



**ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ
СБОРНИК РЕЦЕПТОВ**

ПИРОГИ

*Александр Эль
Ирина Доброхотова*

0+

Серия «Готовим из натуральных продуктов»

Александр Эль

**Пироги. Иллюстрированный
сборник рецептов**

«ЛитРес: Самиздат»

2019

Эль А.

Пироги. Иллюстрированный сборник рецептов / А. Эль —
«ЛитРес: Самиздат», 2019

В этой книге мы рассказываем, как готовить вкусные пироги и пирожки с мясной начинкой, пироги с овощами и сыром, а также сладкие пироги. Каждый рецепт сопровождается пошаговыми фотографиями. Даже начинающий кулинар легко сможет готовить по книге Александра и Ирины. Александр Эль и Ирина Доброхотова более тридцати лет готовят известные во всем мире блюда. Наш принцип — готовить кушанья только из натуральных продуктов, которые несут людям здоровье и долголетие!

© Эль А., 2019
© ЛитРес: Самиздат, 2019

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	5
ПИРОГИ И ПИРОЖКИ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ	6
КАЛАЧ ФАРШИРОВАННЫЙ	6
МЯСНОЙ ПИРОГ С ЛУГОВЫМИ ШАМПИНЬОНАМИ	10
ПИРОГ МЯСНОЙ	15
ПИРОГ С БАРАНИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	18
ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ	22
ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	25
ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ И ВЯЛЕНЬМИ ТОМАТАМИ	29
ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ И ОВОЩАМИ	33
ПИРОГ С ГУСИНЫМИ ПОТРОШКАМИ И СОУСОМ ИЗ СМОРЧКОВ	38
Конец ознакомительного фрагмента.	41

ВВЕДЕНИЕ

"Пусть ваша еда будет лекарством, чтобы лекарство не стало вашей едой".

(Гиппократ).

Наши книги для тех, кто заботится о своём здоровье и здоровье близких. Натуральные продукты помогают всем чувствовать себя хорошо и быть здоровыми.

Запах свежеспечённого домашнего пирога создаёт неповторимый домашний уют и хорошее настроение. Мы помним какие пироги пекли наши мамы и бабушки, они всегда были желанным лакомством с самого детства. Печь пироги так здорово! Наша книга поможет вам приготовить чудесные пироги, которыми будут восхищаться все, кто их попробует!

ПИРОГИ И ПИРОЖКИ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ

КАЛАЧ ФАРШИРОВАННЫЙ



*Говяжье филе 1-1,2 кг
постная свинина 300-400 г
сливочное масло 100 г
ржаное тесто 1 кг
молотые ржаные сухари 2 ст.л.
яйцо 1 шт.
зеленый лук 1 пучок
соль, перец по вкусу*

Говядину присолить, поперчить, обжарить (без жира) на быстром огне в сотейнике со всех сторон. Нарезать ломтиками толщиной 1-1,5 см. Свинину пропустить через мясорубку, смешать с размягченным сливочным маслом, сухарями, нарезанным зеленым луком, приправить солью и перцем, вбить яйцо и хорошенько перемешать. Каждый ломтик говяжьего филе обмазать приготовленным фаршем и собрать в единое целое. Ржаное тесто раскатать на рабочей поверхности. Полученную сборку герметично завернуть в тесто. Сформовать калач.

Выпекать в духовке при 180-190°C приблизительно 1 час.

Подавать с водкой и перьями зеленого лука.



МЯСНОЙ ПИРОГ С ЛУГОВЫМИ ШАМПИНЬОНАМИ



Для теста:

500 г муки

5 г сухих дрожжей

1 яйцо

1/2 ч.л. соли

2 ч.л. сахара

250 мл молока

50 г растопленного сливочного масла

Для начинки:

300 г свиного филе

150 г луговых шампиньонов

100 г лука

50 мл жирных сливок

2 ст.л. оливкового масла

соль, чёрный перец по вкусу

кусочек сливочного масла для смазывания пирога

Разогреть духовку до 180°C.

В большой миске, где будет замешиваться тесто, развести дрожжи в тёплом молоке с 1 ч.л. сахара, накрыть плёнкой и оставить на 10 минут. Затем добавить оставшийся сахар, соль, яйцо, сливочное масло и половину просеянной муки. Тщательно размешать тесто венчиком или ложкой. Постепенно добавляя оставшуюся муку, вымесить тесто. Накрыть миску и поставить в тёплое место примерно на 1 час, чтобы оно поднялось. Подошедшее тесто обмять ещё раз и снова дать подойти.

Разогреть оливковое масло в сковороде, положить нарезанный лук и обжаривать его до золотистого цвета приблизительно 7-8 минут. Добавить нарезанное ломтиками филе и обжаривать 2 минуты. Снять с огня, положить в сковороду нарезанные грибы, перемешать, добавить сливки, соль и перец. Немного остудить.



Тесто раскатать и выложить в форму для пирога. Аккуратно разложить начинку, края теста защипать. Выпекать 40-45 минут. Вынуть пирог из духовки, смазать края сливочным маслом и оставить "отдыхать" на 15-20 минут.

ПИРОГ МЯСНОЙ



На большой противень

Тесто на сметане:

сметана жирная 500 г

сливочное масло 250 г

яйца 3

соль щепотка

мука 1000-1200 г

Начинка:

мякоть говядины 1 кг

мякоть баранины 500 г

лук репчатый 250 г

морковь 250 г

масло сливочное 100 г

оливковое масло 100 г

бульон мясной 200 мл

соль, перец, прованские травы по вкусу

петрушка (листки) 1/2 пучка

Разогреть духовку до 200°C.

На смеси сливочного и оливкового масла обжарить мелко нарезанные лук и морковь. Добавить пропущенную через мясорубку мякоть говядины и баранины, посолить и поперчить, добавить прованские травы, влить мясной бульон и довести мясо до полуготовности. Остудить, добавить нарубленную петрушку, перемешать.

Сметану перемешать с маслом и солью до однородной массы, добавить яйца, хорошо перемешать. Постепенно подсыпать просеянную муку и замесить тесто. Тесто должно отходить от стенок посуды. Оставить на 30 минут.

2/3 теста раскатать на противне, сделать бортики. Выложить начинку ровным слоем. Раскатать оставшееся тесто, накрыть и закрепить края, оставить посередине отверстие. Смазать пирог яйцом и поставить в духовку. Выпекать 1 час 20 минут.

Выпекать при 200°C

ПИРОГ С БАРАНИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ



Тесто:

300 г маскарпоне

100 г рикотты

70 г оливкового масла

1 яйцо

1 ч.л. без верха соли

ок. 500 г муки

Смешать в большой миске маскарпоне, рикотту и яйцо до однородной консистенции, посолить. Добавить просеянную муку, вымесить гладкое тесто. Скатать его в шар, накрыть и оставить на 30 минут. начинка: 700 г фарша из бараньей лопатки 200 г лука, нарезанного полукольцами 1/2 ч.л. сушеного измельченного чеснока 300 г свежих или замороженных белых грибов соль, перец, сушеные прованские травы по вкусу 1 ст.л. топленого масла 2 ст.л. оливкового масла. Обжарить на смеси топленого и оливкового масла лук до мягкости. Добавить нарезанные белые грибы, бараний фарш, посолить, поперчить, посыпать травами и довести до полуготовности. Остудить. Разделить тесто на две равные части. Раскатать одну часть и выложить форму, сделав бортики высотой 0,3-4 см, заполнить начинкой. Из другой части теста сделать крышечку, оставив в центре отверстие для выхода пара, накрыть пирог, защипать края. По желанию украсить верх пирога фигурками из пресного теста. Выпекать при 200°С 1 час 20 минут.



ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ



Тесто на сметане:

сметана жирная 200 г

масло сливочное 100 г

яйцо 1

соль щепотка

мука, приблизительно 3 стакана

Начинка:

фарш из говядины 750 г

оливковое или сливочное масло 80-100 г

лук, мелко нарезанный 100 г

соль, перец, прованские травы

яйцо для смазывания

Растереть масло со сметаной и яйцом, посолить, ввести постепенно просеянную муку и вымешивать тесто до тех пор, пока не начнет отставать от стенок посуды.

Разогреть в сотейнике масло, обжарить до прозрачности лук. Фарш приправить солью, перцем, травами и переложить в сотейник. На небольшом огне довести до полуготовности (начинка не должна быть сухой, при необходимости добавить бульон или сухое вино). Остудить.

Раскатать 1/2 часть теста толщиной 5 мм, выстелить тестом форму, разложить начинку и накрыть другой частью, защипать края, украсить остатками теста, смазать поверхность яйцом. Выпекать при 200°C в течение 50-60 минут.

ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ



350-400 г Слоёного (рубленого) теста

Сливочное масло для формы

Для начинки:

1-2 ст.л. оливкового масла

350 г постной говядины

2-3 головки репчатого лука

200 г белых грибов

соль, перец, прованские травы

Разогреть духовку до 200°C, форму 20х20см смазать маслом.

Приготовить мясной фарш. В глубокой сковороде разогреть оливковое масло и обжарить мелко нарезанный лук, затем добавить нарезанные белые грибы и жарить ещё 5-7 минут. После этого добавить мясной фарш, соль, перец, прованские травы, всё перемешать и держать на среднем огне 3-4 минуты. Остудить.

Разделить тесто на две неравные части. Большую часть раскатать в квадрат 23х23 см, подровнять края и выложить дно и бока формы. Заполнить начинкой. Накрыть крышечкой из оставшегося теста, сделав в центре отверстие для выхода пара. Украсить верх пирога фигурками из обрезков теста. Выпекать приблизительно 45-50 минут.

Сопровождение – выдержанное сухое красное вино.



ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ



Тесто на маскарпоне:

250 г сыра маскарпоне

100 г оливкового масла

1 ч.л. соли (без верха)

ок. 350 г муки

Начинка:

30 г оливкового масла

200 г говядины (толстый край)

200 г лука

2-3 зубчика чеснока

5-7 шт. вяленых томатов в масле

7 шт. черных оливок

50 мл сухого белого вина

сушеный базилик

соль, перец по вкусу

петрушка

Смешать сыр с оливковым маслом до однородной консистенции, добавить просеянную муку и соль, быстро замесить тесто. Скатать тесто, завернуть его в пищевую пленку и убрать на 30 минут в прохладное место. Разогреть в тяжелой сковороде оливковое масло, говядину нарезать кубиками и положить в масло. Быстро обжарить со всех сторон, часто переворачивая, но не зарумянивать мясо, оно должно остаться недожаренным. Вынуть из сковороды и переложить на тарелку. В оставшийся жир положить лук, нарезанный полукольцами и чеснок и обжарить до мягкости, затем добавить нарезанные вяленые томаты и оливки, приправить сушеным базиликом, посолить, поперчить, перемешать и подержать несколько секунд на огне. Затем влить вино и немного выпарить. Положить к овощам мясо, перемешать и остудить. Добавить нарубленную петрушку.



ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ И ОВОЩАМИ



Для теста:

150 г сливочного масла

200 г сметаны

2 яйца

щепотка соли

400 г муки

Для начинки:

100 г оливкового масла

600 г лука

600 г мясного фарша (говядина, корень и зелень петрушки, сладкий перец)

по щепотке соли и перца

Смешать размягчённое сливочное масло, сметану и яйца до однородной массы, посолить, ввести постепенно просеянную муку и вымешивать тесто до тех пор, пока не начнет отставать от стенок посуды.

Разогреть в сотейнике оливковое масло, добавить мелко нарезанный лук, обжарить, постоянно помешивая, в течение 5-7 минут, затем влить немного горячей воды, посолить и поперчить, накрыть крышкой и томить примерно 40 минут. Добавить мясной фарш, перемешать и на небольшом огне довести до полуготовности (начинка не должна быть сухой, при необходимости добавить бульон или сухое вино). Остудить.

Раскатать 1/2 часть теста толщиной 5 мм, выстелить форму, разложить начинку и накрыть другой частью теста. Красиво защипать края, в центре сделать отверстие для выхода пара, поверхность пирога украсить фигурками из остатков теста. Выпекать при 200°C в течение 50-60 минут. Вынуть из духовки и дать немного остыть.



ПИРОГ С ГУСИНЫМИ ПОТРОШКАМИ И СОУСОМ ИЗ СМОРЧКОВ



На 1 круглую разъёмную форму d 26 см

Для теста:

200 г сливочного масла

50 мл коньяка

50 мл холодной воды

1/2 ч.л. соли

450-500 г муки

Для начинки:

50 г сливочного масла

850 г гусиных потрохов (желудки, сердце, почки, печень)

150 мл мясного бульона

1 ч.л. сухого тимьяна

1 ст.л. муки

50 мл коньяка

соль, перец

Для соуса:

30 г сливочного масла

100 г лука

10 г сушёных сморчков

300 мл мясного бульона

соль, кайенский перец

Тесто: положить в большую миску сливочное масло, влить воду и коньяк, добавить соль, просеянную муку и вымесить густое тесто.

Начинка: потрошки промыть, очистить от плёнок и сосудов, нарезать на кусочки; разогреть сливочное масло в глубокой сковороде и обжарить сначала желудки (8-10 мин.), затем положить почки и сердце, жарить ещё 10-15 мин., добавить тимьян, посыпать мукой, всё перемешать, затем влить бульон, посолить и поперчить по вкусу, готовить на слабом огне 10-12 минут; в последний момент положить кусочки гусиной печени, влить коньяк, хорошенько перемешать и снять с огня. Остудить.

Разделить тесто на две неравные части, раскатать большую часть и выложить дно и бока формы, заполнить начинкой, сверху накрыть другим пластом теста, сделав в центре отверстие, закрепить края и украсить поверхность фигурками из остатков теста. Поставить в горячую духовку (200°C) на 15 минут, затем уменьшить огонь до 170°C и выпекать ещё 35-40 минут. Достать пирог из духовки и влить немного грибного соуса. Остальной соус подать отдельно.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.