

ОРИГИНАЛЬНЫЕ

Блюда из

ГОТОВОГО ТЕСТА

ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!

С мясом и птицей,
рыбой и морепродуктами,
овощами, ягодами,
фруктами и грибами



Книга-подарок для каждой хозяйки!

Кулинарные фантазии

**Оригинальные блюда
из готового теста**

«РИПОЛ Классик»

2017

Оригинальные блюда из готового теста / «РИПОЛ Классик»,
2017 — (Кулинарные фантазии)

ISBN 978-5-38-611400-8

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 будничные 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!

ISBN 978-5-38-611400-8

, 2017

© РИПОЛ Классик, 2017

Содержание

Сделаем это по-быстрому	6
Блюда с мясом, ливером и мясными продуктами	7
Жареные конвертики с говядиной, шампиньонами, луком, помидорами и сыром «Звенигородские»	7
Запеченные мешочки с говядиной, шампиньонами, морковью, стручковой фасолью, сыром и чесноком «Егорьевские»	8
Говядина в слоеном тесте с печеночным паштетом, грибами, луком и красным вином «Веллингтонская»	9
Жареные конвертики с мясом, луком, сметаной, горчицей и помидорами «Подольские»	10
Жареные кулечки с маринованной телятиной, острой аджикой, грибами, помидорами, чесночным майонезом, капустой и сыром «Лезгинские»	11
Кулечки на гриле с телятиной, шампиньонами, сыром, солеными огурцами, морковью по-корейски и капустой «Элитная шаурма»	13
Пирог с фаршем из телятины и индейки с корицей, шампиньонами, баклажанами, чесноком, медом и томатным соусом «Сефардская лазанья»	14
Теплые кулечки со свиной, маринованным имбирем, луком, огурцами, капустой, майонезом и кетчупом «Дальневосточные мотивы»	15
Кулечки с бараниной, бараньими почками, помидорами, луком, петрушкой и укропом «Поджарка по-азербайджански»	16
Запеченные трубочки с мясом, картофелем и луком «Как бабушкины пирожки»	17
Запеченный рулет со свиной, салом, чесноком, соевым соусом и соусом чили «Интернациональный»	18
Запеченные рулеты с вареным мясом, луком, яйцами, сметаной и укропом «Коломенские»	19
Жареные в кляре рулетики с фаршем-ассорти, луком и чесноком «Челябинские»	20
Запеченные конвертики с фаршем-ассорти, сыром, зеленью и специями «А-ля голубцы»	21
Тушеные столбики с фаршем-ассорти под соусом на овощной подушке «А-ля пельмени»	22
Запеченные конвертики с фаршем, сыром, чесноком и соусом сальса «Буррито по-домашнему»	23
Капустно-лавашный пирог с фаршем-ассорти, плавленым сыром и грибами «Капитолийский»	24
Запеченные рулетики с фаршем, капустой, морковью и луком «По-туркменски»	25
Запеченные пирожки с фаршем, сыром, маринованными огурцами, кетчупом и яйцами «Ярославские»	26
Тарталетки с говяжьим фаршем, пастой из авокадо, зеленым салатом, сладким перцем и лаймом «Для вечеринки в стиле латино»	27

Жареные рулеты в сырном кляре с фаршем-ассорти и солеными огурцами «Бонапетит!»	28
Конец ознакомительного фрагмента.	29

Г. М. Треер

Блюда из лаваша и готового теста

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 открывает 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 будничные 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...¹

С пожеланием нескучного времени Гера Треер, автор-составитель

¹ 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):

- ½ стакана уксуса
- 1 стакан воды
- 1 шт. небольшой моркови
- 1 луковица
- ½ корня петрушки
- ½ 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 нарезанным 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.

Желтки взбейте с солью венчиком (в блендере), по капле добавляя масло. Когда масса уплотнится, можно вливать масло чуть большими порциями. В процессе взбивания периодически добавляйте по капле лимонный сок. Посолите, поперчите, смешайте с чесноком и тщательно перемешайте полученный майонез.

Кулечки на гриле с телятиной, шампиньонами, сыром, солеными огурцами, морковью по-корейски и капустой «Элитная шаурма»

- 2 листа лаваша
- 300 г вареной телятины
- 200 г капусты
- 70 г моркови по-корейски
- 100 г консервированных шампиньонов
- 100 г твердого сыра
- 1–2 соленых огурца
- кетчуп и майонез – по вкусу

Капусту нашинкуйте и посолите. Грибы нарежьте ломтиками, сыр натрите на средней терке. Огурцы натрите на мелкой терке, добавьте майонез, кетчуп и тщательно перемешайте полученный соус.

Листы лаваша смажьте соусом, поверх него уложите рубленую телятину, затем капусту, морковь по-корейски, грибы и поверх них капусту. Полейте все оставшимся соусом и посыпьте сыром. Заверните конвертами, поместите на гриль и обжарьте до золотистого цвета.

Пирог с фаршем из телятины и индейки с корицей, шампиньонами, баклажанами, чесноком, медом и томатным соусом «Сефардская лазанья»

- 6 листов лаваша
- 400 г фарша из телятины
- 400 г фарша из индейки
- 500 г шампиньонов
- 2 баклажана
- 2 луковицы
- 6 зубчиков чеснока
- ½ стакана измельченной зелени петрушки
- 2 ст. ложки меда
- 2 ч. ложки молотой корицы
- 500 г томатного соуса
- растительное масло, перец и соль – по вкусу

Смешайте фарш из телятины, индейки и обжарьте на растительном масле, посолив и поперчив. Затем добавьте половину нормы корицы и перемешайте. Лук нашинкуйте и обжарьте с нарезанными ломтиками грибами. Баклажаны нарежьте кубиками и отдельно обжарьте с мелко нарезанным чесноком.

Смешайте фарш с подготовленными грибами и луком, баклажанами, добавьте петрушку, оставшуюся корицу, 300 г томатного соуса и мед. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Дно формы смажьте томатным соусом и уложите 2 листа лаваша. Поверх разложите пятую часть начинки и смажьте ее томатным соусом. Накройте третьим листом лаваша, разложите начинку и смажьте ее соусом.

Подготовьте таким образом четвертый и пятый листы лаваша с начинкой, накройте все шестым листом и обильно полейте его оставшимся томатным соусом. Запекайте в духовке 40 минут при температуре 180 °С.

Теплые кулечки со свининой, маринованным имбирем, луком, огурцами, капустой, майонезом и кетчупом «Дальневосточные мотивы»

- 2 листа лаваша
- 300 г свинины
- 1 огурец
- 1 луковица
- ½ стакана мелко нарезанной капусты
- 2 ст. ложки уксуса
- маринованный имбирь, растительное масло, кетчуп и майонез – по вкусу

Мясо нарежьте мелкими кусочками и обжарьте на растительном масле. Тонко нарезанный лук подержите 10 минут в уксусе. Огурец натрите на крупной терке. Листы лаваша разрежьте пополам и на каждый кусок уложите обжаренную свинину, имбирь, маринованный лук, затем огурец и капусту.

Полейте все кетчупом и майонезом, сверните в виде конуса и разогрейте в микроволновой печи в течение 2 минут. Подавайте немедленно.

Кулечки с бараниной, бараньими почками, помидорами, луком, петрушкой и укропом «Поджарка по-азербайджански»

- 1 лист лаваша
- 300–350 г мякоти баранины
- 100 г бараньих почек
- 1 небольшая луковица
- помидоры, растительное масло, зеленый лук, зелень петрушки, укропа, перец и соль – по вкусу

Баранину нарежьте брусочками по 3–4 шт. на порцию. Бараньи почки очистите от пленок и разрежьте пополам. Мясо и почки поперчите, посолите и обжарьте на растительном масле до готовности. Отдельно обжарьте репчатый лук, нарезанный кольцами, и смешайте с мясом. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Лист лаваша нарежьте квадратами, сверните кулечками, заполните начинкой и перевяжите стрелками зеленого лука. Подавайте с жареными дольками помидоров и зеленью.

Запеченные трубочки с мясом, картофелем и луком «Как бабушкины пирожки»

- 3–4 листа лаваша
- 700 г любого мяса
- 500 г картофеля
- 400 г лука растительное и сливочное масло, соль и перец – по вкусу

Мясо и картофель нарежьте кубиками со стороной 1 см. Картофель промойте в холодной воде. Лук мелко нарежьте, натрите на терке или измельчите в блендере с четвертью стакана воды и смешайте с мясом и картофелем. Посолите, поперчите и, если вы взбивали лук без воды, влейте четверть стакана. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Листы лаваша нарежьте квадратами со стороной 25 см и на каждый кусок положите по 1–2 ст. ложки начинки, перемешивая ее перед зачерпыванием. Если мясо постное, то в каждую порцию можно положить небольшой кусочек сливочного масла.

Сверните трубочками в 2–3 оборота лаваша. Каждую трубочку положите на слегка смазанный растительным маслом кусок фольги и плотно сверните наподобие конфеты, тщательно закрутив края фольги.

Подготовленные трубочки уложите на противень. Запекайте в духовке около 1 часа при температуре 170–180 °С. Готовое блюдо извлеките из духовки, оставьте на 10 минут при комнатной температуре и освободите от фольги. Подавайте немедленно.

Запеченный рулет со свиной, салом, чесноком, соевым соусом и соусом чили «Интернациональный»

- 2 листа лаваша
- 400 г свиной
- 200 г сала
- 2 луковицы
- 3 зубчика чеснока
- 1 ст. ложка соевого соуса
- 2 ч. ложки соуса чили
- растительное масло – по вкусу

Свинину, сало, лук и чеснок мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. Затем добавьте соевый соус, соус чили и потушите все до испарения жидкости. Подготовленную начинку уложите на листы лаваша и сверните рулетами. Запекайте в духовке 10 минут при температуре 180 °С.

Запеченные рулеты с вареным мясом, луком, яйцами, сметаной и укропом «Коломенские»

- 3 листа лаваша
- 300 г любого вареного мяса
- 3–4 луковицы
- 200 г сметаны
- 3 яйца
- 1 пучок укропа
- растительное масло, перец и соль – по вкусу

Мясо пропустите через мясорубку. Лук нашинкуйте, обжарьте на растительном масле, добавьте мясо, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте. При необходимости добавьте в начинку немного бульона или кипяченой воды.

На каждый лист лаваша уложите начинку и сверните рулетом. Полученные 3 рулета положите в смазанную растительным маслом форму. Яйца и сметану тщательно взбейте и залейте этой смесью рулеты. Запекайте в духовке 30–40 минут при температуре 180 °С.

Жареные в кляре рулетики с фаршем-ассорти, луком и чесноком «Челябинские»

- 1 лист лаваша
- 400 г фарша из говядины и свинины
- 150 г твердого сыра
- 2 луковицы
- 3 зубчика чеснока
- 1 ст. ложка сливочного масла
- растительное масло, любая зелень, перец и соль – по вкусу

Для кляра:

- 2 ст. ложки майонеза
- 2 яйца

Фарш обжарьте до готовности на растительном масле с мелко нарезанным луком, солью и перцем. На лист лаваша уложите остывший обжаренный фарш с луком, мелко нарезанную зелень, сливочное масло кусочками, пропущенный через пресс чеснок и натертый на крупной терке сыр.

Сверните рулетом и оставьте на 5-10 минут при комнатной температуре. Спустя это время нарежьте рулет кусками шириной 4–5 см, обмакните в кляре и обжарьте на растительном масле с обеих сторон среза.

Для кляра взбейте яйца и майонез до получения однородной массы.

Запеченные конвертики с фаршем-ассорти, сыром, зеленью и специями «А-ля голубцы»

- 2 листа лаваша
- 500 г фарша из говядины и свинины
- 300 г твердого тертого сыра
- 2 луковицы
- 1 яйцо
- майонез, растительное масло, любая зелень и специи, перец, соль – по вкусу

Лук мелко нарежьте и смешайте с фаршем, тертым сыром, яйцом, специями, измельченной зеленью, перцем и солью. Полученную смесь тщательно перемешайте и обжарьте в течение 5–7 минут на растительном масле.

Листы лаваша разрежьте на 4–6 частей, на каждую часть положите подготовленную начинку и сверните конвертиками, как голубцы. Уложите на противень и смажьте майонезом. Запекайте в духовке 30–40 минут при средней температуре. Подавайте с кетчупом или другим острым соусом.

Тушеные столбики с фаршем-ассорти под соусом на овощной подушке «А-ля пельмени»

- 2 листа лаваша
- 500 г фарша из говядины и свинины
- 2 шт. моркови 1 луковица
- 2 ломтика белого хлеба 1 яйцо
- ¼ стакана молока
- растительное масло, приправы для фарша, перец и соль – по вкусу

Для соуса:

- 150 г сметаны
- 100 г томатного соуса
- 1 стакан бульона или кипятка
- перец и соль – по вкусу

Лук нарежьте, морковь натрите на крупной терке и обжарьте все на растительном масле почти до готовности в глубокой сковороде (казанке). Фарш смешайте с размоченным в теплом молоке белым хлебом, взбитым яйцом, солью, перцем и приправами для фарша. Полученную массу тщательно перемешайте.

Листы лаваша разрежьте пополам и смажьте подготовленным фаршем. Сверните трубочками, оставьте на несколько минут для пропитки и нарежьте кусочками высотой 2–3 см.

Полученные столбики разложите поверх обжаренных моркови и лука разрезом вниз, залейте соусом и потушите 20 минут под крышкой на слабом огне. Спустя это время выключите огонь и подержите готовое блюдо под крышкой еще 10 минут.

Для соуса смешайте сметану, томатную пасту, добавьте соль, перец, 1 стакан бульона (кипятка) и все тщательно перемешайте.

Запеченные конвертики с фаршем, сыром, чесноком и соусом сальса «Буррито по-домашнему»

- 4 листа лаваша
- 350–400 г любого фарша
- 200 г любого сыра
- 1 луковица
- 1 стакан молока
- 2 ст. ложки муки
- чеснок, готовый соус сальса, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Фарш обжарьте на растительном масле с мелко нарезанными луком и чесноком. Посыпьте мукой, залейте молоком, посолите, поперчите и потушите, помешивая, 10–15 минут. Сыр нарежьте тонкими ломтиками.

Листы лаваша разрежьте пополам, на каждый кусок положите ломтик сыра, массу из фарша и полейте все соусом сальса. Сверните конвертами и уложите на смазанный растительным маслом противень. Запекайте в духовке около 15 минут при средней температуре.

Капустно-лавашный пирог с фаршем-ассорти, плавленным сыром и грибами «Капитолийский»

- 3 листа лаваша
- 500 г фарша из говядины и свинины
- 1 кочан капусты
- 200 г плавленного сыра
- 200 г шампиньонов или лисичек
- 1–2 луковицы 1 яйцо
- майонез, растительное масло, специи для фарша и соль – по вкусу

Капусту положите в кастрюлю с водой кочерыжкой вниз и бланшируйте 1–2 минуты. Затем снимите верхние листья, кочан снова положите на 1–2 минуты в горячую воду, снова снимите листья и таким образом подготовьте все капустные листья. Грибы нарежьте ломтиками, лук нашинкуйте и обжарьте все на растительном масле. Листы лаваша вырежьте по размеру разъемной формы.

Дно и бока формы выстелите частью капустных листьев так, чтобы они свисали с боков. Фарш посолите, добавьте яйцо, специи, обжаренные грибы с луком и все тщательно перемешайте. Поверх капустных листьев положите лист лаваша, затем уложите половину нормы фарша и накройте его вторым листом лаваша. Затем положите оставшийся фарш и поверх него лист лаваша.

Накройте все оставшимися капустными листьями и посыпьте тертым плавленным сыром. Заверните к середине нижние капустные листья и смажьте все майонезом. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовый пирог слегка остудите и нарежьте порционными кусками.

Запеченные рулетики с фаршем, капустой, морковью и луком «По-туркменски»

- 3 листа лаваша
- 150 г любого фарша
- 100 г капусты
- 1 шт. моркови
- 1 луковица
- 2 белка
- 1½ стакана молока
- ½ пучка зеленого лука
- ¼ стакана растительного масла
- панировочные сухари, перец и соль – по вкусу

Лук тонко нашинкуйте и слегка обжарьте на растительном масле. Добавьте тонко нашинкованную капусту и натертую на крупной терке морковь. Обжарьте все 2–3 минуты, затем положите фарш, измельченный зеленый лук, посолите, поперчите, перемешайте и обжарьте до готовности.

Каждый лист лаваша смажьте белками, немного посолите, положите друг на друга и разрежьте на 8 частей. На каждую часть положите начинку, подверните края и сверните рулетиками. Подержите их около 5 минут в молоке, затем обваляйте в панировочных сухарях. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Запеченные пирожки с фаршем, сыром, маринованными огурцами, кетчупом и яйцами «Ярославские»

- 3 листа лаваша
- 300 г любого фарша
- 200 г любого сыра
- 3 маринованных огурца
- 2 яйца
- 1 стакан молока
- 3 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания формы
- кетчуп, специи для фарша и панировочные сухари – по вкусу

Фарш обжарьте, добавив специи. Сыр и огурцы нарежьте мелкими кубиками. Яйца смешайте с растительным маслом и полученной смесью смажьте лист лаваша. Поверх него уложите второй лист и тоже смажьте его смесью из яиц и растительного масла. Затем уложите третий лист, не смазывая его, и слегка раскатайте все скалкой так, чтобы смесь не вытекла. Подготовленную основу оставьте на 5 минут при комнатной температуре для пропитки.

Спустя это время разрежьте основу на прямоугольные кусочки, смажьте кетчупом, в центр положите фарш, немного сыра и огурцов. Подготовленные таким образом кусочки лаваша с начинкой заверните в форме голубцов и подержите в молоке по 30 секунд с каждой стороны. Затем обваляйте в панировочных сухарях и уложите в смазанную растительным маслом форму. Запекайте в духовке около 10 минут до расплавления сыра при температуре 200 °С.

Тарталетки с говяжьим фаршем, пастой из авокадо, зеленым салатом, сладким перцем и лаймом «Для вечеринки в стиле латино»

- 2 листа лаваша
- 250 г говяжьего фарша
- 1 помидор
- 1 шт. сладкого красного перца
- 2 луковицы
- 100 г белого хлеба
- 100 мл молока
- 2 ст. ложки кетчупа
- салат фризе (руккола), консервированная кукуруза, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Для пасты гуакамоле:

- 1 шт. авокадо
- 2 ст. ложки сока лайма
- 1 шт. перца чили
- ½ луковицы
- соль – по вкусу

Листы лаваша нарежьте квадратами со стороной 15 см и смажьте с обеих сторон растительным маслом. Уложите крест-накрест по 2 квадрата в формочки для маффинов или кексов и прижмите ко дну. Запекайте в духовке 10–15 минут при температуре 180 °С. Остывшие тарталетки аккуратно извлеките из формочек.

Хлеб замочите в молоке, отожмите и добавьте в фарш. Сладкий перец очистите от семян, мелко нарубите и положите в фарш. Лук мелко нарежьте, обжарьте и тоже смешайте с фаршем. Полученную массу посолите, поперчите, добавьте кетчуп и тщательно перемешайте. Сделайте небольшие фрикадельки и обжарьте их на растительном масле. Помидор нарежьте маленькими кубиками.

На дно каждой тарталетки уложите пасту из авокадо (гуакамоле), посыпьте кубиками помидора и положите фрикадельку. Подавайте, украсив кукурузой и нарезанным салатом.

Для пасты из авокадо (гуакамоле) авокадо разрежьте пополам, ложкой извлеките мякоть и сбрызните ее соком лайма.

Перец чили очистите от семян. Половину луковицы, авокадо и перец чили посолите и смешайте в блендере.

Жареные рулеты в сырном кляре с фаршем-ассорти и солеными огурцами «Бонаппетит!»

- 1 лист лаваша
- 200 г фарша из свинины и индейки
- 150 твердого тертого сыра
- 3 соленых огурца
- 1 луковица
- 2 яйца
- майонез и растительное масло – по вкусу

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.