

## ПИРОГИ ВКУСНЫЕ И РАЗНЫЕ

Происхождение слова «пирог» специалисты связывают с одним из обозначений огня в индоевропейском языке. А вообще-то так называют кушанье из теста с начинкой, которое выпекается или жарится. Рецептов приготовления пирогов существует великое множество.

Выпекают пироги из разных видов теста. Кроме того, эти изделия характеризует большое разнообразие начинок.

Пироги отличаются по составу начинки, способу приготовления теста (дрожжевые, слоеные, пресные и т. д.), форме (открытые и закрытые; маленькие и большие; круглые и квадратные и т. д.), а также по способу тепловой обработки: пряженые (жареные) и подовые (печеные).

Традиционными для русской кухни пирогами являются кулебяки и расстегаи.

Кулебяки — это пироги со сложной начинкой из мяса, рыбы, грибов, ягод или капусты. Расстегаи — открытые пироги из несдобного дрожжевого теста, могут быть с различными начинками.



**РАССТЕГАИ**

**РАССТЕГАИ «МОСКОВСКИЕ»****Для слоеного теста:**

- 250 г муки
- 100 г сливочного масла
- 1 яйцо
- ½ стакана воды
- ½ ч. ложки соли
- лимонная кислота  
на кончике ножа

**Для подготовки жиров:**

- 1 ст. ложка муки

**Для фарша:**

- рыба
- мясо либо грибы,  
обжаренные с луком
- соль
- перец

**Для подсыпки:**

- 1 ст. ложка муки

- 
1. Приготовление слоеного теста: в кастрюлю влить холодную воду. Положить лимонную кислоту, яйцо и соль, всыпать муку и месить тесто 15–20 мин: до получения однородной массы. Затем тесто выложить на посыпанный мукой стол и оставить на 20–30 мин для расстойки.
  2. Подготовка жиров: масло нарезать небольшими кусочками. Положить их в кастрюлю, всыпать муку и перемешать. Массу выложить на стол и придать форму прямоугольных плоских кусков толщиной 2 см.
  3. Охладить их (в холодильнике) до температуры 12–14 °С.
  4. Готовое тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 2–2,5 см (по краям — несколько тоньше).
  5. На середину положить подготовленное масло. Концы теста соединить с двух сторон и защипнуть.
  6. Тесто снова раскатать и сложить его вчетверо. После этого вновь раскатать, опять сложить в 4 слоя и поместить в холодильник (на 30–40 мин).

7. Затем еще раз раскатать тесто, сложить еще раз в 4 слоя и снова охладить. После этого в последний раз раскатать, сложить вчетверо и охладить.
8. После этого раскатать тесто в пласт толщиной 1,5–2 см и вырезать из него стаканом лепешки. В середину каждой положить фарш (мясной, рыбный или грибной). Защипнуть края теста, придав пирожку вид лодочки.
9. Смазать расстегаи яйцом. Выпекать их в духовом шкафу при температуре 230–250 °С.

### НЕБОЛЬШИЕ РАССТЕГАЙЧИКИ С РЫБОЙ

#### Для теста:

- 150 мл молока
- 8 г дрожжей
- 700 г муки
- 2 яйца
- 55 г сливочного масла
- 40 г сахара
- соль

#### Для фарша:

- 700 г филе зубатки (или трески)
- 25 г сливочного масла
- немного отварного риса
- зелень петрушки (или укроп)
- соль
- перец

- 
1. Приготовление опары: молоко слегка подогреть. Положить в него дрожжи, щепотку сахара и размешать. Затем всыпать 200 г муки и снова смешать.
  2. Опару поставить в теплое место и накрыть полотенцем. Когда она подойдет, добавить соль, 2 яйца, 25 г масла и сахарный песок.
  3. Хорошенько размешать все это и высыпать остальную муку. Тесто тщательно вымесить, влить в него оставшееся растопленное сливочное масло и поставить в теплое место, чтобы подошло.

4. Приготовление рыбного фарша: нарезать филе кусочками и положить его в кастрюлю. Добавить сливочное масло, влить немного воды (или бульона), посолить и поперчить по вкусу.
5. Закрывать кастрюлю крышкой и поставить на небольшой огонь. Время от времени рыбу помешивать.
6. Готовую рыбу смешать с предварительно отваренным рисом (добавив в него сливочное масло), зеленью петрушки (или укропа), солью и перцем.
7. Тесто раскатать в пласт толщиной 1,5–2 см и вырезать из него небольшие кружочки.
8. Остудить фарш, а затем ложечкой выложить его на середину каждого кружочка. Скрепить края теста так, чтобы в середине пирожка оставалось небольшое отверстие.
9. Перед выпечкой смазать расстегаи разведенным водой яичным желтком.
10. Выпекать в духовке при температуре не выше 200 °С.
11. Перед подачей на стол в горячие расстегаи положить кусочек сливочного масла (или икру).

### ПИРОЖКИ-РАССТЕГАИ РЫБНЫЕ

**Для теста:**

- 600–800 г муки
- 3 ст. ложки растительного масла
- дрожжи
- соль
- вода

**Для фарша:**

- 500–600 г филе щуки

- 400 г семги

- соль
- перец
- зелень петрушки
- мускатный орех

**Для жарения:**

- 1/3 стакана растительного масла

1. Приготовление теста: из указанных продуктов замесить дрожжевое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 1,5–2 см и вырезать из него небольшие круглые лепешечки. Положить на каждую сначала немного фарша, потом — ломтик семги, сверху — опять фарш.
2. Защипнуть края теста так, чтобы середина пирожка осталась открытой.
3. Выпекать расстегаи в умеренно горячей духовке.
4. Приготовление фарша: филе щуки мелко изрубить и поджарить в растительном масле. Затем положить соль, перец, мускатный орех и рубленую петрушку. Фарш хорошенько размешать.
5. Семгу нарезать ломтиками.

### РАССТЕГАИ С СЕЛЬДЬЮ

#### Для теста:

- 400 г муки
- 150 мл молока
- 2 яйца
- 3 ст. ложки растительного масла
- 25–30 г дрожжей

#### Для фарша:

- 5 шт. сельди иваси
- 1 яйцо
- 1 ст. ложка толченых сухарей
- 300 мл молока
- 3 луковицы
- черный молотый перец

—

1. Приготовление теста: развести дрожжи в теплом молоке и добавить муку. Замесить тесто и дать ему подняться.
2. Добавить в тесто 2 яичных желтка, 3 ложки масла и, хорошо взбив, снова дать ему подняться.
3. Приготовление фарша: почищенный и мелко нарезанный лук обжарить на масле с кусочками сельди.

4. Раскатать тесто в пласт толщиной 1,5–2 см и вырезать из него небольшие кружочки.
5. Остывший фарш разложить на кружочки теста. Каждый кружок покрыть другим таким же, но без начинки. Края плотно защипнуть. Сверху, по центру пирожка, сделать надрез.
6. Расстегаи положить на противень, смазанный растительным маслом, и оставить для расстойки на 10–15 мин.
7. Выпекать расстегаи при температуре 210–220 °С. Горячие пирожки смазать сливочным маслом.

### РАССТЕГАИ «СУЗДАЛЬСКИЕ» С РЫБОЙ

- 3 кг сдобного дрожжевого теста
- 3–4 яйца, сваренных вкрутую
- Для фарша:**
- 1 кг рыбного филе
- 1 сырое яйцо
- 2 ст. ложки вареного риса
- 50 г сливочного масла
- 2–3 луковицы
- соль
- перец по вкусу

- 
1. Из теста сделать шарики массой 100–150 г. Дать им расстояться (5–10 мин) и раскатать в круглые лепешки.
  2. Приготовление фарша: половину рыбного филе пропустить через мясорубку. Добавить очищенный, измельченный и обжаренный репчатый лук, почищенные и мелко порубленные яйца, отварной рис.
  3. Фарш перемешать, посолить и поперчить. Оставшееся филе нарезать небольшими продолговатыми кусочками.

4. На середину лепешек из теста положить фарш и кусочки рыбы. Края теста защипнуть так, чтобы середина пирожков осталась открытой.
5. Подготовленные расстегаи положить на смазанный жиром противень, дать расстояться и смазать яйцом.
6. Выпекать их в духовке при температуре 230–240 °С.

### РАССТЕГАИ С ГРИБАМИ И РИСОМ

#### Для теста:

- 400 г муки
- 3 ст. ложки растительно-го масла
- 25–30 г дрожжей
- $\frac{3}{4}$  стакана молока
- 1 луковица
- 2–3 ст. ложки сливочно-го масла
- 100 г отваренного риса
- соль
- черный молотый перец

#### Для начинки:

- 200 г сушеных грибов

—

1. Приготовление теста: развести дрожжи в теплом молоке и добавить муку. Замесить тесто и дать ему подняться,
2. Затем добавить в него 2 яичных желтка, 2 ст. ложки масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться.
3. Из теста сформовать шарики массой около 150 г каждый и дать им расстояться в течение 8–10 мин.
4. Приготовление начинки: грибы отварить, откинуть на дуршлаг, тщательно промыть и пропустить через мясорубку (или мелко порубить).
5. Лук почистить, измельчить и обжарить вместе с грибами (5–7 мин).
6. Жареные грибы с луком охладить и смешать с заранее сваренным рассыпчатым рисом. Посолить начинку и поперчить.

7. Из шариков теста раскатать круглые лепешки, положить на каждую начинку (70–80 г) и защипнуть края, оставив середину пирожков открытой.
8. Расстегаи положить на противень, смазанный растительным маслом, и оставить на 10–15 мин для расстойки.
9. Выпекать пирожки при температуре 210–220 °С. Горячие расстегаи смазать сливочным маслом.

### ПИРОГ-РАССТЕГАЙ ПО-МОСКОВСКИ С ВИЗИГОЙ И ОСЕТРОВОЙ ГОЛОВИЗНОЙ

#### Для опары:

- 200 г муки
- 1 стакан молока
- 10 г дрожжей

#### Для теста:

- 200 г муки
- ½ стакана молока
- 1 ч. ложка соли

- ½ ч. ложки пищевой соды

#### Для начинки:

- рис
- визига
- хрящи осетровой (или севрюжьей) головы
- лук
- осетровая тешка

1. Приготовление опары: дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды и выложить в муку, не мешая. Затем влить теплое молоко и только после этого все тщательно размешать. Хорошенько выбить массу и поставить ее в теплое место подниматься.
2. Приготовление теста: когда опара хорошо поднимется, добавить соль, муку и влить еще теплого молока с распущенной в нем пищевой содой (чтобы тесто было пузырчатое). Дать тесту подняться.
3. Приготовление фарша из риса, визиги, хрящей осетровой или севрюжьей головы, лука и осетровой тешки: визигу предварительно замо-

чить в холодной воде, чтобы она разбухла. Затем эту воду слить, визигу залить свежей и поставить варить в кастрюле под крышкой на сильный огонь. Как только вода закипит, огонь убавить и варить визигу до готовности (т.е. до тех пор, пока она не станет настолько мягкой, что будет разрываться при надавливании ногтем). После этого воду слить, а визигу мелко изрубить (или пропустить через мясорубку).

4. Рис (в половинном объеме взятой визиги) отварить и промыть холодной водой: чтобы он был рассыпчатый. Заправить его растительным маслом.
5. Лук (тоже в половинном объеме от взятой визиги) почистить, измельчить и потушить.
6. Хрящи головизны отварить до мягкости и пропустить (отдельно!) через мясорубку (или мелко порубить).
7. Осетровую тешку можно взять свежепросоленную и отварить ее до мягкости.
8. Когда тесто поднимется вторично, разделить его на кусочки размером с теннисный шарик. Раскатать из них лепешки.
9. На каждую положить фарш в следующем порядке: рис — тушеный лук — хрящи — визига — ломтики тешки.
10. Оформить пирожки как ватрушки, оставив середину открытой. Смазать тесто каждого расстегая молоком, положить на открытые середины небольшие кусочки сливочного масла (или влить растительное масло).
11. Положить пирожки на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой.
12. Ставить противень с расстегаями надо всегда в горячую духовку: в холодной тесто делается жидким.

### ПИРОГ ИЛИ ПИРОЖКИ-РАССТЕГАИ С МЯСОМ

- 1 кг кислого дрожжевого теста
- 3 яйца
- 1 ст. ложка сливочного масла
- соль
- перец

#### Для фарша:

- 400 г мяса
- 5 луковиц

1. Приготовление фарша: мясо сначала измельчить, а затем поджарить — с луком, нарезанным мелко, перцем и солью.
2. Тесто раскатать в лепешки величиной с большое блюдо. Выложить на него фарш, поверх него разложить нарезанные кружочками сваренные вкрутую и очищенные яйца.
3. Края теста защипнуть, как ватрушки. Смазать пирожки маслом и поставить в духовку.
4. Эти расстегаи обычно подают к бульонам из говядины.

### РАССТЕГАИ С МЯСОМ, РИСОМ И ЯЙЦОМ

- 1 кг дрожжевого теста (рецепт данного теста можно посмотреть в конце главы «Расстегаи»)
- сливочное масло
- мясной бульон
- черный молотый перец
- соль

#### Для начинки:

- 700 г говядины (мякоти)
- 2 небольшие луковицы
- ½ стакана риса
- 4 яйца

#### Для смазывания:

- 1 яичный желток
- соль
- сливочное масло

1. Приготовление начинки: крупу промыть, залить холодной подсоленной водой и сварить до готовности.
2. Откинуть рис на дуршлаг, обсушить, влить растопленное сливочное масло (3 ст. ложки) и перемешать.
3. Мясо вымыть, залить холодной водой и сварить, посолив и поперчив по вкусу. После этого охладить его и пропустить через мясорубку — вместе с очищенным и вымытым луком.
4. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, очень мелко порубить и перемешать с мясным фаршем и рисом.
5. Если начинка получилась суховатой, можно влить 4–5 ст. ложек бульона, оставшегося от варки мяса.
6. Выстоявшееся тесто слегка обмять, разделить на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки размером с небольшое чайное блюдце толщиной около 1 см.
7. На середину каждой лепешки выложить по 2,5–3 ст. ложки приготовленной начинки.
8. Сформовать пирожки, защипывая шов с обоих концов. В середине каждого оставить «окошко» в шве шириной примерно 1,5–2 см (начинка должна быть видна).
9. Расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, и дать расстояться (25–30 мин). Потом смазать их яичным желтком, взбитым с небольшим количеством соли.
10. Поставить противень в разогретую до 180–200 °С духовку. Выпекать пироги в течение 15 мин.
11. Готовые расстегаи выложить на блюдо (или разделочную доску), смазать растопленным сливочным маслом и влить в каждый по ½–1 ст. ложке бульона.
12. Подавать расстегаи с мясным бульоном.

## РАССТЕГАИ С КУРИЦЕЙ

- 1 кг безопарного дрожжевого теста
  - растительное масло
  - куриный бульон
  - черный молотый перец и соль по вкусу
- Для начинки:**
- 1 жирная курица (1–1,5 кг)
  - 1–2 морковки
  - 3 луковицы
  - 1 небольшой корень сельдерея
- Для смазывания:**
- 1 яичный желток
  - соль
  - сливочное масло

1. Приготовление начинки: курицу вымыть. Сварить ее (целиком) вместе с очищенными и вымытыми морковью, сельдереем и 1 луковицей.
2. Бульон процедить. Куриное мясо отделить от костей и кожи, мелко порубить.
3. Оставшийся лук почистить, вымыть и очень мелко нарезать. Затем спассеровать его в сильно разогретом масле и смешать с измельченным куриным мясом, посолив и поперчив по вкусу.
4. Отварные морковь и корень сельдерея обсушить, мелко нарезать (или растереть в пюре) и перемешать с остальными продуктами.
5. Выстоявшееся тесто слегка обмять, разделить на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки (размером немногим меньше чайного блюдца) толщиной около 1 см.
6. На середину каждой лепешки уложить по 2,5–3 ст. ложки приготовленной начинки.
7. Сформовать пирожки, защипывая шов с обоих концов. В середине каждого оставить «окошко» в шве

- шириной примерно 1,5–2 см (начинка должна быть видна).
8. Расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, и дать расстояться (25–30 мин). Потом смазать их яичным желтком, взбитым с небольшим количеством соли.
  9. Поставить противень в разогретую до 180–200 °С духовку. Выпекать пирожки около 15 мин.
  10. Готовые расстегаи выложить на блюдо (или разделочную доску), смазать растопленным сливочным маслом и влить в каждый по ½–1 ст. ложке бульона.
  11. Готовые расстегаи подавать с куриным бульоном.

### РАССТЕГАИ С КАРТОФЕЛЕМ

- 1 кг безопарного дрожжевого теста
  - 2 яйца
  - черный молотый перец
  - соль
- Для начинки:**
- 8–10 картофелин
  - 1 стакан молока (или сливок)
  - 3 луковицы
  - 80–100 г сливочного масла (или маргарина)
- Для смазывания:**
- ¼ стакана молока
  - 1 яичный желток
  - ¼ ч. ложки сахара
  - сливочное масло

1. Приготовление начинки: картофель очистить, вымыть и сварить в подсоленной воде. Затем слить ее, а картофель растолочь с 60–80 г растопленного масла, ¾ стакана горячего молока (или сливок) в пюре.
2. Лук очистить, вымыть и очень мелко порубить. Затем обварить его в оставшемся масле и перемешать с кар-

- тофельным пюре. Добавить туда же сырые яйца, соль и перец. Все хорошенько перемешать.
3. Выстоявшееся тесто слегка обмять, разделить на небольшие кусочки и раскатать из них круглые лепешки, по размеру немногим меньше чайного блюда и толщиной 1 см.
  4. На середину каждой лепешки положить по 2,5–3 ст. ложки начинки. Сформовать пирожки, защипывая шов с обоих концов. В середине каждого пирожка оставить «окошко» в шве шириной примерно 1,5–2 см (начинка должна быть видна).
  5. Расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, и дать расстояться (25–30 мин). После этого смазать пирожки яичным желтком, взбитым с молоком и сахаром.
  6. Поставить противень в разогретую до 180–200 °С духовку. Выпекать пирожки до готовности (около 15 мин).
  7. Готовые расстегаи выложить на блюдо (или разделочную доску), влить в «окошки» по 1,5 ч. ложки молока (или сливок) и смазать растопленным маслом.

### РАССТЕГАИ С МОРКОВЬЮ И ЯЙЦАМИ

- 1 кг безопарного дрожжевого теста, приготовленного по основному рецепту
  - 1 стакан молока (или сливок)
  - сахар
  - соль
- Для начинки:**
- 1 кг моркови
  - 4–5 яиц
  - 80–100 г сливочного масла
- Для смазывания:**
- 1 яичный желток
  - ¼ стакана молока
  - ¼ ч. ложки сахара
  - сливочное масло