

УДК 641/642
ББК 36.997
Т 68

Дизайн серийного оформления *А. Мусина*

Т 68 **365 рецептов.** Готовим вкусные пироги: Дом. Досуг. Кулинария. —
Москва : Эксмо, 2015. — 128 с. : ил. — (365 вкусных рецептов).

ISBN 978-5-699-75046-7

365 рецептов пирогов. Закрытых и открытых. Маленьких и больших. С мясом и рыбой, овощами и сыром, со сладкими начинками, из дрожжевого, песочного, бисквитного теста, на все вкусы, к любым событиям.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-75046-7

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

Без пирога — не именинник...

Никто точно не скажет, сколько веков назад и в какой стране хозяйка впервые подала на стол пироги. Пироги жареные и печеные, открытые и закрытые, большие и маленькие, из бисквитного теста, песочного и слоеного. А уж всевозможные начинки и вовсе невозможно перечислить. Но одна особенность всегда свойственна пирогам вне зависимости от того, где и по какому рецепту они были приготовлены. Их появление на столе всегда говорит о том, что хозяйка с любовью и заботой думала о тех людях, которые разделят с ней трапезу.

Во многих семьях есть свои традиции — когда и какие пироги печь. Так, нередко в день рождения печется особый пирог — каравай, о котором еще в старые времена говорили, что «Без пирога, без каравая именинник — не именинник». Пироги пекут не только в праздники, но и в будни. Испеченные с душой, с любовью и умением пироги — это итог большого мастерства. Многие сотни лет совершенствовалось искусство замеса теста для пирогов. И от теста зависел вкус изделий. Известно, что иноземные путешественники, приезжавшие в Россию еще в начале XVII века, с восторгом отзывались о вкуснейших пирогах, которые им довелось в наших краях отведать. С тех пор много десятилетий совершенствовалось искусство приго-

товления пирогов из того или иного вида теста. В наше время тесто для этой цели готовят самое разное — бисквитное, слоеное, дрожжевое и бездрожжевое, песочное. При этом тесто каждого вида можно приготовить также по-разному, с теми или иными «секретами» и особенностями. В то же время существуют довольно жесткие рамки, предписывающие, как готовить, скажем, пироги из песочного теста, или слоеного, или бисквитного.

При разговоре о бисквитах иногда между людьми возникает недопонимание, словно они говорят о разных видах выпечки. И это действительно так: в разных кулинарных традициях словом «бисквит» принято называть совершенно непохожие друг на друга изделия из теста. Так, например, российские хозяйки привычно обозначают термином «бисквитный пирог» изделие, тесто для которого было приготовлено с большим количеством яиц с добавлением сахара. Американцы бисквитами порой именуют дрожжевые булочки. А вот англичане этим же самым словом называют рассыпчатый сухой продукт, который мы назвали бы печеньем. Чтобы избежать путаницы, в приведенных ниже рецептах мы будем говорить о бисквитах в привычном для нас понимании.

Отличительная черта бисквитных пирогов — их пышность, которая обуслов-

БЕЗ ПИРОГА — НЕ ИМЕНИННИК...

БЕЗ ПИРОГА – НЕ ИМЕНИННИК...



Пирог с мясом и рыбой

3 стакана муки • 4 яйца • 120 мл воды • 4 ст. ложки сливочного масла • 400 г говядины • 1 головка репчатого лука • 2 зубчика чеснока • 2 ст. ложки оливкового масла • ½ ч. ложки уксуса • щепотка орегано • черный молотый перец • соль

1 Эмпанадас по-майоркински

Сливочное масло порубите в крошку с мукой и 1 ч. ложкой соли. Влейте взбитые с уксусом два яйца и воду, замесите тесто, уберите в холодильник на 1 час. Лук жарьте 5–7 минут в оливковом масле. Добавьте кусочки мяса, приправьте солью, перцем, орегано. Готовьте 20 минут. Оставшиеся яйца отварите, порежьте, добавьте с толченым чесноком к мясу. Тесто раскатайте, вырежьте два больших круга и два поменьше. На большие положите начинку, накройте меньшими кружками, защипните края. Выпекайте на покрытом пергаментом противне 20 минут при 200 °С.

3 стакана муки • 200 г сливочного масла • 1 ч. ложка разрыхлителя • 100 мл молока • 300 г сыра • зелень укропа • растительное масло • черный молотый перец • соль

2 Эмпанадас по-мексикански

Охлажденное масло порубите ножом с мукой, разрыхлителем и солью, влейте молоко. Замесите тесто, уберите в холодильник на 1 час. Тертый сыр смешайте с измельченным укропом, поперчите. Тесто разделите на 10 частей и сделайте 10 больших пирожков в форме полумесяца, начинив сырно-укропной смесью. Жарьте в растительном масле по 3 минуты с двух сторон.

1 кг муки • 350 г сливочного масла • 250 мл воды • 1 желток • 1,5 ч. ложки разрыхлителя • 1 кг говяжьего фарша • 2 головки репчатого лука • 100 г оливок без косточек • 2 болгарских перца • соль

3 Эмпанадас по-аргентински

В муку с разрыхлителем и солью добавьте 300 г рубленого масла и, долив воду, замесите тесто. Оставьте на 30 минут в холодильнике. Лук измельчите, жарьте 10 минут в оставшемся масле. Добавьте фарш, посолите, готовьте 20 минут. Добавьте измельченные оливки и перцы без семян, готовьте еще 5 минут. Тесто тонко раскатайте, вырежьте лепешки, смажьте водой, поместите на одну половину лепешек начинку, накройте вторыми половинами, защипните край. Смажьте желтком. Выпекайте на покрытом пергаментом противне 15 минут при 200 °С.



Эмпанадас по-майоркински

4 Пот-пай с курицей и грибами

750 г слоеного недрожжевого теста • 1 куриная грудка • 2 картофелины • 100 г шампиньонов • 2 ст. ложки сладкой кукурузы • 2 ст. ложки сливок • 2 ст. ложки тертого сыра • 1 яйцо • 2 ст. ложки сливочного масла • соль

Курицу мелко нарежьте, потушите с грибами и кубиками картофеля, посолив и влив сливки. Добавьте кукурузу и тертый сыр, остудите. Тесто нарежьте на 6 частей, выложите в 3 смазанные маслом формы, сверху поместите начинку, накройте оставшимися частями теста, срежьте лишнее, защипните края. Смажьте яйцом. Выпекайте 30 минут при 200 °С.

5 Пот-пай с говядиной и грибами

150 г муки • 50 г сливочного масла • 50 г сыра • 1 яйцо • 150 г говяжьего фарша • 100 г шампиньонов • 1 ст. ложка растительного масла • соль

Замороженное масло и сыр натрите на терке, смешайте с мукой и щепоткой соли, добавьте яйцо. Замесите тесто, заверните в фольгу и уберите в холодильник на 40 минут. Измельченные грибы обжарьте 1 минуту в растительном масле, добавьте фарш и немного воды, посолите, доведите до готовности, дайте немного остыть. Выложите половину теста в форму, загнув вверх края, в центр поместите начинку. Вторую половину теста раскатайте и положите сверху, защипнув края. Готовьте 25 минут при 200 °С.

6 Пот-пай с говядиной

1 стакан муки • 120 г сливочного масла • 1 яйцо • 150 г говяжьего фарша • 1 морковь • 1 ст. ложка растительного масла • соль

Натрите на терке 100 г замороженного масла, смешайте с мукой и солью, добавьте яйцо, замесите тесто, заверните в фольгу и уберите в холодильник на 40 минут. Тертую морковь обжарьте в растительном масле, добавьте фарш и немного воды, доведите до готовности. Выложите половину теста в смазанную оставшимся сливочным маслом форму, загнув вверх края. Сверху поместите начинку. Вторую половину теста раскатайте и положите сверху, защипнув края. Готовьте 25 минут при 200 °С.

7 Пирог с ветчиной, овощами и грибами

250 г муки • 125 г маргарина • 5 ст. ложек воды • 150 г ветчины • 150 г белокочанной капусты • 1 морковь • 150 г шампиньонов • 1 ст. ложка томатной пасты • 1 ст. ложка растительного масла • 1 яйцо • соль

Маргарин натрите, смешайте с мукой и щепоткой соли, влейте 5 ст. ложек холодной воды. Замесите тесто. Уберите в холодильник. Тертую морковь обжарьте в масле с нарезанными грибами, добавьте нашинкованную капусту, томатную пасту и соль. Влейте немного воды и тушите до готовности. Тесто разделите на две части и раскатайте пласты. Выложите первый в форму, высоко загнув края. Поместите на него овощную начинку, посыпьте нарезанной ветчиной. Закройте вторым пластом, сделайте несколько отверстий вилкой, защипните края. Выпекайте 20 минут при 240 °С. Смажьте горячий пирог яйцом.

8 Пирог с курицей и грибами

200 г муки • 100 г сливочного масла • 100 г натурального йогурта • 1 головка репчатого лука • 150 г отварного куриного мяса • 150 г шампиньонов • 1 вареное яйцо • 70 г твердого сыра • 1 яйцо • соль

Охлажденное масло натрите и смешайте с мукой, солью и йогуртом. Замесите тесто и уберите на 1 час в холодильник. Из четверти теста скатайте длинные колбаски, остальное тесто раскатайте и выложите на противень. Сверху поместите начинку из измельченного мяса, нарезанных тонкими пластинами шампиньонов, резаного яйца и луковых колец. Взбитое яйцо соедините с тертым сыром и залейте начинку. Из колбасок сделайте решетку. Запекайте 15–20 минут при 230 °С.

9 Пирог с мясом и грибами

400 г недрожжевого слоеного теста • 400 г говяжьего фарша • 200 г отварных лесных грибов • 1 головка репчатого лука • 2 ст. ложки растительного масла • 1 яйцо • соль

Тесто разделите на две части. Фарш посолите, тушите в масле 20 минут с солью и измельченным луком. Смешайте с нарезанными грибами. Выложите тесто на антипригарный противень, сверху разложите начинку. Накройте вторым пластом, залепите края. Смажьте яйцом. Сделайте проколы вилкой. Выпекайте 15 минут при 180 °С.



Пот-пай с курицей и грибами

10 Испанский пирог с курицей и сыром

200 г муки • 50 г сливочного масла • 3 яйца • 3 ст. ложками воды • 300 г куриного филе • 2 картофелины • 1 головка репчатого лука • 2 ст. ложки растительного масла • 200 мл сливок (20–33%-ных) • 150 г сыра • соль

Соедините 1 яйцо со сливочным маслом и водой. Введите муку и соль, замесите тесто, уберите на 1 час в холодильник. Очищенный картофель и грудку отварите с солью, порежьте, соедините с измельченной и обжаренной в растительном масле луковицей. Тесто выложите в антипригарную форму, сверху распределите начинку. Залейте оставшимися яйцами, взбитыми со сливками и тертым сыром. Выпекайте 40 минут при 180 °С.

11 Куриный пирог по-средиземноморски

500 г готового слоеного недрожжевого теста • 400 г филе курицы • 2 сладких болгарских перца • 20 оливок без косточек • 2 ст. ложки сметаны • щепотка орегано • 1 яйцо • 2 ст. ложки сливочного масла • соль

Курицу мелко нарежьте и жарьте 10 минут в половине масла, добавьте измельченные перцы без семян, оливки, орегано и сметану. Посолите. Выложите половину теста в смазанную оставшимся маслом форму, сделав бортик. Поместите сверху начинку, накройте оставшимся тестом, обрежьте края. Смажьте яйцом. Выпекайте 20 минут при 200 °С.

12 Песочные пирожки с курицей и сыром

2 стакана муки • 2 яйца • 6 ст. ложек воды • 400 г куриного филе • 2 головки репчатого лука • 150 г сыра • молотый кардамон • перец и соль по вкусу

Мелко нарезанную курицу соедините с измельченным луком и тертым сыром. Приправьте кардамоном, солью и перцем. Муку просейте, добавьте яйца и воду с солью, замесите тесто и поставьте его на 20 минут в холод. Из кусочков теста раскатайте лепешки, в каждую положите начинку и плотно защипните края. Выпекайте на выстеленном пергаментом противне 25 минут при 200 °С.

13 Пирог с копченой курицей и бананом

300 г муки • 1,5 стакана молока • 1 ст. ложка сахара • 1 банан • 200 г филе копченой курицы • сливочное масло • соль по вкусу

Замесите тесто из муки, молока, сахара и соли. Куриное мясо мелко нарежьте, соедините с измельченным бананом, перемешайте. Тесто раскатайте пластом, вырежьте из него два квадрата. На один положите начинку, накройте вторым и защипните края. Выпекайте в смазанной маслом форме при 190 °С 20 минут, затем еще 10 минут при 160 °С.

14 Пирог с фаршем и сыром

300 г муки • 250 г сливочного масла • ¼ стакана сметаны • 100 г сыра • 150 г мясного фарша • 3 желтка • 2 ст. ложки сливок • молотый перец • соль

Заместите тесто из просеянной муки, 200 г сливочного масла, щепотки соли и сметаны, охладите в течение 1 часа. Раскатайте в пласт толщиной около 3 мм, вырежьте круг, загните края. Мясной фарш пожарьте с добавлением оставшегося масла. Сыр натрите и перемешайте с подготовленным фаршем. Поместите начинку на пирог. Взбейте желтки со сливками, солью и перцем. Полейте взбитой смесью начинку. Выпекайте 10 минут при 200 °С, затем еще 20 минут при 150 °С.

15 Пирог «Сочный»

500 г муки • 150 г сливочного масла • 2 ст. ложки сметаны • 1 яйцо • 500 г филе индейки • 1 головка репчатого лука • 100 мл мясного бульона • молотый перец • соль

Замесите тесто из муки, 100 г масла, сметаны, яйца с добавлением соли. Филе индейки мелко порежьте, поперчите, пожарьте на оставшемся масле около 20 минут, добавьте измельченный лук и жарьте еще 10 минут. Тесто раскатайте тонким пластом, вырежьте две большие лепешки. На одну положите начинку, добавьте 1 ст. ложку бульона. Накройте второй лепешкой, защипните края, проколите верхнюю лепешку в нескольких местах. Выпекайте 30–40 минут при 180 °С, 2–3 раза вливая в проколы бульон.



Испанский пирог с курицей и сыром

16 Киш лорен с куриной ветчиной

1 стакан муки • 70 г сливочного масла • 4 яйца • 150 г сыра • 50 мл сливок • 150 г куриной ветчины • 1 красный болгарский перец • соль

Охлажденное масло порубите с мукой и щепоткой соли, добавьте 2 яйца. Замесите тесто, поставьте на 20 минут в холод. Раскатайте пласт, поместите в антипригарную форму, сделав бортик. Сверху распределите начинку из измельченного перца без семян и кубиков ветчины. Тертый сыр соедините с оставшимися яйцами и сливками, взбейте и залейте содержимое формы. Готовьте 35–40 минут при 180 °С.

17 Киш с курицей и брокколи

3,5 стакана муки • 4 яйца • 180 г сливочного масла • 180 мл сливок • 300 г куриного филе • 1 ст. ложка растительного масла • 300 г брокколи • 150 г твердого сыра • 1 ст. ложка сахара • соль

Взбейте 2 яйца с размягченным маслом. Введите муку, добавьте сахар и щепотку соли, уберите на 1 час в холодильник. Курицу мелко порежьте, обжарьте 7–10 минут в растительном масле. Капусту разберите на соцветия. Тесто раскатайте в пласт, выложите форму, сделав бортики. Сверху поместите подготовленную курицу и брокколи, посолите, посыпьте тертым сыром. Залейте оставшимися яйцами, взбитыми со сливками. Выпекайте 30 минут при 180 °С.

18 Пирог с курицей и картофелем

2 стакана муки • 100 г сливочного масла • 200 г сметаны • щепотка сахара • 2 отварные картофелины • 150 г отварной куриной грудки • 1 яйцо • соль

Замороженное сливочное масло натрите на терке, добавьте муку, щепотку соли и сахар, перемешайте, смешайте с половиной сметаны и замесите тесто. Уберите в холодильник на 40 минут. Разделите тесто на две части и обе раскатайте в пласты. Выложите первый пласт в форму, смажьте оставшейся сметаной, уложите слой отварного картофеля, нарезанного кружочками, и слой нарезанного куриного мяса. Накройте вторым пластом теста. Выпекайте 17–20 минут при 220 °С. Смажьте яйцом и оставьте в духовке на 3–4 минуты.

19 Куриный пирог по-марсельски

200 г муки • 100 г сливочного масла • 100 г натурального йогурта • 150 г отварного куриного мяса • 1 вареное яйцо • зелень укропа • 70 г сыра • 1 яйцо • соль

Замороженное натертое масло смешайте с мукой и щепоткой соли. Добавьте йогурт, замесите тесто и уберите на 1 час в холодильник. Из четверти теста скатайте длинные колбаски, остальное тесто раскатайте и выложите на противень. Сверху поместите начинку из измельченных мяса, яйца и зелени. Из колбасок сделайте решетку. Запекайте 12 минут при 230 °С. Взбитое яйцо соедините с сыром, залейте пирог и продолжайте готовить еще 5–7 минут, до образования аппетитной корочки.

20 Пирог с курицей «Дачный»

150 г муки • 3 яйца • 120 г сметаны • 1 ч. ложка разрыхлителя • 250 г куриного фарша • 1 головка репчатого лука • 500 г белокочанной капусты • 1 морковь • 1 ст. ложка томатной пасты • 2 ст. ложки растительного масла • соль

Фарш жарьте 5 минут на масле, добавьте нарезанные овощи и томатную пасту. Посолите. Готовьте 20 минут. Яйца взбейте с солью, добавьте разрыхлитель, муку и сметану. Часть теста вылейте в антипригарную форму, покрыв дно. Затем выложите начинку и залейте оставшимся тестом. Готовьте 40 минут при 190 °С.

21 Пирог с курицей и морковью

4 стакана муки • 400 мл кефира • 6 ст. ложек растительного масла • 1 ч. ложка соды • 1 ч. ложка сахара • 500 г куриного филе • 1 головка репчатого лука • 3 моркови • 2 ст. ложки сливочного масла • 2 ст. ложки майонеза • соль

Муку с сахаром, содой и 1 ч. ложкой соли сбрызните растительным маслом, влейте кефир. Замесите тесто, уберите на 1 час в холодильник. Куски филе обжарьте в 1 ст. ложке сливочного масла, добавьте лук и тертую морковь, посолите, тушите 10 минут. Раскатайте два пласта теста, выложите один в смазанную оставшимся маслом форму, смажьте майонезом. Сверху поместите начинку, накройте вторым пластом. Наколите вилкой. Готовьте 25 минут при 200 °С.



Киш лорен с куриной ветчиной

22 Киш с ветчиной и брокколи

300 г муки • 150 г сливочного масла • 150 мл молока • 3 яйца • 300 г брокколи • 100 г сырокопченой ветчины • соль

Масло с мукой порубите, добавьте половину молока, 1 яйцо, соль. Замесите тесто, охладите. Выложите в силиконовую форму. Сверху поместите соцветия брокколи и полоски ветчины. Залейте оставшимися яйцами, взбитыми с молоком. Выпекайте 40 минут при 180 °С.

23 Киш с ветчиной и баклажанами

100 г муки • 150 г сливочного масла • 3 ст. ложки воды • 1 ст. ложка сметаны • 1 яйцо • 1 ст. ложка сливок • 50 г сыра • 2 молодых маленьких баклажана • 2 моркови • 100 г ветчины • смесь сушеных прованских трав • соль

Баклажаны пеките 20 минут, очистите. Мякоть порежьте, посолите, приправьте травами. Соедините с тертой морковью, посолите. Жарьте на 50 г масла 10 минут. Оставшееся масло порубите с мукой, добавьте воду, сметану, соль. Замесите тесто, охладите, раскатайте пласт. Выложите в силиконовую форму, завернув края. Сверху поместите баклажаны и измельченную ветчину. Залейте взбитым со сливками яйцом, посыпьте тертым сыром. Выпекайте 40 минут при 190 °С.

24 Киш с ветчиной и корнишонами

500 г готового слоеного дрожжевого теста • 200 г маринованных корнишонов • 80 г ветчины • 1 головка репчатого лука • 100 мл сливок • 1 яйцо • 50 г сыра

Выложите тесто в силиконовую форму. Сверху поместите смесь измельченных корнишонов и ветчины, на нее — кольца лука. Залейте взбитым со сливками яйцом. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте 30 минут при 180 °С.

25 Пирог «С цветами»

• 400 г слоеного теста • 4 моркови • 1 куриное яйцо • 4 перепелиных яйца • 1 пучок зелени укропа • 1 ст. ложка маргарина • 100 г ветчины • соль

Морковь отварите с солью, натрите на терке. Тесто раскатайте пластом, вырежьте два квадрата. Один выложите в смазанную маргарином форму, сверху поместите морковь и резаную

ветчину. Накройте вторым пластом, выпекайте при 180 °С 30 минут. Яйца отварите. Куриное яйцо нарежьте кружками, перепелиные — на половинки. Из веточек укропа выложите на пирог стебли, из яиц сделайте «цветы».

26 Пирог с ветчиной и субпродуктами

300 г муки • 100 г сливочного масла • ¼ стакана воды • 100 г легкого • 100 г печени • 100 г сырокопченой ветчины • 1 головка репчатого лука • соль

Легкое и печень отварите в подсоленной воде, порежьте, смешайте с обжаренным на половине масла измельченным луком и тонкими полосками ветчины. Замесите тесто из муки, оставшегося масла, воды и соли. Раскатайте пластом, разделите на две части в форме квадратов. На один положите подготовленную начинку, накройте другим квадратом, защипните края. Выпекайте на выстеленном пергаментом противне при 180 °С 30 минут.

27 Пирог с ветчиной и зеленью

300 г муки • 100 мл пива • 3 яйца • 1 ч. ложка сахара • 1 ч. ложка разрыхлителя • 4 ст. ложки растительного масла • 200 г ветчины • 1 пучок зелени укропа и петрушки • 2 ст. ложки сливочного масла • 1 ч. ложка соли

Яйца взбейте с сахаром и солью. Добавьте разрыхлитель, растительное масло, пиво. Введите муку. Добавьте кубики ветчины и измельченную зелень. Вылейте в смазанную сливочным маслом форму. Выпекайте 45 минут при 180 °С.

28 Пирожки с ветчиной и овощами

300 г слоеного теста • 2 луковицы • 2 моркови • 1 свекла • 80 г куриной ветчины • 1 яйцо • 20 г топленого масла • соль и специи по вкусу

Морковь сварите, натрите на терке. Лук измельчите, соедините с мелко нарезанной вареной свеклой, добавьте подготовленную морковь, соль и специи. Тушите на масле. Соедините с кубиками ветчины. Тесто раскатайте, сделайте лепешки, положите на каждую начинку. Соедините концы, защипните края, смажьте яйцом. Выпекайте при 190–200 °С 30–35 минут.