



155

рецептов наших бабушек

РУМЯНАЯ ВЫПЕЧКА

ВКУСНЕЙШИЕ ПИРОГИ И ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ,
ЛАКОМЫЕ ВАТРУШКИ, СЫТНЫЕ ЗАПЕКАНКИ



ВКУСНО, КАК В ДЕТСТВЕ!



С. В. СЕМЕНОВА

155

рецептов наших бабушек

РУМЯНАЯ ВЫПЕЧКА

ВКУСНЕЙШИЕ ПИРОГИ И ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ,
ЛАКОМЫЕ ВАТРУШКИ, СЫТНЫЕ ЗАПЕКАНКИ



ХАРЬКОВ БЕЛГОРОД КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА
2014

УДК 641/642
ББК 36.991
С30



Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Серія «155 рецептів наших бабусь»

Серия «155 рецептов наших бабушек»

СЕМЕНОВА Світлана Володимирівна

СЕМЕНОВА Светлана Владимировна

Рум'яна випічка

Румяная выпечка

(російською мовою)

Головний редактор С. С. Скляр
Завідувач редакції К. В. Новак
Відповідальний за випуск І. Г. Веремій
Редактор Є. Н. Біркина
Художній редактор С. В. Місяк
Технічний редактор В. Г. Євлахов
Коректори: О. М. Бояркова,
Н. В. Сікачина

Главный редактор С. С. Скляр
Заведующий редакцией Е. В. Новак
Ответственный за выпуск И. Г. Веремей
Редактор Е. Н. Биркина
Художественный редактор С. В. Мисяк
Технический редактор В. Г. Евлахов
Корректоры: О. М. Бояркова,
Н. В. Сикачина

Підписано до друку 16.12.2013.
Формат 60х90/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Pragmatica». Ум. друк. арк. 6,0.
Наклад пр. Зам. № .

Подписано в печать 16.12.2013.
Формат 60х90/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Pragmatica». Усл. печ. л. 6,0.
Тираж экз. Зак. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cor@bookclub.ua

ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Віддруковано
у ПАТ «Білоцерківська книжкова фабрика»
09117, м. Біла Церква, вул. Леся Курбаса, 4
впроваджена система управління якістю
згідно з міжнародним стандартом
DIN EN ISO 9001:2000

Отпечатано
в ПАО «Белоцерковская книжная фабрика»
09117, г. Белая Церковь, ул. Леся Курбаса, 4
внедрена система управления качеством
согласно международному стандарту
DIN EN ISO 9001:2000

ISBN 978-966-14-7404-7 (PDF)

© Семенова С. В., 2014
© «Абсолют-Юни», 2014
© Nemi Ltd, издание на рус-
ском языке, 2014
© Книжный Клуб «Клуб Семей-
ного Досуга», художествен-
ное оформление, 2014
© ООО «Книжный клуб «Клуб
семейного досуга»», г. Бел-
город, 2014



ВВЕДЕНИЕ

Невозможно найти что-либо более лакомое, чем бабушкины пироги, пирожки, ватрушки и запеканки, с мясом, творогом, грибами, луком или ягодами! Их вкус и аромат знакомы каждому с раннего детства. Каждая женщина мечтает о том, чтобы в полной мере овладеть секретами и тайнствами мастерства приготовления любимых всеми кушаний.

Эта книга расскажет о том, как правильно выпекать пироги и пирожки и готовить запеканки. Молодые кулинары-любители познакомятся с рекомендациями по замесу теста и правильному подбору ингредиентов для начинок, а уже опытные найдут новые идеи и рецепты.

Первая глава содержит рецепты приготовления теста разных видов. Ознакомившись с ней, вы сможете узнать, как получить дрожжевое, песочное, слоеное и бездрожжевое сметанное и кефирное тесто. В последующих разделах издания можно найти множество рецептов приготовления пирогов, пирожков и запеканок. Каждый из них сопровождается фотографией готового блюда и подробная информация по выбору ингредиентов.





СЕКРЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ТЕСТА

СЛОЕНОЕ БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

500 г пшеничной муки
550 г сливочного масла
350 мл воды
20 мл столового уксуса
5 г соли

1 50 г размягченного сливочного масла растереть с просеянной мукой, влить воду, уксус, посолить, замесить тесто, разделить на две неравные части и поместить в холодильник на 30 минут.

2 Оставшееся масло охладить, нарезать пластинками, поместить между двумя слоями полиэтиленовой пленки, раскатать в прямоугольник и положить его на



больший пласт теста. Накрыть все меньшим пластом теста, сложить в 3 слоя и раскатать. Повторить трижды. После второго раскатывания тесто присыпать мукой и убрать в холодильник на 10 минут.

СЛОЕНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО



500 г пшеничной муки
100 г сливочного масла
20 мл растительного масла
10 г сахара
5 г сухих дрожжей
1 яйцо
100 мл воды
5 г соли

1 Из муки, растительного масла, сахара, дрожжей, яйца, соли и воды замесить тесто.

2 Раскатать его в пласт, накрыть слоем размягченного сливочного масла, сложить конвертом и снова раскатать. Вновь смазать пласт маслом, сложить в несколько слоев и раскатать. Повторить все 2–3 раза.



ДРОЖЖЕВОЕ ОПАРНОЕ ТЕСТО



500 г пшеничной муки
200 мл молока
10 г сахара
20 г дрожжей
3 яйца
70 г сливочного масла
3 г соли

- 1 В предварительно подогретом молоке (100 мл) растворить дрожжи, всыпать 50 г просеянной муки, сахар, влить еще 100 мл молока и оставить в теплом месте для подъема.
- 2 В полученную опару ввести оставшуюся муку, взбитые в пену яйца, размягченное сливочное масло, влить 300 мл молока, всыпать соль, тщательно перемешать и оставить на 2 часа. За это время тесто дважды обмять.

ДРОЖЖЕВОЕ БЕЗОПАРНОЕ ТЕСТО

500 г пшеничной муки
30 г сливочного масла
20 г дрожжей
10 г сахара
100 мл молока
1 яйцо
3 г соли



- 1 Молоко подогреть на слабом огне, не доводя до кипения, и ввести дрожжи.
- 2 Все тщательно перемешать, всыпать просеянную муку, соль и сахар, вбить яйцо и ввести растопленное на водяной бане сливочное масло.
- 3 Тесто тщательно вымесить, присыпать его мукой, и оставить в теплом месте на 3–3,5 часа. За это время 2–3 раза обмять его.



Секреты приготовления различных видов теста

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО



500 г пшеничной муки
200 г сливочного масла
100 г сахара или сахарной пудры
Ванилин по вкусу

- 1 Муку просеять через мелкое сито, соединить с сахаром и ванилином. Добавить слегка растопленное на водяной бане сливочное масло и растереть все руками до образования мелкой крошки.
- 2 Замесить эластичное тесто, скатать его в шар, обернуть полиэтиленовой пленкой и поместить в холодильник на 20–30 минут.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ТАРТАЛЕТОК И НЕСЛАДКИХ ОТКРЫТЫХ ПИРОГОВ

200 г пшеничной муки
70 г сливочного масла
30 мл воды
2 г соли



- 1 Муку развести холодной водой, всыпать соль и тщательно перемешать.
- 2 В полученную массу ввести размягченное сливочное масло и тщательно перемешать.
- 3 Из эластичного теста сформовать шар, завернуть в полиэтиленовую пленку и поместить в холодильник на 20–30 минут.
- 4 Подобное тесто можно заготовить впрок. Хранить его следует в морозильной камере.



БЕЗДРОЖЖЕВОЕ СМЕТАННОЕ ТЕСТО



500 г пшеничной муки
300 г сметаны
3 г соли
3 мл уксусной эссенции
Пищевая сода на кончике
ножа

- 1 Просеянную муку смешать со сметаной, добавить соль и соду, погашенную уксусной эссенцией (или кипятком), и тщательно перемешать.
- 2 Готовое тесто, которое должно быть эластичным и довольно плотным, обернуть пленкой и убрать в холодильник на 2 часа.

БЕЗДРОЖЖЕВОЕ КЕФИРНОЕ ТЕСТО

500 г пшеничной муки
200 мл кефира
2 яйца
10 г сахара или сахарной
пудры
3 мл уксусной эссенции
3 г соли
Пищевая сода на кончике
ножа



- 1 Кефир соединить с предварительно взбитыми венчиком в пену яйцами, добавить соль и погашенную уксусной эссенцией (или кипятком) соду.
- 2 Ввести сахар, просеянную через мелкое сито муку и тщательно перемешать.
- 3 Консистенция полученного теста должна быть немного гуще, чем для выпечки оладий.



ПИРОГИ

ПИРОГ С МЯСОМ И ПЕЧЕНКОЙ



16 порций

- 1 Говядину и печенку нарезать небольшими кусочками и замариновать в смеси из вина, лука, зелени, соли и перца.
- 2 Тесто разделить пополам и раскатать. Один из пластов выложить в смазанную растительным маслом форму, равномерно распределить сверху начинку, накрыть вторым пластом, с помощью ножа сделать на нем рисунок в виде квадратов и отверстие в центре, в которое вставить воронку из пергаментной бумаги, и выпекать в духовке при температуре 200 °C 40 минут.
- 3 Влить в отверстие сметану, смешанную с яйцами, смазать пирог желтком и держать в духовке еще 10 минут.

500 слоеного
дрожжевого теста
500 г говядины
200 г печени
100 г репчатого лука
200 мл белого вина
50 г зелени укропа
50 г зелени кинзы
3 яйца
1 яичный желток
100 г сметаны
10 мл растительного масла
Молотый красный перец
и соль по вкусу



ПИРОГ С МЯСОМ И ЛУКОМ



16 порций

300 г пшеничной муки
100 мл молока
1 яйцо
100 г сливочного масла
20 г сахара
5 г сухих дрожжей
200 г мясного фарша
100 г репчатого лука
20 г зелени укропа
10 г зелени эстрагона
40 мл растительного масла
Соль по вкусу

- 1 Из муки, молока, дрожжей, яйца, сливочного масла, сахара и соли замесить тесто, разделить на две части, обернуть пленкой и поместить в холодильник на 1 час. Фарш вместе с нашинкованным луком обжарить в растительном масле (30 мл) и смешать с зеленью укропа и эстрагона.
- 2 В форму, смазанную оставшимся растительным маслом, выложить раскатанную в пласт часть теста, затем распределить начинку, накрыть пластом из оставшегося теста и выпекать при температуре 180 °C 40 минут.

ПИРОГ С МЯСОМ И ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

300 г пшеничной муки
150 г сливочного масла
20–30 мл воды
150 г говяжьего фарша
5 г сушеной зелени майорана
5 г сушеной зелени базилика
40 мл растительного масла
Соль по вкусу

8 порций



- 1 Размягченное сливочное масло растереть с солью и мукой, влить воду, замесить тесто, разделить на 2 части и раскатать в тонкие пласты.
- 2 Фарш смешать с зеленью базилика и майорана и обжарить в растительном масле (30 мл)
- 3 Один пласт теста выложить в смазанную оставшимся растительным маслом форму, равномерно распределить начинку, накрыть вторым пластом и выпекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут. Готовый пирог подать на стол, разрезав на порционные кусочки.



ПИРОГ С МЯСОМ И ОРЕХАМИ



- 1 Тесто разделить на 2 части, раскатать в пласты и выложить один из них в форму.
- 2 Фарш соединить с нашинкованным луком, добавить измельченный чернослив, нарубленные орехи и зелень, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле.
- 3 Начинку распределить по тесту, накрыть вторым пластом и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.
- 4 Готовый пирог подать на стол с помидорами и салатом.

500 г слоеного дрожжевого теста
500 г говяжьего фарша
100 г репчатого лука
200 г чернослива
200 г ядер грецких орехов
20 мл растительного масла
10 г сушеной зелени розмарина
10 г сушеной зелени майорана
Помидоры и листья салата для украшения
Молотый красный перец и соль по вкусу



ПИРОГ С МЯСОМ И СЫРОМ



500 г слоеного бездрожжевого теста
300 г говяжьего фарша
100 г сыра твердых сортов
100 мл белого вина
100 г репчатого лука
2 зубчика чеснока
30 мл растительного масла
1 яйцо
Молотый черный перец и соль по вкусу

8 порций

- 1 Фарш соединить с нашинкованным луком и чесноком, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле и вине.
- 2 Тесто раскатать в 2 пласта, один из них выложить в форму, сверху распределить сначала начинку, затем нарезанный пластинками сыр, накрыть вторым пластом теста, смазать яйцом, украсить надписью и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.

ПИРОГ С МЯСОМ И СЫРОМ

200 г пшеничной муки
200 г маргарина
10 мл воды
500 г говяжьего фарша
100 г сыра твердых сортов
100 г репчатого лука
3 зубчика чеснока
10 мл растительного масла
Кресс-салат для украшения
Молотый черный перец
и соль по вкусу

6 порций



- 1 Из муки, маргарина, соли и воды замесить тесто, раскатать его в пласт.
- 2 Фарш соединить с нашинкованным луком, наруб-
- 3 ленным чесноком и зеленью, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле.
- 3 Тесто выложить в форму, сверху распределить начинку, посыпать сыром и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут. Готовый пирог подать на стол, украсив кресс-салатом.



ПИРОГ С МЯСОМ И ГРИБАМИ

8 порций



1 Из муки, молока, 1 яйца, сахара, размягченного сливочного масла, соли и дрожжей приготовить тесто, выдержать его в холодильнике 1 час и раскатать в 2 пласта.

2 Фарш соединить с нарубленными грибами, нашинкованным луком и измельченной зеленью укропа и кинзы, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле.

3 Начинку выложить на пласт теста, накрыть вторым пластом, украсить фигурными лепестками, смазать оставшимся яйцом и запекать в духовке при температуре 200 °C 40 минут.

300 г пшеничной муки
100 мл молока
2 яйца
100 г сливочного масла
20 г сахара
5 г сухих дрожжей
300 г мясного фарша
300 г шампиньонов
100 г репчатого лука
10 мл растительного масла
10 г зелени укропа
10 г зелени кинзы
Соль и молотый красный перец по вкусу



ПИРОГ С МЯСОМ И ПРЯНОСТЯМИ

200 г пшеничной муки
1 яйцо
1 яичный желток
100 г сливочного масла
30 мл воды
500 г говяжьего фарша
100 г репчатого лука
10 мл растительного
масла
10 г кориандра
5 г семян тмина
Зелень кинзы
для украшения
Молотый черный перец
и соль по вкусу

- 1 Из муки, размягченного сливочного масла, воды и растертого яичного желтка приготовить тесто, разделить его на 2 части и раскатать.
- 2 Фарш соединить с нарубленным луком, добавить кориандр, тмин, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле.
- 3 Начинку выложить на один пласт теста, накрыть вторым пластом, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.
- 4 Готовый пирог подать на стол с зеленью кинзы.



4 порции



ПИРОГ С МЯСОМ И ЧЕРНОСЛИВОМ

200 г пшеничной муки
100 мл молока
1 яйцо
10 г сухих дрожжей
10 г сахара
300 г мясного фарша
200 г чернослива
10 мл растительного
масла
10 г сушеной зелени
базилика
Соль по вкусу



8 порций

1 Из муки, молока, дрожжей, сахара, яйца и соли замесить тесто, разделить его на 2 части и раскатать.

2 Фарш смешать с пюре из черно-

слива и зеленью базилика, посолить и обжарить в растительном масле. Один пласт теста выложить в форму, выполнив бортик, равномерно распределить начинку, накрыть вторым пластом, выполнить украшение, сделать в центре отверстие и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.

ПИРОГ С МЯСОМ И РИКОТТОЙ



8 порций

500 г слоеного
дрожжевого теста
300 г мясного фарша
100 г рикотты
100 г баклажанов
50 г помидоров
50 г сладкого перца
50 г репчатого лука
10 мл растительного масла
Зелень тимьяна
для украшения
Молотый черный перец
и соль по вкусу

1 Фарш посолить, поперчить и обжарить вместе с нарубленными помидорами в растительном масле.

2 Тесто раскатать в пласт, выложить в форму, выполнив бортик, распределить фарш, затем пластинки сыра, кружочки баклажанов, полоски сладкого перца и кольца лука, завернуть края теста внутрь и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут. Готовый пирог подать на стол, украсив веточками тимьяна.



ПИРОГ С МЯСОМ И МИНДАЛЕМ

500 г пшеничной муки
200 мл молока
1 яйцо
10 г сухих дрожжей
20 г сахара
300 г мясного фарша
100 мл белого вина
50 г ядер миндаля
100 г репчатого лука
2 зубчика чеснока
10 мл растительного
масла
Соль по вкусу

- 1** Из муки, молока, яйца, дрожжей, сахара и соли замесить тесто, разделить его на 2 части и раскатать (оставив немного для украшения).
- 2** Фарш соединить с дроблеными орехами, нарубленным луком, толченым чесноком и вином, посолить и обжа- рить в растительном масле.
- 3** Один пласт теста выложить в форму, сверху распре- делить начинку, накрыть вторым пластом, защипнуть края, выполнить украшение из оставшегося теста, сде- лать несколько проколов вилкой и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.

16 порций





ПИРОГ С МЯСОМ, ПЕЧЕНКОЙ И ГРИБАМИ



8 порций

1 Говяжий фарш и растертую в пюре печенку соединить, посолить, поперчить и обжарить на сливочном масле (20 г). В оставшемся масле тушить нарезанные шампиньоны.

2 Тесто разделить на 2 части и раскатать. Один пласт выложить в форму, распределить по нему мясную начинку, сверху разложить грибы, накрыть вторым пластом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.

3 Готовый пирог подать на стол с рукколой.

500 г слоеного дрожжевого теста

200 г говяжьего фарша

200 г говяжьей печени

200 г шампиньонов

40 г сливочного масла

Руккола для украшения

Молотый черный перец

и соль по вкусу



ПИРОГ С МЯСОМ, ГРИБАМИ И ПИВОМ

16 порций



500 г слоеного
дрожжевого теста
300 г говядины
200 г грибов
100 г моркови
100 г репчатого лука
10 г пшеничной муки
10 г томатной пасты
300 мл темного пива
1 яйцо
10 г сушеной зелени
базилика
20 мл растительного
масла
5 г кунжута
Молотый черный перец
и соль по вкусу

- 1 Мясо нарезать, соединить с нарубленными грибами, нашинкованными луком и морковью, добавить пиво, томатную пасту, муку и зелень базилика, посолить, поперчить и обжарить на растительном масле.
- 2 Тесто разделить на 2 части и раскатать. Один пласт выложить в форму, распределить по нему начинку, накрыть вторым пластом, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.
- 3 Готовый пирог подать на стол, посыпав кунжутом.



ПИРОГ СО СВИНИНОЙ И СЕЛЬДЕРЕЕМ

200 г пшеничной муки
100 г сметаны
2 яйца
200 г свинины
50 г бекона
100 г корня сельдерея
100 г репчатого лука
100 г моркови
50 мл белого вина
Соль по вкусу

8 порций



1 Муку соединить со сметаной, 1 яйцом и солью. Замесить тесто, разделить его на 2 части и раскатать.

кованными луком, морковью и корнем сельдерея выложить в сковороду с растопленным беконом, влить вино, посолить и обжарить.

2 Свинину не крупно нарезать, вместе с нашин-

3 Один пласт теста выложить в форму, распределить начинку, накрыть вторым пластом, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.

ПИРОГ С БЕКОНОМ И ШПИНАТОМ



200 г пшеничной муки
200 г маргарина
10 мл воды
500 г зелени шпината
100 г бекона
70 мл сливок
1 зубчик чеснока
200 г сыра фета
1 яйцо
9 яичных желтков
Соль по вкусу

8 порций

1 Из муки, маргарина, соли и воды замесить тесто. Немного оставить для украшения, а остальное раскатать и выложить в форму, выполнив бортик.

2 Шпинат бланшировать, измельчить, смешать с беконом, толченым чесноком, сливками, яйцом и нарезанным кубиками сыром, равномерно распределить по тесту и запекать в духовке при температуре 180 °C 20 минут. Поверх расположить «чашечки» из оставшегося теста, вылить в них желтки и держать в духовке еще 10 минут.



ПИРОГ С ВЕТЧИНОЙ И КАПУСТОЙ



8 порций

500 г слоеного теста
300 г ветчины
300 г белокочанной
капусты
100 г репчатого лука
10 г зелени укропа
1 яйцо
20 мл растительного
масла
200 г горчичного соуса
Зелень петрушки
для украшения
Молотый белый перец
и соль по вкусу

- 1 Капусту нашинковать, посолить, поперчить и тушить в растительном масле вместе с нарубленным луком и зеленью укропа.
- 2 Начинку соединить с нарезанной кубиками ветчиной.
- 3 Тесто разделить на 2 части и раскатать. Один пласт выложить в форму, сверху распределить начинку, накрыть вторым пластом, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.
- 4 Готовый пирог подать на стол с горчичным соусом, украшенным петрушкой.



ПИРОГ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

- 1 Из муки, 2 яиц, сливочного масла, воды и соли замесить тесто, разделить его на части и раскатать.
- 2 Шпинат бланшировать, нарубить вместе с зеленью укропа, соединить с 2 яйцами, тертым сыром (100 г) и поперчить. Оставшийся сыр и ветчину нарезать ломтиками.
- 3 Одним пластом теста выстелить дно формы, затем выложить слоями нарезанный сыр, начинку из зелени, снова сыр и ветчину, накрыть вторым пластом, сделать надрезы в виде решетки и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.
- 4 Готовый пирог подать на стол, украсив зеленью петрушки.

500 г пшеничной муки
4 яйца
100 г сливочного масла
50 мл воды
300 г зелени шпината
200 г сыра твердых сортов
150 г ветчины
10 г зелени укропа
Зелень петрушки
для украшения
Молотый черный перец
и соль по вкусу



8 порций



ПИРОГ С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ



8 порций

230 г пшеничной муки
200 г сметаны
30 мл растительного
масла
50 г сливочного масла
5 г сахара
2 г пищевой соды
300 г отварного филе
курицы
100 г репчатого лука
100 г сладкого перца
100 мл сливок
Кресс-салат
для украшения
Соль по вкусу

- 1** Из муки (200 г), сметаны, растительного масла, сахара, соли и пищевой соды замесить тесто, разделить его на 2 части и раскатать.
- 2** Оставшуюся муку обжарить в растопленном сливочном масле, добавить сливки, измельченное филе курицы, нашинкованные лук и сладкий перец и держать на небольшом огне 20 минут.
- 3** Начинку уложить на один пласт теста, накрыть вторым пластом и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.
- 4** Готовый пирог подать на стол, украсив веточкой кресс-салата.



ПИРОГ С КУРИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ

1 Из муки, размягченного маргарина, воды и соли замесить тесто, разделить его на 2 части и раскатать. Филе курицы отварить, нарезать, обжарить в сливочном масле, смешать с нарубленной зеленью шпината и зеленью укропа, посолить и поперчить.

2 Один пласт теста выложить в форму, распределить по нему начинку, накрыть вторым пластом и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.

3 Готовый пирог подать на стол, присыпав рубленым зеленым луком.

200 г пшеничной муки
200 г маргарина
10 мл воды
500 г филе курицы
200 г зелени шпината
30 г зеленого лука
10 г зелени укропа
20 г сливочного масла
Молотый черный перец
и соль по вкусу

6 порций





ПИРОГ С КУРИЦЕЙ И ПОМИДОРАМИ



10 порций

500 г слоеного
дрожжевого теста
500 г отварного филе
курицы

200 г помидоров
100 г репчатого лука
80 г зеленого лука
10 г зелени петрушки
20 г топленого масла

Шнитт-лук для украшения
Молотый черный перец
и соль по вкусу

- 1 Филе курицы, помидоры и репчатый лук нарезать, обжарить в топленом масле, посолить, поперчить и соединить с нарубленным зеленым луком и зеленью петрушки.
- 2 Тесто разделить на 2 части и раскатать. Начинку выложить на один пласт, накрыть вторым пластом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.
- 3 Готовый пирог подать на стол, украсив перьями шнитт-лука.



Пироги

ПИРОГ С КУРИЦЕЙ И СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ



500 г пшеничной муки
1 яйцо
200 мл воды
200 г сливочного масла
300 г отварного филе курицы
200 г стручковой фасоли
100 г репчатого лука
10 г сушеной зелени майорана
20 мл растительного масла
Молотый белый перец и соль
по вкусу

8 порций

- 1 Из муки, воды, яйца и размягченного сливочного масла замесить тесто, разделить его на 2 части и раскатать. Филе курицы нарезать, соединить с нарубленной фасолью, нашинкованным луком и зеленью майорана, посолить, поперчить и тушить в растительном масле.
- 2 Один пласт теста выложить в форму, распределить по нему начинку, накрыть вторым пластом и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.

ПИРОГ С КУРИЦЕЙ И КУКУРУЗОЙ

500 г слоеного
дрожжевого теста
500 г филе курицы
150 г консервированной
кукурузы
100 г репчатого лука
1 яйцо
20 г сливочного масла
Молотый белый перец
и соль по вкусу



8 порций

- 1 Куриное филе отварить, нарезать кусочками, соединить с нашинкованным луком, посолить, поперчить, обжарить в сливочном масле и смешать с кукурузой.
- 2 Тесто разделить на 2 части и раскатать. Один пласт выложить в форму, сверху распределить начинку, накрыть вторым пластом, защипнуть края, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.



ПИРОГ С КУРИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ



500 г бездрожжевого теста
500 г филе курицы
200 г замороженного
зеленого горошка
100 г репчатого лука
100 г сладкого перца
1 яйцо
20 мл растительного масла
Молотый белый перец
и соль по вкусу

1 Филе курицы отварить, нарезать кусочками, соединить с нашинкованными сладким перцем и луком, посо-

лить, поперчить, обжарить в растительном масле и смешать с зеленым горошком.

2 Тесто раскатать в 2 тонких пласта. Один из них выложить в форму, сверху распределить начинку, накрыть вторым пластом, защипнуть края, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.

ПИРОГ С КУРИЦЕЙ, ГРИБАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ

300 г пшеничной муки
150 мл кефира
1 яйцо
2 г пищевой соды
300 г филе курицы
200 г шампиньонов
100 г чернослива
50 г сметаны
100 г сыра твердых сортов
10 г зелени укропа
10 г зелени кинзы
10 мл растительного масла
Молотый черный перец
и соль по вкусу

8 порций



1 Из муки, кефира, яйца, соли и соды замесить тесто, разделить его на 2 части и раскатать. Филе курицы отварить, мелко нарезать, посолить, поперчить и потушить в растительном масле вместе с нарубленными грибами, сметаной и зеленью укропа и кинзы.

2 Один пласт теста выложить в форму, распределить сверху начинку, накрыть решеткой из второго пласта, посыпать натертым на средней терке сыром и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.



Пироги

ПИРОГ С КУРИЦЕЙ И АНАНАСАМИ



4 порции

500 г слоеного дрожжевого теста
300 г филе курицы
200 г грибов
150 г консервированных ананасов
100 г репчатого лука
20 г сливочного масла
1 яйцо
10 г сушеной зелени базилика
Зелень базилика
для украшения
Молотый белый перец и соль по вкусу

- 1 Филе курицы отварить, нарезать вместе с грибами и луком, всыпать нарубленную зелень базилика, обжарить в сливочном масле и добавить измельченные ананасы.
- 2 Тесто разделить на 2 части и раскатать. Один пласт выложить в форму, выполнив бортик, распределить сверху начинку, накрыть вторым пластом, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут. Готовый пирог подать на стол, украсив зеленью базилика.

ПИРОГ С КУРИЦЕЙ, ШПИНАТОМ И РИСОМ

300 г пшеничной муки
150 мл кефира
1 яйцо
2 г пищевой соды
300 г филе курицы
300 г зелени шпината
100 г отварного риса
50 г зеленого лука
20 г семян кунжута
Молотый белый перец
и соль по вкусу



8 порций

- 1 Филе курицы отварить, нарезать, соединить с рисом, посолить и поперчить.
- 2 Шпинат бланшировать и растереть с зеленым луком.
- 3 Из муки, кефира, яйца, соды и соли замесить тесто, разделить его на 2 части и раскатать. Один пласт выложить в форму, распределить слоями шпинат и мясо с рисом, накрыть вторым пластом, посыпать кунжутом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.



ПИРОГ С КУРИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ

1 кг слоеного
дрожжевого теста
500 г филе курицы
500 г зелени шпината
300 г щавеля
200 г стручковой фасоли
1 яйцо
50 г зеленого лука
10 г зелени укропа
10 г зелени петрушки
20 мл растительного масла
Молотый черный перец
и соль по вкусу



10 порций

1 Филе курицы отварить, нарезать и обжарить в растительном масле вместе с нарубленными зеленым луком, петрушкой и укропом. Шпи-

нат, щавель и стручковую фасоль бланшировать, растереть с помощью блендера и смешать с мясом.

2 Тесто разделить на 2 части и раскатать. Один пласт выложить в форму, выполнив бортик, сверху распределить начинку, накрыть вторым пластом, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.

ПИРОГ С КУРИЦЕЙ, ЯЙЦАМИ И ОВОЩАМИ



400 г пшеничной муки
200 г сметаны
5 яиц
10 г сахара
2 г пищевой соды
300 г отварного филе
курицы
100 г репчатого лука
200 г сладкого перца
Соль по вкусу

8 порций

1 Муку смешать с 1 яйцом, сметаной, сахаром, солью и содой. Тесто разделить на 2 части и раскатать. Филе курицы мелко нарезать, соединить с измельченным луком, нашинкованным сладким перцем и 3 нарубленными вареными яйцами, посолить и перемешать.

2 Пласт теста выложить в форму, поверху распределить начинку, накрыть вторым пластом, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.



ПИРОГ С РЫБОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ



7 порций

- 1 Из муки, сметаны, растительного масла, сахара, соли и соды замесить тесто, разделить его на 2 части и раскатать.
- 2 Филе рыбы отварить, нарубить, добавить нашинкованные зеленый лук и зелень шпината, посолить, поперчить и перемешать.
- 3 Один пласт теста выложить в форму в виде рыбы, сверху распределить начинку, накрыть полосками из другого пласта, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.
- 4 Готовый пирог подать на стол, нарезав порционными кусочками.

230 г пшеничной муки
200 г сметаны
30 мл растительного масла
5 г сахара
2 г пищевой соды
300 г филе морской рыбы
200 г зелени шпината
1 яйцо
50 г зеленого лука
Молотый черный перец
и соль по вкусу



ПИРОГ С РЫБОЙ И СЫРОМ

500 г слоеного
бездрожжевого теста
500 г филе семги
200 г сыра твердых сортов
Зелень укропа для украшения
Молотый белый перец и соль
по вкусу

8 порций



1 Филе семги отварить, нарезать небольшими кусочками, соединить с натертым на мелкой терке сыром, посолить, поперчить и перемешать.

2 Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить в форму, выполнив бортик, сверху распределить начинку и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут. Готовый пирог нарезать порционными кусками и подать на стол, украсив зеленью укропа.

ПИРОГ С РЫБОЙ, СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ



8 порций

300 г сметаны
2 яйца
2 г сахара
2 г пищевой соды
200 г филе морской рыбы
100 г зелени шпината
100 г сладкого перца
150 г сыра маскарпоне
150 г тертого сыра твердых
сорт
20 г зелени петрушки
Пшеничная мука – сколько
потребуется
Молотый черный перец и соль
по вкусу

1 Сметану слегка взбить с яйцами, сахаром, солью и содой, затем всыпать столько муки, чтобы замесить плотное однородное тесто. Филе рыбы отварить, мелко нарезать, смешать с сыром маскарпоне, нашинкованным сладким перцем, рубленой зеленью шпината и петрушки, посолить и поперчить.

2 В форму выложить тесто, выполнив бортик, затем распределить начинку, посыпать тертым сыром и запекать в духовке при температуре 200 °С 30 минут.



Пироги

ПИРОГ С СЕМГОЙ И БРОККОЛИ



300 г пшеничной муки
150 мл кефира
2 яйца
2 г пищевой соды
300 г филе семги
200 г брокколи
200 г сыра твердых сортов
Молотый белый перец и соль
по вкусу

8 порций

- 1 Из муки, 1 яйца, соды, соли и кефира приготовить тесто, раскатать его в пласт и выложить в форму, выполнив бортик.
- 2 Брокколи бланшировать. Семгу отварить и нарезать кусочками.
- 3 Выложить на тесто рыбу и брокколи, залить яйцом, взбитым с тертым сыром, солью и белым перцем, и запекать в духовке при температуре 200 °C 30 минут.

ПИРОГ С СЕМГОЙ И ЦУКИНИ

200 г пшеничной муки
250 г сметаны
2 яйца
2 г сахара
2 г пищевой соды
300 г отварного филе семги
200 г цуккини
200 г зелени шпината
30 г зеленого лука
Молотый белый перец и соль
по вкусу

6 порций



- 1 Сметану взбить с 1 яйцом, всыпать муку, соль, сахар и соду. Замесить тесто и раскатать его в 2 пласта (оставив немного для украшения).
- 2 На один пласт выложить бланшированный шпинат, кусочки семги и натертый цуккини, посолить, поперчить, накрыть вторым пластом, украсить решеткой из оставшегося теста, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.



ПИРОГ С СЕМГОЙ И ЧЕРЕМШОЙ



8 порций

400 г пшеничной муки
100 мл молока
10 г сухих дрожжей
3 яйца
150 г сливочного масла
20 г сахара
300 г филе семги
200 г стеблей черемши
20 мл растительного
масла
Черный перец горошком
для украшения
Молотый белый перец
и соль по вкусу

- 1 Из муки, молока, дрожжей, 2 яиц, размягченного сливочного масла сахара и соли замесить тесто, разделить его на 3 части и раскатать.
- 2 Филе семги отварить и нарезать. Стебли черемши тушить в растительном масле с солью и белым перцем.
- 3 Один пласт теста выложить в форму, сверху распределить начинку, накрыть вторым пластом, выполнить фигурки из оставшегося теста, смазать яйцом, украсить горошинами черного перца и запекать в духовке при температуре 200 °С 30 минут.



Пироги

ПИРОГ С СЕМГОЙ И ШПИНАТОМ



500 г слоеного бездрожжевого теста
500 г филе семги
500 г зелени шпината
1 яйцо
50 г зеленого лука
20 г зелени укропа
20 мл растительного масла
Молотый черный перец и соль по вкусу

6 порций

- 1 Филе семги отварить и нарезать кусочками. Шпинат стушить в растительном масле вместе с зеленью укропа и зеленым луком.
- 2 Тесто разделить на 2 части и раскатать. Один пласт выложить в форму, равномерно распределить сначала начинку из зелени, затем рыбу, накрыть вторым пластом, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.

ПИРОГ С СЕМГОЙ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

250 г пшеничной муки
300 г сметаны
2 яйца
2 г сахара
2 г пищевой соды
500 г филе семги
200 г красного сладкого перца
200 г брокколи
Молотый белый перец и соль по вкусу



10 порций

- 1 Из муки, сметаны, яиц, сахара, соли и соды замесить тесто, раскатать его в тонкий пласт и выложить в форму, выполнив бортик.
- 2 Филе семги отварить, соединить с бланшированной брокколи и нашинкованным сладким перцем, посолить, поперчить и перемешать.
- 3 Выложить начинку на тесто и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.



ПИРОГ С ТРЕСКОЙ И МЯГКИМ СЫРОМ

500 г слоеного
бездрожжевого теста
300 г филе трески
200 г сливочного сыра
200 г зелени шпината
100 г зерен граната
10 г зелени укропа
10 г зелени петрушки
Молотый белый перец
и соль по вкусу



1 Филе трески отварить и измельчить. Шпинат бланшировать 2–3 минуты и смешать с нарубленной зеленью петрушки. Сыр нарезать тонкими ломтиками.

2 Тесто раскатать в пласт, выложить в форму, распределить начинку из зелени, накрыть кусочками рыбы и сыром и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут. Готовый пирог подать на стол, посыпав зеленью укропа и зернами граната.

ПИРОГ СО ШПИНАТОМ И КУНЖУТОМ

300 г пшеничной муки
250 г сливочного масла
150 мл воды
2 яйца
500 г зелени шпината
30 г зеленого лука
30 г семян кунжута
Молотый белый перец
и соль по вкусу

6 порций



1 Из муки, воды, 1 яйца, размягченного сливочного масла и соли замесить тесто, разделить его на 2 части и тонко раскатать. Шпинат бланшировать и соединить с рубленным зеленым луком.

2 Один пласт теста выложить на противень, распределить сверху начинку, накрыть вторым пластом, смазать яйцом, посыпать кунжутом и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.



Пироги

ПИРОГ СО ШПИНАТОМ И МОРКОВЬЮ



4 порции

200 г пшеничной муки
20 г сметаны
2 яичных желтка
100 г сливочного масла
300 г зелени шпината
100 г отварной цветной капусты
1 яйцо
50 г зеленого лука
10 г зелени укропа
10 г зелени кинзы
Молотый белый перец и соль
по вкусу

1 Из муки, яичных желтков, сметаны, размягченного сливочного масла и соли замесить тесто, охладить его, разделить на 2 части и раскатать. Шпинат бланшировать, нарубить, соединить с измельченными цветной капустой, зеленым луком и зеленью укропа и кинзы, посолить, поперчить и перемешать.

2 Один пласт теста выложить в форму, сверху распределить начинку, накрыть вторым пластом, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.

ПИРОГ СО ШПИНАТОМ И ОВЕЧЬИМ СЫРОМ

500 г слоеного
дрожжевого теста
300 г зелени шпината
200 г овечьего сыра
30 г зеленого лука
30 г зелени укропа
и петрушки
Молотый черный перец
и соль по вкусу



8 порций

1 Шпинат бланшировать, измельчить, соединить с раскрошенным сыром и нашинкованными зеленым луком и зеленью укропа и петрушки, посолить, поперчить и перемешать.

2 Тесто разделить на 2 части и раскатать. Один пласт выложить в форму, сверху распределить начинку, накрыть вторым пластом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.



ПИРОГ С КАПУСТОЙ



8 порций

1 кг дрожжевого теста
500 г белокочанной
капусты
200 г сладкого перца
200 г зелени шпината
100 г репчатого лука
1 яйцо
20 г зелени укропа
10 г зелени петрушки
10 г зелени кинзы
20 мл растительного
масла
Молотый черный перец
и соль по вкусу

- 1 Капусту, сладкий перец и зелень шпината нашинковать, добавить нарубленный лук, нашинкованную зелень петрушки, кинзы и укропа, посолить, поперчить и стушить в растительном масле.
- 2 Тесто разделить на 3 части и раскатать. Один пласт выложить в форму, сверху распределить начинку, накрыть вторым пластом, украсить фигурками из оставшегося теста, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 200 °C 30 минут.



ПИРОГ С КАПУСТОЙ И МОРКОВЬЮ

- 1 Из муки, молока, дрожжей, размягченного сливочного масла, 2 яиц, соли и сахара замесить тесто и раскатать его.
- 2 Капусту нашинковать, соединить с нарубленным луком и измельченной зеленью укропа, посолить, поперчить и тушить в растительном масле.
- 3 Пласт теста выложить на противень, выполнив бортик, равномерно распределить капустную массу и натертую на терке морковь, загнуть края внутрь, смазать оставшимся яйцом и запекать в духовке при температуре 200 °С 30 минут.

400 г пшеничной муки
100 мл молока
10 г сухих дрожжей
3 яйца
150 г сливочного масла
20 г сахара
300 г белокочанной капусты
200 г отварной моркови
100 г репчатого лука
10 г зелени укропа
20 мл растительного масла
Молотый белый перец
и соль по вкусу



8 порций



ПИРОГ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И ЛУКОМ



6 порций

200 г пшеничной муки
200 г сливочного масла
100 мл воды
1 яйцо
300 г цветной капусты
200 г копченого филе
курицы
100 г репчатого лука
150 г сыра твердых
сортов
30 мл растительного
масла
Зелень укропа
для украшения
Молотый белый перец
и соль по вкусу

- 1 Из муки, размягченного сливочного масла, воды, яйца и соли замесить тесто и раскатать его в пласт.
- 2 Цветную капусту нарубить, посолить, поперчить, тушить в растительном масле (20 мл). В оставшемся масле спассеровать нашинкованный лук. Филе курицы измельчить и смешать с овощами.
- 3 Один пласт теста выложить в форму, выполнив бортик, равномерно распределить капустно-луковую начинку, посыпать натертым на мелкой терке сыром и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.
- 4 Готовый пирог подать на стол, посыпав нашинкованной зеленью укропа.



ПИРОГ С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ



8 порций

- 1 Брюссельскую капусту и зеленый горошек бланшировать, добавить нарезанный соломкой сладкий перец и нашинкованный зеленый лук, посолить, поперчить и перемешать.
- 2 Тесто раскатать в пласт, выложить в форму, выполнив бортик, сверху распределить овощную начинку, покрыть яйцом, взбитым с тертым сыром, и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.

300 г слоеного
бездрожжевого теста
200 г брюссельской
капусты
200 г зеленого горошка
100 г красного сладкого
перца
100 г сыра твердых сортов
1 яйцо
30 г зеленого лука
Молотый белый перец
и соль по вкусу



ПИРОГ С ЦУКИНИ И КОЗЬИМ СЫРОМ



4 порции

200 г слоеного
дрожжевого теста
300 г цукини
100 г белокочанной
капусты
100 г козьего сыра
100 г репчатого лука
2 зубчика чеснока
1 яйцо
10 г зелени укропа
30 мл растительного
масла
Молотый белый перец
и соль по вкусу

1 Капусту нашинковать и тушить в растительном масле (20 мл). Цукини нарезать кусочками, бланшировать, соединить с раскрошенным сыром, капустой, нашинкованным луком, толченым чесноком и рубленой зеленью укропа, сбрызнуть оставшимся растительным маслом, посолить, поперчить и перемешать.

2 Тесто разделить на 2 части и раскатать. Один пласт выложить в форму, распределить по нему начинку, накрыть вторым пластом, защипнуть края, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.



Пироги

ПИРОГ С ЛУКОМ



200 г пшеничной муки
1 яичный желток
1 яйцо
150 г сливочного масла
20 мл воды
120 г красного репчатого лука
100 г лука-порея

100 мл сливок
100 г сыра твердых сортов
Молотый черный перец
и соль по вкусу

8 порций

- 1 Из муки, воды, желтка, размягченного сливочного масла и соли замесить тесто и раскатать. Репчатый лук и лук-порей нашинковать, влить сливки и яйцо, посолить, поперчить и перемешать.
- 2 Пласт теста выложить в форму, выполнив бортик, равномерно распределить начинку, посыпать натертым на мелкой терке сыром и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.

ПИРОГ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ И МАНГОЛЬДОМ

400 г пшеничной муки
200 г сливочного масла
1 яйцо
150 мл воды
150 г сыра фета
150 г лука-порея
300 г листьев мангольда
Молотый белый перец
и соль по вкусу

8 порций



- 1 Из просеянной муки, размягченного сливочного масла, воды и яйца замесить тесто, раскатать его в пласт средней толщины и переложить в форму, выполнив бортик.

- 2 Сверху распределить смесь нашинкованного лука-порея, листьев мангольда, измельченного сыра, посолить, поперчить и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.



ПИРОГ С ГРИБАМИ, ШПИНАТОМ И ОРЕГАНО



400 г пшеничной муки
150 г сливочного масла
1 яйцо
10 г сахара
300 г шампиньонов
200 г зелени шпината
30 г лука-порея
10 г зелени орегано
20 мл растительного масла
Молотый черный перец
и соль по вкусу

8 порций

- 1 Из просеянной муки, размягченного сливочного масла, яйца, соли и сахара замесить тесто и раскатать.
- 2 Пласт теста выложить в форму, выполнив бортик, равномерно распределить измельченные грибы, смешанные с рублеными шпинатом, луком-пореем и зеленью орегано, посолить, поперчить, сбрызнуть растительным маслом и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.

ПИРОГ С ГРИБАМИ И СЫРОМ ФЕТА

400 г пшеничной муки
200 г сливочного масла
2 яйца
150 мл воды
300 г грибов
100 г зелени шпината
200 г сыра фета
100 г тертого сыра
твердых сортов
20 г зелени укропа
и петрушки
Молотый черный перец
и соль по вкусу



8 порций

- 1 Из муки, воды, 1 яйца, размягченного сливочного масла и соли замесить тесто и раскатать.
- 2 Грибы, шпинат и зелень укропа и петрушки измельчить, соединить с размятым сыром фета, поперчить и перемешать.
- 3 Пласт теста выложить в форму, выполнив бортик, равномерно распределить по нему начинку, залить смесью оставшегося яйца и тертого сыра и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.



Пироги

ПИРОГ С ГРИБАМИ И СЫРОМ

500 г несливочного
песочного теста
300 г шампиньонов
150 г сыра твердых сортов
100 г репчатого лука
5 г сушеной зелени
майорана
10 г сушеной зелени
эстрагона
20 мл растительного масла
Молотый белый перец
и соль по вкусу



1 Тесто раскатать и выложить в форму, выполнив бортик.

2 Грибы нарезать, соединить с измельченным луком,

добавить зелень эстрагона и майорана, посолить, поперчить и тушить в растительном масле.

3 Остывшую начинку распределить по тесту, посыпать тертым сыром и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.

ПИРОГ С ГРИБАМИ И СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ



500 г слоеного бездрожжевого
теста
300 г грибов
150 г стручковой фасоли
50 г зеленого лука
1 яйцо
100 г сыра твердых сортов
Молотый белый перец и соль
по вкусу

6 порций

1 Тесто раскатать в пласт и выложить в форму, выполнив бортик. Грибы слегка отварить, соединить с рубленным зеленым луком, бланшированной и мелко нарезанной стручковой фасолью и добавить яйцо, взбитое с тертым сыром, солью и белым перцем.

2 Начинку распределить по тесту и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.



ПИРОГ СЫРНЫЙ С УКРОПОМ

200 г пшеничной муки
200 г майонеза
3 яйца
250 г сыра твердых сортов
50 г зелени укропа
2 г пищевой соды
Молотый белый перец
и соль по вкусу

6 порций



- 1 Майонез соединить с яйцами и тертым сыром, всыпать нашинкованную зелень укропа, муку, ввести погашенную кипятком соду, посолить, поперчить и перемешать.
- 2 Полученную массу вылить в форму и запекать в духовке при температуре 200 °С 30 минут. Готовый пирог подать на стол, украсив веточкой укропа.

ПИРОГ С БРЫНЗОЙ

500 г слоеного
дрожжевого теста
300 г брынзы
1 яйцо
20 г зеленого лука
20 г зелени укропа
Молотый белый перец
и соль по вкусу

8 порций



- 1 Брынзу раскрошить, соединить с нашинкованными зеленью укропа и зеленым луком, посолить, поперчить и перемешать.
- 2 Тесто разделить на 2 части, тонко раскатать. Один пласт выложить в форму, выполнив бортик, сверху распределить начинку, накрыть вторым пластом, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.



Пироги

ПИРОГ С СЫРОМ ФЕТА

500 г слоеного
дрожжевого теста
300 г сыра фета
1 яйцо
Помидоры черри
для украшения
Молотый белый перец
и соль по вкусу

6 порций



1 Тесто раскатать в несколько тонких пластов. Сыр размять вилкой, посолить и поперчить.

пласт теста, начинку, снова тесто и начинку. Все накрыть последним пластом теста.

2 В форму выложить слоями

3 Пирог запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут, затем разрезать на кусочки и подать на стол с помидорами черри.

ПИРОГ С СЫРОМ И ОВОЩАМИ



500 г слоеного дрожжевого
теста
150 г сыра твердых сортов
2 яйца
200 г брокколи
200 г цветной капусты
100 г отварной моркови
100 г помидоров
Молотый белый перец и соль
по вкусу

10 порций

1 Брокколи и цветную капусту бланшировать и нарубить. Морковь и помидоры нарезать кусочками. Овощи соединить, добавить натертый сыр и яйца, посолить, поперчить и перемешать.

2 Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить в форму, выполнив бортик, сверху равномерно распределить начинку и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.

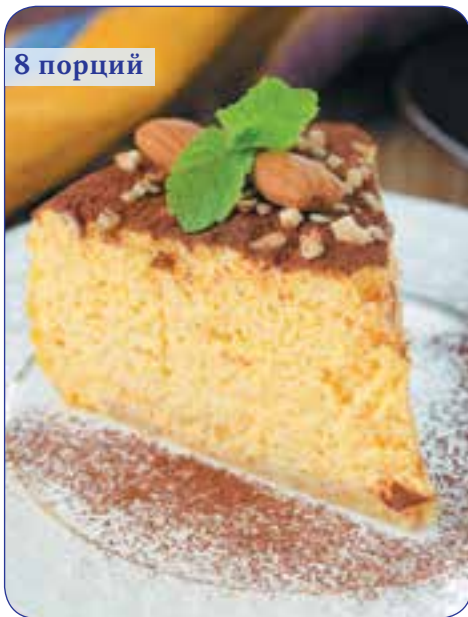


ПИРОГ ТВОРОЖНО-ТЫКВЕННЫЙ

400 г пшеничной
муки
400 г творога
200 г мякоти тыквы
150 г сметаны
5 яиц
150 г сливочного
масла

300 г сахара
10 г порошка какао
2 г разрыхлителя
Ядра миндаля
и листья мяты
для украшения
Ванилин по вкусу

8 порций



- 1 Яйца взбить с сахаром, добавить размягченное сливочное масло, растертую в пюре мякоть тыквы, сметану, творог, всыпать муку, разрыхлитель, ванилин и тщательно перемешать.
- 2 Полученную массу выложить в форму и запекать в духовке при температуре 200 °С 30 минут. Готовый пирог нарезать, посыпать порошком какао и украсить целыми и дроблеными орехами и мятой.

ПИРОГ ТВОРОЖНЫЙ С ИЗЮМОМ

6 порций



400 г творога
150 г пшеничной муки
100 г сливочного масла
3 яйца
50 г сахарной пудры
180 г изюма

Курага для украшения
Соль и ванилин по вкусу

- 1 Творог растереть с яйцами, всыпать сахарную пудру (30 г), муку, соль и ванилин, ввести размягченное сливочное масло, замесить тесто и добавить предварительно перебранный и промытый изюм (150 г).
- 2 Тесто выложить в форму и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут. Готовый пирог нарезать, посыпать сахарной пудрой (20 г) и украсить оставшимся изюмом и курагой.



ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ НА КЕФИРЕ

500 г пшеничной муки
100 г сливочного масла
200 мл кефира
2 яйца
300 г яблок
200 г сахара
Ванилин и молотая корица
по вкусу

10 порций



1 Из просеянной муки, размягченного сливочного масла, кефира, 1 взбитого яйца, сахара и ванилина приготовить жидкое тесто и перелить его в форму.

2 Яблоки нарезать тонкими ломтиками, выложить сверху, слегка утопив, смазать оставшимся яйцом, посыпать корицей и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ И ГРУШАМИ

200 г пшеничной муки
2 яйца
200 г сахара
200 г яблок
100 г груш
Ванилин по вкусу

8 порций



1 Яйца взбить венчиком или с помощью миксера в крепкую пену, после чего соединить с сахаром, просеянной мукой и ванилином.

2 Яблоки и груши очистить, нарезать тонкими ломтиками и смешать с приготовленным тестом.

3 Полученную массу переложить в форму и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.



ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ И МИНДАЛЬНЫМИ ХЛОПЬЯМИ

4 порции



150 г пшеничной муки
100 г сливочного масла
130 г сахара
1 яичный желток
30 мл воды
300 г яблок
100 г миндальных
хлопьев
2 г пищевой соды
Соль и ванилин по вкусу

- 1 Из муки, сахара (100 г), соли, размягченного сливочного масла, воды, соды, ванилина и яичного желтка замесить песочное тесто, обернуть полиэтиленовой пленкой, выдержать в холодильнике 30–40 минут, затем раскатать, переложить в форму, выполнив бортик, накрыть бумагой и запекать в духовке при температуре 180 °C 25 минут.
- 2 Удалить бумагу, покрыть корж нарезанными тонкими ломтиками яблоками, посыпать оставшимся сахаром и держать в духовке еще 30 минут. Готовый пирог подать на стол, густо посыпав предварительно обжаренными миндальными хлопьями.



ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА



800 г пшеничной муки
20 г дрожжей
180 г сахара
500 мл воды
1 яйцо
20 мл растительного масла
500 г яблок
Ванилин и молотая корица
по вкусу

8 порций

- 1 Из воды, дрожжей, муки, ванилина, корицы и 50 г сахара замесить эластичное тесто, хорошо обмять и дать дважды подняться. Готовое тесто разделить на 2 части и раскатать. Большой пласт выложить в форму и выполнить бортики.
- 2 Яблоки нарезать ломтиками, смешать с сахаром (100 г), распределить по основе, накрыть вторым пластом, защипнуть края, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут. Готовый пирог перед подачей на стол посыпать оставшимся сахаром.

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

200 г пшеничной муки
1 яйцо
100 г сливочного масла
40 г сахара
300 г яблок
20 г лимонной цедры
Молотая корица по вкусу

6 порций



- 1 Из муки, размягченного сливочного масла, взбитого с сахаром в пену яйца и тертой лимонной цедры приготовить тесто, выдержать его в холодильнике 30 минут, затем раскатать и выложить в форму, выполнив бортики.
- 2 Сверху распределить нарезанные тонкими ломтиками яблоки, посыпать корицей и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.



ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА



500 г слоеного
бездрожжевого теста
500 г яблок
150 г сахара
1 яйцо
Молотая корица по вкусу

8 порций

- 1 Тесто разделить на 2 неравные части и раскатать их. Большой пласт выложить в форму, выполнив бортик, а меньший нарезать полосками. Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать ломтиками и смешать с сахаром и корицей.
- 2 Полученную массу распределить по тесту, украсить решеткой, собранной из полос теста, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.

ПИРОГ С ПЕРСИКАМИ

500 г слоеного
дрожжевого теста
500 г персиков
Сахар по вкусу



8 порций

- 1 Тесто разделить на 2 неравные части и раскатать. Большой пласт переложить в форму и выполнить бортики. Персики очистить от косточек, нарезать небольшими ломтиками, смешать с сахаром и распределить по основе.
- 2 Начинку накрыть решеткой из полосок, вырезанных из меньшего пласта теста, и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.



Пироги

ПИРОГ С АБРИКОВОСЫМ КОНФИТЮРОМ



200 г пшеничной муки
1 яйцо
100 г сливочного масла
40 г сахара
300 г абрикосового
конфитюра
Абрикосы и ветки рябины
для украшения
Ванилин по вкусу

6 порций

- 1 Муку растереть с замороженным и натертым на крупной терке сливочным маслом, после чего соединить с яйцом, сахаром и ванилином, перемешать и убрать в холодильник на 30 минут.
- 2 Тесто разделить на 2 неравные части. Большую из них раскатать, выложить в форму, выполнив бортик, сверху распределить абрикосовый конфитюр, украсить решеткой из полосок, вырезанных из оставшегося теста, и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут. Готовый пирог подать на стол с абрикосами и веточками рябины.

ПИРОГ С ГРУШАМИ

200 г пшеничной муки
1 яйцо
100 г сливочного масла
150 г сахара
300 г груш
Ванилин по вкусу



6 порций

- 1 Муку соединить с замороженным и натертым на крупной терке сливочным маслом, добавить яйцо, сахар (50 г) и ванилин. Полученное песочное тесто убрать в холодильник на 30 минут, затем разделить на 2 части и раскатать.
- 2 Груши, удалив сердцевину, измельчить с помощью блендера и смешать с оставшимся сахаром.
- 3 Один пласт теста выложить в форму, выполнив бортики, сверху распределить начинку, накрыть вторым пластом, сделать на нем несколько разрезов и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.



ПИРОГ С ПОВИДЛОМ



400 г пшеничной муки
150 г сметаны
50 г сливочного масла
2 яйца
20 г сахара
400 г яблочно-абрикосового повидла
Соль и ванилин по вкусу

8 порций

- 1 Сметану взбить с сахаром и 1 яйцом, всыпать муку, соль и ванилин, ввести размягченное сливочное масло, замесить тесто, разделить его на 2 части и раскатать.
- 2 Большой пласт выложить в форму, выполнив бортики, равномерно распределить по нему повидло, накрыть вторым пластом, защипнуть края, смазать оставшимся яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.

ПИРОГ С КЛЮКВОЙ И ГРУШАМИ

200 г пшеничной муки
1 яйцо
100 г сливочного масла
80 г сахара
40 мл воды
300 г клюквы
100 г груш
Ванилин по вкусу

6 порций



- 1 Из просеянной муки, сахара (40 г), размягченного сливочного масла, яйца и ванилина замесить тесто, выдержать его в холодильнике 30 минут, раскатать и выложить в форму, выполнив бортики.
- 2 Груши, удалив сердцевину, нарезать ломтиками и выложить вместе с ягодами клюквы на основу. Все полить сиропом, приготовленным из оставшегося сахара и воды, и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.



ПИРОГ СО СЛИВАМИ



300 г пшеничной муки
2 яйца
120 г сливочного масла
50 г сахара
300 г слив
100 г сливового повидла
Ванилин по вкусу

8 порций

- 1 Из муки, замороженного и натертого на крупной терке сливочного масла, сахара, яиц и ванилина замесить тесто, поместить в холодильник на 30 минут, после чего раскатать и выложить в форму.
- 2 Сливы очистить от косточек, нарезать небольшими кусочками, распределить по пласту теста, предварительно смазанному повидлом, и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.

ПИРОГ С КЛУБНИКОЙ

300 г пшеничной муки
2 яйца
120 г сливочного масла
50 г сахара
500 г клубники
120 г сливочного сыра
150 мл сливок
150 г сахарной пудры
Ванилин по вкусу

8 порций



- 1 Из муки, размягченного сливочного масла, яиц, сахара и ванилина замесить тесто, убрать его в холодильник на 20 минут, после чего раскатать, выложить в форму, выполнив бортики, и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.
- 2 Сыр тщательно взбить со сливками и сахарной пудрой. Полученный крем толстым слоем распределить по остывшему коржу, затем утопить в нем ягоды клубники и убрать в холодильник на 30 минут.



ПИРОГ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ



200 г пшеничной муки
1 яйцо
100 г сливочного масла
40 г сахара
200 г ядер грецких орехов
200 г вареного сгущенного
молока
Ванилин по вкусу

6 порций

- 1 Муку растереть с замороженным и натертым сливочным маслом, добавить сахар, взбитое яйцо и ванилин. Замесить тесто, поместить его в холодильник на 30 минут, затем раскатать и выложить в форму, выполнив бортики.
- 2 Ядра грецких орехов разделить на половинки, обжарить на сухой сковороде и смешать со сгущенным молоком. Начинку равномерно распределить по тесту и запекать в духовке при температуре 180 °С 20 минут.

МИНИ-ПИРОГ С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ

400 г пшеничной муки
1 яйцо
20 г дрожжей
100 мл молока
5 г сахара
300 г отварных шампиньонов
200 г отварного картофеля
100 г репчатого лука
100 г сыра твердых сортов
20 мл растительного масла
Зелень розмарина для украшения
Молотый черный перец и соль
по вкусу

4 порции



- 1 Из муки, яйца, молока, дрожжей, сахара и соли замесить тесто, раскатать и выложить в форму, выполнив бортики.
- 2 Сверху распределить слоями кусочки грибов, кольца лука и кружочки картофеля, посолить, поперчить, сбрызнуть растительным маслом, посыпать тертым сыром, подогнуть края и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут. Готовый мини-пирог украсить зеленью розмарина.



МИНИ-ПИРОГ С СЕМГОЙ И РИСОМ



6 порций

- 1 Из муки, молока, дрожжей, 2 яиц, размягченного сливочного масла, сахара и соли замесить тесто, разделить его на 2 части и раскатать.
- 2 Филе семги отварить, нарезать, стушить в растительном масле вместе с помидорами и рисом, посолить и поперчить.
- 3 Один пласт теста выложить в форму, равномерно распределить начинку, накрыть вторым пластом, защипнуть края, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.
- 4 Готовый мини-пирог подать на стол с помидорами черри, украсив зеленью укропа.

400 г пшеничной муки
100 мл молока
10 г сухих дрожжей
3 яйца
150 г сливочного масла
20 г сахара
300 г филе семги
150 г отварного риса
200 г помидоров
20 мл растительного масла
Помидоры черри и зелень укропа для украшения
Молотый белый перец
и соль по вкусу



ЧИЗКЕЙК С ВИШНЕВЫМ ВАРЕНЬЕМ



200 г печенья
150 мл сливок
100 г сливочного масла
400 г сливочного сыра
50 г сахара
20 г желатина
300 г вишневого варенья

4 порции

- 1 Печенье раскрошить, соединить с размягченным сливочным маслом и выложить в форму, выполнив бортики.
- 2 Сыр смешать с сахаром, предварительно взбитыми до загустения сливками и растворенным в небольшом количестве воды желатином. Полученную массу вылить на основу из печенья и поместить в холодильник на 2 часа. Застывший чизкейк покрыть слоем вишневого варенья.

ЧИЗКЕЙК С КЛУБНИКОЙ

200 г печенья
150 мл сливок
100 г сливочного масла
400 г сливочного сыра
50 г сахара
30 г желатина
100 мл клубничного сока
Зелень базилика и клубника
для украшения



4 порции

- 1 Печенье раскрошить, смешать с размягченным сливочным маслом и выложить в форму, выполнив бортики.
- 2 Желатин растворит в небольшом количестве воды согласно инструкции на упаковке.
- 3 Сыр растереть с взбитыми сливками, сахаром и $\frac{2}{3}$ желатинового раствора, вылить на корж и поместить в холодильник на 1 час. Клубничный сок соединить с оставшимся желатиновым раствором, вылить на пирог и убрать его в холодильник еще на 1 час. Чизкейк подать на стол, украсив зеленью базилика и разрезанными пополам ягодами клубники.



ПИРОЖКИ И ВАТРУШКИ

ПИРОЖКИ С МЯСОМ И ГРИБАМИ

500 г слоеного теста
300 г говядины
200 г шампиньонов
100 г репчатого лука
2 зубчика чеснока
20 мл ворчестерского соуса
10 г зелени тимьяна

30 г пшеничной муки
20 мл растительного масла
Томатный соус для украшения
Молотый черный перец и соль по вкусу

6 порций



1 Говядину нарезать кусочками, обвалить в муке, выложить в сковороду с растительным маслом, добавить нарубленные грибы, лук, чеснок и зелень тимьяна, влить ворчестерский соус, посолить, поперчить и обжарить.

2 Тесто разделить на части и раскатать. Половину пластов

разложить по формам, сверху распределить начинку, накрыть оставшимися пластами и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут. Готовые пирожки подать на стол с томатным соусом.

ПИРОЖКИ С МЯСОМ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ



1 кг дрожжевого теста
700 г говяжьего фарша
200 г сладкого перца
100 г репчатого лука
2 зубчика чеснока
20 мл растительного масла
Молотый черный перец
и соль по вкусу

12 порций

1 Тесто раскатать и вырезать кружочки. Фарш посолить, поперчить, добавить нашинкованный сладкий перец, нарубленный лук, толченый чеснок и обжарить в растительном масле.

2 Начинку выложить на кружочки, защипнуть края, выложить на противень и запекать в духовке при температуре 200 °C 30 минут.



ПИРОЖКИ С МЯСНЫМ АССОРТИ

500 г слоеного теста
200 г свинины
100 г говяжьего фарша
50 г бекона
100 г репчатого лука
2 зубчика чеснока
20 мл ворчестерского соуса
10 г зелени тимьяна
10 г зелени базилика
30 г пшеничной муки
Томатный соус для украшения
Молотый черный перец и соль
по вкусу



4 порции

- 1 Свинину некрупно нарезать, обвалять в муке, поджарить вместе с измельченным беконом, затем добавить фарш, нашинкованные лук и чеснок, рубленую зелень базилика и тимьяна, влить ворчестерский соус, посолить, поперчить и тушить 20 минут.
- 2 Тесто разделить на части и раскатать. Половину пластов разложить по формам, распределить сверху начинку, накрыть оставшимися пластами и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут. Готовые пирожки подать на стол с томатным соусом.

ПИРОЖКИ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ



1 кг слоеного дрожжевого теста
700 г говяжьего фарша
200 г репчатого лука
2 зубчика чеснока
1 яйцо
10 г сушеной зелени базилика
10 г сушеной зелени орегано
20 г растительного масла
Молотый черный перец
и соль по вкусу

12 порций

- 1 Слоеное тесто раскатать и вырезать кружочки. Фарш посолить, поперчить, добавить нарубленный лук, толченый чеснок, зелень базилика и орегано и обжарить в растительном масле.
- 2 Начинку выложить на кружочки теста, защипнуть края, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 200 °C 30 минут.



Пирожки и ватрушки

ПИРОЖКИ С КОТЛЕТАМИ

1 кг слоеного
дрожжевого теста
1 кг говяжьего фарша
200 г репчатого лука
10 г зелени укропа
10 г зелени базилика
2 яйца
30 мл растительного масла
Молотый черный перец
и соль по вкусу



12 порций

1 Тесто раскатать, вырезать кружочки, в половине из них сделать много параллельных надрезов.

2 Фарш соединить с наруб-

ленным луком и нашинкованной зеленью укропа и базилика, вбить 1 яйцо, посолить, поперчить и перемешать. Сформовать из него небольшие котлеты, обжарить их в растительном масле, выложить на целые кружочки, накрыть кружочками с «решеткой», защипнуть края, смазать оставшимся яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.

ПИРОЖКИ С РЫБОЙ



700 г дрожжевого теста
500 г отварного филе
морской рыбы
100 г репчатого лука
20 г зелени укропа
20 мл растительного масла
Молотый белый перец и соль
по вкусу

10 порций

1 Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать кружочки. Филе рыбы нарезать кусочками, соединить с нарубленным луком, посолить, поперчить, обжарить в растительном масле и добавить измельченную зелень укропа.

2 Начинку выложить на кружочки, защипнуть края и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.



ПИРОЖКИ С РЫБОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

1 кг дрожжевого теста
300 г филе морской рыбы
200 г отварного картофеля
100 г репчатого лука
10 мл растительного масла
Молотый черный перец и соль
по вкусу

10 порций



- 1 Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать кружочки. Филе рыбы отварить и нарезать небольшими кусочками, а картофель — кубиками. Лук нашинковать и обжарить в растительном масле.
- 2 Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить, выложить на кружочки теста, защипнуть края и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.

ПИРОЖКИ С РЫБОЙ И РИСОМ

1 кг дрожжевого теста
500 г филе морской рыбы
100 г отварного риса
1 яйцо
30 г зеленого лука
10 г сушеной зелени
базилика
Листовой салат
для украшения
Молотый белый перец и соль
по вкусу

16 порций



- 1 Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать кружочки. Филе морской рыбы отварить, нарезать небольшими кусочками, соединить с рисом, нарубленными зеленым луком и зеленью базилика, посолить, поперчить и перемешать.
- 2 Начинку разложить по кружочкам теста, защипнуть края, смазать яйцом, запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут и подать на стол с листьями салата.



Пирожки и ватрушки

ПИРОЖКИ С РЫБОЙ И ШПИНАТОМ



700 г дрожжевого теста
500 г филе морской рыбы
300 г зелени шпината
1 яйцо
30 г зеленого лука
10 г зелени укропа
10 г зелени петрушки
Молотый белый перец и соль
по вкусу

11 порций

- 1 Тесто раскатать в пласт и вырезать кружочки. Филе морской рыбы отварить, нарезать небольшими кусочками, соединить с бланшированным шпинатом и нарубленными зеленым луком и зеленью укропа и петрушки, посолить, поперчить и перемешать.
- 2 Начинку выложить на кружочки, защипнуть края, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.

ПИРОЖКИ С ЛУКОМ И ЯЙЦАМИ

500 г дрожжевого теста
4 сваренных вкрутую яйца
200 г зеленого лука
10 г зелени укропа
20 г сливочного масла
150 мл растительного масла
Молотый белый перец и соль
по вкусу

8 порций



- 1 Тесто раскатать и вырезать кружочки.
- 2 Зеленый лук нашинковать, слегка обжарить в растопленном сливочном масле, добавить измельченные яйца, нарубленную зелень укропа, посолить и поперчить.
- 3 Начинку выложить на кружочки теста, защипнуть края и обжарить в растительном масле.



ПИРОЖКИ С ЗЕЛЕНЬЮ И ЯЙЦАМИ



500 г слоеного
бездрожжевого теста
5 сваренных вкрутую яиц
100 г зелени шпината
70 г зелени укропа
70 г зелени кинзы
Молотый белый перец
и соль по вкусу

8 порций

- 1 Тесто раскатать в пласт и вырезать квадратики. Зелень шпината бланшировать, добавить нарубленную зелень укропа и кинзы (оставив немного для украшения), посолить и поперчить.
- 2 На каждый квадратик выложить немного начинки и ломтик яйца, сложить уголки к центру, защипнуть края и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут. Готовые пирожки подать на стол, украсив оставшимися веточками укропа и кинзы.

ПИРОЖКИ С КАПУСТОЙ

1 кг дрожжевого теста
300 г белокочанной капусты
100 г зеленого лука
20 г зелени укропа
20 г зелени петрушки
30 мл растительного масла
1 яйцо
Молотый белый перец и соль
по вкусу

16 порций



- 1 Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать кружочки.
- 2 Капусту нашинковать, посолить, поперчить и потушить в растительном масле вместе с мелко нарезанной зеленью.
- 3 Начинку разложить по кружочкам теста, защипнуть края, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 200 °С 30 минут.



Пирожки и ватрушки

ПИРОЖКИ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦАМИ



500 г дрожжевого теста
3 яйца
300 г белокочанной капусты
100 г репчатого лука
20 г зелени укропа
30 мл растительного масла
Молотый белый перец
и соль по вкусу

5 порций

- 1 Тесто раскатать в пласт и вырезать кружочки. Капусту нашинковать, соединить с нарубленным луком и нашинкованной зеленью укропа, посолить, поперчить, стушить в растительном масле и смешать с 2 сваренными вкрутую и измельченными яйцами.
- 2 Начинку разложить по кружочкам теста, защипнуть края, смазать оставшимся яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.

ПИРОЖКИ С КАПУСТОЙ И ТМИНОМ

700 г дрожжевого теста
300 г белокочанной
капусты
100 г репчатого лука
20 г зелени укропа
5 г семян тмина
30 мл растительного
масла
Молотый черный перец
и соль по вкусу

12 порций



- 1 Тесто раскатать в пласт и вырезать кружочки. Капусту мелко на рубить, переложить в сотейник с растительным маслом, добавить нашинкованный лук и тмин, посолить, поперчить, тушить 20 минут и смешать с измельченной зеленью укропа.
- 2 Начинку разложить по кружочкам теста, защипнуть края и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.



ПИРОЖКИ С КАПУСТОЙ И ЛУКОМ



1 кг дрожжевого теста
500 г белокочанной
капусты
100 мл молока
50 г зеленого лука
1 яйцо
Молотый белый перец
и соль по вкусу

16 порций

- 1 Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать кружочки.
- 2 Капусту мелко на рубить, выложить в сотейник, залить молоком и тушить 20 минут, затем добавить измельченный зеленый лук, посолить и поперчить.
- 3 Начинку выложить на кружочки теста, защипнуть края, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.

ПИРОЖКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ

500 г дрожжевого теста
300 г картофеля
100 г репчатого лука
30 г сливочного масла
1 яйцо
10 мл растительного масла
Молотый черный перец
и соль по вкусу

4 порции



- 1 Тесто раскатать в пласт и вырезать кружочки.
- 2 Картофель отварить в подсоленной воде, размять, добавить сливочное масло, на рубленный и спассерованный в растительном масле лук, посолить и поперчить.
- 3 Начинку разложить по кружочкам теста, защипнуть края, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.



Пирожки и ватрушки

ПИРОЖКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ЗЕЛЕНЬЮ



1 кг дрожжевого теста
500 г картофеля
30 г сливочного масла
1 яйцо
50 г зеленого лука
20 г зелени укропа
20 г зелени петрушки
10 г сушеной зелени
розмарина
Соль по вкусу

16 порций

- 1 Тесто раскатать в пласт и вырезать кружочки. Картофель отварить в подсоленной воде, размять, ввести сливочное масло, всыпать зелень розмарина, нашинкованную зелень укропа и петрушки, добавить нарубленный зеленый лук и перемешать.
- 2 Начинку разложить по кружочкам теста, защипнуть края, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.

ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

700 г дрожжевого теста
500 г лесных грибов
100 г репчатого лука
1 яйцо
20 мл растительного масла
5 г семян тмина
Молотый черный перец
и соль по вкусу

- 1 Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать кружочки. Грибы мелко нарезать, соединить с нарубленным луком и тмином, посолить, поперчить и тушить в растительном масле.

8 порций



- 2 Начинку разложить по кружочкам, защипнуть края, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.



ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ И КАПУСТОЙ



1 кг дрожжевого теста
500 г лесных грибов
300 г белокочанной
капусты
100 г репчатого лука
10 г семян тмина
20 г зелени укропа
2 яйца
30 мл растительного масла
Молотый белый перец
и соль по вкусу

16 порций

- 1 Тесто раскатать в пласт средней толщины и вырезать кружочки. Грибы и лук измельчить, соединить с нашинкованной капустой, добавить тмин, рубленую зелень укропа, посолить, поперчить и стушить в растительном масле.
- 2 Начинку разложить по кружочкам теста, защипнуть края, смазать взбитыми яйцами и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.

ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ

500 г дрожжевого теста
300 г шампиньонов
200 г картофеля
100 г репчатого лука
20 г сливочного масла
200 мл растительного
масла
Молотый черный перец
и соль по вкусу

6 порций



- 1 Тесто раскатать в пласт и вырезать кружочки.
- 2 Грибы нарезать, посолить, поперчить и стушить в растительном масле (30 мл).
- 3 Начинку разложить по кружочкам теста, защипнуть края и обжарить в оставшемся масле с обеих сторон.



Пирожки и ватрушки

ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ И РИСОМ



300 г дрожжевого теста
200 г лесных грибов
100 г репчатого лука
100 г отварного риса
150 мл растительного масла
Зелень для украшения
Молотый белый перец и соль
по вкусу

3 порции

- 1 Тесто раскатать в пласт и вырезать кружочки.
- 2 Грибы и лук мелко нарезать, посолить, поперчить, обжарить в растительном масле (20 мл), дать немного остыть и смешать с рисом.
- 3 Начинку разложить по кружочкам теста, защипнуть края и обжарить в оставшемся растительном масле до румяной корочки.

ПИРОЖКИ С БРЫНЗОЙ

300 г дрожжевого теста
100 г брынзы
1 яйцо
Зеленый лук
и укроп по вкусу
Молотый белый перец
и соль по вкусу

3 порции



- 1 Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать кружочки.
- 2 Брынзу (80 г) крошить, соединить с нашинкованным зеленым луком и зеленью укропа, посолить, поперчить и хорошо перемешать.
- 3 Начинку распределить по кружочкам теста, защипнуть края, оставив в центре отверстие и положив в каждое из них по кусочку брынзы, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.



ПИРОЖКИ С СЫРОМ ОСТРЫЕ



500 г дрожжевого теста
200 г сыра твердых сортов
1 яйцо
3 г молотого красного
перца

6 порций

- 1 Тесто раскатать скалкой в тонкий пласт и вырезать кружочки (оставив немного для украшения). Сыр нарезать маленькими кубиками, слегка поперчить и перемешать.
- 2 Начинку разложить по кружочкам, сформовать квадратные пирожки, украсить цветочками из оставшегося теста, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.

ПИРОЖКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С СЫРОМ

500 г слоеного
дрожжевого теста
200 г сыра твердых сортов
Молотый белый перец
по вкусу

6 порций

- 1 Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать квадратики.
- 2 Сыр нарезать маленькими кубиками, выложить на квадратики, слегка поперчить, свернуть конвертом и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.





Пирожки и ватрушки

ПИРОЖКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С ОВЕЧЬИМ СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ



500 г слоеного
дрожжевого теста
200 г овечьего сыра
1 яичный желток
10 г зелени укропа
10 г зелени кинзы
5 г семян кунжута
Молотый белый перец и соль
по вкусу

8 порций

- 1 Тесто раскатать в тонкий пласт и разрезать на небольшие квадратики. Сыр размять, добавить нашинкованную зелень укропа и кинзы, посолить, поперчить и тщательно перемешать.
- 2 Начинку разложить по квадратикам, защипнуть края, смазать яйцом, посыпать семенами кунжута и запекать в духовке при температуре 180 °С 30–40 минут.

ПИРОЖКИ С ТВОРОГОМ

1 кг дрожжевого теста
200 г творога
300 г картофеля
30 г сливочного масла
2 яйца
Молотый белый перец
и соль по вкусу

- 1 Тесто раскатать в пласт и вырезать кружочки.
- 2 Картофель отварить, размять, добавить 1 взбитое яйцо, растертый творог, размягченное сливочное масло, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

20 порций



- 3 Начинку разложить по кружочкам теста, защипнуть края, смазать оставшимся яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.



ПИРОЖКИ С ТВОРОГОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ



1 кг дрожжевого теста
400 г творога
100 г зеленого лука
20 г зелени укропа
3 яйца
Молотый белый перец
и соль по вкусу

20 порций

- 1** Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать кружочки.
- 2** Творог растереть, добавив нашинкованный зеленый лук, рубленую зелень укропа, 2 взбитых в пену яйца, посолить, поперчить и перемешать.
- 3** Начинку разложить по кружочкам теста, защипнуть края и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.

ПИРОЖКИ С ТВОРОГОМ И ЧЕСНОКОМ

700 г дрожжевого
теста
300 г творога
2 зубчика чеснока
10 г зелени укропа
10 г зелени
петрушки

10 г сушеной
зелени майорана
Молотый черный
перец и соль
по вкусу

- 1** Тесто раскатать в пласт и вырезать кружочки. Творог растереть вилкой вместе с толченым чесноком, на рубленую зелень укропа и петрушки, добавить зелень майорана, посолить, поперчить и перемешать.
- 2** Начинку разложить по кружочкам теста, защипнуть края, выложить на противень швом вверх и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.



12 порций



Пирожки и ватрушки

ПИРОЖКИ С ТВОРОГОМ И ТОМАТНОЙ ПАСТЫ



300 г дрожжевого теста
150 г творога
30 г зеленого лука
10 г сливочного масла
5 г томатной пасты
2 г молотого черного перца
100 мл растительного масла
Соль по вкусу

3 порции

- 1 Тесто раскатать в пласт и вырезать кружочки.
- 2 Творог размять, ввести размягченное сливочное масло и томатную пасту, добавить нашинкованный зеленый лук, посолить, поперчить и перемешать.
- 3 Начинку разложить по кружочкам теста, защипнуть края и обжарить в растительном масле.

ПИРОЖКИ С ТВОРОГОМ И СУХОФРУКТАМИ

500 г слоеного
дрожжевого теста
200 г творога
100 г изюма
100 г кураги
50 г фиников
2 яйца
20 г цедры апельсина
30 г сахара



6 порций

- 1 Тесто раскатать в тонкий пласт и нарезать крупными квадратами.
- 2 Творог растереть с 1 яйцом, соединить с изюмом, нарезанными финиками и курагой, добавить тертую апельсиновую цедру, сахар и перемешать.
- 3 Начинку разложить по квадратам теста, соединив уголки, сформовать конвертики, смазать оставшимся яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.



ПИРОЖКИ С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ



3 порции

300 г слоеного дрожжевого теста
150 г творога
50 г светлого изюма
20 г сахарной пудры
1 яйцо

- 1** Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать кружочки.
- 2** Творог растереть со взбитым яйцом, добавить сахар, предварительно промытый и вымоченный изюм и перемешать.
- 3** Начинку разложить по кружочкам теста, защипнуть края, сделав рельефный шов, и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.

ПИРОЖКИ С ТВОРОГОМ, ИЗЮМОМ И ЦЕДРОЙ

300 г слоеного
бездрожжевого теста
150 г творога
50 г изюма
20 г цедры апельсина
20 г сахара

3 порции



- 1** Тесто раскатать в пласт и нарезать прямоугольниками.
- 2** Творог тщательно размять, добавить сахар, размоченный изюм, натертую на мелкой терке апельсиновую цедру и перемешать.
- 3** Начинку выложить на половину каждого прямоугольника, накрыть второй половиной, защипнуть края и запекать в духовке при температуре 180 °C 30–40 минут.



Пирожки и ватрушки

ПИРОЖКИ С ЯБЛОКАМИ И КОРИЦЕЙ



300 г слоеного бездрожжевого теста
200 г яблок
30 г сахара
100 мл растительного масла
3 г молотой корицы

3 порции

- 1 Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать овалы.
- 2 Яблоки нарезать небольшими ломтиками или кубиками, засыпать сахаром и корицей, оставить на 10 минут и перемешать.
- 3 На одну половину лепешки из теста выложить начинку, накрыть другой половиной, защипнуть края и обжарить в растительном масле.

ПИРОЖКИ С ЯБЛОКАМИ И ГРУШАМИ

500 г дрожжевого теста
200 г яблок
100 г груш
50 г сахара
150 мл растительного масла

5 порций



- 1 Тесто раскатать в пласт и вырезать кружочки.
- 2 Яблоки и груши, не очищая от кожицы, нарезать тонкими ломтиками, смешать и засыпать сахаром, а через

10 минут хорошо перемешать. Начинку выложить на кружочки теста, защипнуть края и обжарить с обеих сторон в растительном масле.



ПИРОЖКИ С ЯБЛОКАМИ И КЛЮКВОЙ



500 г слоеного дрожжевого теста
200 г яблок
100 г ягод клюквы
30 г сахара
100 мл растительного масла

6 порций

- 1 Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать кружочки.
- 2 Яблоки, не очищая от кожицы, нарезать маленькими кубиками, после чего соединить с клюквой, сахаром и аккуратно перемешать.
- 3 Начинку выложить на кружочки теста, защипнуть края и обжарить их в растительном масле с обеих сторон.

ПИРОЖКИ С ЯБЛОКАМИ И ИЗЮМОМ

1 кг дрожжевого теста
400 г яблок
200 г светлого изюма
30 г сахара
1 яйцо
5 г молотой корицы

16 порций



- 1 Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать кружочки.
- 2 Яблоки нарезать маленькими кубиками, смешать с предварительно размоченным в теплой воде изюмом, добавить корицу, сахар и тщательно перемешать.
- 3 Начинку разложить по кружочкам теста, защипнуть края и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.



Пирожки и ватрушки

ПИРОЖКИ С АБРИКОСАМИ



1 кг дрожжевого теста
500 г абрикосов
50 г ядер миндаля
1 яйцо
30 г сахара

16 порций

- 1 Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать кружочки.
- 2 Абрикосы очистить от косточек и смешать с дроблеными орехами и сахаром.
- 3 Начинку разложить по кружочкам теста, защипнуть края так, чтобы образовался рельефный шов, и запекать в духовке при температуре 180 °C 30–40 минут.

ПИРОЖКИ С АБРИКОСАМИ И МОРКОВЬЮ

1 кг дрожжевого теста
300 г абрикосов
100 г моркови
30 г сахара

16 порций



- 1 Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать кружочки.
- 2 Абрикосы очистить от косточек, мелко нарезать и смешать с натертой на мелкой терке морковью и сахаром.
- 3 Начинку разложить по кружочкам теста, защипнуть края и запекать в духовке при температуре 180 °C 30–40 минут.



ПИРОЖКИ С КУРАГОЙ И ОРЕХАМИ



1 кг дрожжевого теста
300 г кураги
200 г изюма
100 г ядер грецких орехов
10 г сахарной пудры

16 порций

- 1 Тесто раскатать в пласт средней толщины и вырезать кружочки.
- 2 Курагу замочить на 15 минут, затем нарезать небольшими кусочками, смешать с изюмом, дроблеными орехами и сахарной пудрой.
- 3 Начинку разложить по кружочкам теста, защипнуть края и запекать в духовке при температуре 180 °С 30–40 минут.

ПИРОЖКИ С ВИШНЕЙ

300 г дрожжевого теста
150 г ягод вишни
20 г сахара
1 яйцо

3 порции



- 1 Тесто раскатать в пласт средней толщины и вырезать кружочки.
- 2 Ягоды вишни очистить от косточек, засыпать сахаром и оставить на 10–15 минут, а затем тщательно перемешать.
- 3 Начинку разложить по кружочкам теста, защипнуть края, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30–40 минут.



Пирожки и ватрушки

ПИРОЖКИ С ВИШНЕЙ И ЧЕРЕШНЕЙ



300 г дрожжевого теста
100 г ягод вишни
100 г ягод черешни
20 г сахара
1 яйцо

3 порции

- 1 Тесто раскатать в пласт и вырезать кружочки. Ягоды вишни и черешни освободить от косточек, засыпать сахаром, оставить на 10–15 минут, а затем хорошо перемешать.
- 2 Начинку разложить по кружочкам теста, защипнуть края, выполнив косичку, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30–40 минут.

ПИРОЖКИ С БРУСНИКОЙ

300 г дрожжевого теста
200 г ягод брусники
20 г сахара
1 яйцо

3 порции



- 1 Тесто раскатать в пласт средней толщины и вырезать кружочки.
- 2 Ягоды брусники засыпать сахаром и аккуратно перемешать.
- 3 Начинку разложить по кружочкам теста, защипнуть края, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180–200 °С 30 минут.



ВАТРУШКИ С ТВОРОГОМ



500 г пшеничной муки
80 г сахара
10 г дрожжей
2 яйца
50 мл молока
300 г творога
Соль по вкусу

9 порций

- 1 Муку соединить с дрожжами, растворенными в теплом молоке, добавить взбитые яйца, соль, 50 г сахара и замесить тесто. Скатать из него шарики, затем расплющить их и сделать в центре углубление.
- 2 Творог тщательно растереть с оставшимся сахаром. Начинку выложить в углубления булочек и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.

ВАТРУШКИ С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ

500 г пшеничной муки
80 г сахара
10 г дрожжей
3 яйца
50 мл молока
300 г творога
50 г темного изюма
Соль по вкусу

12 порций



- 1 Муку соединить с растворенными в теплом молоке дрожжами, ввести 2 взбитых яйца, всыпать 50 г сахара, соль и тщательно перемешать.
- 2 Из полученного теста скатать шарики, расплющить их и сделать в центре углубление. В растертый с сахаром (30 г) творог добавить предварительно размоченный изюм, перемешать, выложить в углубления шариков, смазать оставшимся яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.



Пирожки и ватрушки

ВАТРУШКИ С ТВОРОГОМ И ДЖЕМОМ



500 г пшеничной муки
80 г сахара
10 г дрожжей
3 яйца
50 мл молока
300 г творога
50 г клубничного джема
Соль по вкусу

12 порций

- 1 Муку соединить с растворенными в теплом молоке дрожжами, добавить 2 яйца, всыпать 50 г сахара, соль и замесить эластичное тесто. Тесто разделить на кусочки, скатать из них шарики, расплющить их и сделать в центре каждого углубление. Творог растереть с оставшимся сахаром.
- 2 В углубление каждой булочки выложить немного джема, накрыть творожной массой, смазать яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.

ВАТРУШКИ С ПОВИДЛОМ

300 г пшеничной муки
30 г сахара
5 г дрожжей
2 яйца
30 мл молока
200 г яблочного повидла
Соль по вкусу

5 порций



- 1 Дрожжи растворить в теплом молоке, всыпать муку, добавить 1 яйцо, соль, сахар и тщательно перемешать.
- 2 Из полученного теста скатать шарики, расплющить их и сделать в центре каждого углубление.
- 3 Яблочное повидло разложить по лепешкам, смазать оставшимся яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.



ВАТРУШКИ С КОЗЬИМ СЫРОМ



300 г пшеничной муки
40 г сахара
5 г дрожжей
3 яйца
30 мл молока
300 г козьего сыра
60 г сахарной пудры
30 мл лимонного сока
Соль и ванилин по вкусу

5 порций

- 1 Просеянную муку соединить с растворенными в теплом молоке дрожжами, всыпать 30 г сахара и соль, ввести 2 взбитых венчиком яйца и хорошо перемешать.
- 2 Полученное тесто раскатать, нарезать полосами, сделать жгуты, скрутить их «восьмеркой», спрятав концы внизу. Сыр тщательно растереть с 10 г сахара и ванилином. Начинку выложить в углубления, смазать оставшимся яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.

ВАТРУШКИ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

300 г пшеничной муки
40 г сахара
5 г дрожжей
2 яйца
30 мл молока
300 г сливочного сыра
Соль и ванилин по вкусу

6 порций



- 1 Из муки, молока, дрожжей, 1 яйца, 30 г сахара и соли замесить тесто, скатать из него шарики, расплющить их и сделать в центре каждого углубление.
- 2 Сливочный сыр смешать с сахаром (10 г), добавить ванилин и тщательно перемешать.
- 3 Начинку выложить в углубления лепешек, смазать оставшимся яйцом и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.



ЗАПЕКАНКИ

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦВЕТНОЙ ПАСТЫ С МЯСОМ



200 г цветной пасты
100 г говяжьего фарша
200 г помидоров
100 г репчатого лука
1 зубчик чеснока
100 г сыра твердых сортов
10 мл растительного масла
Зелень базилика для украшения
Молотый белый перец и соль
по вкусу

4 порции

- 1 Пасту отварить, откинуть на дуршлаг и промыть. Фарш смешать с нарубленным луком и толченым чесноком, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле.
- 2 В форму выложить слоями немного пасты, фарш, оставшуюся пасту и ломтики помидоров, посыпать все тертым сыром и держать в духовке при температуре 180 °С 40 минут. Готовую запеканку подать на стол, украсив зеленью базилика.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КОЛБАСОЙ

400 г картофеля
200 г краковской колбасы
50 г лука-порея
50 г репчатого лука
2 яйца
100 г сыра твердых сортов
Молотый белый перец и соль
по вкусу



4 порции

- 1 Картофель отварить, нарезать кружочками, выложить в форму, сверху распределить измельченную аналогичным образом колбасу.
- 2 Все залить взбитыми яйцами, смешанными с натертым сыром, солью и белым перцем, посыпать нарубленным репчатым луком и луком-пореем и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.



ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЗЕЛЕНЬЮ



500 г картофеля
200 г репчатого лука
10 г сушеной зелени
укропа
10 г сушеной зелени
базилика
1 яйцо
100 г сыра твердых сортов
10 мл растительного масла
Молотый белый перец
и соль по вкусу

6 порций

- 1 Картофель отварить, нарезать кружочками, соединить с нашинкованным и спассерованным в растительном масле луком, добавить зелень укропа и базилика, посолить, поперчить и перемешать.
- 2 Полученную массу выложить в форму, залить яйцом, взбитым с натертым сыром, и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КОЛЬРАБИ

500 г картофеля
200 г кольраби
50 г зеленого лука
10 г зелени укропа
100 г сыра твердых сортов
1 яйцо
20 г сливочного масла
Зелень петрушки
для украшения
Молотый белый перец
и соль по вкусу

6 порций



- 1 Картофель отварить, размять вместе со сливочным маслом и яйцом, посолить и поперчить. Кольраби измельчить и бланшировать. Зеленый лук и зелень укропа нашинковать.
- 2 В форму выложить слоями половину картофельного пюре, кольраби, зелень и оставшееся пюре, посыпать тертым сыром и держать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.
- 3 Готовую запеканку подать на стол, украсив зеленью петрушки.



Запеканки

ЗАПЕКАНКА С МАКАРОНАМИ И ГОВЯДИНОЙ



4 порции

200 г макарон
700 мл воды
200 г говядины
100 г репчатого лука
30 г сливочного масла
1 яйцо

100 г сыра твердых сортов
Зелень петрушки для украшения
Молотый белый перец и соль по вкусу

- 1 Макароны отварить и откинуть на дуршлаг. Говядину пропустить через мясорубку вместе с луком, посолить, поперчить и обжарить в растопленном сливочном масле.
- 2 На противень выложить слоями макароны, фарш и снова макароны, залить смесью яйца и тертого сыра и держать в духовке при температуре 180 °С 40 минут. Готовую запеканку подать на стол, нарезав кусочками и украсив зеленью петрушки.

ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ И МАКАРОНАМИ

200 г макаронных изделий
200 г бекона
5 стеблей спаржи
2 яйца
100 г сыра твердых сортов
Молотый белый перец
и соль по вкусу

6 порций



- 1 Макароны отварить и промыть. Спаржу нарезать крупными брусочками. Зелень укропа и орегано нашинковать. Бекон измельчить и обжарить на сухой сковороде.

- 2 Подготовленные ингредиенты соединить, залить яйцами, взбитыми с тертым сыром, солью и белым перцем, перемешать, переложить в форму и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.



ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ И КАРТОФЕЛЕМ



500 г картофеля
400 г говяжьего фарша
100 г репчатого лука
200 г цветной капусты
100 г сыра твердых сортов
20 г сливочного масла
30 г растительного масла
1 яйцо
Зеленый лук
для украшения
Молотый черный перец
и соль по вкусу

- 1 Картофель отварить, размять, добавить сливочное масло и яйцо. Фарш соединить с нашинкованным репчатым луком, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле.
- 2 На противень выложить слоями часть картофельного пюре, фарш, бланшированную цветную капусту, оставшееся пюре, посыпать тертым сыром и держать в духовке при температуре 180 °C 40 минут. Готовую запеканку посыпать нашинкованным зеленым луком.

ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ И ОВОЩАМИ

500 г картофеля
300 г помидоров
400 г говяжьего фарша
100 г репчатого лука
20 г сливочного масла
20 мл растительного масла
100 г сыра твердых сортов
Зелень укропа для украшения
Молотый черный перец и соль
по вкусу



- 1 Картофель отварить, размять, посолить и заправить сливочным маслом.
- 2 Говяжий фарш посолить, поперчить и обжарить в растительном масле. Лук нарезать

кольцами и спассеровать в сливочном масле. В форму выложить слоями картофельное пюре, мясо, лук, оставшееся пюре и кружочки помидоров, посыпать сыром и держать в духовке при температуре 180 °C 40 минут. Готовую запеканку подать на стол, украсив нарубленной зеленью укропа.



Запеканки

ЗАПЕКАНКА С ГОВЯДИНОЙ И БРОККОЛИ



6 порций

700 г говяжьего фарша
100 г репчатого лука
400 г цуккини
300 г брокколи
2 яйца
100 г сыра твердых сортов
100 г кетчупа
10 мл растительного масла
Зелень базилика для украшения
Молотый белый перец и соль
по вкусу

- 1 Фарш обжарить в растительном масле вместе с нарубленным луком и выложить в форму.
- 2 Мясо покрыть кружочками цуккини, бланшированной и нарезанной брокколи, добавить взбитые с солью и белым перцем яйца, посыпать тертым сыром, полить кетчупом и держать в духовке при температуре 180 °С 30 минут. Готовую запеканку подать на стол, украсив зеленью базилика.

ЗАПЕКАНКА С КУРИЦЕЙ И БРОККОЛИ

500 г филе курицы
300 г брокколи
200 г отварных грибов
50 г сметаны
1 яйцо
30 г панировочных хлопьев
Молотый белый перец
и соль по вкусу

6 порций



- 1 Филе курицы отварить и нарезать маленькими кусочками. Грибы нарубить. Брокколи бланшировать и измельчить.

- 2 Подготовленные ингредиенты со-

единить, залить сметаной, взбитой с яйцом, солью и белым перцем, хорошо перемешать, переложить в форму, посыпать панировочными сухарями и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.



ЗАПЕКАНКА С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ



4 порции

500 г отварного картофеля
200 г шампиньонов
100 г репчатого лука
20 мл растительного масла
1 яйцо
100 г сыра твердых сортов
Листовой салат, руккола
и помидоры черри
для украшения
Молотый белый перец
и соль по вкусу

- 1 Картофель нарезать кружочками. Грибы отварить, нарубить и вместе с измельченным луком обжарить в растительном масле.
- 2 Выложить подготовленные ингредиенты в форму, залить смесью грибного бульона (80 мл), яйца, тертого сыра, соли и белого перца и держать в духовке при температуре 180 °C 30 минут. Готовую запеканку подать на стол, украсив салатом, рукколой и помидорами черри.

ЗАПЕКАНКА С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ

400 г картофеля
200 г филе курицы
150 г консервированной
кукурузы
100 г репчатого лука
30 г сметаны
1 яйцо
100 г сыра твердых сортов
10 мл растительного масла
Зелень петрушки
для украшения
Молотый белый перец и соль
по вкусу

4 порции



- 1 Картофель отварить и нарезать кружочками. Лук нарезать кольцами и спассеровать в растительном масле. Филе курицы отварить и измельчить.
- 2 В форму выложить часть картофеля, мясо, лук и кукурузу, накрыть оставшимся картофелем, залить сметаной, смешанной с яйцом, солью и белым перцем, посыпать тертым сыром и держать в духовке при температуре 180 °C 30 минут. Готовую запеканку подать на стол, украсив зеленью петрушки.



Запеканки

ЗАПЕКАНКА С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ



500 г картофеля
200 г репчатого лука
50 г сметаны
2 яйца
100 г сыра твердых сортов
10 г зелени розмарина
20 мл растительного масла
Молотый белый перец и соль
по вкусу

6 порций

- 1 Картофель отварить, нарезать небольшими кусочками, соединить со спассерованными в растительном масле кольцами лука, добавить сметану, слегка взбитую с яйцами, тертым сыром, нашинкованной зеленью розмарина, солью и белым перцем.
- 2 Полученную массу перемешать, переложить в форму и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.

ЗАПЕКАНКА С КАРТОФЕЛЕМ И МОРКОВЬЮ

500 г картофеля
100 г отварной моркови
200 г брокколи
1 яйцо
100 г сыра твердых сортов
Молотый белый перец
и соль по вкусу

6 порций



- 1 Картофель отварить, нарезать небольшими кусочками и выложить в форму. Сверху распределить нарезанную рельефными кружочками морковь и бланшированную брокколи.

- 2 Все залить смесью из яйца, тертого сыра, соли и белого перца и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.



ЗАПЕКАНКА С КАРТОФЕЛЕМ И ЩАВЕЛЕМ



500 г картофеля
200 г щавеля
200 г зелени шпината
2 яйца
100 г сыра твердых сортов
Молотый белый перец
и соль по вкусу

6 порций

- 1** Картофель отварить, нарезать кружочками, половину выложить в форму, покрыть слоем нашинкованных щавеля и зелени шпината.
- 2** Все залить взбитыми яйцами, смешанными с натертым на мелкой терке сыром, солью и белым перцем, и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.

ЗАПЕКАНКА С БАКЛАЖАНАМИ И ПОМИДОРАМИ

300 г баклажанов
300 г помидоров
2 яйца
100 г сыра твердых сортов
Зелень петрушки
для украшения
Молотый белый перец и соль
по вкусу

6 порций



- 1** Баклажаны вымочить в подсоленной воде и нарезать кружочками. Помидоры измельчить аналогичным образом.
- 2** В форму выложить слоями овощи, залить яйцами, взбитыми с солью и белым перцем, густо посыпать натертым сыром и держать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.
- 3** Готовую запеканку подать на стол, украсив нарубленной зеленью петрушки.



Запеканки

ЗАПЕКАНКА С РИСОМ И ОВОЩАМИ



300 г отварного риса
100 г цукини
100 г помидоров черри
2 яйца
100 г сыра твердых сортов
50 г ядер кедровых орешков
Молотый белый перец и соль
по вкусу

4 порции

- 1 Цукини нарезать крупными ломтиками, бланшировать 2–3 минуты и измельчить. Рис смешать со взбитым яйцом, солью и белым перцем.
- 2 В форму выложить слоями рис, цукини и помидоры черри, залить смесью из оставшегося яйца, натертого на мелкой терке сыра, соли и белого перца, посыпать кедровыми орешками и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.

ЗАПЕКАНКА С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

300 г гречневой каши
200 г помидоров
100 г репчатого лука
2 яйца
150 г сыра твердых сортов
20 г сливочного масла
10 мл растительного масла
Зелень базилика
для украшения
Молотый белый перец
и соль по вкусу

6 порций



- 1 Гречневую кашу заправить сливочным маслом и выложить в форму.
- 2 Сверху распределить нашинкованный и спассерованный в растительном масле лук, накрыть нарезанными кружочками помидорами, залить яйцами, взбитыми с натертым сыром, солью и белым перцем, и держать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.
- 3 Готовую запеканку подать на стол, украсив зеленью базилика.



ЗАПЕКАНКА С РЫБОЙ И КАРТОФЕЛЕМ



500 г отварного филе морской рыбы
200 г картофеля
2 яйца
100 г сметаны
100 г сыра твердых сортов
20 г зелени петрушки
Овощной салат для гарнира
Молотый белый перец
и соль по вкусу

6 порций

- 1 Картофель отварить в подсоленной воде и вместе с сыром и филе рыбы измельчить с помощью блендера.
- 2 В полученную массу добавить нарубленную зелень петрушки и яйца, взбитые со сметаной, солью и белым перцем, хорошо перемешать, выложить в форму и держать в духовке при температуре 180 °C 30 минут. Готовую запеканку подать на стол с салатом из свежих овощей.

ЗАПЕКАНКА С СЕМГОЙ И ОВОЩАМИ

400 г филе семги
500 г брокколи
300 г помидоров черри
3 яйца
100 г сыра твердых сортов
Молотый белый перец и соль
по вкусу

6 порций



- 1 Филе семги отварить, нарезать небольшими кусочками и выложить в форму.
- 2 По периметру распределить бланшированную и разделенную на соцветия брокколи, а в центре — помидоры черри.
- 3 Все залить взбитыми яйцами, смешанными с натертым сыром, солью и белым перцем, и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.



Запеканки

ЗАПЕКАНКА С ТУНЦОМ И МАКАРОНАМИ

- 1 Филе тунца отварить нарезать кусочками, соединить с макаронами, залить сметаной, взбитой с яйцом, бульоном, солью и белым перцем, и аккуратно перемешать.
- 2 Полученную массу выложить в форму, густо посыпать сухарями и держать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.
- 3 Готовую запеканку подать на стол, украсив рубленой зеленью тимьяна.

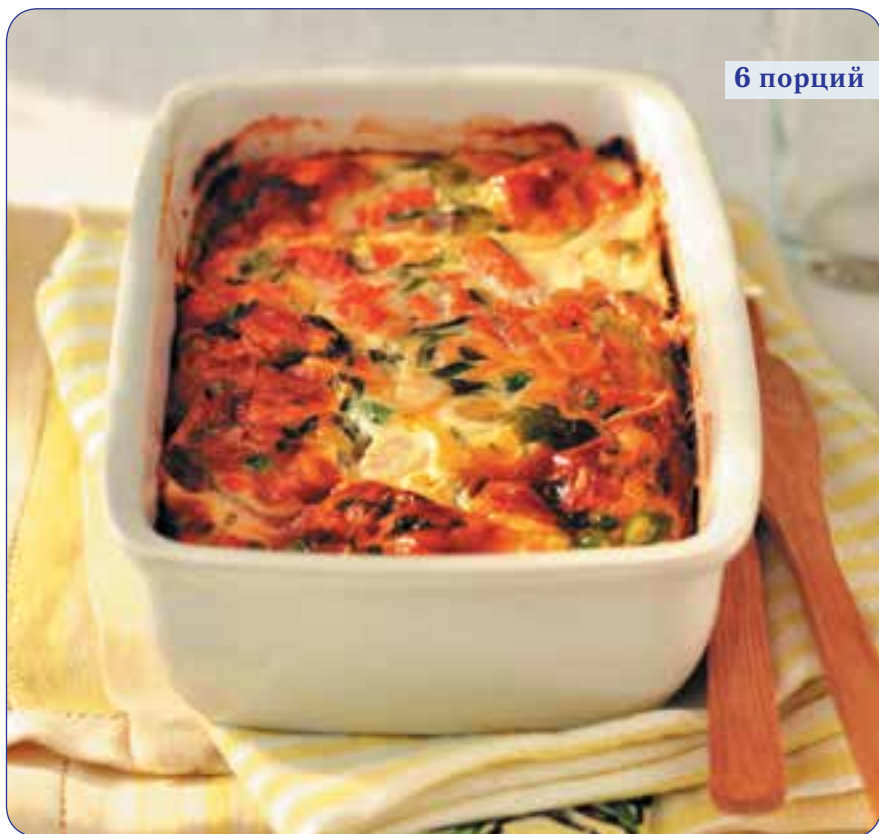
500 г филе тунца
200 г отварных макарон
50 мл рыбного бульона
50 г сметаны
1 яйцо
50 г панировочных сухарей
10 г зелени тимьяна
Молотый белый перец
и соль по вкусу

6 порций





ЗАПЕКАНКА С ТУНЦОМ И СЕМГОЙ



6 порций

200 г отварного филе тунца
200 г отварного филе семги
300 г брокколи
200 г зелени шпината
20 г зеленого лука
2 яйца
100 г сыра твердых сортов
10 г сушеной зелени
майорана
Молотый белый перец
и соль по вкусу

1 Филе тунца и семги нарезать небольшими кусочками, соединить с бланшированной и мелко нарезанной брокколи, нарубленными шпинатом и зеленым луком, всыпать растертую зелень майорана и залить яйцами, взбитыми с натертым сыром.

2 Полученную массу перемешать, выложить в форму и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.



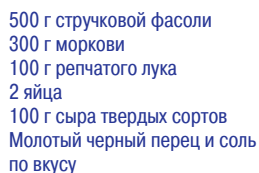
ЗАПЕКАНКА С ТУНЦОМ И СЕЛЬДЕРЕЕМ



6 порций

- 1 Макароны отварить и промыть. Филе тунца нарезать небольшими кусочками.
- 2 Стебли сельдерея и зеленый лук нашинковать.
- 3 Подготовленные ингредиенты соединить, залить яйцами, взбитыми с натертым на мелкой терке сыром, солью и белым перцем, перемешать и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.

500 г отварного филе тунца
200 г макарон
200 г стеблей сельдерея
30 г зеленого лука
2 яйца
150 г сыра твердых сортов
Молотый белый перец
и соль по вкусу



4 порции

- 1 Морковь нарезать, стушить до размягчения, растереть с помощью блендера в однородное пюре, соединить с луком и яйцами, взбитыми с натертым на мелкой терке сыром, солью и черным перцем.
- 2 Стручковую фасоль бланшировать в течение 2–3 минут, выложить в форму, залить полученной массой и запекать в духовке при температуре 180 °С 30 минут.

ЗАПЕКАНКА СО ШПИНАТОМ И ЛУКОМ

700 г зелени шпината
200 г репчатого лука
30 г зеленого лука
10 г зелени укропа
10 г зелени петрушки
4 яйца

150 г сыра твердых
сортов
Молотый белый перец
и соль по вкусу

4 порции

- 1 Шпинат бланшировать в течение 2 минут, после чего нарубить вместе с зеленым и репчатым луком, добавить нашинкованную зелень укропа и петрушки и залить яйцами, взбитыми с тертым сыром, солью и белым перцем.
- 2 Полученную массу перемешать, выложить в форму и запекать в духовке при температуре 180 °C 30 минут.





СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
----------------	---

СЕКРЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ТЕСТА	4
Слоеное бездрожжевое тесто	4
Слоеное дрожжевое тесто	4
Дрожжевое опарное тесто	5
Дрожжевое безопарное тесто	5
Песочное тесто	6
Песочное тесто для тарталеток	
и несладких открытых пирогов	6
Бездрожжевое сметанное тесто	7
Бездрожжевое кефирное тесто	7

ПИРОГИ	8
Пирог с мясом и печенкой	8
Пирог с мясом и луком	9
Пирог с мясом и пряными травами	9
Пирог с мясом и орехами	10
Пирог с мясом и сыром	11
Пирог с мясом и сыром	11
Пирог с мясом и грибами	12
Пирог с мясом и пряностями	13
Пирог с мясом и черносливом	14
Пирог с мясом и рикоттой	14
Пирог с мясом и миндалем	15
Пирог с мясом, печенкой и грибами	16
Пирог с мясом, грибами и пивом	17
Пирог со свиной и сельдереем	18
Пирог с беконом и шпинатом	18
Пирог с ветчиной и капустой	19
Пирог с ветчиной и сыром	20
Пирог с курицей и овощами	21
Пирог с курицей и зеленью	22
Пирог с курицей и помидорами	23
Пирог с курицей и стручковой фасолью	24
Пирог с курицей и кукурузой	24
Пирог с курицей и зеленым горошком	25
Пирог с курицей, грибами и черносливом	25
Пирог с курицей и ананасами	26
Пирог с курицей, шпинатом и рисом	26
Пирог с курицей и зеленью	27
Пирог с курицей, яйцами и овощами	27
Пирог с рыбой и зеленью	28
Пирог с рыбой и сыром	29
Пирог с рыбой, сыром и зеленью	29
Пирог с семгой и брокколи	30
Пирог с семгой и цуккини	30
Пирог с семгой и черемшой	31
Пирог с семгой и шпинатом	32
Пирог с семгой и сладким перцем	32
Пирог с треской и мягким сыром	33
Пирог со шпинатом и кунжутом	33
Пирог со шпинатом и морковью	34
Пирог со шпинатом и овечьим сыром	34
Пирог с капустой	35
Пирог с капустой и морковью	36
Пирог с цветной капустой и луком	37
Пирог с брюссельской капустой	38
Пирог с цуккини и козым сыром	39
Пирог с луком	40
Пирог с луком-пореем и мангольдом	40

Пирог с грибами, шпинатом и орегано	41
Пирог с грибами и сыром фета	41
Пирог с грибами и сыром	42
Пирог с грибами и стручковой фасолью	42
Пирог сырный с укропом	43
Пирог с брынзой	43
Пирог с сыром фета	44
Пирог с сыром и овощами	44
Пирог творожно-тыквенный	45
Пирог творожный с изюмом	45
Пирог с яблоками на кефире	46
Пирог с яблоками и грушами	46
Пирог с яблоками и миндальными хлопьями	47
Пирог с яблоками из дрожжевого теста	48
Пирог с яблоками из песочного теста	48
Пирог с яблоками из слоеного теста	49
Пирог с персиками	49
Пирог с абрикосовым конфитюром	50
Пирог с грушами	50
Пирог с повидлом	51
Пирог с клюквой и грушами	51
Пирог со сливами	52
Пирог с клубникой	52
Пирог с грецкими орехами	53
Мини-пирог с грибами и картофелем	53
Мини-пирог с семгой и рисом	54
Чизкейк с вишневым вареньем	55
Чизкейк с клубникой	55

ПИРОЖКИ И ВАТРУШКИ	56
Пирожки с мясом и грибами	56
Пирожки с мясом и сладким перцем	56
Пирожки с мясным ассорти	57
Пирожки с мясным фаршем	57
Пирожки с котлетами	58
Пирожки с рыбой	58
Пирожки с рыбой и картофелем	59
Пирожки с рыбой и рисом	59
Пирожки с рыбой и шпинатом	60
Пирожки с луком и яйцами	60
Пирожки с зеленью и яйцами	61
Пирожки с капустой	61
Пирожки с капустой и яйцами	62
Пирожки с капустой и тмином	62
Пирожки с капустой и луком	63
Пирожки с картофелем и луком	63
Пирожки с картофелем и зеленью	64
Пирожки с грибами и луком	64
Пирожки с грибами и капустой	65
Пирожки с грибами и картофелем	65
Пирожки с грибами и рисом	66
Пирожки с брынзой	66
Пирожки с сыром острые	67
Пирожки из слоеного теста с сыром	67
Пирожки из слоеного теста с овечьим	
сыром и зеленью	68
Пирожки с творогом	68
Пирожки с творогом и зеленым луком	69
Пирожки с творогом и чесноком	69
Пирожки с творогом и томатной пастой	70
Пирожки с творогом и сухофруктами	70
Пирожки с творогом и изюмом	71



Пирожки с творогом, изюмом и цедрой	71	Запеканка из картофеля с кольраби	81
Пирожки с яблоками и корицей	72	Запеканка с макаронами и говядиной	82
Пирожки с яблоками и грушами	72	Запеканка с мясом и макаронами	82
Пирожки с яблоками и клюквой	73	Запеканка с картофелем	83
Пирожки с яблоками и изюмом	73	Запеканка с мясом и овощами	83
Пирожки с абрикосами	74	Запеканка с говядиной и брокколи	84
Пирожки с абрикосами и морковью	74	Запеканка с курицей и брокколи	84
Пирожки с курагой и орехами	75	Запеканка с картофелем и грибами	85
Пирожки с вишней	75	Запеканка с картофелем и курицей	85
Пирожки с вишней и черешней	76	Запеканка с картофелем и луком	86
Пирожки с брусникой	76	Запеканка с картофелем и морковью	86
Ватрушки с творогом	77	Запеканка с картофелем и щавелем	87
Ватрушки с творогом и изюмом	77	Запеканка с баклажанами и помидорами	87
Ватрушки с творогом и джемом	78	Запеканка с рисом и овощами	88
Ватрушки с повидлом	78	Запеканка с гречневой кашей	88
Ватрушки с козым сыром	79	Запеканка с рыбой и картофелем	89
Ватрушки со сливочным сыром	79	Запеканка с семгой и овощами	89
ЗАПЕКАНКИ	80	Запеканка с тунцом и макаронами	90
Запеканка из цветной пасты с мясом	80	Запеканка с тунцом и семгой	91
Запеканка из картофеля с колбасой	80	Запеканка с тунцом и сельдереем	92
Запеканка из картофеля с зеленью	81	Запеканка со стручковой фасолью	93
		Запеканка со шпинатом и луком	93

Издатель и ООО «Абсолют-Юни» благодарят за помощь в подготовке данной книги Shutterstock Images LLC ©.

А также отдельная благодарность фотографам:

3t, 69t (schanzk), 3b, 16, 56t, 57t, 86t (Robyn Mackenzie), 4tr, 33b (catlook), 4t, 4b, 79t (ffolas), 5t (Subbotina Anna), 5b, 6t (Africa Studio), 6b (elena moiseeva), 7t (Gayvoronskaya_Yana), 7b (Richard Griffin), 8, 18b, 48t (margouillat photo), 9t (nito), 9b (Vasily Koval), 10 (Joerg Beuge), 11t (VICTOR TORRES), 11b, 43b (Wiktory), 12 (TigerForce), 13 (Olha Afanasieva), 14t (Juan Nel), 14b, 20, 46t (marco mayer), 15 (villorojo), 17 (safakcakir), 18t (travellight), 19 (Roman Rybaleov), 21 (Edith Frincu), 22 (Photoanatomy), 23, 38, 39 (across), 24t, 26b (Milkov Vladislav), 24b (paintings), 25t (Paul Binet), 25b, 84b (Stephanie Frey), 26t, 89b (Digivic), 27t (shtukicrew), 27b (Ana Martinez de Mingo), 28 (Shebeko), 29t (Lena.Le), 29b, 58b, 69b, 75t (Fanfo), 30t (Dani Vincek), 30b (Isantili), 31, 35, 36 (AGfoto), 32t (Karl Allgaeuer), 32b, 79b (pearl7), 33t (Anna Kurzaeva), 34t (studiogi), 34b (kanvag), 37, 81t (Maria Komar), 40t (infografick), 40b (ElenaKor), 41t (Ajay Bhaskar), 41b (ekstock), 42t, 43t, 48b (Olyina), 42b, 80b (Charles Brutlag), 44t (Laura Adamache), 44b (ElenaGaak), 45t (Yulia Davidovich), 45b, 75b, 76t (OLEKSANDR SHEVCHENKO), 46b (ppi09), 47 (pick), 49t (saddako), 49b, 51t, 93t (MSPhotographic), 50t (al1962), 50b (Cristi Bastian), 51b (Jim Bowie), 52t (HLPphoto), 52b (bernashafo), 53t (MShev), 53b, 86b (Elena Shashkina), 54 (teleginatania), 55t (AlexKol Photography), 55b, 72t (Ramon grosso dolarea), 56b (Bratwustle), 57b (Testbild), 58t (Peter Zijlstra), 59t (Olga Popova), 59b (Elnur), 60t, 71b (Andrey Starostin), 60b (Zhake), 61t (Nayashkova Olga), 61b (Buro Pavel), 62t (bonchan), 62b (karamysh), 63t (Oxa), 63b (Olga Dekush), 64t (Galina Gutarin), 64b (Nattika), 65t (cosmopolit), 65b, 72b (Dream79), 66t (Malivan_Luliia), 66b (Ksrzaevyou), 67t (elen_studio), 67b, 68b (vsl), 68t (de2marco), 70t (MIRABDULLAEV ISKANDAR), 70b, 76b (Ugorenkov Aleksandr), 71t (Rohit Seth), 73t (highviews), 73b (Irina Burakova), 74t (Tatyana Vishnyakova), 74b (DAVYDOVA SVETLANA), 77t (Marinan2303), 77b (Olena Zaskochenko), 78t (Petr Malyshev), 78b (alenas), 80t (Viktor1), 81b, 88t (sarsmis), 82t (andreasnikolas), 82b (Ildi Papp), 83t, 92 (Joe Gough), 83b (Rustam R. Fazlaev), 84t, 88b (Teresa Kasprzycka), 85t (IngridHS), 85b (Kelvin Wong), 87t (Maran Garai), 87b (annata78), 89t (Paul Cowan), 90 (Liliana Vynogradova), 91 (Tatiana Vorona), 93b (Pawel Strykowski)

Условные обозначения: t — сверху, b — внизу, r — справа

Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» *www.trade.bookclub.ua*

ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА

МОСКВА

Бертельсманн Медиа Москау АО

141008 г. Мытищи, ул. Колпакова, д. 26, корп. 2

Тел./факс +7 (495) 984-35-23

e-mail: office@bmm.ru

www.bmm.ru

ХАРЬКОВ

ДП с иностранными инвестициями

«Книжный Клуб

“Клуб Семейного Досуга”»

61140, г. Харьков-140,

пр. Гагарина, 20-А

тел./факс +38 (057) 703-44-57

e-mail: trade@bookclub.ua

www.trade.bookclub.ua

ДОНЕЦК

ООО «ПКФ “Универсальный бизнес”»

83096, г. Донецк, ул. Куйбышева, 131-Г

Тел.: +38 (062) 345-63-08, +38 (062) 348-37-92, +38 (062) 348-37-86

e-mail: ksd@kredo.net.ua

ЗАПОРОЖЬЕ

ФЛП Савчук Ю. Д.

69057, г. Запорожье, ул. Новостроек, 3

Тел: +38 (050) 347-05-68

e-mail: vega_center@i.ua

Киевский филиал

04073, г. Киев, пр. Московский, 6, комн. 35,

тел. +38 (067) 575-27-55

65017, г. Одесса, ул. Малиновского, 16-А, комн. 109

тел. +38 (067) 572-44-28

e-mail: odessa@bookclub.ua

Одесский филиал

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

УКРАИНА

служба работы с клиентами:

тел. +38 (057) 783-88-88

e-mail: support@bookclub.ua

Интернет-магазин: www.bookclub.ua

«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

РОССИЯ

служба работы с клиентами:

тел. +7 (4722) 78-25-25

e-mail: order@flc-bookclub.ru

Интернет-магазин: www.ksdbook.ru

«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

У книзі ви знайдете величезну кількість рецептів пирогів і пиріжків з різноманітними начинками, рум'яних ватрушок та смачних запіканок. Покрокові інструкції та кольорові ілюстрації зроблять книгу цікавою не лише для досвідчених кулінарів, а й для початківців.

Семенова С. В.

С30 Румяная выпечка / С. В. Семенова. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», 2014. — 96 с. : цв. ил. — (Серия «155 рецептов наших бабушек», ISBN 978-966-14-5759-0 (Украина)).

ISBN 978-966-14-7404-7 (PDF)

В книге вы найдете огромное количество рецептов пирогов и пирожков с разнообразными начинками, румяных ватрушек и аппетитных запеканок. Благодаря наличию пошаговых инструкций и красочных иллюстраций книга будет интересна не только опытным, но и начинающим кулинарам.

УДК 641/642

ББК 36.991