

УДК 641.55  
ББК 36.997  
М75

Серийное оформление *Г. Булгаковой*

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:

Nadeene, Natallia Harahliad, Kudryashova Alla, Andrey\_Nikitin, Kcuxen, Glushchenko Nataliia, AnjelikaGr, Tamara Kulikova, specnaž, Madlen, hlphoto, Christian-Fischer, Africa Studio, mmkarabella, Slawomir Zelasko, Dream79, Brent Hofacker, margouillat photo, Bratwustle, Paul Velgos, vandame, kzww, Svitlana-ua, Tim UR, Tobik, MaraZe, comeirrez, kina8, Artem Kutsenko, EM Arts, Pani\_Elena, comeirrez, Lana\_M, 123object, yasuhiko amano, Africa Studio, ungar / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

Во внутреннем оформлении использованы иллюстрации:

Iraida Bearlala, grafnata, Natalya Levish / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

**Молоховец, Елена Ивановна.**

М75 Пирог и пирожки. Сладкие и соленые / Е. Молоховец. — Москва : Эксмо, 2019. — 48 с. — (Елена Молоховец. Избранные рецепты).

ISBN 978-5-04-094708-9

В книге мы собрали рецепты разнообразного теста для приготовления маленьких пирожков с мясными и овощными начинками и больших сладких пирогов с фруктами и ягодами, рецепты которых тут же в книге.

**УДК 641.55**  
**ББК 36.997**

**ISBN 978-5-04-094708-9**

© Оформление. ООО «Издательство  
«Эксмо», 2019

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

ЕЛЕНА МОЛОХОВЕЦ. ИЗБРАННЫЕ РЕЦЕПТЫ

**Молоховец Елена Ивановна**  
**ПИРОГИ И ПИРОЖКИ**  
**СЛАДКИЕ И СОЛЕНЫЕ**

Ответственный редактор *Е. Левашева*  
Художественный редактор *Г. Булгакова*  
Компьютерная верстка *С. Чорньского*

**ООО «Издательство «Эксмо»**

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

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Өндіріші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru).

Тауар белгісі: «Эксмо»

**Интернет-магазин** : [www.book24.ru](http://www.book24.ru)

**Интернет-дүкен** : [www.book24.kz](http://www.book24.kz)

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

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) 251-59-90/91/92; E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: [www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

[www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 27.09.2018. Формат 60x84<sup>1</sup>/<sub>16</sub>.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,8.

Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-04-094708-9



9 785040 947089 >

EKSMO.RU  
новинки издательства



В электронном виде книга доступна на портале  
купить ее на [www.litres.ru](http://www.litres.ru)

ЛитРес:  
ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА



books.ru  
КНИЖНИЦА

# ТЕСТО И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИРОЖКОВ

Одни пирожки пекутся в духовой печи, другие жарятся просто во фритюре, третьи обмакиваются сперва в кляр. Подаются красиво уложенными на блюде, покрытом накрахмаленной салфеткой. Подавая пирожки, можно посыпать их поджаренной зеленой петрушкой или с боков положить веточки свежей зеленой петрушки.

## ЗЕЛЕНАЯ ПЕТРУШКА, ПОДЖАРЕННАЯ В МАСЛЕ ИЛИ ФРИТЮРЕ

- 3 большие горсти листьев петрушки размешать с 1 ст. ложкой горячего масла, поставить в духовку, следить, чтобы они не сгорели, а только подсохли.
- Или взять стакан фритюра, положить в кастрюлю, раскалить его так, чтобы пошел дым; 3 горсти петрушки вымыть, отжать в салфетке, опустить во фритюр на 2 минуты, размешать, вынуть шумовкой на промокательную бумагу, посолить. Когда подсохнет, посыпать ею пирожки.



---

## ФРИТЮР, В КОТОРОМ ЖАРЯТСЯ НЕКОТОРЫЕ СОРТА ПИРОЖКОВ

---

- **Приготовление фритюра.** Каждый раз от купленной говядины надо срезать лишний жир, нарезать его мелко, растопить в кастрюле, положить туда жир, который снимается с бульона. Все это процедить сквозь сито и держать в холодном месте, перед употреблением вскипятить.
- Этот фритюр с добавлением свежего можно употреблять несколько раз, каждый раз процеживая сквозь ткань, или лучше вскипятить его раза 2–3 с мелко нарезанными антоновскими яблоками, которые очищают жир, отбивая дурной запах и вкус, процедить сквозь салфетку в горшок и поставить в холодное место.
- Используют же его следующим образом. Во-первых, брать его надо столько, чтобы то, что будет в нем жариться, было покрыто целиком, чтобы плавало в нем, иначе одна сторона пригорит, а другая останется сырой.
- Влить во фритюр ложку водки. Прежде чем опустить то, что должно в нем поджариться, надо его раскалить настолько, чтобы брошенная в него капля холодной воды произвела сильный треск, но при этом не следует давать фритюру гореть.
- От фритюра корочка получается румяная и хрустящая. Жарить в нем надо недолго, минут 10–12, а мелкие продукты еще меньше. Поэтому такие продукты, как, например, жареные телячьи и бараньи ножки, надо сначала поджарить в масле и только под конец опустить во фритюр. По окончании жаренья вынимать шумовкой и класть на решето, покрытое бумажными салфетками, которые надо чаще менять. Некоторые кушанья, как, например, куриные котлеты, обсушиваются сверх того еще на салфетке очень недолго, чтобы не остыли. Все, что жарится во фритюре, подогревать нельзя, так как подогретые кушанья принимают запах сала и корочка уже не будет больше хрустеть, поэтому жарить во фритюре надо перед самой подачей. На каждые 400 г фритюра надо добавлять по 1 ст. ложке водки.

## КЛЯР

- 1½ СТАКАНА МУКИ
  - 1 Ч. ЛОЖКА СОЛИ
  - ½ СТ. ЛОЖКИ ОЛИВКОВОГО ИЛИ ДРУГОГО РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА
  - 1 СТАКАН ВОДЫ
  - 5 БЕЛКОВ
- Кляром называется вид жидкого теста, в которое обмакивают, например, сваренные телячьи ножки, бараньи котлеты, отварные мозги, куски сырой рыбы, крокеты из риса и яиц, ломтики яблок и т. п.
  - Он готовится следующим образом. 1½ стакана муки, 1 ч. ложку соли, ½ ст. ложки оливкового или другого растительного масла развести стаканом горячей воды, выбить лопаточкой как можно лучше; добавить понемногу 5 взбитых белков, размешать, поставить мисочку

в холодную воду. Приготовленные крокеты и пр. опускать вилкой или шумовкой в это тесто, потом тотчас в кипящий фритюр. Когда слегка зарумянится с обеих сторон, вынимать шумовкой на сито, покрытое несколькими слоями бумажных полотенец или салфеток, чтобы впитался лишний жир, поставить минут на 10 в духовку.

Желтки можно использовать на второе блюдо, например, в подливку к отварной курице, или на сабайон к пудингу, или на другое кушанье.

