начинки куриный фарш посолите и поперчите. Зеленый лук, укроп, петрушку и базилик мелко нарежьте. Добавьте зелень в куриный фарш и тщательно перемешайте полученную начинку.

Пирожки из слоеного теста с бараниной, курдючным жиром, топленым маслом, луком, зирой, кунжутом и кориандром «Зарафшанская самса»

Ингредиенты

Для теста:

600 г муки, 200 мл воды, 1 яйцо, 150 г топленого масла, семена кунжута, 1 чайная ложка соли.

Для начинки:

600–700 г мякоти баранины, 250–300 г курдючного жира, 600 г лука, $\frac{1}{2}$ чайной ложки зиры, $\frac{1}{2}$ чайной ложки кориандра, $\frac{1}{2}$ чайной ложки перца, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Для смазывания теста:

1 яйцо, 50 мл молока.

Способ приготовления

Для теста смешайте муку, воду и яйцо. Полученную массу посолите и тщательно вымесите до получения крутого теста. Заверните его в пищевую пленку и поместите на 1 час в холодильник.

Спустя это время разделите тесто на 2 части и раскатайте в пласты толщиной 1 мм. Подготовленные пласты обильно смажьте растопленным топленым маслом и сверните тесто рулетом. Рулет посыпьте мукой и сверните по спирали. Полученную улитку из теста заверните в пищевую пленку и поместите на 1 час в холодильник.

Охлажденное тесто извлеките из холодильника и осторожно разверните спираль, придав тесту вид рулета. Нарежьте тесто кусочками и раскатайте в лепешку толщиной 3 мм. Для того чтобы слоеное тесто расслаивалось после выпечки, раскатывайте лепешки только в одну сторону, стараясь оставить середину расслойки в центре и ни в коем случае не переворачивая лепешку. На середину каждой лепешки положите начинку и соедините края теста в соответствии с тем, какую форму пирожка хотите получить: прямоугольную, треугольную, круглую. Подготовленные пирожки смажьте взбитым с молоком яйцом и посыпьте кунжутом. Выпекайте в духовке 30–35 минут при температуре 210–220 °С. Для начинки мясо и курдючный жир нарежьте кубиками со стороной 5 мм, лук – кубиками чуть мельче мяса. Смешайте мясо с луком, добавьте соль, перец, специи и аккуратно перемешайте. Полученную начинку оставьте на 10–15 минут при комнатной температуре.

Слоеные пирожки из дрожжевого теста с начинкой из куриных бедрышек с луком и зирой «Баймуратская самса»

Ингредиенты

Для теста:

Мука (для теста средней плотности), 100–120 г сливочного масла, 250 мл ледяной воды, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 яйцо (для смазывания теста), растительное масло, соль.

Для начинки:

500 г жирных куриных бедрышек без кожи, 2–3 луковицы, зира, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста охладите сливочное масло и натрите его на терке, пересыпая мукой. В натертое масло всыпьте соль, сухие дрожжи, влейте ледяную воду и быстро замесите тесто. Тесто должно получиться средней плотности. Подготовленное тесто поместите на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто разомните, скатайте в форме колбасок и нарежьте их небольшими кусочками. Каждый из них раскатайте в тонкие кружки размером с блюдо и на середину положите начинку. Загните одну сторону кружка, внахлест уложите другую сторону и также внахлест третью сторону, придав пирожку форму треугольника. Чтобы сок не вытек, защипните уголки теста. Подготовленные пирожки переверните и уложите на смазанный растительным маслом противень. Каждый пирожок смажьте взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 30–40 минут при средней температуре.

Для начинки курятину мелко нарежьте. Отдельно мелко нарежьте лук, посолите его и перетрите до появления сока. Затем отожмите и смешайте с мясом. Добавьте зиру, перец и тщательно перемешайте полученную начинку.

Пирожки из слоеного теста и начинкой из бараньего фарша с зирой, луком и перцем «Чирчикская самса»

Ингредиенты

Для теста:

2 стакана муки, 150 г сливочного масла, 1 желток, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 столовая ложка водки, сливочное масло (для смазывания пирожков), растительное масло (для смазывания противня), соль.

Для начинки:

600–700 г бараньего фарша, 3–4 луковицы, зира, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста сливочное масло смешайте с 3 столовыми ложками муки, придайте смеси форму плоского прямоугольника и поместите в холодильник. Муку просейте в миску и сделайте в середине углубление. Влейте в него воду, добавьте соль, желток и водку. Замесите тесто, стараясь не вымешивать его слишком интенсивно. Затем заверните тесто в пищевую пленку и положите минимум на 30 минут в холодильник.

Спустя это время раскатайте тесто в продолговатый пласт и на его середину положите подготовленное сливочное масло. Накройте масло пищевой пленкой и раскатайте вдоль пласта теста. Затем снимите с масла пищевую пленку и сложите тесто таким образом, чтобы оно полностью накрывало раскатанное масло.

Срежьте излишки теста со свободных концов свернутого пласта. Один из краев теста защипните, второй край оставьте свободным. Сложите раскатанное тесто втрое, загнув открытые срезы теста к середине, затем сложите пополам. Положите сложенное тесто открытыми концами к себе и раскатайте до первоначальной длины.

Раскатывайте только в одном направлении – от середины к центру и от краев к середине. Старайтесь при раскатывании не давить на скалку, чтобы не порвать тесто. Раскатанное тесто сложите вдвое, накройте пищевой пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Затем вновь раскатайте до первоначальной длины, сложите, накройте пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Всего сделайте 6 двойных сложений. Готовое тесто держите в холодильнике.

Нарежьте его квадратами со стороной 10 см, на одну сторону каждого квадрата уложите начинку, сложите по диагонали и защипните края. Подготовленные пирожки уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до зарумянивания при средней температуре. Готовые пирожки смажьте растопленным сливочным маслом. Для начинки лук измельчите, смешайте с фаршем, добавьте зиру, перец, соль. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Пирог из дрожжевого теста с отрубями и начинкой из телячьего фарша, тыквы и лука с кинзой, чесноком и кумином «Очамчирский»

Ингредиенты

Для теста:

450 г муки, 12 г прессованных дрожжей, 50 г отрубей, 1 белок, 6 столовых ложек молока, 2 столовые ложки коньяка или водки, $\frac{1}{4}$ чайной ложки молотого кумина (зиры), 3 столовые ложки оливкового масла, $\frac{1}{4}$ чайной ложки перца, $1\frac{1}{2}$ чайной ложки мелкой соли.

Для начинки:

500 г телячьего фарша, 500 г тыквы, 4 крупные луковицы, 1 пучок кинзы, 1 чайная ложка кумина (зиры), 1 чайная ложка сушеного чеснока, 1 столовая ложка оливкового масла, $\frac{1}{4}$ чайной ложки перца, $1\frac{1}{2}$ чайной ложки морской соли.

Для украшения:

1 желток, 1 столовая ложка молока, 1 чайная ложка семян калинджи (чернушка посевная) или кунжута, 1 столовая ложка оливкового масла.

Способ приготовления

Для теста дрожжи разведите в теплом молоке. Белок слегка взбейте вилкой. Муку просейте через сито. Смешайте все ингредиенты для теста и дайте ему подойти. Затем уложите тесто на стол, обомните и разделите на 2 части: треть – для верха пирога, две трети – для низа.

Тесто для низа пирога раскатайте на бумаге для выпечки в круг размером, равным диаметру формы, добавив 5 см для бортиков. Раскатанное тесто вместе с бумагой уложите в форму, поверх разложите начинку, разровняйте ее и слегка утрамбуйте, чтобы не было пустот.

Раскатайте на бумаге для выпечки тесто для верха пирога, положите поверх начинки и удалите бумагу.

Тщательно защипните края теста, как для вареников, смажьте верх оливковым маслом и сделайте частые проколы зубочисткой.

Выпекайте в духовке 15–20 минут при температуре 200 °С, затем уменьшите температуру до 180 °С, смажьте взбитым с молоком желтком и посыпьте семенами калинджи или кунжута. Выпекайте до готовности еще 10–15 минут.

Для начинки лук нарежьте мелкими кубиками. Половину добавьте в фарш, посолите, приправьте специями и тщательно отбейте смесь, собирая ее в ком и бросая в миску 10–15 раз, до получения эластичной и сочной массы. Оставшийся лук слегка обжарьте на оливковом масле, добавьте тыкву, нарезанную кубиками со стороной 1 см, и все немного потушите. Приправьте смесь, слегка остудите и смешайте с мясной массой и мелко нарезанной кинзой.

Лепешки из дрожжевого теста с бараньим салом и шкварками «Ёглик кулча»

Ингредиенты

На 1 кг муки:

30 г дрожжей, 1 стакан растопленного бараньего сала (топленого или сливочного масла),
 $\frac{1}{2}$ стакана шкварок, 1 стакан молока, 2 чайные ложки соли.

Для смазывания теста:

1 яйцо, 2 столовые ложки воды.

Способ приготовления

Дрожжи и соль растворите в теплом молоке, добавьте растопленное баранье сало (сливочное или топленое масло) и толченые шкварки из-под сала. Небольшими порциями всыпьте муку, замесите тесто и поместите его на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на куски весом 80–100 г, скатайте в шары и оставьте на 10–15 минут для расстойки. Затем раскатайте в мелкие лепешки с утолщенными бортиками высотой 3–4 см. В середине каждой лепешки сделайте немного наколов вилкой, накройте лепешки полотенцем и оставьте на 15–20 минут для расстойки.

Спустя это время смажьте лицевую сторону каждой лепешки взбитым с водой яйцом. Подготовленные лепешки уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Если у вас есть горизонтальный тандыр, выпекайте лепешки в нем.

Лепешки из теста на кислом молоке с бараниной, луком, чесноком, острым перцем, кинзой, укропом и томатным соком по-армянски «Ламаджо»

Ингредиенты

Для теста:

1 кг муки, 2 стакана мацуна (мацони) или 500 мл кефира, $\frac{1}{2}$ стакана воды, соль.

Для начинки:

1 кг мякоти баранины, 1 луковица, 4–5 зубчиков чеснока, 1 шт. красного острого перца, 1 стакан томатного сока, 1 пучок кинзы, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста муку просейте горкой и в центре сделайте углубление. Мацун (мацони) или кефир разбавьте половиной стакана теплой воды, влейте смесь в углубление и посолите. Замесите крутое тесто, разделите его на шарики диаметром 6–7 см, накройте салфеткой и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Шарики из теста раскатайте в лепешки толщиной 2–3 мм и обжарьте на горячей сухой сковороде с обеих сторон по 1–2 минуты. Готовые лепешки разложите на противне и смажьте тонким слоем начинки. Выпекайте в духовке около 20 минут до готовности мяса при температуре 160 °С. Подавайте горячими.

Для начинки баранину пропустите через мясорубку. Лук, чеснок и острый перец очистите, мелко нарежьте и добавьте в фарш. Зелень измельчите и смешайте с фаршем. Все посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Разведите томатным соком до получения массы, напоминающей очень густую сметану.

Пасхальный рулет в маце с говяжьим фаршем, куриной грудкой и черносливом «Клопс»

Ингредиенты

6 листов мацы, 500 г говяжьего фарша, 1 куриная грудка, 100 г чернослива, специи.

Способ приготовления

Готовые листы мацы на несколько минут опустите в воду. Расстелите на столе пищевую пленку и разложите на ней влажные листы мацы. Поверх равномерно тонким слоем разложите не очень густой фарш. Поверх фарша уложите тонкие кусочки куриного филе и затем – чернослив без косточек.

Сверните все рулетом так, чтобы маца равномерно покрывала фарш. Подготовленные рулеты уложите на противень с небольшим количеством воды. Запекайте в духовке 1 час при температуре 160 °С. Остывший рулет нарежьте на порции и уложите на блюдо.

Пирожки с говяжьим фаршем, картофелем, помидорами, луком, чесноком, зеленым горошком, лимонным соком, карри и арахисом «Хайфинские»

Ингредиенты

Для теста:

2 стакана муки, 1 яйцо, 1 белок, 4 столовые ложки маргарина, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 щепотка соли.

Для начинки:

100 г говяжьего фарша, 100 г очищенного рубленого арахиса, 3–4 картофелины, 3–4 помидора, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 100 г зеленого горошка, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка растительного масла, карри, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста смешайте муку, маргарин, яйцо, воду и щепотку соли. Все тщательно перемешайте и поместите на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто раскатайте в пласт и нарежьте квадратами. На каждый из них положите начинку, сложите треугольником и защипните края. Подготовленные пирожки уложите на противень и смажьте взбитым белком. Выпекайте в духовке 35 минут при температуре 200 °С.

Для начинки картофель сварите в мундире, отвар слейте, клубни очистите и растолките. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте. Лук и чеснок нарубите и обжарьте на растительном масле.

Затем добавьте фарш, картофель, помидоры, орехи и зеленый горошек. Все обжарьте, приправьте карри, перцем, солью и потушите до тех пор, пока жидкость не выпарится. В остывшую начинку добавьте майонез и все тщательно перемешайте.

Пирожки из дрожжевого теста с начинкой из говяжьего или бараньего ливера с зеленью, луком, зирой и кориандром «От шеф-повара ташкентского кафе на улице Навои»

Ингредиенты

Для теста (на 20 штук):

500 г муки, 7–10 г сухих дрожжей, 250 мл воды, 1 чайная ложка соли.

Для начинки:

200 г говяжьей или бараньей печени, 200 г говяжьего или бараньего сердца, 200 г говяжьего или бараньего легкого, 200 г говяжьего или бараньего желудка, 300 г лука, 5 яиц, 50 г кинзы (петрушки), 50 г укропа, 50 г зеленого лука, 1 чайная ложка зиры, 1 чайная ложка кориандра, 3 столовые ложки соевого соуса, 3–4 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка перца, соль.

Способ приготовления

Для теста смешайте муку, соль и дрожжи, влейте воду и замесите тесто. Накройте его салфеткой и поместите на 40–60 минут в теплое место. Поднявшееся тесто обомните и смажьте растительным маслом, чтобы оно не слипалось и не обветривалось.

Готовое тесто разделите на кусочки весом 35–40 г, скатайте их в шарики, накройте салфеткой и дайте постоять 5 минут. Раскатайте каждый шарик, положите на середину начинку и защипните края, придав форму пирожка. Подготовленные пирожки уложите на противень и поместите на 10–15 минут в теплое место. Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 180–200 °С.

Для начинки весь ливер очистите от пленок и жилок, тщательно промойте теплой водой, нарежьте крупными кусками и поварите 8–10 минут. Бульон слейте, ливер остудите и пропустите через мясорубку. Лук нарежьте кубиками, яйца сварите вкрутую, очистите от скорлупы и нарежьте. Всю зелень мелко нарубите, зиру и кориандр разотрите в ступке.

Поставьте на огонь большую сковороду, влейте растительное масло и нагрейте до появления сизого дымка. Обжарьте слегка лук до прозрачности, добавьте фарш, специи и все тщательно обжарьте. Влейте соевый соус, 150–200 мл воды и потушите 15–20 минут под крышкой. Добавьте яйца, зелень, интенсивно перемешайте, снимите с огня и остудите полученную начинку.

Слоеный пирог с фаршем, сыром-ассорти, брынзой, луком, чесноком и зеленью «Турецкий бурек – ачма по-нашему»

Ингредиенты

Для теста:

3 стакана муки, 300 мл воды, растительное масло, 4 щепотки соли.

Для начинки:

200 г мясного фарша, 200–300 г брынзы, адыгейского и российского сыра, 1 луковица, 3–4 зубчика чеснока, петрушка, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста смешайте муку, соль, воду и все тщательно вымесите. Полученное тесто оставьте на 1 час при комнатной температуре. Спустя это время разделите тесто на 4 части и каждую из них скатайте в шар. Смажьте руки растительным маслом и сделайте из каждого шара лепешку. Полученные лепешки сложите стопкой и оставьте еще на 30 минут. Спустя это время каждую лепешку круговыми движениями распластайте как можно шире в диаметре. Возьмитесь за края и растяните в разные стороны, пока тесто не будет прозрачным. Полученный лист теста сложите конвертом. Раскатайте таким же образом вторую лепешку и в развернутом виде уложите в форму. Поверх положите лепешку, сложенную конвертом. Уложите на нее половину начинки: фарш и поверх фарша смесь из тертого сыра и брынзы. Третью лепешку тоже сложите конвертом, положите поверх начинки и затем – оставшуюся начинку. Поверх положите четвертую лепешку, сложенную конвертом. Заверните края нижней лепешки конвертом. Полученный пирог смажьте растительным маслом, смешанным с оставшимся от начинки рубленым чесноком и петрушкой. Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 200 °С.

Для начинки смешайте фарш с измельченным луком, мелко нарезанной петрушкой и пропущенным через пресс чесноком, отложив немного чеснока и зелени. Посолите, поперчите и все тщательно перемешайте. Сыр и брынзу натрите на крупной терке.

Пирог из лаваша с куриными желудками, картофелем, луком и сметаной «Винница – Тель-Авив»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 150 г сметаны, 2 яйца.

Для начинки:

700–800 г куриных желудков, 5–6 картофелин, 3–4 луковицы, 1 стакан бульона или воды, перец, соль.

Способ приготовления

Очищенные куриные желудки потушите с луком до готовности. Картофель нарежьте маленькими кубиками и положите на 5 минут в кипящую подсоленную воду. Затем откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и смешайте картофель с желудками. Яйца взбейте со сметаной. На лист лаваша налейте 3–4 столовые ложки яично-сметанной смеси, равномерно размажьте кулинарной кистью и уложите лаваш в форму для выпечки так, чтобы он повторял ее контуры и один край лаваша свисал с одной стороны формы.

Таким же образом подготовьте второй лист лаваша и положите его в форму так, чтобы край верхнего листа лаваша свисал с другой стороны формы. Уложите половину начинки и накройте ее свободной частью верхнего листа лаваша.

Поверх положите вторую часть начинки и накройте ее свободным краем нижнего листа лаваша. Верхний лист лаваша смажьте оставшейся яично-сметанной смесью. Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 180–200 °С.

Пирог из дрожжевого теста с бараниной, курдючным салом, зеленью, специями и картофелем по-лезгински «Цкен»

Ингредиенты

Для теста:

700 г муки, 1 пакетик дрожжей, 1 стакан молока, 100 г маргарина, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, сливочное масло, 1 щепотка соли.

Для начинки:

600–700 г мякоти баранины, 100 г курдючного сала, 6–7 картофелин, 2 луковицы, любая зелень, приправа для баранины, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста дрожжи залейте 2 столовыми ложками теплой воды и оставьте до появления пенной шапочки. Маргарин растопите, добавьте молоко, подошедшие дрожжи, соль, сахар и муку. Замесите тесто и поместите его на 2 часа в теплое место. Подошедшее тесто разделите на 4 части, сделав одну из них больше других. Каждую часть теста раскатайте в тонкий пласт. Большой пласт уложите на противень, смазанный сливочным маслом. Поверх разложите треть начинки и накройте ее первым небольшим пластом теста. Поверх него тоже разложите треть начинки и накройте ее вторым небольшим пластом теста. Разложите оставшуюся начинку и накройте все оставшимся небольшим пластом теста. Тщательно защипните края теста, сделайте наколы вилкой по всей поверхности пирога и смажьте его взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 1 час 30 минут при температуре 200 °С, следя за тем, чтобы пирог не подгорел и тщательно пропекся. Для начинки баранину пропустите через мясорубку вместе с курдючным салом. Картофель очистите и натрите на терке с насадкой для шинкования. Смешайте мясо с картофелем, добавьте соль, перец, приправу, мелко нарезанный лук и нарезанную зелень. Полученную начинку тщательно перемешайте и разделите на 3 части.

Пирог из теста на маргарине и сметане с начинкой из индейки, лука и тыквы «Тунджели»

Ингредиенты

Для теста:

1 кг муки (примерно), 500 г маргарина, 500 г сметаны, 2 чайные ложки разрыхлителя, 1 яйцо.

Для начинки:

800 г мякоти голени индейки, 300 г тыквы, 2 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста тщательно смешайте размягченный маргарин со сметаной до получения однородной массы. Затем добавьте разрыхлитель и постепенно всыпьте столько муки, чтобы тесто легко отставало от рук. Тесто должно получиться очень эластичное, легко раскатываемое. Готовое тесто поместите на 1 час в холодильник.

Отделите белок от желтка. Охлажденное тесто разделите на 2 части и раскатайте их в пласты толщиной около 1 см по величине формы. Выстелите ее бумагой для выпечки и уложите один пласт теста. Поверх равномерно разложите начинку, оставляя свободными края теста.

Загните их вверх по периметру начинки и смажьте белком. Накройте вторым пластом теста и обрежьте излишки (из них можно сделать украшения для пирога). В центре изделия сделайте отверстие.

Выпекайте в духовке около 40 минут при температуре 200 °С. За 10 минут до окончания выпечки извлеките пирог из духовки и смажьте поверхность желтком.

Для начинки мясо индейки нарежьте мелкими кубиками (ни в коем случае не пропускайте его через мясорубку!). Лук и тыкву мелко нарежьте, смешайте с мясом, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Треугольные пирожки из дрожжевого теста с бараниной или говядиной, картофелем, луком и кунжутом по-татарски «Эчпочмак»

Ингредиенты

Для теста:

Мука (для мягкого теста), 1 пакетик сухих дрожжей (7 г), 100 г сметаны, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 желтка, 250 мл молока, 1 чайная ложка сахара, семена кунжута, 2 чайные ложки соли.

Для начинки:

500 г мякоти баранины или говядины, 6 картофелин средней величины, 2 небольшие луковицы, специи для мяса, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста молоко нагрейте до температуры тела. Часть молока смешайте с сахаром, дрожжами и поместите на 10–15 минут в теплое место до образования пенной шапочки. Оставшееся молоко смешайте с яйцом, солью, сметаной, размягченным сливочным маслом и подошедшей опарой. Затем всыпьте небольшими порциями муку, замесите мягкое, слегка липнущее к рукам тесто и поместите его на 2 часа в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на одинаковые кусочки и разомните их в лепешки. На каждую из них положите начинку и защипните края теста, придав форму треугольника и оставив в центре отверстие. Смажьте желтком и посыпьте семенами кунжута. Выпекайте в духовке 50–60 минут при температуре 160 °С.

Для начинки мясо, картофель и лук нарежьте мелкими кубиками. Добавьте специи, соль, перец и тщательно перемешайте полученную начинку.

Рулет из слоеного теста под сливочно-чесночным соусом с говяжьим фаршем, луком-пореем, курагой, перцем чили, корицей, карри и семенами тыквы «Эмирдагский»

Ингредиенты

Для теста:

2 стакана муки, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 желток, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 столовая ложка водки, соль.

Для начинки:

400 г говяжьего фарша, 100 г кураги, 1 стебель лука-порея, 1 яйцо, 50 мл апельсинового сока, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 щепотка перца чили, 1 щепотка корицы, 1 чайная ложка карри, 3 столовые ложки тыквенных семечек, 2 столовые ложки растительного масла и немного (для смазывания противня), соль.

Для соуса:

100 г натурального йогурта, 100 г майонеза, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки любой измельченной свежей или 2 столовые ложки сушеной зелени, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста сливочное масло смешайте с 3 столовыми ложками муки, придайте смеси форму плоского прямоугольника и поместите в холодильник. Муку просейте в миску и сделайте в середине углубление. Влейте в него воду, добавьте соль, желток и водку. Замесите тесто, стараясь не вымешивать его слишком интенсивно. Затем заверните тесто в пищевую пленку и положите минимум на 30 минут в холодильник.

Спустя это время раскатайте тесто в продолговатый пласт и на его середину положите подготовленное сливочное масло. Накройте масло пищевой пленкой и раскатайте вдоль пласта теста. Затем снимите с масла пищевую пленку и сложите тесто таким образом, чтобы оно полностью накрывало раскатанное масло.

Срежьте излишки теста со свободных концов свернутого пласта. Один из краев теста защипните, второй край оставьте свободным. Сложите раскатанное тесто втрое, загнув открытые срезы теста к середине, затем сложите пополам. Положите сложенное тесто открытыми концами к себе и раскатайте до первоначальной длины. Раскатывайте только в одном направлении – от середины к центру и от краев к середине. Старайтесь при раскатывании не давить на скалку, чтобы не порвать тесто. Раскатанное тесто сложите вдвое, накройте пищевой пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Затем вновь раскатайте до первоначальной длины, сложите, накройте пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Всего сделайте 6 двойных сложений. Готовое тесто держите в холодильнике.

Охлажденное тесто раскатайте квадратом и равномерно разложите начинку. Один край теста смажьте частью взбитого яйца, сверните все рулетом и смажьте частью взбитого яйца второй край теста. Подготовленный рулет уложите швом вниз на смазанный растительным маслом противень. Поверхность рулета смажьте оставшимся взбитым яйцом и посыпьте тыквенными семечками. Выпекайте в духовке 25–30 минут до зарумянивания при температуре 200 °С. Подавайте с соусом, нарезав порционными кусками.

Для начинки фарш обжарьте на растительном масле в течение 10 минут. Затем добавьте лук-порея, нарезанный колечками, и обжарьте все до золотистого цвета лука. Положите томатную пасту, приправьте карри, перцем чили, корицей и посолите. Курагу нарежьте кубиками и смешайте с апельсиновым соком. Обжаренный фарш с луком-пореем и специями снимите с

огня и смешайте с подготовленной курагой. Полученную начинку тщательно перемешайте и остудите.

Для соуса чеснок пропустите через пресс, добавьте майонез, йогурт, посолите и поперчите. Затем положите зелень и тщательно перемешайте полученный соус.

Пирог с мучной крошкой и слоеной начинкой из говядины, риса, изюма, кураги, сливочного масла, яиц и корта по-татарски «Мясная губадия»

Ингредиенты

Для теста:

Мука – для пластичного теста, 1 стакан сметаны или кефира, 2 яйца, 200 г маргарина, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

Для начинки:

500 г мякоти говядины, 1 стакан риса, 300 г изюма и кураги, 3–4 сваренных вкрутую яйца, 200 г сливочного масла, корт, растительное масло и соль.

Для крошки:

$\frac{2}{3}$ стакана муки, 50 г сливочного масла, 1–2 чайные ложки сахара.

Способ приготовления

Для теста смешайте сметану (кефир), яйца, маргарин, соль, сахар и разрыхлитель. Всыпьте столько муки, чтобы получилось пластичное тесто. Поместите его на 30 минут в холодильник.

Готовое тесто разделите на 2 неравные части и раскатайте их в пласты. Большой пласт уложите в форму, смазанную растительным маслом, формируя бортики. Поверх положите половину нормы риса. Затем уложите обжаренное мясо, оставшийся рис и посыпьте его измельченными яйцами. Поверх них равномерно разложите корт, затем – изюм и курагу. Полейте все растопленным сливочным маслом и накройте оставшимся пластом раскатанного теста. Края тщательно защипните и посыпьте поверхность крошкой. Выпекайте в духовке около 30 минут до зарумянивания при температуре 180 °С.

Для начинки рис сварите в подсоленной воде до готовности.

Говядину мелко нарежьте и обжарьте в небольшом количестве растительного масла до румяной корочки. Курагу и изюм промойте, залейте горячей водой, дайте набухнуть и откиньте на дуршлаг. Яйца разомните вилкой.

Для корта (1-й вариант) кислый нежирный творог смешайте с сахаром и растопленным маслом. Полученную массу поварите на слабом огне до светло-коричневого цвета.

Для корта (2-й вариант) кефир влейте в посуду и поместите на сильный огонь. После того как жидкость выкипит, убавьте огонь и продолжайте варить, непрерывно помешивая. В результате полученная масса станет желтого цвета, влага испарится и образуется корт – в виде желтых крупинок. Добавьте сметану или сливочное (топленое) масло, сахар, все перемешайте и прогрейте. Полученную густую однородную массу используйте для начинки. Для крошки смешайте муку, сливочное масло и сахар. Смесь тщательно разотрите руками до получения мелкой крошки.

Рулет из лаваша с фаршем, луком, яйцами, сметаной и сельдереем «Быстрый штрудель по-иерусалимски»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 2–3 столовые ложки сметаны.

Для начинки:

500 г мясного фарша, 1–2 луковицы, 3 яйца, растительное масло, зелень сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления

Лук мелко нарежьте и обжарьте на среднем огне до мягкости и легкого зарумянивания. Увеличьте огонь, положите фарш, посолите и поперчите. Обжарьте все, постоянно помешивая, в течение 2–3 минут. Фарш должен побелеть, но сок не должен выпариться. Смесь из фарша и лука остудите до теплого состояния. Взбейте яйца, смешайте с фаршем и добавьте мелко нарезанную зелень сельдерея. Полученную начинку тщательно перемешайте. Лаваш равномерно смажьте начинкой, сверните рулетом, рулет сверните спиралью и уложите в смазанную растительным маслом форму. Распределяйте начинку и сворачивайте рулет очень быстро, чтобы лаваш не размок и не порвался. Поверхность рулета смажьте сметаной. Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 180–200 °С. Если верх рулета будет слишком быстро зарумяниваться, накройте форму фольгой.

Рулет из слоеного теста с фаршем, булочкой, луком, чесноком, горчицей и чабером «Штрудель ой-ей-ей!»

Ингредиенты

Для теста:

2 стакана муки, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 желток, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 столовая ложка водки, соль.

Для начинки:

400 г мясного фарша, 1 небольшая булочка, 1 яйцо, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, сушеный чабер, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста сливочное масло смешайте с 3 столовыми ложками муки, придайте смеси форму плоского прямоугольника и поместите в холодильник. Муку просейте в миску и сделайте в середине углубление. Влейте в него воду, добавьте соль, желток и водку. Замесите тесто, стараясь не вымешивать его слишком интенсивно. Затем заверните тесто в пищевую пленку и положите минимум на 30 минут в холодильник.

Спустя это время раскатайте тесто в продолговатый пласт и на его середину положите подготовленное сливочное масло. Накройте масло пищевой пленкой и раскатайте вдоль пласта теста. Затем снимите с масла пищевую пленку и сложите тесто таким образом, чтобы оно полностью накрывало раскатанное масло.

Срежьте излишки теста со свободных концов свернутого пласта. Один из краев теста зашипните, второй край оставьте свободным. Сложите раскатанное тесто втрое, загнув открытые срезы теста к середине, затем сложите пополам. Положите сложенное тесто открытыми концами к себе и раскатайте до первоначальной длины.

Раскатывайте только в одном направлении – от середины к центру и от краев к середине. Старайтесь при раскатывании не давить на скалку, чтобы не порвать тесто. Раскатанное тесто сложите вдвое, накройте пищевой пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Затем вновь раскатайте до первоначальной длины, сложите, накройте пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Всего сделайте 6 двойных сложений. Готовое тесто держите в холодильнике.

Для начинки булочку размочите в холодной воде и отожмите. Лук и чеснок мелко нарежьте и потушите на растительном масле до мягкости. Мясной фарш смешайте с булочкой, луком, чесноком, взбитым яйцом, горчицей, перцем, измельченным сушеным чабрецом и солью.

Полученную массу тщательно перемешайте и придайте ей форму бруска. Раскатанное тесто сложите конвертом и поверх уложите подготовленную начинку. Края теста смажьте взбитым яйцом и тщательно зашипните. Проколите изделие в нескольких местах вилкой для выхода пара. Выпекайте в духовке около 15 минут до образования румяной корочки при средней температуре.

Блюда с сыром

Пирожки из теста на кефире со сливочным маслом, сыром фета и петрушкой по-турецки «Погача»

Ингредиенты

Для теста:

2¹/₂–3 стакана муки, 1 стакан кефира, 1 белок, 1 чайная ложка разрыхлителя, 100 г сливочного масла, 1 щепотка соли.

Для начинки:

250 г сыра фета, 1 желток, 50 г зелени петрушки.

Способ приготовления

Для теста сливочное масло натрите на терке, всыпьте муку и посолите. Полученную массу перетрите руками до получения крошки. В кефир положите разрыхлитель, оставьте на несколько минут, влейте в мучную крошку, добавьте белок и замесите мягкое тесто, напоминающее на ощупь мочку уха. Придайте тесту форму шара, накройте миской и оставьте на 20 минут при комнатной температуре.

Отделите от теста кусочек величиной с грецкий орех, скатайте его в шарик и разомните пальцами в лепешку. На середину положите немного начинки и защипните края так, чтобы центр пирожка оставался открытым. Придайте пирожку форму лодочки и смажьте его желтком.

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.