

50 РЕЦЕПТОВ

Ароматные пикантные пироги

*Ароматное соленое печенье, пицца,
пироги с овощами, рыбой и мясом*

Самые вкусные блюда для будней и праздников



Издательство «Внешсигма»

50 РЕЦЕПТОВ

Ароматные пикантные пироги

Самые вкусные блюда
для будней и праздников

Дрожжевое тесто

Неважно, используете вы свежие или сухие дрожжи, способ приготовления и результат неизменны.

Основной рецепт



1. Просеять 500 г муки в миску, в середине сделать углубление. В него положить 25 г свежих дрожжей, 1 ч. ложку сахара и залить $\frac{1}{4}$ л теплого молока. Помешивая, растворить дрожжи в молоке и замесить с небольшим количеством муки в опару.



2. Опару посыпать небольшим количеством муки и, закрыв полотенцем, оставить в

теплом месте подойти примерно на 20 минут, пока на ее поверхности не появятся большие разломы.



3. Растопить 80 г сливочного масла и смешать его с 1 яйцом и 1 желтком. Высыпать на муку 1 ч. ложку соли и влить масляно-яичную смесь, затем размешать деревянной ложкой.



4. Сжать руками тесто в комок и отбивать, пока оно не станет гладким и сухим. Если тесто слишком крутое, добавить немного молока, если слишком жидкое - немного муки.

5. Скатать из теста гладкий шар. Дать подойти в миске, на-



крытой полотенцем, в течение 20-25 минут.



6. Дрожжевое тесто еще раз примять и сжать в комок и оставить подойти еще раз на 20–25 минут.

Рубленое тесто

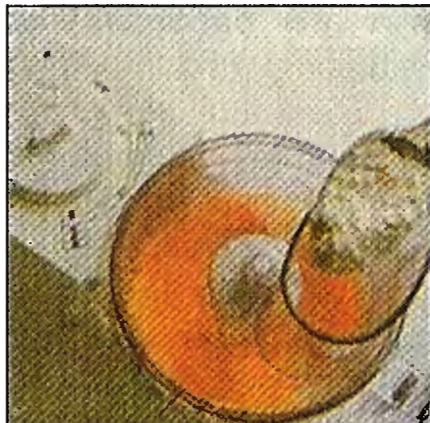
Рубленое тесто — прекрасная основа для фруктовых пирогов, тортов с кремом и печенья. Высокое содержание жиров обеспечивает его воздушность. Для успешного приготовления этого вида теста все продукты должны быть по возможности охлажденными.

Основной рецепт



1. Высыпать 350 г просеянной муки на стол в форме венка. В середину положить 175 г холодного сливочного масла, 80 г сахара, 1 яйцо и 1 щепотку соли. Смешать все с помощью ножа. Тесто быстро вымесить руками, пока оно не станет гладким.

1а. Можно положить муку, холодное масло и прочие ингредиенты в кухонный комбайн и смешать с помощью крючкообраз-



ной насадки для приготовления теста.



2. Слепить из рубленого теста шар, завернуть его в полиэтиленовую пленку и оставить в холодильнике примерно на 1 час.



3. Раскатать тесто, навернуть его на скалку и снова раскатать поверх смазанной жиром формы.



4. Остатки теста скатать в тонкую "колбаску", которой прижать тесто по краям и по дну.



5. Несколько раз наколоть корж вилкой, положить сверху пергаментную бумагу и равномерно утяжелить ее сухими бобовыми. Выпекать около 25 минут при температуре 200° С.

Разноцветная тарталетта с овощами

На 8-12 порций
В одной порции
(из расчета на 8 порций)
665 кал

Тесто

500 г пшеничной муки
1/2 ч. ложки соли
20 г свежих дрожжей
1/4 л теплого молока
80 г сливочного масла

Начинка

300 г размороженного
шпината
250 г моркови
8 ст. ложек сливочного масла
250 г цветной капусты
1 маленькая репчатая
луковица
250 г шампиньонов
1 отварная свекла
1 стебель лука-порея
соль
белый свежемолотый перец
немного свеженатертого
мускатного ореха
250 г сливок
1/4 л молока
4 яйца

Кроме того

жир для смазывания
противня
мука для раскатывания
теста
50 г растопленного сливоч-
ного масла для смазыва-
ния поверхности пирога

1. Муку для теста перемешать в кастрюле с солью. Посередине сделать углубление. Раскрошить в него дрожжи, добавить половину молока и вымесить в закваску. Накрыть крышкой и поставить на 15 ми-

нут на расстойку в теплое место.

2. Добавить оставшуюся часть молока и растопленное сливочное масло, все вымесить в однородное тесто и вымешивать его до тех пор, пока оно не начнет отставать от дна кастрюли. Кастрюлю закрыть крышкой и отставить на 1 час в теплом месте расстояться.

3. Для начинки крупно порубить размороженный шпинат. Морковь почистить, вымыть и нарезать тонкими кружочками.

4. В кастрюле разогреть 2 ст. ложки сливочного масла и обжарить в нем влажную морковь. Закрыть крышкой и потушить почти до готовности. Цветную капусту вымыть, разъединить на маленькие соцветия и в подсоленной воде отварить почти до готовности. Очищенные луковицы нарезать маленькими кубиками и обжарить до прозрачности в 2 ст. ложках сливочного масла. Добавить шпинат и потушить. Почистить шампиньоны, нарезать ломтиками и тоже слегка обжарить в 2 ст. ложках сливочного масла. Свеклу^ сначала нарезать лом-

тиками, затем полосками. Лук-порея нарезать тонкими кольцами, затем обжарить в оставшейся части сливочного масла, закрыть крышкой и потушить почти до готовности. Овощи приправить солью, перцем и мускатом.

5. Духовку нагреть до 200°C.

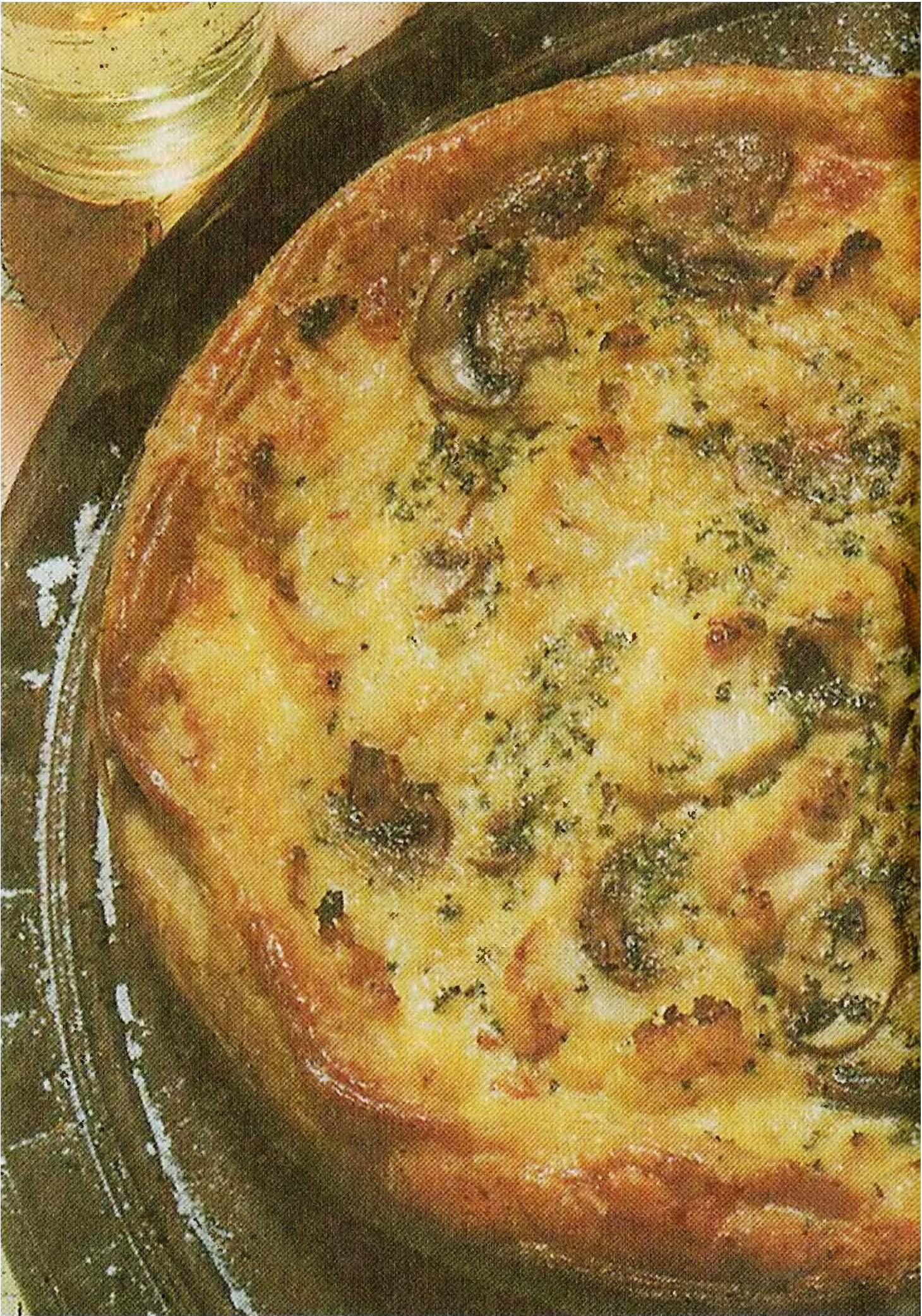
6. Дрожжевое тесто раскатать на посыпанной мукой доске и выложить им смазанный жиром противень. Обработать край, чтобы не вытекала жидкость, и дать подойти в течение 10 минут.

7. Тесто смазать растопленным сливочным маслом и выложить на него приготовленные овощи полосками или по диагонали.

8. Сливки перемешать с молоком, добавить яйца и взбивать, пока не появится нежная пена. Сливки с яйцами приправить солью, перцем и мускатом и ровным слоем полить ими овощи. Проследить за тем, чтобы поверхность подливы не выступали кусочки овощей.

9. Овощной пирог испечь в средней части духовки в течение примерно 40 минут. Лучше всего подать тарталетту к столу теплой.





Тарталетта с цветной капустой

На 6 порций
В одной порции 665 ккал

300 г мороженого
слоеного теста
1 большая головка
цветной капусты
150 г шампиньонов
150 г бекона с мясными
прожилками
2 ст. ложки сливочного
масла
2 ст. ложки рубленой
зелени петрушки
соль
черный свежемолотый
перец
мука для
раскатывания теста
4 яйца
250 г сливок

1. Слоеное тесто разморозить в течение 20 минут.

2. Цветную капусту разьединить на отдельные соцветия. Шампиньоны нарезать ломтиками, бекон - кубиками.

3. Соцветия капусты потушить в 1 ст. ложке сливочного масла, добавив 1/2 чашки воды, почти до размягчения. В оставшемся сливочном масле потушить шампиньоны и бекон. Добавить цветную капусту и грибы с петрушкой, соль и перец и остудить.

4. Духовку нагреть до 225°C. Форму для за-

пеканок диаметром 26 см сполоснуть холодной водой.

5. Тесто раскатать в пласт на посыпанной мукой поверхности. Выложить его в форму и испечь в течение 15 минут.

6. Форму достать из духовки и выложить на корж овощи. Хорошо перемешать яйца со сливками, несильно приправить и полить ими овощи.

7. Пирог испечь в средней части духовки в течение 30-40 минут до золотисто-желтого цвета.

Тарталетта с сыром и орехами

На 6-8 порций
В одной порции
(из расчета на 6 порций)
825 ккал

Тесто

200 г пшеничной
муки с отрубями
1 яйцо
150 г сильно охлажденного
сливочного масла
соль
белый перец
мука для раскатывания
теста
жир для смазывания формы

Начинка

100 г фисташек
100 г кедровых орешков
500 г сыра маскарпоне
300 г нежирного творога
125 г сметаны крем-фреш
4 яйца
соль

белый перец
свеженатертый мускатный
орех

1. В кастрюлю просеять муку, в середине сделать углубление и разбить в него яйцо. Края теста выложить хлопьями сливочного масла, посыпать солью и перцем. Быстро вымесить однородное тесто. Накрыть пленкой и поставить на 1 час в прохладное место.

2. Для начинки обжарить на сковороде орехи, затем мелко их порубить.

3. Маскарпоне, творог, сметану и яйца перемешать, посолить, поперчить, приправить мускатом и орехами.

4. Духовку нагреть до 200°C.

5. Тесто на посыпанной мукой доске раскатать в лепешку диаметром 30 см. Днище и края смазанной жиром формы для тарталетты диаметром 26 см выложить тестом. Многократно наколоть тесто вилкой. Ровным слоем положить на тесто начинку и печь пирог в средней части духовки в течение 35-40 минут.

Тарталетта с мясом

На 6-8 порций
В одной порции
(из расчета на 6 порций)
585 ккал

300 г мороженого слоеного
теста

1 репчатая луковица

2 ст. ложки сливочного
масла

50 г вареной ветчины

100 г рубленой свинины

150 г мясного фарша
из вырезки

2 помидора

1 ч. ложка томатной пасты

соль

черный свежемолотый перец

немного свеженатертого

мускатного ореха

2 ст. ложки с верхом муки

3 яйца

1/4 л молока

200 г свеженатертого

эмментальского сыра

1. Слоеное тесто разморозить в течение 20 минут.

2. В это время очищенную луковицу нарезать маленькими кубиками. На большой сковороде разогреть сливочное масло и обжарить в нем до прозрачности кубики лука. Ветчину нарезать маленькими кубиками и хорошо перемешать с рубленным мясом и фаршем. Все положить на сковороду и, постоянно помешивая, быстро обжарить.

3. Томаты бланшировать, снять кожицу и



Рубленую свинину, мясной фарш из вырезки и ветчину положите к обжаренному до прозрачности луку и разогрейте.



С мясным фаршем перемешайте томаты,



Сыр перемешайте с соусом и покройте им сверху мясную начинку

нарезать мякоть маленькими кусочками. Вместе с томатным пюре положить на сковороду. Еще обжарить, но немного — мясо должно остаться внутри розовым. Приправить солью, перцем и мускатом. Снять с плиты и остудить.

4. Духовку нагреть до 225°C. Круглую форму для тарталетты диаметром 24 см сполоснуть холодной водой.

5. Раскатать слоеное тесто и выложить его на днище и края формы. Мясной фарш положить на тесто.

6. В кастрюлю всыпать муку и хорошо перемешать с яйцами. Постепенно, непрерывно помешивая, налить молоко и все хорошо перемешать. Добавить сыр, обильно посолить и поперчить. Разложить сырный соус ровным слоем на мясной начинке. Испечь пирог в средней части духовки в течение 30–40 минут до золотисто-коричневой корочки.

Сырный пирог с тмином

На 6-8 порций
В одной порции
(из расчета на 6 порций)
555 ккал

Тесто

250 г пшеничной муки
1/2 ч. ложки соли
125 г охлажденного
сливочного масла
4 ст. ложки очень холодной
воды

Начинка

2 ст. ложки сливочного
масла
2 ст. ложки муки
1/8 л теплого молока
1 ломтик сырокопченого
окорока (100 г)
80 г свеженатертого сыра
грюер
4 ст. ложки свеженатертого
сыра пармезан
кайеннский перец
черный свежемолотый
перец
2 яйца
1 ст. ложка тмина

Кроме того

сливочное масло для
смазывания формы
мука для раскатывания
теста
1 кг сухих бобов
молоко для смазывания
поверхности теста

1. Форму для тарта-
летты диаметром
24 см смазать сливоч-
ным маслом. Духовку
нагреть до 200°C.

2. Муку для теста
всыпать в кастрюлю и
перемешать с солью.
Сливочное масло на-
рубить хлопьями и
добавить к муке. На-



Сыр пармезан натрите
непосредственно перед
применением.

лить воду. Быстро вы-
месить руками одно-
родное тесто. Масло
должно полностью со-
единиться с мукой.
На доске, посыпанной
небольшим количест-
вом муки, раскатать
тесто в пласт и выло-
жить его на днище
и края формы. Дни-
ще коржа многократ-
но наколоть вилкой.
Сверху положить су-
хой горох или фасоль,
чтобы тесто сохра-
нило форму. Поста-
вить форму в сред-
нюю часть духовки и
испечь корж в тече-
ние 20 минут.

3. Для начинки разо-
греть в кастрюле сли-
вочное масло и обжа-
рить в нем муку. Мо-
локо, постоянно по-
мешивая венчиком,
вливать к муке. Продол-
жая помешивать, за-
варить соус до густо-
ты. Окорок нарезать
маленькими кубика-

ми и вместе с тертым
сыром перемешать с
соусом. Приправить
соус по вкусу кайенн-
ским и острым чер-
ным перцем и снять с
плиты. Соус осторож-
но загустить желтка-
ми. Белки взбить в гу-
стую пену и тоже ос-
торожно перемешать
с соусом.

4. Из формы удалить
сухой горох. Поло-
жить на корж сырную
массу, посыпать тми-
ном и края теста сма-
зать молоком. Сыр-
ный пирог испечь в
средней части духов-
ки в течение примерно
20 минут до золотисто-
желтого цвета.

Курляндские пирожки с салом

На 8-10 порций
В одной порции
(из расчета на 5 порций)
590 ккал

Тесто

500 г пшеничной муки
1/2 ч. ложки соли
25 г свежих дрожжей
1/4 л теплого молока
150 г сливочного масла
1 яйцо

Начинка

150 г бекона с мясными
прожилками
1 репчатая луковица
1 ст. ложка сливочного
масла
1 ст. ложка панировочных
сухарей
1 ст. ложка рубленой зелени
петрушки
черный свежемолотый
перец

Кроме того

сливочное масло для
смазывания противня
мука для раскатывания
теста
1 яичный желток для смаз-
ывания поверхности теста

1. Для теста в большой кастрюле перемешать муку с солью. Посередине сделать углубление, раскрошить в него дрожжи и перемешать с половиной молока и небольшим количеством муки в закуску. Закрывать крышкой и поставить в теплое место на расстойку на 20 минут.

2. Из оставшейся части муки, молока, сли-



Для начинки измельчите в кухонном комбайне бекон.



На каждую лепешку теста положите немного начинки, затем слепите пирожки в форме полумесяцев.

вочного масла и яйца вымесить однородное тесто и вымешивать его до тех пор, пока оно не начнет отставать от дна кастрюли. Закрывать крышкой и поставить на 1 час на расстойку в теплое место.

3. Сало для начинки измельчить в кухонном комбайне или нарезать маленькими кубиками. Лук нарезать кубиками и обжарить до прозрачности в сливочном масле. Переме-

шать сало, лук, панировочные сухари, петрушку и перец.

4. Духовку нагреть до 200 С. Противень смазать жиром.

5. Подошедшее дрожжевое тесто на посыпанной мукой доске раскатать в пласт толщиной 1 см и вырезать лепешки диаметром 10 см. В середину каждой лепешки положить 1 ст. ложку начинки, сложить лепешки пополам и хорошо сжать по краям. При необходимости украсить фигурками из оставшегося теста. Пирожки положить на противень и смазать слегка взбитым желтком.

6. Поставить противень в среднюю часть духовки и испечь пирожки с салом до золотисто-коричневого цвета в течение 20—25 минут. Затем достать пирожки из печи и переложить на блюдо.





Пирог “кирпичиком” с овощами

На 8 порций
В одной порции —
455 ккал

150 г стручковой фасоли
1/2 клубня фенхеля
1 красный стручок сладкого
перца
1 пучок молодой моркови
соль
1 апельсин
1 лимон
200 г размягченного
сливочного масла
6 яиц
2 ч. ложки соли
с сельдереем
250 г пшеничной муки
20 г свежих дрожжей

Кроме того

сливочное масло для
смазывания противня
2 ст. ложки муки для
посыпки
40 г очищенного миндаля

1. При необходимости у фасоли удалить жесткие волокна. Клубни фенхеля очистить. Фасоль и фенхель вымыть и нарезать маленькими кусочками. У сладкого перца удалить плодоножку, внутренние перегородки и семена, затем его вымыть, обсушить и нарезать маленькими кубиками.

2. Овощи бланшировать в кипящей подсоленной воде в течение 3 минут, затем обдать холодной водой и откинуть на сито.

Морковь очистить, вымыть, нарезать маленькими кубиками и бланшировать в кипящей подсоленной воде в течение 6 минут, затем обдать холодной водой и обсушить.

3. Овощи разложить на покрытые бумажными салфетками блюда и обсушить.

4. В это время с лимона и апельсина счистить тонким слоем цедру и нарезать ее тонкими полосками. В течение 10 секунд бланшировать в кипящей воде и обсушить на бумажных салфетках.

5. В большой кастрюле растереть в пену сливочное масло с яйцами и солью с сельдереем. Добавить муку, раскрошенные дрожжи, полоски апельсиновой и лимонной цедры и все вымесить в мягкое тесто.

6. Большую прямоугольную форму (длиной 30 см) смазать жиром, посыпать 1 ст. ложкой муки и заполнить тестом. Духовку нагреть до 200°C.

7. Овощи тщательно перемешать с оставшейся мукой и выложить на тесто. Сверху посыпать миндалем.

8. Пирог испечь в нижней части духовки в течение 25 минут, затем уменьшить



Овощи осторожно перемешайте с тестом.

нагрев до 150°C и накрыть пирог алюминиевой фольгой. Выпекать еще в течение 25 минут. После этого остудить пирог на кухонной решетке, достать из формы и подать к столу на блюде.

Совет

Пирог с овощами прекрасно подходит для летнего меню. Он вкусен в холодном виде, его можно взять с собой на пикник. Овощи прекрасно соединяются с тестом и не “слетают” с него в поездке.



Луковый пирог

На 8-12 порций
В одной порции
(из расчета на 8 порций)
570 ккал

Тесто

500г муки
1 ч. ложка соли
20 г свежих дрожжей
1/4 л теплого молока
60 г сливочного масла
жир для смазывания

противня

Начинка

1 кг репчатого лука
150 г сала с мясными
прожилками
3 яйца
250 г сметаны
соль
черный свежемолотый
перец

1 ч. ложка тмина

1. Перемешать в кастрюле муку с солью, в середине сделать углубление, раскрошить в него дрожжи и перемешать с 1/8 л молока. Закрыть крышкой и оставить на 20 минут расстояться.
2. В оставшейся части молока растопить сливочное масло, добавить в тесто и вымесить в однородную массу. Тесто вымешивать до тех пор, пока оно не начнет отставать от дна кастрюли. Кастрюлю закрыть крышкой и поставить тесто в теплое место на расстойку на 1 час.
3. Лук нарезать кольцами, сало - кубика-

ми. Сало обжарить до прозрачности. Добавить кольца лука и потушить до прозрачности.

4. В кастрюле хорошо перемешать яйца, сметану с солью, перцем и тмином. Перемешать с остывшими тушеным луком и салом.

5. Духовку нагреть до 200°C.

6. Раскатать тесто в пласт и выложить на смазанный жиром противень. На тесте разложить смесь из сала и лука. Выпекать в средней части духовки в течение 35-40 минут.



Итальянские пирожки

На 4 порции
В одной порции
1275 кал

Тесто

500 г пшеничной муки
1 ч. ложка соли
30 г свежих дрожжей
1/4 л теплой воды
60 г топленого сала

Начинка

200 г сыра рикотта
2 яйца
2 ст. ложки рубленой зелени
петрушки
100 г свеженатертого сыра
пармезан
4 полукопченые свиные
колбаски
200 г сыра моццарелла
черный свежемолотый
перец
растительное масло
для обжаривания

1. Для теста перемешать в кастрюле муку с солью. Посередине сделать углубление. Раскрошить в него дрожжи, добавить половину воды и небольшое количество муки. Ложкой вымесить в закуску. Накрыть крышкой или полотенцем и поставить расстойся в теплое место примерно на 15 минут.

2. Вылить в кастрюлю оставшуюся часть воды и растопленное сало. Вымесить однородное гладкое тесто. Вымешивать его до тех пор, пока оно не



На тесто намажьте сырную начинку в форме полукруга и положите сверху колбасу.



Накройте начинку второй половиной теста и плотно обожмите пальцами края теста.

начнет отставать от дна кастрюли. Накрыть полотенцем или крышкой и поставить в теплое место на расстойку на 1 час.

3. Из хорошо подоспевшего теста сформовать 4 шара. Каждый шар раскатать скалкой в круг. Накрыть полотенцем и еще раз дать подойти в течение 1 часа.

4. Для начинки перемешать сыр рикотта с яйцами. Добавить пе-

трушку и сыр пармезан. Свиные колбаски очистить и нарезать маленькими кубиками. Сыр моццарелла нарезать тонкими полосками. Сыр и колбасу перемешать с сырной массой и обильно поперчить.

5. Разложить начинку ровным слоем на половину теста, каждую лепешку сложить в форме полумесяца и плотно обжечь края.

6. На глубокой сковороде разогреть большое количество растительного масла и поочередно обжарить пирожки во фритюре до золотисто-желтого цвета. Выложить шумовкой и обсушить на бумажных салфетках.

Пирожки можно не обжаривать, а запечь до готовности в средней части предварительно нагретой духовки в течение примерно 20 минут.

Греческий пирог с мясом и маслинами

На 4-6 порций
В одной порции
2150 ккал

900 г мороженого слоеного
теста

250 г свинины для жаркого

3 репчатые луковицы

1 зубчик чеснока

500 г мясного фарша
из вырезки

соль

черный свежемолотый
перец

3 яйца

125 г сливок

150 г панировочных суха-
рей, размягченных
в молоке

10 вымоченных анчоусов
на кончике ножа:

душица, тимьян, корица

100 г кедровых орешков

150 г маслин

200 г греческой брынзы
(фетаки)

1-2 яичных желтка для

смазывания поверхности
теста

1. Слоеное тесто раз-
морозить.

2. Рубленую свинину
измельчить в кухон-
ном комбайне вместе с
очищенными лукови-
цами и зубчиком чес-
нока. Добавить фарш
и все быстро переме-
шать. Посолить и по-
перчить по вкусу.

3. Яйца взбить со
сливками. Паниро-
вочные сухари слегка
отжать, анчоусы мел-
ко порубить и все пе-
ремешать с мясным
фаршем. В заверше-



Украсьте верхний плат-
теста полосками, и смажь-
те всю поверхность яич-
ным желтком.

ние перемешать с
фаршем крупно на-
рубленные кедровые
орешки, маслины и
нарезанный малень-
кими кубиками сыр.

4. Духовку нагреть до
225°C. Противень опол-
оснуть холодной во-
дой.

5. Слоеное тесто раз-
делить на части и
каждую из них раскатать в пласт, чуть
большой по размеру,
чем противень. Дни-
ще и края противня
выложить пластом те-
ста. Мясной фарш на-
мазать ровным слоем
на тесто и накрыть
вторым пластом тес-
та. Края пирога плот-
но обжать. Поверх-
ность пирога украсить
полосками из остав-
шегося теста и сма-
зать яичным желт-
ком.

6. Поставить проти-
вень в среднюю часть

духовки и печь пирог
с мясом в течение
40 минут до золотис-
то-коричневого цвета.

7. Достать пирог из
духовки и нарезать
квадратиками.

Совет Если
вы находитесь на ди-
ете, лучше откажи-
тесь от такого со-
блазнительного блю-
да. Слоеное тесто и
рубленая свинина –
высококалорийные
продукты.

Лотарингский пирог

На 4-6 порций
В одной порции
(из расчета на 4 порции)
12-60 ккал

Тесто

250г пшеничной муки
1/2 ч. ложки соли
125 г сливочного масла
4 ст. ложки очень холодной
воды
жир для смазывания формы
мука для раскатывания
теста

Начинка

250 г бекона с мясными
прожилками
1 ст. ложка сливочного
масла
250 г сливок
3 яйца
соль
черный свежемолотый
перец
свеженатертый мускатный
орех

1. Для теста всыпать в кастрюлю муку и сделать в центре углубление. Сливочное масло нарубить маленькими хлопьями и разложить по краям муки, в углубление налить воды. Быстро вымесить руками однородное гладкое тесто. Скатать его в шар, завернуть в фольгу и положить в прохладное место на 2 часа.
2. Для начинки нарезать сало тонкими полосками. На сковороде разогреть сливочное масло и обжарить



Жареное сало разложите по пласту теста и полейте взбитыми сливками с яйцом.

в нем до прозрачности полоски сала. Остудить.

3. Духовку нагреть до 225°C. Форму для тарталетты диаметром 24 см смазать жиром.

4. Тесто на посыпанной мукой доске раскатать до размера, чуть большего, чем форма. Пластом теста выложить днище и края формы. Разложить на тесте сало.

5. Взбить сливки с яйцами, приправить по вкусу солью, перцем и мускатом. Этой массой полить сало.

6. Поставить пирог в среднюю часть духовки и выпекать в течение 30—40 минут до золотисто-коричневого цвета. Остудить на кухонной решетке в течение 20 минут. К столу подать теплым.

Совет

Настоящий пирог Лорен – лотарингская тарталетта с салом – готовится без сыра. Сало всего лишь заливается сливками, взбитыми с яйцом. Подобным образом можно приготовить пироги со свиной и пряные мясные пирожки.



Пирог с копченой рыбой

На 4-6 порций
В одной порции
(из расчета - на 4 порции)
700 ккал

Тесто

250г пшеничной муки
1/2 ч. ложки соли
125г сливочного масла
4 ст. ложки очень холодной
воды

Начинка

150г копченой рыбы
(форель, палтус)
125 мл молока
125 мл воды
соль
3 яйца
125г сливок
черный свежемолотый перец
свеженатертый мускатный
орех

Кроме того

жир для смазывания формы
мука для раскатывания
теста
40г сливочного масла,
нарубленного хлопьями

1. Муку для теста всыпать в кастрюлю и перемешать с солью. Сливочное масло нарубить хлопьями и разложить на муке. Добавить воды. Быстро вымесить руками однородное тесто. Масло должно полностью соединиться с мукой. Скатать тесто в шар, завернуть в пленку и на 2 часа положить в холодильник.

2. Для начинки копченую рыбу залить молоком и водой. До-



Копченую рыбу; политую взбитыми сливками с яйцами, перед выпеканием посыпьте сливочным маслом, нарубленным хлопьями.

вести до кипения, затем слить жидкость и отложить. Обсушенную рыбу очистить и раскрошить на кусочки. Взбить яйца, сливки и 125 мл рыбного бульона и приправить солью, перцем и мускатом.

3. Духовку нагреть до 200°C. Форму для тарталетты или для запеканки диаметром 25 см смазать жиром.

4. На посыпанной мукой доске раскатать тесто в пласт, чуть больший по размеру, чем форма. Днище и края формы тщательно выложить тестом. Кусочки рыбы разложить на тесте и полить взбитой личнов-сливочной массой. Сверху разложить сливочное масло, нарубленное хлопьями. Выпекать пирог в сред-

ней части духовки в течение 30-40 минут до золотисто-желтого цвета, немного остудить и подать к столу.

Совет

Еще более благородный вкус у пирога с лососиной. Филе копченой лососины кладут на тесто, поливают взбитыми сливками с яйцом и ставят в печь.

Тарталетки с сельдереем и апельсинами

На 8 порций
В одной порции
480 ккал

Тесто

240 г пшеничной муки
1/2 ч. ложки соли
240 г сливочного масла
120 г нежирного творога

Начинка

1 большой корень сельде-
рея (около 750 г)
2 ст. ложки лимонного сока
соль
20 г сливочного масла
125 г сливок
6 ст. ложек апельсинового
сока
1 ст. ложка тертой апельси-
новой цедры
белый свежемолотый перец

Кроме того

сливочное масло для сма-
зывания формочек
1 апельсин для украшения

1. Муку для теста перемешать с солью. Сливочное масло нарубить хлопьями. Пальцами перетереть его с мукой. Добавить творог и быстро переработать все компонен-
ты в однородное тесто, порубив его большим ножом (это тесто нельзя вымешивать как обычно, иначе оно станет твердым).
2. Для начинки очистить сельдерей, нарезать маленькими кусочками и отварить до размягчения в лимонном соке и слабо

подсоленной воде (в течение примерно 20 минут). Слить с сельдерея воду и измельчить его миксе-
ром в пюре.

3. Духовку нагреть до 200 °С.

4. Пюре вместе со сливочным маслом положить в кастрюлю и, непрерывно помешивая, варить в течение 5 минут, пока масса не станет сухой.

5. Добавить в пюре сливки, апельсиновый сок и цедру, все перемешать. Еще раз проварить в течение нескольких минут до загустения. Посолить и поперчить по вкусу.

6. Формочки диаметром 12 см смазать сливочным маслом. Раскатать тесто в пласт толщиной 3 мм и уложить в формочки. Накрыть вырезанной по форме бумагой для выпечки и наполнить формочки белой фасолью или горохом. Тарталетки предварительно испечь в течение 15 минут в средней части духовки.

7. Наполнить тарталетки пюре и печь их в течение 10-15 минут до готовности в верхней части духовки.

8. В это время очистить апельсины, удалить белые прослойки

и прозрачные пленки. Украсить тарталетки очищенными апельсиновыми дольками.

Совет

Вы можете испечь и большой пирог. Проследите за тем, чтобы при выпекании коржа противень обогревался и сверху, и снизу. Сухие фасоль или горох, которые используют для придания коржу формы подноса, впоследствии можно положить в жестяную коробку или банку с завинчивающейся крышкой и при необходимости использовать повторно. Пирожки будут еще более ароматными, если вы добавите в начинку 1 ст. ложку несладкого апельсинового конфитюра. После этого массу пикантно приправьте, чтобы она не была сладкой.



Тарталетки с кресс-салатом и творогом

На 8-10 порций
В одной порции
(из расчета на 10 порций)
410 кал

Тесто

300 г пшеничной муки
2 яйца
2 щепотки соли
150 г сливочного масла

Начинка

200 г кресс-салата
4 яичных желтка
300 г жирного творога
4 яичных белка
соль
1/2 ч. ложки кончиков веточек укропа
белый свежемолотый перец
сливочное масло для
смазывания формочек
30 г сливочного масла

1. Для теста просеять в кастрюлю муку и посередине сделать углубление. В углубление разбить яйца, насыпать соль и положить нарезанные маленькими кусочками сливочное масло. Вымесить компоненты в однородное гладкое тесто, скатать его в шар и по меньшей мере на 1 час положить в холодильник постояться.

2. Духовку нагреть до 200°C.

3. Для начинки вымыть кресс-салат, хорошо обсушить и крупно порубить. Яичные желтки растереть со



Вымытый кресс-салат
крупно порубите сечкой.



С яично-творожной массой
перемешайте зелень.



Предварительно выпеченные
тарталетки наполните
сырным кремом с зеленью

сливочным творогом до "зернистой" массы. Белки со щепоткой соли взбить в пену. Яичным кремом перемешать с укропом. По ложке добавить яичную пену и кресс-салат. Поперчить и при необходимости еще немного посолить.

4. Формочки диаметром 10 см смазать сливочным маслом. Тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм. Формочки выложить тестом. Многократно наколоть тесто вилкой. Формочки выставить вырезанной по размеру бумагой для выпекания и насыпать в них сухой горох или фасоль. Предварительно запечь тарталетки в течение 15 минут.

5. Горох и бумагу удалить. Начинку разложить в формочки. Сливочное масло на рубить хлопьями и разложить поверх начинки. Печь до готовности в течение 10-15 минут при температуре 220°C. Тарталетки подать к столу теплыми или чуть теплыми.

Пышки с цикорием, анчоусами, изюмом и маслинами

На 12 порций
В одной порции
215 ккал

Тесто

100 г сливочного масла
220 г пшеничной муки
2 щепотки соли
120 г сметаны

Начинка

3 стебля цикория
2 ст. ложки оливкового
масла
1 зубчик чеснока
1 маленькая банка филе
анчоусов
1 ст. ложка светлого или
темного изюма
6 маслин
1 ст. ложка каперсов
1 яичный желток
соль
белый свежемолотый перец

Кроме того

1 яйцо
сливочное масло для
смазывания противня

1. Для теста нарезать маленькими кусочками сливочное масло. Вместе с мукой положить в кастрюлю и пальцами растереть в однородное мелкозернистое тесто. В тесте сделать углубление, насыпать в него соль и налить сметану, все перемешать ложкой и вымесить руками в однородное упругое тесто. Тесто скатать в шар, завернуть в по-

лотенце и на 1-2 часа положить в холодильник на расстойку.

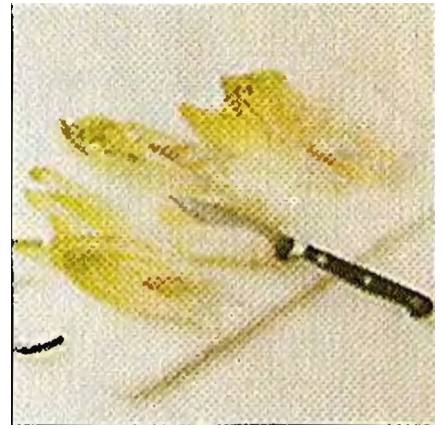
2. Для начинки почистить цикорий и, не разрезая, отварить в кипящей подсоленной воде. Через 2-3 минуты воду слить, а цикорий хорошо обсушить. Нарезать кружками и обжарить до готовности в оливковом масле. Цикорий после этого не должен стать мягким.

3. Очищенный зубчик чеснока отжать через пресс, филе анчоусов порубить, Изюм вымыть в холодной воде, затем хорошо обсушить. Цикорий и чеснок, анчоусы и изюм перемешать. У маслин удалить косточки и мелко порубить. Перемешать их с каперсами и другими компонентами. Хорошо перемешать эту массу с желтками, посолить и поперчить по вкусу.

4. Духовку нагреть до 200°C.

5. Тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм. Блюдцем или стаканом вырезать 24 круга диаметром около 12 см. На половину кружков положить немного начинки.

6. Края кружков смазать взбитым яичным белком. Кружки с начинкой накрыть



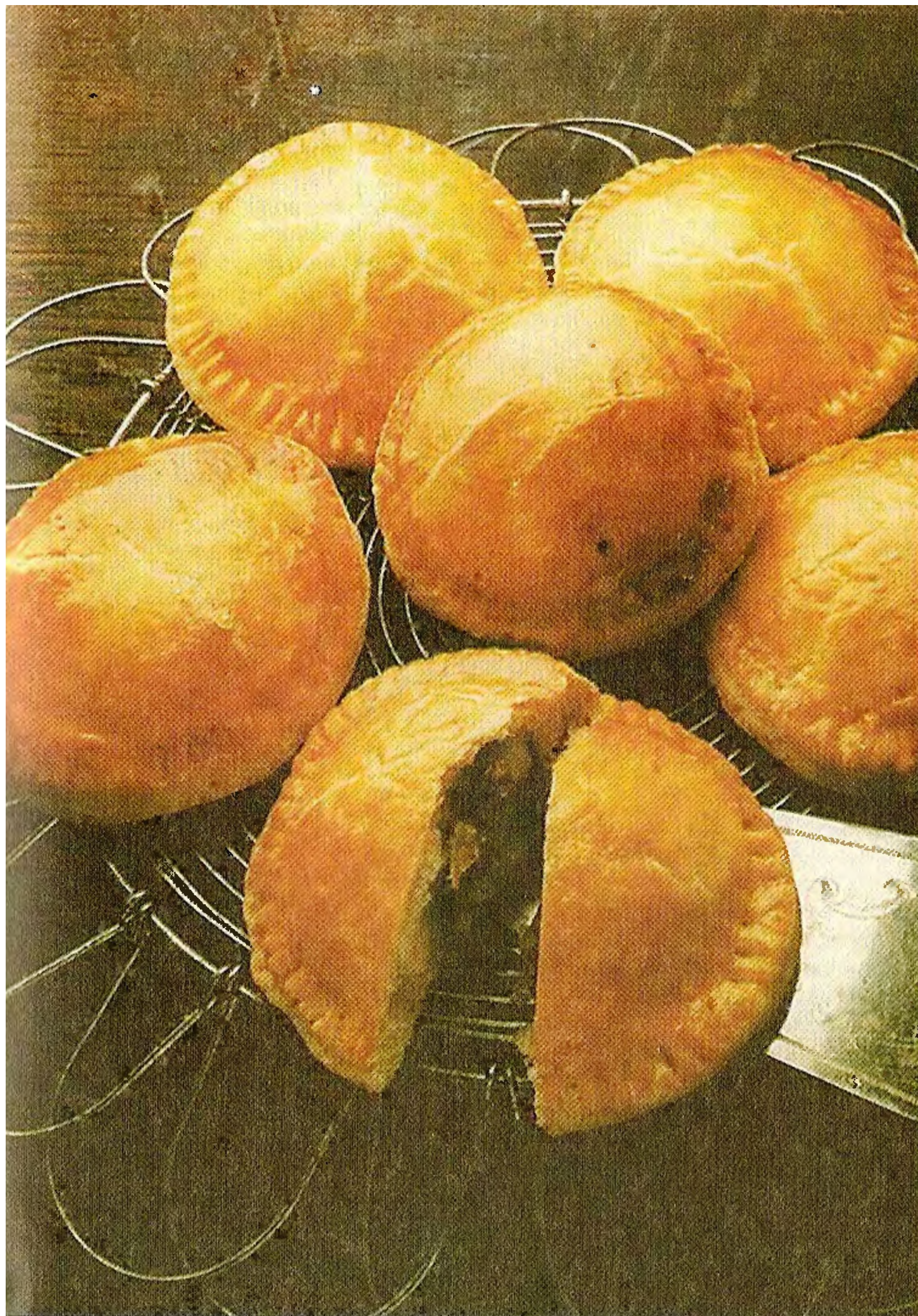
Черешки цикория разрежьте пополам и обязательно вырежьте клинышком горькую сердцевинку.



Изюм придаст начинке сладковатый вкус.

свободными кружками теста. По краям плотно обжать и нанести вилкой украшение. Желтки растереть в пену и смазать ими пышки. Многократно наколоть их вилкой.

7. Пышки положить на смазанный сливочным маслом противень и выпекать в средней части духовки в течение 35-40 минут.



Морковные тарталетки

На 4 порции
В одной порции
505 ккал

200 г мороженого
слоеного теста из муки
с отрубями
сухой горох для придания
тарталеткам формы

Начина

200 г молодой моркови
2 ст ложки рубленой
моркови
50 г сливочного масла
или маргарина
100 г сливок
40 мл морковного сока
3 яйца
соль
белый свежемолотый перец
свеженатертый мускатный
орех

1. Пласты слоеного теста разморозить. Духовку нагреть до 200°C.

2. Пласты теста уложить друг на друга и раскатать в круглый пласт диаметром 28 см. Днище и края смоченной водой формы для тарталетт диаметром 24 см или маленькие формочки для тарталеток выложить тестом и положить сверху сухой горох или чечевицу. Печь в течение 10 минут в средней части духовки, затем удалить сухой горох.

3. В это время для начинки вымыть морковь, молодые и нежные листья обрезать,



Формочки выложите тестом на всю высоту.



Тесто придавите сухим горохом и запекайте до полуготовности.

мелко порубить и отложить. Морковь почистить и натереть на крупной терке. Сливочное масло или маргарин растопить на сковороде и слегка обжарить в нем овощи на среднем огне. Посолить, поперчить, снять с плиты и немного остудить.

4. Взбить сливки с морковным соком, постепенно добавляя яйца. Добавить рубленые морковные листики, обильно посолить, поперчить и посыпать мускатом.

5. Морковную смесь уложить на пропеченные коржи из слоеного теста и полить смесью из сливок, морковного сока и яиц. Тарталетки или тарталетту испечь до готовности в средней части духовки в течение примерно 15-20 минут.

Совет Обязательно купите пучок молодой моркови с зеленью, ее нежные листики придадут тарталеткам своеобразный вкус.



Овощная пицца

На 6 порций

В одной порции 665 ккал

Тесто

200 г пшеничной муки

1 яйцо

150 г сильно охлажденного
сливочного масла

соль

белый свежемолотый

перец

мука для раскатывания
теста

жир для смазывания
формы

Начинка

по 1 красному, желтому и
зеленому стручку слад-
кого перца

3 маленьких цуккини

100 г свежего стручкового
горошка

150 г сала с мясными
прожилками

2 рубленые луковицы-шалот

2 ст. ложки растительного
масла

250 г карликовых помидоров

250 г сливок

4 яйца

2 ст. ложки рубленой
зелени петрушки

соль

белый свежемолотый
перец

1. Для теста в каст-рюлю просеять муку, в середине сделать углубление и разбить в него яйцо. По краям разложить сливочное масло, на-рубленное хлопьями, соль и перец. Вымесить все в однородное тесто, завернуть в пленку и поставить на 1 час в прохладное место.

2. Для начинки вымыть стручки сладкого перца, разрезать пополам, удалить перегородки и семена. Половинки стручков нарезать маленькими кубиками. Цуккини вымыть и нарезать тонкими кружками. Полущить горох и бланшировать в кипящей воде.

3. Сало нарезать маленькими кубиками, бланшировать и хорошо обсушить, затем вместе с кубиками лука-шалот обвалить в горячем растительном масле. Откинуть на сито и обсушить.

4. Духовку нагреть до 200°C.

5. Сдобное тесто на посыпанной мукой доске раскатать в лепешку диаметром 30 см. Выложить им днище и края смазанной формы для пиццы диаметром 26 см. Многократно наколоть тесто вилкой. Внешние края выложить двумя рядами кружков цуккини. Перемешать сладкий перец и горошек с кубиками сала и положить в середине. Вымытые карликовые помидоры разложить между ними.

6. Сливки хорошо взбить с яйцами и добавить по вкусу петрушку, соль и перец.



Пшеничную муку вымесите в тесто с лицом и кусочками сильно охлажденного сливочного масла

Полить сливочной массой овощи и печь пирог в средней части духовки примерно 35 минут.



Пирожки с начинкой из краснокачанного салата и сыра

На 6 порций
В одной порции
830 ккал

Тесто

450 г пшеничной муки
с отрубями
1 щепотка соли
1 ч. ложка пекарского
порошка
3 яйца
200 г сметаны крем-фреш
125 г сильно охлажденного
сливочного масла
мука для раскатывания
теста
жир для смазывания противня

Начинка

1 луковица
1 средняя головка краснокачанного салата (200 г)
4 ст. ложки оливкового масла
2 рубленых зубчика чеснока
соль
белый свежемолотый перец
200 г эмментальского сыра
2 яичных желтка для смазывания поверхности теста

1. Муку для теста просеять в кастрюлю, перемешать с солью и пекарским порошком. Посередине сделать углубление. Разбить в него яйца, добавить сметану крем-фреш и все это перемешать вилкой с небольшим количеством муки. Сливочное масло нарубить хлопьями и разложить по краям. Быстро вымесить в однородное тесто, завернуть его в пленку и по-

ставить в прохладное место на 2 часа.

2. Луковицу очистить, у краснокачанного салата удалить увядшие внешние листья. Лук и салат разрезать пополам, а затем нарезать тонкими полосками.

3. На сковороде разогреть растительное масло и, непрерывно помешивая, обжарить в нем полоски овощей и зубчик чеснока. Посолить, поперчить и снять с плиты. Сыр нарезать маленькими кубиками и перемешать с чуть остуженной начинкой.

4. Духовку нагреть до 200°C.

5. Раскатать тесто на посыпанной мукой доске в тонкий пласт, нарезать на шесть одинаковых квадратов и разложить на них начинку.

Желтки взбить с небольшим количеством воды. Половиной взбитых желтков смазать края квадратов. Начинку заключить в тесто и хорошо обжарить. Уложить пирожки на смазанный жиром противень, поверхность смазать оставшейся частью желтка и печь в средней части духовки в течение 10-12 минут.

Ватрушки с кресс-салатом

На 4 порции
В одной порции 335 ккал

200 г воскресных булочек
(из охлажденного
свежего теста)
жир для смазывания
противня
200 г сливочного творожного
сыра с зеленью
1 маленькая репчатая
луковица
черный свежемолотый перец
250 г кресс-салата

1. Из упаковки достать четыре шара теста и положить на смазанный жиром противень. Кулаком чуть придавить их так, чтобы посередине появилось углубление.

2. Разогреть духовку до 220°C.

3. Творожный сыр нарезать маленькими кубиками и положить на кусочки теста. Очистить луковицу, нарезать кольцами и разложить сверху, затем приправить перцем.

4. Печь ватрушки в средней части духовки примерно 25 минут.

5. Кресс-салат ополоснуть под струей воды, листики отрезать от стеблей и сверху посыпать ватрушки. Ватрушки подать к столу горячими.



Тарталетта с копченой рыбой

На 6 порций
В одной порции
545 ккал

Тесто

300 г пшеничной муки
150 г сливочного масла
соль
1/8 л воды

Начинка

2 ч. ложки сливочного масла
1 ст. ложка рубленых луко-
виц-шалот или репчатого
лука
250 г филе свежей форели
или сига
250 г филе копченой форели
1/2 ч. ложки кончиков вето-
чек укропа
соль
белый свежемолотый перец
4 яйца
250 г сливок

1. Для теста просеять в кастрюлю муку, по-середине сделать углубление, положить в него нарубленное хлопьями сливочное масло и щепотку соли. Тесто растирать пальцами, пока оно не будет однородно-мелкозернистым. При необходимости добавить немного воды и быстро вымесить тесто, затем положить его на 1 час в холодильник на расстойку.

2. Разогреть 1 ч. ложку сливочного масла и обжарить в нем до прозрачности лук шалот или репчатый



Рыбное филе раскрошите и разложите на корже, посыпьте укропом и луком-шалот и наконец, полейте яично-сливочной массой.

лук. Добавить свежее рыбное филе и обжарить с обеих сторон в течение 1 минуты. Остудить.

3. Духовку нагреть до 240°C.

4. Тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм. Форму диаметром 26 см смазать оставшейся частью сливочного масла. Выложить форму тестом и приподнять край высотой около 3 см. Тесто многократно наколоть вилкой.

5. Свежее и копченое рыбное филе раскрошить вилкой и поочередно уложить на тесто. Посыпать его укропом и жареным луком, посолить и поперчить.

6. Взбить яйца со сливками, посолить, поперчить и полить ими рыбное филе.

Пирог печь в средней части духовки в течение 35 минут. Тарталетту в горячем виде, при необходимости в форме, подать к столу.

Совет

Проследите за тем, чтобы обжаренное рыбное филе, которое вы собираетесь положить на тесто, не было влажным. Жидкость "размягчит" тесто и разбавит водой подливку во время выпекания. Для этого пирога можно взять морскую рыбу, копченую селедку или ракушки. Взяв селедку, вспомните о том, что чаще всего она бывает соленой, и посолите пирог поменьше!

Популярное издание

Серия «50 рецептов»

Ароматные пикантные пироги

Редактор: С. Киселева
Ответственный редактор: Е. Хачанян
Художественный редактор: Н. Ермилова
Обложка: И. Сальникова
Компьютерная верстка: М. Катина, Е. Джелилова
Корректор: А. Рогова

Сдано в набор 21.07.99. Подписано
в печать 03.03.00. Формат 60х90/16,
Гарнитура "Школьная", Бумага офсетная. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 2,00,
Тираж 5000 экз Заказ № 3961.

Налоговая льгота — общероссийский классификатор продукции
ОК-ОО-93, том 2; 953000 — книги, брошюры

Издательство «Внешсигма»
129278, Москва,
Рижский проезд, д. 7.
Тел.: 215-56-92, 216-68-51
(отдел реализации)

Издательская лицензия
ЛР №090191 от 05.11.97
Гигиенический сертификат
№ 77.ЦС.01.952.П.01743.Т.98,
от 07.09.98

ООО "Фирма Издательство «АСТ»"
366720, РФ, Республика Ингушетия,
г. Назрань, ул. Московская, 13а
Изд. лиц. ЛР № 066236
от 22.12.98
Гигиенический сертификат
№ 77.ЦС.01.952.П.01659.Т.98
от 01.09.98

Тверской ордена Трудового Красного Знамени
полиграфкомбинат детской литературы
им. 50-летия СССР Министерства Российской Федерации
по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
170040, г. Тверь, проспект 50-летия Октября, 46.

ISBN 5-86290-387-9
(Издательство «Внешсигма»)
ISBN 5-237-05101-4
("Фирма "Издательство АСТ")

© Издательство «Внешсигма», 2000

ISBN 5-237-05101-4



Ароматные пикантные пироги

Выпечка, перед которой невозможно устоять

*Ароматное соленое печенье, пицца,
пироги с овощами, рыбой и мясом*

Самые разные рецепты пряных, пикантных
и соленых изделий к пиву и вину



Издательство «Внешсигма»