

Л93 **Любимые** пироги / авт.-сост. Е. Афанасова. — Москва : Издательство «Э», 2017. — 80 с. : ил. — (Кулинария. Ты классная хозяйка!).

Пирог — символ благополучия и уюта в доме. В каждой семье есть свои фамильные рецепты, которые передаются из поколения в поколение. Они бережно хранятся, готовят по ним в особых случаях. А что делать, если такого рецепта еще не нашлось или если хочется пополнить копилку идеальных пирогов? Приобрести нашу книгу! Под ее обложкой спрятаны рецепты аппетитных, ароматных, сытных и сладких пирогов на любой вкус. Ты точно найдешь здесь тот самый рецепт, о котором захочешь рассказать своим внукам.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-89141-2

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2017

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ТЫ КЛАСНАЯ ХОЗЯЙКА!

ЛЮБИМЫЕ ПИРОГИ

Автор-составитель **Е. Афанасова**

Фото на переплете *Н. Серебрякова*

Ответственный редактор *О. Сушик*
Художественный редактор *В. Брагина*

В оформлении обложки использованы иллюстрации:

OlgaSiv, AuraLux / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:

kaiskynet, Yossi James, Bahadır Yeniceri, MaraZe, onair, JIANG HONGYAN, kzww, spaxiax,

Swetlana Wall, bonchan, Tomophafan / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 12.12.2016. Формат 60x84¹/₈.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 9,33.

Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-89141-2



9 785699 891412 >



В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
одна книга до книги



ТЫ КЛАСНАЯ ХОЗЯЙКА!

де

Любимые

ПИРОГИ

де





ТЫ КЛАССНАЯ ХОЗЯЙКА!

де

Любимые ПИРОГИ



Москва
2017

СОДЕРЖАНИЕ

Вступление 6



1

С мясом / птицей

Пирог с куриной печенкой 8

Пирог «Веллингтон»

с говядиной и лесными грибами 10

Мясной пирог-рассольник 12

Кальцоне с курицей 14

Кулебяка с курицей и капустой 16

Пирог с квашеной капустой и грудинкой 18

Заливной пирог с фаршем и капустой 19

Луковый киш с индейкой 20

Пицца с саями 22

Пирог из слоеного теста

с охотничьими колбасками 24

Пицца с ветчиной и грибами 26

Пирог-слойка с курицей и беконом 28

2

С рыбой / морепродуктами

Рыбный пирог бабушки с Севера 30

Заливной рыбный пирог 32

Картофельный пирог с рыбой 34

Кальцоне с морепродуктами и моцареллой 36

Кальцоне из ржаного теста с красной рыбой 38

Рыбный пирог-рассольник 40

Киш с лососем и фетой 42

Пирог с красной рыбой и луком-пореем 44





3

С овощами / грибами / сыром / бобовыми

Пирог с яйцом и зеленым луком	46
Пирог-«улитка» со шпинатом	48
Ленивый пирог из лаваша с сыром и зеленью	50
Пирог с брынзой, творогом и зеленью	51
Штрудель с грибами	52
Кальцоне с сезонными овощами.....	54
Киш «Рататуй»	56
Пицца на ржаном тесте с тимьяном и чесноком ...	58
Пирог с овощами и адыгейским сыром	60
Открытый пирог с перепелиными яйцами	62



4

Сладкие пироги

Морковный кекс с апельсином	64
Шарлотка с грушами	66
Ягодный пирог бабушки с Севера	68
Пирог с лимонным конфитюром	70
Ленивый пирог с вареньем	71
Яблочный пирог с корицей и рикоттой.....	72
Яблочный пирог по-французски.....	74
Пирог с абрикосами	76




УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:



– закрытые пироги



– открытые пироги



Пирог на столе – символ домашнего уюта и семейного тепла. Каждая хозяйка должна хотя бы раз ощутить эту радость – накормить семью свежеспеченным пирогом. Но не каждая хозяйка на это решается, ведь принято считать, что пироги – сплошная морока: дрожжи, тесто, опара, расстойка... Напрасно! Ведь достаточно один раз сделать все четко по рецепту, чтобы убедиться: слухи о сложности приготовления пирогов сильно преувеличены.

Тесто для пирога не обязательно должно быть дрожжевым. Конечно, из дрожжевого теста получается классический пирог: пышный, сдобный, румяный (неприменно научитесь его готовить – вам понравится результат). Но пирог из слоеного или заливного теста получается ничуть не хуже. Заливное тесто готовится на раз (в книге вы найдете рецепт), а слоеное или тесто фило (вытяжное пресное тесто, похожее на слоеное, но еще более тонкое) вообще можно купить в магазине.

Готовить дрожжевое тесто тоже несложно, главное – четко следуйте инструкции. Вам, конечно, потребуется время (любое дрожжевое тесто должно расстояться – минимум 30 минут, если вы используете моментальные дрожжи, и максимум – 3–4 часа, если дать тесту подняться несколько раз) и пригодятся несколько наших советов.

- Используйте сухие быстрые дрожжи – с ними приготовить тесто проще и быстрее, чем с обычными.
- Перед тем как замесить любое тесто, просейте муку – тесто получится более воздушным.
- В тесто можно добавить немножко манки (на пол-литра опары не более чайной ложки манки) – так оно меньше черствеет.
- Тесто после замешивания чуть припорошите мукой и поставьте в теплое место на расстойку, накрыв полотенцем или салфеткой, но не крышкой. Можно накрыть пищевой пленкой и сделать в ней несколько отверстий. Не засыпайте тесто мукой обильно – могут появиться трещинки на поверхности теста.



- Тесто нужно оставить на расстойку, но не переставать – если оно будет стоять слишком долго, его вкус ухудшится.
- Избегайте сквозняка в кухне – из-за него расстаивающийся пирог может опасть.
- Готовый пирог положите на доску, покрытую влажной салфеткой, и накройте влажным полотенцем на 15 минут, тогда сухая корочка будет мягкой.
- Не кладите горячий пирог на стеклянную или фарфоровую посуду – его нижняя часть может отмокнуть.

- Очень горячий пирог лучше не резать, подождать, пока он станет теплым. Если это необходимо, режьте горячим ножом – нагрейте нож в горячей воде, быстро оботрите его и разрежьте.

В этой книге мы собрали 40 рецептов пирогов: мясных, овощных, рыбных, сладких, из дрожжевого и пресного теста, закрытых и открытых. Вы можете четко следовать нашим рецептам или же экспериментировать, комбинировать начинки и виды теста и даже изобретать свои фирменные рецепты.