

ОРИГИНАЛЬНЫЕ БЛЮДА ИЗ ГОТОВОГО ТЕСТА

Автор-составитель Г. М. Треер

УДК 641/642
ББК 36.992
Т66

Автор-составитель Г. М. Треер

Т66 Оригинальные блюда из готового теста / [авт.-сост. Г.
М. Треер]. – М. : Т8RUGRAM / РИПОЛ классик. – 256 с.

ISBN 978-5-519-61703-1

Безграничные возможности открывает кулинарам использование в приготовлении блюд готового теста. Нет ничего проще и вкуснее, чем сочная начинка и хрустящая корочка!

Румяные пироги, сочные рулеты, изысканные пирожные – всё это разнообразит будничный стол и украсит праздничный.

В нашей книге вы найдёте оригинальные и неожиданные рецепты приготовления блюд из готового теста и будете приятно удивлены простотой их исполнения.

Приятного аппетита!

УДК 641/642
ББК 36.992
ВІС WBT
BISAC CKB004000

ISBN 978-5-519-61703-1

© Т8RUGRAM, оформление, 2017
© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2017

Сделаем это по-быстрому

Несомненно, творческих находок в домашней кулинарии значительно прибавилось бы, если потенциальных первооткрывателей не смущали затраты времени, которого всем катастрофически не хватает. Наша книга – счастливая возможность реализовать все и сразу. Согласитесь: имея под рукой готовую основу для интересного блюда, нам остается придумать, дополнить или просто выбрать, с чем и каким способом это блюдо приготовить. И, заметьте, это будет не какой-то вредный фастфуд, а самая настоящая домашняя еда.

Воистину безграничные возможности отрывает кулинарам использование лаваша и готового теста. Ни одна хозяйка, опытная или начинающая, не откажется от почти мгновенного приготовления аппетитного завтрака для всей семьи – жареных и запеченных конвертиков и трубочек из лаваша с любой начинкой. Закрытые слоеные и открытые пироги – быстрые пиццы, сытные и легкие рулеты на закуску и в качестве основного блюда с мясной, рыбной, овощной, грибной, творожной и сырной начинкой разнообразят будничный стол и украшают праздничный.

Выбор продуктов для начинки и их сочетание – полностью за вами. Немного фантазии и смелости – и все потрясены изумительным рыбным рулетом с брынзой, румяными хачапури и отличной ачмой. И совсем необязательно посвящать гостей и домочадцев в то, что вы потратили на их приготовление минимум времени.

Воображение счастливых едоков будет окончательно потрясено волшебным десертом. Булочки, язычки, пироги и пирожки со сладкой начинкой (которая, к слову, тоже может быть быстрого приготовления) из покупного дрожжевого и слоеного теста ничем не уступают аналогичным изделиям из дорогих пекарен и кондитерских. К тому же в них точно не продаются вкуснейшие рулеты и пироги из лаваша с сухофруктами, домашним вареньем, яблоками, грушами, ягодами и всем тем, что подскажет хозяйке ее желание удивить и порадовать близких.

Те, кто предпочтет рукотворный лаваш покупному, найдут в нашей книге всевозможные рецепты самостоятельного изготовления этого уникального продукта. Даже если у вас нет специальной печи – тандыра, испеченный с любовью домашний лаваш будет ничем не хуже того, о котором писал О. Э. Мандельштам:

И почему-то мне начало утро армянское сниться,
Думал – возьму посмотрю, как живет в Эривани синица,
Как нагибается булочник, с хлебом играющий в жмурки,
Из очага вынимает лавашные влажные шкурки...*

*С пожеланием нескучного времени
Гера Треер, автор-составитель*

*Соч. в 2 т. М.: Художественная литература, 1990. Т. 1. С. 214.

Блюда с мясом, ливером и мясными продуктами

Жареные конвертики с говядиной, шампиньонами, луком, помидорами и сыром «Звенигородские»

- ✓ 3 листа лаваша
- ✓ 300 г говядины
- ✓ 300 г шампиньонов
- ✓ 200 г твердого тертого сыра
- ✓ 1 помидор
- ✓ 1 луковица
- ✓ кетчуп, майонез, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Говядину мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле почти до готовности. Грибы нарежьте ломтиками, добавьте к мясу, посолите, поперчите и обжарьте все до готовности.

Каждый лист лаваша разрежьте на 3 части, на середину положите нарезанный полукольцами лук, 1 кружок помидора, немного майонеза и тертый сыр. Поверх уложите охлажденное мясо с грибами и полейте все кетчупом. Сверните конвертиком и обжарьте на растительном масле с обеих сторон до образования румяной корочки.

**Запеченные мешочки с говядиной,
шампиньонами, морковью,
стручковой фасолью,
сыром и чесноком «Егорьевские»**

- ✓ 2 листа лаваша
- ✓ 200 г говядины
- ✓ 150 г шампиньонов
- ✓ 150 г стручковой фасоли
- ✓ 100 г твердого сыра
- ✓ 80 г моркови по-корейски
- ✓ 2 ст. ложки майонеза (сметаны)
- ✓ 2 зубчика чеснока
- ✓ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Говядину мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до готовности. Грибы мелко нарежьте и отдельно обжарьте на растительном масле до готовности. Стручковую фасоль тоже отдельно немного обжарьте. Сыр натрите на крупной терке. Чеснок пропустите через пресс.

Смешайте подготовленные мясо, фасоль, грибы, чеснок с морковью по-корейски и майонезом. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Листы лаваша разрежьте на квадраты, из краев нарежьте полоски. На середину каждого квадрата положите начинку, концы поднимите и свяжите их полосками из краев лаваша. Полученные мешочки уложите на смазанный растительным маслом противень. Запекайте в духовке 10 минут при средней температуре. Подавайте как в горячем, так и в холодном виде.

**Говядина в слоеном тесте
с печеночным паштетом, грибами,
луком и красным вином
«Веллингтонская»**

- ✓ 400 г слоеного теста
- ✓ 1 кг 200 г говяжьей вырезки
- ✓ 50 г любых грибов
- ✓ 50 г печеночного паштета
- ✓ 1 луковица
- ✓ 1 желток
- ✓ 300 мл говяжьего бульона
- ✓ 2 ст. ложки красного вина
- ✓ 6 ст. ложек сливочного масла
- ✓ перец и соль – по вкусу

Говядину положите в форму и смажьте 2 ст. ложками размягченного сливочного масла. Запекайте 10–15 минут до зарумянивания при температуре 220 °С. Затем извлеките из духовки, дайте полностью остыть и сохраните образовавшуюся в форме жидкость.

Лук и грибы мелко нарежьте и потушите 5 минут в 2 ст. ложках сливочного масла на среднем огне. Затем снимите с огня и дайте остыть. Смешайте паштет с 2 ст. ложками размягченного сливочного масла, посолите, поперчите и полученной смесью смажьте говядину. Поверх посыпьте смесью из лука и грибов, немного вдавив их в паштет.

Раскатайте размороженное тесто, уложите говядину в центр и тщательно защипните края теста так, чтобы швы были не слишком толстыми. Положите говядину в форму,

сделайте несколько разрезов в верхней части теста и смажьте взбитым желтком.

Выпекайте в духовке 10 минут до золотисто-коричневого цвета при температуре 230 °С. Готовое блюдо держите в тепле. Прогрейте оставшуюся от запекания говядины жидкость на сильном огне. Добавьте говяжий бульон, красное вино и поварите все 10–15 минут до тех пор, пока жидкость немного не выпарится. Полученную подливку процедите. Подавайте говядину с подливкой.

Жареные конвертики с мясом, луком, сметаной, горчицей и помидорами «Подольские»

- ✓ 1 лист лаваша
- ✓ 300 г любого мяса
- ✓ 1 помидор
- ✓ 1 крупная луковица
- ✓ 150 г любого тертого сыра
- ✓ 2 ст. ложки сметаны
- ✓ 1 ст. ложка горчицы
- ✓ 1 ст. ложка муки
- ✓ растительное масло, специи для мяса, перец и соль – по вкусу

Лук тонко нашинкуйте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Мясо нарежьте тонкими небольшими кусочками, добавьте к луку и обжарьте все в течение 5–6 минут. В обжаренное мясо добавьте муку, специи, перемешайте, затем положите сметану, горчицу, все еще раз перемешайте и потушите в соусе 1 минуту.

Лист лаваша разрежьте пополам и уложите на каждую часть полученную начинку. Поверх начинки разложите дольки помидора и посыпьте все тертым сыром. Сверните конвертами и обжарьте на растительном масле с обеих сторон до золотистой корочки на среднем огне.

Жареные кулечки с маринованной телятиной, острой аджикой, грибами, помидорами, чесночным майонезом, капустой и сыром «Лезгинские»

- ✓ 3 листа лаваша
- ✓ 500 г маринованной телятины
- ✓ 2 помидора
- ✓ 2 соленых огурца
- ✓ 300 г капусты
- ✓ 100 г твердого тертого сыра
- ✓ 100 г любых консервированных грибов
- ✓ 150 г чесночного майонеза
- ✓ 100 г острой аджики
- ✓ растительное масло – по вкусу

Для маринада (на 500 г телятины):

- ✓ $\frac{1}{2}$ стакана уксуса
- ✓ 1 стакан воды
- ✓ 1 шт. небольшой моркови
- ✓ 1 луковица
- ✓ $\frac{1}{2}$ корня петрушки
- ✓ $\frac{1}{2}$ корня сельдерея
- ✓ 1–2 лавровых листа

- ✓ 5 горошин черного перца
- ✓ соль – по вкусу

Для чесночного майонеза:

- ✓ 3 зубчика чеснока
- ✓ 2 желтка
- ✓ сок 1 лимона
- ✓ 350 мл оливкового или подсолнечного масла
- ✓ перец и соль – по вкусу

Маринованное мясо нарежьте маленькими ломтиками и обжарьте на растительном масле. Капусту мелко нашинкуйте, помидоры и огурцы нарежьте полукружиями. Каждый лист лаваша смажьте майонезом, аджикой и разрежьте на 3 части.

На каждую часть сначала уложите капусту, затем – помидоры, огурцы, нарезанные ломтиками грибы, поверх них – тертый сыр и мясо. Все немного смажьте майонезом и аджикой. Сверните в форме конуса и обжарьте на растительном масле до образования золотистой корочки.

Для маринованного мяса вскипятите воду с приправами, охладите и добавьте уксус. Телятину очистите от пленок и нарежьте кусочками. Затем перемешайте с нарезанными луком, морковью, корнем петрушки и сельдерея. Залейте все маринадом так, чтобы мясо было им покрыто. Накройте и поместите на сутки в холодильник, периодически переворачивая мясо.

Для чесночного майонеза зубчики разрежьте пополам и удалите сформировавшуюся сердцевину. Обжарьте чеснок в 2 ч. ложках оливкового (подсолнечного) масла до золотистого цвета и дайте остыть в масле. Затем тщательно разотрите чеснок в масле.