

**ваш** домашний повар



**ВЫПЕЧКА**  
**К ПРАЗДНИКАМ**  
*и на каждый*  
**день**



**Сергей Павлович Кашин**  
**Выпечка к праздникам**  
**и на каждый день**  
Серия «Ваш домашний повар»

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=5961930](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=5961930)*

*Ваш домашний повар. Выпечка к праздникам и на каждый день / [сост.*

*С. П. Кашин].: РИПОЛ классик; Москва; 2012*

*ISBN 978-5-386-04670-5*

### **Аннотация**

Запах пирогов, разливающийся по дому и выманивающий всех домочадцев к столу... Что может лучше создавать уют и тепло в доме.

Рецепты разнообразных пирогов, булочек, тортов, пирожных, и даже домашнего хлеба вы найдете на страницах этой книги. Используя их, вы сможете приготовить великолепную выпечку не только к торжественному случаю, но и просто к ужину. Порадуйте себя и своих близких вкуснейшей выпечкой!

# Содержание

Введение	5
В начале было тесто	9
Два способа приготовления теста	9
Как сделать хорошее тесто	12
Дрожжевое (кислое) тесто (безопарное)	13
Дрожжевое кислое тесто (опарное)	14
Исправление недостатков теста	15
Разделка теста	16
Расстойка	17
Смазывание и посыпание изделий	18
Выпечка изделий	19
Отделка изделий	20
Кислое тесто для приготовления пирогов или пирожков	21
Слоеное тесто для пирога (на роме)	23
Слоеное тесто для пирожков	25
Тесто рассыпчатое	27
Сдобное тесто на растительном масле	28
Сдобное тесто на сливочном масле	29
Сдобное тесто на сметане или на сливках	31
Приготовление опары из дрожжей	33
Тесто на дрожжах	34
Тесто на скорую руку	35

Пресное слоеное тесто	36
Слоеное тесто на скорую руку	38
Лапшовое тесто – рецепт 1	39
Лапшовое тесто – рецепт 2	40
Тесто для постных пирогов	41
Ватрушки	43
Ватрушки из пресного теста	45
Ватрушка с творогом плоская	46
Ватрушка с творогом пышная	47
Ватрушка с мясом	48
Ватрушка с картофельным пюре	49
Ватрушка с морковью	50
Расстегаи	51
Расстегаи московские	53
Расстегаи семужные	55
Небольшие расстегаи с рыбой	57
Пирожки-расстегаи рыбные (постные или скромные)	59
Расстегаи из щуки	60
Расстегай с сельдью	62
Расстегай с грибами и рисом	64
Пирожки-расстегаи со свежей сельдью	66
Расстегаи суздальские с рыбой	67
Пирог или пирожки-расстегаи с мясом	69
Кулебяки	70
Конец ознакомительного фрагмента.	71

# **Составитель Кашин С. П**

## **Ваш домашний повар.**

### **Выпечка к праздникам**

### **и на каждый день**

## **Введение**

Блюда из злаковых культур: проса и ржи, пшеницы, ячменя, овса – испокон веков составляли основу традиционного русского питания. В наши дни основой повседневного стола все больше становятся мясные и молочные изделия, морепродукты, а в старину зерно потребляли в любом виде – поджаривали, размачивали, взращивали (на солод), мололи; из муки варили каши и пекли лепешки в очаге, на раскаленных камнях или в печи. Из пресного теста готовили также сочни, оладьи, ватрушки, шаньги, колобки и всякие пряники на меду. Эти архаические блюда очень долго сохранялись в традиционном быту, если не как повседневная пища, то как ритуальные блюда (вспомним масленичные блины, поминальную и рождественскую кутью и многое другое).

Впрочем, и более привычный для современного человека хлеб, приготовленный на закваске (так называемый кис-

лый или квасной), также был известен славянам очень давно. В старину закваску творили с хмелем, или, как говорится в берестяных грамотах, «на хомолу». Чаще же в качестве закваски использовали остатки кислого теста от предыдущего замеса.

Форма хлеба определялась конструкцией русской печи с ее плоским подом (отсюда такие названия, как подовые пироги). Хлеб ели каждый день и при каждой трапезе. Большой круглый хлеб назывался «каравай» или «коврига». Слово «каравай» долгое время служило синонимом хлеба вообще. Привычный для нас хлеб продолговатой формы появился сравнительно недавно.

Основными видами хлеба были в старину, да и до сих пор остаются, ржаной (черный) и пшеничный (белый), который различался качеством помола муки. Предпочтение отдавалось крупчатой – хорошо обработанной пшеничной муке. Вкус хлеба во многом определялся тем, просеивали муку или нет, а если просеивали, то как. Самый грубый вкус был у мякинного хлеба (из непросеянной муки), потом шел решетный (муку просеивали через решето), а лучше всех был ситный – из муки, просеянной через сито. Ситный хлеб известен и поныне, хотя мало кто помнит, что обозначает это название.

Из разных сортов хорошей пшеничной муки пекли как церковные просфоры, так и любимую повседневную и праздничную выпечку: разного рода калачи и пироги. В тесто для

пирогов добавляли сдобу – яйца и масло; постные пироги готовили с капустой, морковью, грибами и крупами, а скоромные – с рыбой и мясом, в том числе с зайчатинной. Москва традиционно славилась такими видами выпечки, как кулебяки и расстегаи (пироги, раскрытые с одного бока). Адам Олларий, посетивший Москву в 1730-х годах, свидетельствовал: «У них есть особый род печенья, который они называют пирогами... и начиняют эти пироги мелко искрошенной рыбой или говядиной с луком, затем поджаривают в масле, а в постные дни – в оливе. Такие печенья довольно вкусны, и ими угощает каждый своего гостя, если хозяин расположен к нему и хочет хорошенько накормить гостя».

Мясо, рыбу, овощи и грибы для традиционных русских пирогов рубили тесаками в ваганах. Так называлось корытце или неглубокая деревянная миска овальной формы, похожая на плоское блюдо. Эта мисочка просуществовала в кухонном инвентаре всех славян до самого начала XX века. И вышла из обихода в основном из-за появления мясорубок, что привело к изменению консистенции фаршей, начинок, исчезновению изделий из теста с рубленным мясом, многослойных высоких кулебяк и больших пирогов, где для равномерного пропекания необходимы были сеченые (порубленные и оттого лучше проветриваемые) начинки, а не терто-молотые, образующие более плотный и непроницаемый для воздуха слой, пропекаемый лишь в небольших по размерам пирогах и пирожках.

*В. А. Гиляровский.*

«Москва и москвичи»

«Кузьма перебросил на левое плечо салфетку, взял вилку и ножик, подвинул к себе расстегай, взмахнул пухлыми белыми руками, как голубь крыльями, моментально и беззвучно обратил рядом быстрых взмахов расстегай в десятки узких ломтиков, разбежавшихся от цельного куска серой наливаемой печенки на середине к толстым зарумяненным краям пирога.

– Розан китайский, а не пирог! – восторгался В. П. Далматов.

– Помилуйте-с, сорок лет режу, – как бы оправдывался Кузьма, принимаясь за следующий расстегай. – Сами Влас Михайлович Дорошевич хвалили меня за кройку розанчиком».

# **В начале было тесто**

## **Два способа приготовления теста**

Существуют два способа приготовления дрожжевого теста – безопарный и опарный.

Безопарным способом готовят тесто преимущественно для изделий с малым количеством сдобы (сахара, масла, яиц) и тесто слабой консистенции – для оладий, блинов, жареных пирожков и др. Опарный способ применяется для изготовления более сдобных изделий.

### ***Примерная раскладка на 1 кг муки***

10—40 г дрожжей прессованных, 12–15 г соли, от 400 до 500 г воды или молока

### ***Способ приготовления***

Количество дрожжей, используемых для приготовления теста, зависит от их качества и температурных условий, при которых происходит брожение теста. Так, например, чем хуже качество дрожжей и чем ниже температура, тем больше

следует их положить.

При замешивании одного и того же вида дрожжевого теста нормы жидкости могут изменяться в ту или другую сторону. Так, количество жидкости для пирожков из дрожжевого теста может колебаться от 45 до 55 % к весу муки. Это объясняется степенью влажности муки: чем больше влаги содержит мука, тем меньше она поглощает, и наоборот.

Кроме того, чем суше мука, тем выше выход готовых изделий. В соответствии с этим нормы расходования муки, указанные в рецептах на булочные изделия, в зависимости от влажности муки должны понижаться или повышаться в среднем на один процент на каждый процент отклонения влажности муки от нормы по стандарту.

Для получения пышного изделия и увеличения припеки нужно брать муку, содержащую 30–40 % хорошей клейковины.

Изделия, приготовленные на молоке, а не на воде, более вкусны и ароматны, корочка у них получается блестящая, с хорошим колером.

Сахар значительно улучшает качество изделий, но его, как и другое сырье, следует класть в тесто строго по норме. Если тесто очень сладкое, то брожение замедляется; кроме того, при выпечке изделия быстро подрумяниваются и плохо пропекаются. При недостаточном количестве сахара в тесте на изделии почти не образуется румяной корочки.

Жиры, размягченные до густоты сметаны, добавляют в

конце замешивания теста или при его обминке, от этого брожение теста улучшается.

# Как сделать хорошее тесто

Прежде чем ставить тесто, муку обязательно просейте, чтобы удалить примеси, комочки, а также ввести воздух – лучше будет подниматься тесто.

Заводя опару или тесто, не муку насыпайте в жидкость, а, наоборот, разводите муку молоком или водой, все время тщательно размешивая, чтобы не было комков.

Не давайте тесту переставать – пироги станут кисловатыми на вкус. Достаточно постоять 3 часа, но обязательно в тепле.

Чтобы рис для начинки получился белым и рассыпчатым, за 5 минут до готовности добавьте в воду, где он варится, чуть-чуть уксуса. Откиньте на дуршлаг, хорошо промойте холодной водой.

Почти всегда в начинку для пирогов требуется положить крутые яйца. Варите их в подсоленной воде, чтобы не вытекли; если скорлупа надтреснута, при бурном кипении, тогда белок будет твердым.

# Дрожжевое (кислое) тесто (безопарное)

## *Ингредиенты*

½ л молока или смеси молока с водой, 25–30 г дрожжей, 2 ст. л. сахара, ¼ ч. л. соли, 150 г маргарина, 900 г пшеничной муки

## *Способ приготовления*

Самые простые виды теста делают безопарным способом. Его используют, если тесто нужно приготовить не очень сладкое. В миску влить подогретое молоко, дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве теплого молока, добавить сахар, соль. Все как следует размешать, затем всыпать муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса положить размягченный до густоты сметаны маргарин. Он должен полностью соединиться с тестом. Вымешивать тесто нужно до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к миске и ладоням. Теперь его нужно присыпать мукой и поставить часа на три в теплое место подниматься.

# Дрожжевое кислое тесто (опарное)

Опарный способ несколько сложнее, зато сдоба получается более пышной при выпечке. Итак, сначала делаем опару. Разведенные теплым молоком дрожжи соединим с сахаром, добавим оставшееся теплое молоко и, всыпав примерно половину муки, поставим опару в теплое место подходить на 2–3 часа, до тех пор пока она не увеличится в 1,5–2 раза. Как только тесто начнет опадать – опара готова. Теперь можно добавить в нее растворенную соль, оставшуюся муку и хорошенько размешать. Постепенно добавляя размягченный маргарин, будем вымешивать тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, блестящим, легко отстающим от рук и посуды.

Чем больше жира и сахара в тесте, тем дольше оно будет подниматься. Но учтите, что перестоявшее тесто становится жидким, кисловатым на вкус, и порой булки при выпекании из такого теста опадают.

# Исправление недостатков теста

Основным недостатком замешенного дрожжевого теста может быть плохое брожение или его отсутствие. Холодное, плохо бродящее тесто подогревают до 30 градусов. Если температура теста при замешивании или последующих стадиях брожения была выше 55 градусов и дрожжи от нагревания погибли, нужно тесто охладить и вновь добавить свежие дрожжи.

Пересоленное тесто плохо бродит, при расстойке легко заветривается, готовые изделия получаются бледными, с надрывом по бокам и имеют солоноватый вкус. Для исправления такого теста нужно замесить новую порцию теста без соли и соединить с пересоленным тестом. При недостатке соли ее нужно растворить в небольшом количестве воды и хорошо перемешать с тестом. Изделия с недостаточным количеством соли получаются расплывчатыми, вкус их пресный.

Таким же способом исправляют переслащенное тесто.

## Разделка теста

Готовое тесто делят на порционные куски.

Вес кусков теста должен на 12–15 % превышать вес готовых изделий, так как при выпечке и остывании происходит упек и усушка изделия.

Кусочки теста посыпают сверху мукой, кладут на слегка подсыпанный мукой стол и формуют в виде шариков так, чтобы шов был снизу. Шарики теста укладывают на стол, подпыленный мукой, и после небольшой расстойки (5–7 минут) формуют из них изделия. Шарики теста нужно уложить швом вниз на противень, смазанный жиром, на таком расстоянии друг от друга, чтобы при брожении и выпекании они не соединились и не деформировались.

Лучше всего положить на противень шарики не ровными рядами, а в шахматном порядке, при этом на противень можно уложить большее количество изделий, и при выпечке они равномерно пропекаются.

# Расстойка

Во время разделки из теста улетучиваются газы и тесто делается плотным, трудно пропекаемым.

Чтобы разрыхлить тесто, нужно сформованные изделия ставить в теплое влажное место для дополнительного брожения (расстаивания).

Изделия, выпеченные с малой расстойкой, получаются сыроватыми, с излишней расстойкой – расплывчатыми.

## **Смазывание и посыпание изделий**

Для придания изделиям красивого внешнего вида их смазывают яичными желтками, яйцами или меланжем; в последний иногда добавляют воду. Изделия, которые после выпечки посыпают сахарной пудрой или глазируют помадой, смазывают маслом для придания корочке приятного аромата.

Смазывать изделия нужно за 5—10 минут до выпечки мягкой кисточкой очень осторожно, чтобы их не помять.

Непосредственно после смазывания изделия посыпают рубленым миндалем, орехами, сахаром, смесью сахара с миндалем или орехами, сухарными, хлебными крошками, специально приготовленной мучной посыпкой. Для приготовления мучной посыпки муку (300 г), сахар (200 г), масло (100 г) и яйцо (1 шт.) смешивают и протирают через сито.

# Выпечка изделий

Мелкие и полностью расстоявшиеся изделия выпекают при 260–280 градусах, а крупные и неполностью расстоявшиеся – при 230–250 градусах.

Изделия, не смазанные яичной смазкой, выпекают в духовках с увлажнением паром, вследствие чего они получают обливистые, с блеском, а изделия, покрытые яичной смазкой, – без увлажнения, так как пар разрушает блеск.

Готовность изделий определяют по цвету корки и низа, весу, излому и т. п.

Для того чтобы противни, формы и листы не ржавели и чтобы готовые изделия легко от них отделялись, следует покрыть их тонким слоем жира и нагревать в жарочном шкафу. Нагревание прекратить, когда исчезнет дым, а на поверхности противня или формы появится тонкая, гладкая, сухая пленка.

Недостаточно нагретые противни и формы – липкие, изделия из теста к ним пристают. На перегретых предметах тонкая пленка трескается.

## Отделка изделий

Многие изделия после выпечки посыпают сахарной пудрой, которую просеивают на изделие через частое сито или марлю. Некоторые изделия после охлаждения глазируют помадой и посыпают жареным рубленым миндалем или орехами. Изделия, посыпанные сахарной пудрой, заглазированные помадкой, покрытые вареньем или кремом, нельзя укладывать в лотках на ребро или одно на другое; их разрешается ставить только на донышко в один ряд.

# Кислое тесто для приготовления пирогов или пирожков

## *Ингредиенты*

600 г муки, 300 г сливочного масла, 6 яиц, 1,5 стакана  
молока

## *Способ приготовления*

Масло сливочное растопить, дать остыть до теплоты парного молока, затем вылить в маленькую чистую кастрюлю, влить туда же 1 стакан цельного нехолодного молока, всыпать 3 стакана просеянной муки, 3 ч. л. соли, положить 6 штук яиц и стакан опары; затем всю эту массу тщательно размешать лопаткой (веселкой) и выбить, накрыть чистым полотенцем, сложенным вдвое, завязать и поставить в теплое место часа на три с половиной, чтобы тесто взошло. Когда же тесто взойдет, т. е. поднимется, выложить его на пирожковую доску, предварительно посыпанную мукой, и выбивать до тех пор, пока на нем не будут образовываться тонкие пузыри, затем оставить его на пирожковой доске, накрыть чистым полотенцем, чтобы расстоялось, т. е. немного подня-

лось.

Часа за полтора до обеда это тесто раскатать скалкой и в середину раскатанного теста выложить приготовленный фарш, затем, сложив его в форме пирога, защипнуть край с краем, обмазать сырым разболтанным яйцом, посыпать толчеными сухарями (из белого хлеба) и, сложив на железный лист, смазать маслом, поставить в духовку. Если пирог сверху будет подгорать, то накрыть его бумагой, обрызганной водой. Если же нужно сделать пирожки, тогда это тесто разделить на небольшие кусочки величиной с куриное яйцо, раскатать их, положить на каждый раскатанный кусочек фарш, защипнуть и выпекать.

Для смазывания пирога яйцом нужно взять два перышка и, связав их вместе, сделать кисть. Ставить в духовку пирог или пирожки нужно при такой температуре, чтобы брошенная туда щепотка муки не сгорала, а только пожелтела.

# Слоеное тесто для пирога (на роме)

## *Ингредиенты*

800 г просеянной пшеничной муки, 800 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 рюмка (75 мл) рома, 1 стакан холодной воды

## *Способ приготовления*

Масло нарезать ломтиками толщиной в 1,5–2 мм, от муки отделить 1 стакан на подмеску; затем остальную муку высыпать на пирожковую доску, сделать в середине муки ямку и влить в эту ямку 4 стакана приготовленной воды, 1 рюмку рома, положить 1 сырое яйцо и 3 ч. л. соли; все это мешать хорошенько, соединяя с мукой так, чтобы образовалось тесто; затем тесто это натирают в оставшейся на доске муке до тех пор, пока мука вотрется вся и образуется крутое тесто.

Тогда раскатать его скалкой во все стороны, чтобы образовался круг, на который уложить приготовленное ломтиками масло, загнуть этот круг с четырех сторон так, чтобы масло было закрыто, и выбивать тесто скалкой до тех пор, пока масло не соединится с ним; тогда опять раскатать и вновь уложить масло, также загнув с четырех сторон, опять бить;

так повторить раза четыре, пока масло растворится полностью. После этого раскатать тесто толщиной в палец, вырезать из него правильный круг величиной с медное блюдо или сковороду (смотря по тому, на чем придется печь) и, положив этот круг на смазанный маслом противень или сковороду, поставить в холод на 1 час. Обрезки, оставшиеся от теста, соединить в одну лепешку, затем, раскатав эту лепешку, вырезать кружочки величиной с блюдечко, загнуть края и защипнуть в виде ватрушек, положить их на смазанную маслом сковороду и также поставить в холод.

Когда духовка разогреется поставить в нее приготовленное тесто. Когда оно подрумянится, накрыть бумагой, обрызганной водой, чтобы не подгорело, продержать с час, затем посмотреть, если тесто пропеклось, вынуть его и уложить варенье, посыпать сахаром и подавать.

# Слоеное тесто для пирожков

## *Ингредиенты*

600 г просеянной пшеничной муки, 1 стакан воды, 2 яйца, 400 г соленого сливочного масла

## *Способ приготовления*

Чтобы удалось слоеное тесто, надо его готовить в холодном месте. Взять стакан воды, 2 яйца и замесить не особенно крутое тесто, чтобы можно было раскатать скалкой. Взять 400 г соленого сливочного масла, замочить в холодной воде; чтобы масло застыло, отжать хорошенько воду. Раскатать тесто на полпальца толщиной. Положить на середину теста тонким пластом масло, чтобы по краям осталось довольно теста, закрыть масло и хорошенько защипнуть. Раскатать длинный пласт в палец толщиной, сложить на три части и поместить в холодное место на четверть часа, потом опять раскатать, опять сложить и поместить в холодное место; так поступать от четырех до шести раз.

Духовка для слоеного теста должна быть хорошо нагрета, как для выпечки хлеба, иначе тесто не поднимется, не рас-

СЛОИТСЯ.

# Тесто рассыпчатое

## *Ингредиенты*

2 яйца, 200 г сливочного масла, 400 г муки, немножко воды и соли

## *Способ приготовления*

Смешать яйца с маслом, мукой и солью, замесить тесто, потом тонко раскатать скалкой, сложить в несколько рядов, опять раскатать. Повторить это несколько раз, потом раскатать, как для пирожков.

# Сдобное тесто на растительном масле

## *Ингредиенты*

200 г растительного масла, 400 г муки, 2 яйца, 2 желтка, 8 ст. л. красного столового вина, 5 ст. л. сливок, немного соли

## *Способ приготовления*

Вымесить хорошенько, раскатать тонко, сложить вчетверо и повторить это два раза. Употреблять для приготовления пирожков.

# Сдобное тесто на сливочном масле

## *Ингредиенты*

200 г просеянной муки, 500 г сливочного масла, 3 ст. л. сметаны, 1 яйцо, 1,5 стакана холодной воды, 3 ч. л. соли

## *Способ приготовления*

Насыпать муку на пирожковую доску, сделать в середине муки ямку, вливать туда по частям 1,5 стакана холодной воды, положить 3 ст. л. сметаны, яйцо и, посолив тремя чайными ложками соли, вымешать, соединяя постепенно вылитую жидкость с мукой до тех пор, пока не образуется довольно крутое тесто; тогда оставшуюся на доске муку отодвинуть в сторону, а тесто продолжать натирать, подсыпая при натирании почаще муки, чтобы оно не приставало к рукам и к доске; затем сделать из натертого теста большую лепешку, положить на нее толстый слой масла и опять натирать это тесто, пока масло не соединится с тестом; тогда тесто вновь раскатать в виде лепешки и опять уложить масло, продолжать натирать до тех пор, пока не вотрутся вся взятая мука и масло. Затем раскатать это тесто толщиной в палец и вырезать

правильный круг, оставшиеся обрезки соединить в одну массу, раскатать скалкой и вырезать второй круг, на 5 см меньше первого круга, затем первый круг теста положить на смазанную маслом сковороду, загнуть края, выложить на этот круг приготовленный фарш, закрыть вторым кругом и, соединив края верхнего круга с нижним кругом, защипать и поместить в духовку или печь часа на полтора или несколько больше, наблюдая, чтобы он не подгорел. Поэтому, когда пирог подрумянится, его сверху закрывают смоченной бумагой и оставляют допекаться.

# Сдобное тесто на сметане или на сливках

## *Ингредиенты*

100 г сливочного масла, 1–2 яйца, ½ стакана сливок (или сметаны), щепотка соли, ¼ стакана воды, 600–800 г муки, для смазывания 1 яйцо, масло для жарки

## *Способ приготовления*

Взять 100 г хорошего сливочного масла, разбить 1–2 яйца, вылить ½ стакана сливок или сметаны, добавить немного соли, ¼ стакана воды и прибавить муки, чтобы тесто было достаточно крутым, растереть все хорошенько, поставить в холодное место, потом раскатать несколько раз, сделать пирожки, помазать яйцом и жарить их в масле на сковороде.

Подходящее тесто несколько раз обязательно обминают. При этой процедуре из него выходит углекислый газ, излишек которого замедляет процесс брожения, тесто обогащается кислородом, благодаря чему увеличивается в объеме. У хорошего пекаря тесто мягкое и эластичное, нажмешь на него пальцем – и углубление быстро исчезнет. Из такого те-

ста получатся прекрасные пироги.

# Приготовление опары из дрожжей

## *Ингредиенты*

¼ стакана муки, 12 г сухих дрожжей, 2 стакана воды

## *Способ приготовления*

Взять сухих дрожжей величиной с грецкий орех (12 граммов), положить в горшок (стаканов на шесть) и размять; налить туда же 2 стакана воды и всыпать просеянной муки ¼ стакана, тщательно размешать; затем, накрыв чистым полотенцем, завязать и поставить в теплое место для того, чтобы опара скорее и лучше взошла; через 2–3 часа опара будет готова, т. е. взойдет. Эта опара и будет применяться для приготовления теста.

# Тесто на дрожжах

## *Ингредиенты*

1,5 стакана муки, 1 стакан теплой воды или молока, 5 г дрожжей, соль, 2–3 яйца, 1 ст. л. сливочного масла

## *Способ приготовления*

Взять полный стакан теплой воды или молока, 5 г дрожжей и полтора стакана муки, замесить тесто, поставить в теплое место; когда поднимется, выбить хорошенько лопаткой, всыпать соли, вбить 2 или 3 яйца, положить 1 столовую ложку масла и муки столько, чтобы

тесто было довольно густое; хорошенько выбить и дать подняться.

Делать пирожки с любым фаршем и жарить в растопленном масле или фритюре.

# Тесто на скорую руку

## *Ингредиенты*

100 г сливочного масла, 2 яйца,  $\frac{1}{2}$  стакана молока или воды, 600–800 г муки

## *Способ приготовления*

Взять 100 г сливочного масла, растопить его, прибавить 2 яйца,  $\frac{1}{2}$  стакана молока или воды, посолить, размешать хорошенько, положить муки столько, чтобы тесто было крутое, раскатать его и сделать пирожки.

# Пресное слоеное тесто

## *Слоеное тесто (основной рецепт)*

2 стакана муки, 1 неполный стакан холодной воды, 1 яйцо,  $\frac{1}{4}$  ч. л. соли, 1 ч. л. лимонной кислоты или уксуса, 250 г маргарина

### *Способ приготовления*

Наберемся терпения: приготовление слоеного теста включает в себя три различные операции.

В горке просеянной муки сверху сделать углубление, куда влить взбитое яйцо и воду, добавить соль, лимонную кислоту и вымесить однородное тесто. Скатать его в шар, накрыть салфеткой и выставить на холод на полчаса.

Теперь размять маргарин, смешать его с 2–3 столовыми ложками муки, раскатать в виде квадрата, вынести на холод. При этом надо учитывать, что приготовленное ранее тесто и наш квадрат должны быть одинаковой крутости.

Тесто раскатать прямоугольником с утолщенной серединой и примерно вдвое больше квадрата. Теперь представьте, что наш квадрат – это письмо, которое надо запечатать в

конверт, то есть в пласт из теста. После этого надо раскатать «письмо» и сложить его вчетверо. Оставить на 10 минут, потом посыпать мукой и снова раскатать, сложить вчетверо и поставить на холод. Через 20 минут еще дважды повторить эту операцию.

# Слоеное тесто на скорую руку

## *Ингредиенты*

2 стакана муки, 200 г маргарина,  $\frac{1}{2}$  стакана холодной воды, щепотка соли, 1 ч. л. сахара

## *Способ приготовления*

В просеянную муку положить небольшие кусочки маргарина и порубить их ножом. Соль и сахар растворить в холодной воде, соединить с мукой и маргарином и быстро вымесить в однородное тесто. Для выпечки такое тесто имеет смысл подержать минимум 3–4 часа в холодильнике.

Это тесто вполне годится для пирожков, а также для выпечки коржей для торта «Наполеон».

# Лапшовое тесто – рецепт 1

## *Ингредиенты*

300 г муки, 1 неполный стакан теплой воды, ½ ч. л. соли,  
60 г маргарина

## *Способ приготовления*

Муку просеять на доску, сделать в муке лунку, налить теплую воду с солью, растопленное масло или маргарин и яйцо. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не станет эластичным и блестящим, добавляя по мере надобности муку или воду. Скатать тесто в шар, смазать его растительным маслом, выложить на деревянную доску, которую нужно поставить на полчаса над посудой с горячей водой – мука разбухнет, и тесто станет более податливым.

# Лапшовое тесто – рецепт 2

## *Ингредиенты*

300 г муки,  $\frac{2}{3}$  стакана теплой воды,  $\frac{1}{2}$  ч. л. соли, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла

## *Способ приготовления*

Приготовление аналогично предыдущему.

# Тесто для постных пирогов

## *Ингредиенты*

800 г муки, 2 стакана теплой воды, 1 ч. л. сухих дрожжей, 1 ст. л. сахара, 200 г горчичного масла

## *Способ приготовления*

Опару для пирога надо поставить или поздно вечером, или рано утром, чтобы дать ей хорошо подняться. Тесто готовится следующим образом: взять 400 г муки и 2 стакана теплой воды; воду хорошенько смешать с дрожжами, потом высыпать муку в емкость, в которой будут делать тесто, влить туда половину разведенных в теплой воде дрожжей; мешать муку веселкой, потом вылить остальную воду с дрожжами туда же, хорошенько размешать и поставить в теплое место, прикрыв емкость полотенцем или салфеткой. Когда тесто поднимется, выбить его хорошенько веселкой, всыпать еще 400 г муки, из этого количества оставить немного на подсыпку, посолить по вкусу, положить 1 столовую ложку сахара, влить 200 г горчичного масла, размешать, чтобы масло соединилось с мукой, месить его рукой до тех пор, пока те-

сто не будет отставать от краев горшка и от рук. После этого поставить его опять в теплое место, накрыть и дать еще раз хорошенько подняться; когда поднимется, насыпать на доску немного муки и выложить на нее все тесто из емкости, немного «повалить», наблюдая, чтобы оно не приставало к рукам.

«Сваляв» тесто, оставить его полежать на столе 20–30 минут; потом раскатать скалкой тесто толщиной в полпальца или тоньше, переложить на противень, слегка смазанный маслом, или же посыпать лист мукой и делать пирог, начиная раскладывать заранее приготовленный фарш; смазать пирог горчичным маслом и печь. Пирог из кислого теста, т. е. на дрожжах, в достаточно жаркой духовке выпекается полчаса. Начинку в пирог надо класть совершенно остуженную, иначе пирог будет «с закалом».

# Ватрушки

Ватрушки – национальное мучное сладкое изделие древнеславянской и русской кухни. Ватрушки – это русская пицца. Выглядят они как круглые пироги, открытые сверху и защипнутые только с краев, наполненные, как правило, творогом и реже – вареньем или повидлом. Название происходит от слова «ватра» – очаг, огонь, – имеющего одинаковое значение в большинстве славянских языков: украинском, польском, чешском, сербскохорватском, болгарском, – а также в румынском и албанском, что указывает на чрезвычайную древность этого термина. Поэтому не случайно ватрушка наша имеет круглую форму и солнцеобразный вид (окольцованный круг). Это символизирует домашний огонь (огонь, защищенный очагом, огонь внутри очага), прирученный, обузданный человеком. Интересно, что великий русский писатель Н. В. Гоголь писал слово «ватрушка» через букву «о», полагая, что оно происходит от глагола «тереть, втирать» (и от переименования слова «творог» – «вотри творог в ватрушку») и что простой народ ошибается, говоря это слово через «а», и упорно старался «исправить» правописание. Как показали лингвисты, в данном случае ошибался как раз великий писатель.

Ватрушки в старину делали из смеси пшеничной и ржаной муки, а сейчас из пшеничной муки высшего качества.

Иногда ватрушки делают несладкими и к творогу добавляют небольшое количество жареного лука. Во втором случае ватрушки делают сладкими, к чаю, и тесто слегка подслащивают.

Тесто для ватрушек должно быть легкое, некрутое, дрожжевое, сдобное, но можно и слоеное (у сладких ватрушек). Творог для ватрушек отжимается, как для вареников, смешивается с сырым яйцом или только с желтками и слегка подслащивается, если ватрушки предназначены не к супу, а к чаю.

Перед посадкой в духовку ватрушки обмазывают меланжем (смесью желтка и сливочного масла), чтобы они после выпечки приобретали румяный, красивый, глянцеви́тый вид.

Выпекаются ватрушки довольно быстро, да и общее их приготовление несложно.

После выпечки ватрушки следует выложить не на блюдо, иначе они отпотеют, а на деревянную доску, обмазать растопленным сливочным маслом, прикрыть льняным полотенцем или грубым полотном и дать «отдохнуть» 10–15 минут, после чего их можно есть. Только после всех этих операций ватрушки приобретут настоящий ватрушечный вкус.

# Ватрушки из пресного теста

## *Ингредиенты*

Для теста

900 г муки, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 60 г сахара, 10 г соды, 10 г соли, 10 г лимонной кислоты, 400 мл воды

Для начинки

800 г жирного творога, 2 яйца, 100 г сахара, изюм, ванилин по вкусу, 1 яйцо для смазки ватрушек, 10 г рафинированного растительного масла для смазки листов

## *Способ приготовления*

Пресное сдобное тесто раскатать ровным пластом толщиной до 5 мм и вырезать из него кружки; края кружков защипнуть. Уложить защипнутые кружки на пирожковый лист так, чтобы они были на расстоянии 1,5–2 см один от другого; после этого середину кружков проколоть вилкой и заполнить повидлом или творожной начинкой, смазать яйцом (у ватрушки с повидлом смазать только тесто, а с творогом – всю поверхность изделия) и выпечь.

# Ватрушка с творогом плоская

## *Ингредиенты*

Для начинки

400 г творога, 1 ст. л. сметаны, 2 яйца, ¼ ст. л. сливочного масла, ½ ст. л. сахара

## *Способ приготовления*

Взять дрожжевое тесто, тонко раскатать, нарезать кружками. На середину кружка положить творог, веерообразно защипнуть тесто, оставив начинку открытой. Ватрушки смазать взбитым яйцом, наколоть творог вилкой и поставить в духовку на 15 минут.

Подаются к борщу, зеленым щам (из щавеля, шпината, лебеды, крапивы).

# Ватрушка с творогом пышная

## *Ингредиенты*

700 г муки, 50 г сахара, 40 г столового маргарина, 40 г меланжа, 10 г соли, 20 г дрожжей, 500 г творога, 20 г муки для подпыливания, 15 г рафинированного растительного масла для смазки листов, 30 г меланжа<sup>1</sup> для смазки изделий

## *Способ приготовления*

Из теста, приготовленного опарным способом, сформовать шарики весом примерно 60 г, уложить их швом вниз на лист, смазанный маслом, дать неполную расстойку и деревянным пестиком диаметром 5 см сделать углубления, в которые из кондитерского мешка выпустить начинку из творога. После полной расстойки ватрушки смазать яйцами и выпечь при температуре 230–240 градусов.

---

<sup>1</sup> Меланж – смесь яиц с водой или молоком.

# Ватрушка с мясом

## *Ингредиенты*

Для теста

1 кг муки, 400 мл воды или молока, 25 г сахара, 25 г соли,

25 г дрожжей

Для фарша

1 кг жирной говядины, 200 г репчатого лука, 200 мл воды, перец, 200 г растительного масла для жарки

## *Способ приготовления*

Приготовить дрожжевое тесто. Для приготовления фарша мясо с луком провернуть через мясорубку, добавить соль, перец, воду и хорошо перемешать. Из теста раскатать лепешку, положить на ее середину фарш и края теста защипнуть, как для ватрушек. На сковороду с хорошо разогретым растительным маслом положить изделия фаршем вниз, а после обжаривания перевернуть на другую сторону.

# Ватрушка с картофельным пюре

## *Ингредиенты*

Для теста

1 кг муки, 100 г столового маргарина, 500 мл молока, 25 г сахара, 25 г соли, 20 г дрожжей

Для фарша

400 г картофеля, 100 мл молока, 40 г соли; 150 г растительного масла для смазки изделий

## *Способ приготовления*

Из дрожжевого теста раскатать круглые булочки весом около 60 г, которые после небольшой расстойки на столе раскатать в круглые лепешки диаметром 10 см, положить на противень, смазанный маслом, и через 10–15 минут широким, диаметром 9 см, пестиком сделать в тесте углубление, в которое из кондитерского мешка выпустить картофельное пюре. Дать полную расстойку, смазать растительным маслом и выпекать при 200–230 градусах.

# Ватрушка с морковью

## *Ингредиенты*

Для теста

1 кг муки, 100 г маргарина, 400 мл воды, 80 г сахара, 20 г соли, 40 г дрожжей, 1 яйцо

Для фарша

700 г моркови, 100 г сахара, 5 г лимонной цедры, 3 яйца, 200 г сметаны, 60 г муки

## *Способ приготовления*

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом и сформовать его в виде ватрушки, наполнить фаршем из моркови, смазать яйцом и выпечь.

В фарш к припущенной измельченной моркови добавить сахар, лимонную цедру, соль, сырые яйца, сметану, муку и все тщательно перемешать.

# Расстегаи

Расстегаи – это традиционные в русской кухне пироги. Обратимся к авторитету В. А. Гиляровского и посмотрим, как он описывал эти пироги: «Это – круглый пирог во всю тарелку, с начинкой из рыбного фарша с вязигой<sup>2</sup>, а середина открыта, и в ней, на ломтике осетрины, лежит кусок наливаемой печенки. К расстегаю подавался соусник ухи бесплатно. Ловкий Петр Кириллыч первый придумал „художественно“ разрезать такой пирог. В одной руке вилка, в другой ножик; несколько взмахов руки, и в один миг расстегай обращался в десятки тоненьких ломтиков, разбежавшихся от центрального куса печенки к толстым румяным краям пирога, сохранившего свою форму. Пошла эта мода по всей Москве, но мало кто умел так „художественно“ резать расстегаи, как Петр Кириллыч, разве только у Тестова – Кузьма да Иван Семеныч. Это были художники!»

Среди многообразия расстегаев нам встречались и пироги продолговатой формы с открытой серединой и защипанными краями. Тесто на них шло обычное дрожжевое, как и для пирогов, а начинка чаще всего бывала рыбная, причем не из

---

<sup>2</sup> Спинная струна, или хорда, из хребта осетровых или красных рыб; обычно продается высушенной и смотанной в клубок. В. И. Даль упоминает также «вязижников», то есть целую отрасль людей, занимавшихся добычей вязиги, а также тех, кто ее очень любил. – *Примеч. сост.*

перемолотой рыбы, а прямо куском, только рыба, конечно, годилась тут мягкая и без костей. Если расстегаи шли с мясной начинкой, то сверху (на начинку) нужно было положить дольку вареного яйца; если с грибной – целую шляпку обжаренного в масле гриба.

Бывали расстегаи в форме круглой ватрушки, крупные, граммов по 250, они назывались «московские», подавались горячими, как самостоятельное второе блюдо, перед подачей в середину московского расстегая вливали немного горячего бульона с рубленой зеленью.

# Расстегаи московские

## *Ингредиенты*

На 4 расстегая 100 г слоеного теста и 40 г фарша На 500 г слоеного теста 250 г муки, мука на подсып – 1 ст. л., мука для подготовки жиров – 1 ст. л., 100 г маргарина, 1 яйцо, ½ стакана воды, ½ ч. л. соли, лимонная кислота на кончике ножа

## *Способ приготовления*

Фарш готовят из рыбы, мяса или грибов, обжаренных с луком, солью и перцем.

*Приготовление слоеного теста:* в кастрюлю влить холодную воду, добавить лимонную кислоту, яйцо, соль, муку и замесить тесто. Месить 15–20 минут до получения однородной массы. Затем тесто выложить на посыпанный стол и оставить на 20–30 минут для набухания белков. Подготовка жиров: маргарин нарезать на небольшие куски, положить в кастрюлю, всыпать муку и перемешать. Массу выложить на стол, придать форму прямоугольных плоских кусков, толщиной 2 см. Охладить в холодильной камере до температуры 12–14

градусов.

*Слоение теста:* раскатать тесто в прямоугольные пласты 30–60 см длиной и толщиной 2–2,5 см (по краям несколько тоньше). На середину положить подготовленные лепешки маргарина (массой приблизительно 130 г). Концы теста соединить с двух сторон и защипнуть. Тесто снова раскатать, сложить в четыре слоя, вновь раскатать, опять сложить в четыре слоя и поместить в холодильник на 30–40 минут. Затем еще раз раскатать, сложить в четыре слоя и снова охладить. После этого вновь раскатать, сложить в четыре слоя и снова охладить. Тесто готово для выпечки.

Раскатать пласт толщиной 1,5–2 см и вырезать стаканом лепешки. В середину лепешек положить фарш (мясной, рыбный или грибной), защипнуть края в виде лодочки и нанести рисунок. Смазать яйцом и выпекать в духовом шкафу при температуре 230–250 градусов.

# Расстегаи семужные

## *Ингредиенты*

750 г муки, 5 г сахара, 10 г маргарина, 15 г меланжа, 5 г дрожжей, 60 мл воды, 30 г муки для подпыла, 800 г фарша, 30 г меланжа для смазки, 50 г жира для смазки, соль

## *Способ приготовления*

Тесто приготовить опарным способом: в теплое молоко или воду (60–70 % общего количества жидкости) ввести разведенные и процеженные дрожжи и муку и перемешивать до получения однородной массы.

Когда опара увеличится в объеме в 2–2,5 раза, а затем начнет опадать, в нее влить остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром, сырые яйца или меланж, хорошо перемешать, всыпать оставшуюся муку, вымесить, добавить растопленный жир и завершить замес. Затем тесто следует накрыть марлей и оставить на 2–2,5 часа для брожения. Во время брожения тесто один или два раза следует обмять.

Сформовать шарики, расстоять в течение 5—10 минут и раскатать на круглые лепешки, на середину которых выло-

жить фарш; края защипнуть веревочкой так, чтобы середина пирожка осталась открытой. Уложить расстегаи на лист, смазанный маслом, дать расстояться, смазать меланжем и выпекать.

При подаче расстегаев с рыбой сверху следует положить ломтик лосося, семги или кеты семужного посола. А при подаче расстегаев с мясом на фарш кладут кружок сваренного вкрутую яйца.

# Небольшие расстегаи с рыбой

## *Ингредиенты*

Для теста

150 мл молока, 8 г дрожжей, 700 г муки, 2 яйца, 25 г маргарина, 30 г сливочного масла, 40 г сахара, соль по вкусу

Для фарша

700 г филе зубатки или трески, 25 г сливочного масла, немного отварного риса, зелень петрушки или укропа, соль, перец по вкусу

## *Способ приготовления*

Подогреть слегка 150 мл молока, положить в него 8 г дрожжей и щепотку сахара, размешать. Всыпать 200 г муки, снова смешать. Опару поставить в теплое место и накрыть сверху полотенцем. Когда она подойдет, добавить соль по вкусу, 2 яйца, 25 г маргарина или сливочного масла и 30 г сахарного песка. Размешав все это, высыпать остальную муку (500 г). Тесто хорошенько вымесить и влить в него 30 г растопленного сливочного масла.

Пока тесто подходит, приготовить рыбный фарш из 700 г

любого рыбного филе. Нарезать филе кусочками, положить в кастрюлю, добавить 25 г сливочного масла, влить немного воды или бульона, посолить и поперчить по вкусу и, закрыв кастрюлю крышкой, поставить на небольшой огонь. Время от времени помешивать.

Когда рыба будет готова, смешать ее с предварительно отваренным рисом (добавив в него сливочное масло), зеленью петрушки или укропа, солью, перцем. Дать фаршу охладиться, а затем ложечкой класть его на середину лепешечек из раскатанного теста (как это обычно делается для пирожков). Скрепляя края теста, оставить в середине небольшое отверстие (подавая горячие расстегаи на стол, в отверстие можно положить кусочек сливочного масла или немного икры).

Перед выпечкой смазать расстегаи разведенным водою яичным желтком. Температура в духовке должна быть не выше 200 градусов.

# Пирожки-расстегаи рыбные (постные или скоромные)

## *Ингредиенты*

Для теста

600—800 г муки, 3 ст. л. растительного масла, дрожжи,

соль

Для фарша

500—600 г щуки, 400 г семги, соль, перец, зелень петрушки, мускатный орех, 100 г растительного масла

## *Способ приготовления*

500—600 г мякоти щуки очистить от костей, мелко изрубить, поджарить в  $\frac{1}{3}$  стакана растительного масла, положить соль, перец, мускатный орех, рубленую зелень петрушки, размешать, 400 г семги нарезать ломтиками. Приготовить постное тесто на дрожжах, раскатать кружочками, положить немного фарша, потом ломтик семги, сверху – опять фарш, защипнуть так, чтобы середина осталась открытой, далее выпекать в духовке.

# Расстегаи из щуки

## *Ингредиенты*

Для теста

400 г муки, 3 ст. л. масла, 25–30 г дрожжей, 2 яйца, 1¼ стакана молока

Для фарша

300 г щуки, 300 г семги, 2–3 щепотки черного молотого перца, 1 ст. л. толченых сухарей, соль по вкусу

## *Способ приготовления*

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем добавить в него 2 желтка, 3 ст. л. масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться.

Филе щуки мелко нарубить и, посолив и поперчив его, обжарить на масле.

Поднявшееся вторично тесто раскатать в тонкий лист и стаканом или чашкой вырезать из него кружки. На каждый кружок положить фарш из щуки, а на него – тоненький кусочек семги. Концы пирожков защипнуть таким образом, что-

бы середина осталась открытой. Подготовленные расстегаи уложить на смазанный маслом противень и дать им расстояться в течение 10–15 минут.

Затем каждый пирожок смазать яйцом и обсыпать сухарями.

Выпекать расстегаи следует в духовке, прогретой до температуры 210–220 градусов.

В этом рецепте щуку и семгу можно заменить другой рыбой. Так, хороший фарш получается из морского окуня, трески, сома (кроме морского), судака, сазана. Отверстие в верхней части этих пирожков оставляют для того, чтобы во время обеда в него можно было залить бульон. Расстегаи подают к ухе и мясным бульонам.

# Расстегай с сельдью

## *Ингредиенты*

Для теста

400 г муки, 3 ст. л. масло, 25–30 г дрожжей, 1¼ стакана молока, 3 луковицы, перец черный молотый – несколько щепоток

Фарш

5 сельдей иваси, 1 яйцо, 1 ст. л. толченых сухарей

## *Способ приготовления*

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем добавить в него 2 желтка, 3 ложки масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться.

*Для фарша*

Мелко нарезанный лук обжарить на масле с кусочком сельди. Остывший фарш разложить на кружочки теста. Каждый кружок с начинкой покрыть другим таким же кружком и края их плотно защипнуть. Сверху по центру пирожка сделать прорезь.

Далее готовить по предыдущему рецепту.

# Расстегай с грибами и рисом

## *Ингредиенты*

200 г сушеных грибов, 1 головка лука, 2–3 ст. л. маргарина,  
100 г риса, соль, перец черный молотый по вкусу

## *Способ приготовления*

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем добавить в него 2 желтка, 2 ложки масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться.

Из теста сформовать шарики массой около 150 г каждый и дать им расстояться в течение 8—10 минут.

*Для приготовления начинки:* грибы отварить, откинуть на дуршлаг, тщательно промыть, пропустить через мясорубку или порубить. Лук мелко нарезать и обжарить вместе с грибами в течение 5–7 минут.

Жареные грибы с луком охладить, смешать с отваренным рассыпчатым рисом, посолить, поперчить. Начинка готова.

Из шариков теста раскатать круглые лепешки, положить

на них начинку (70–80 г) и защипнуть края, оставив середину открытой. Сформованные расстегаи положить на противень, смазанный маргарином, и оставить на 10–15 минут. Выпекать пирожки при температуре 210–220 градусов. После выпечки расстегаи смазать сливочным маслом.

# Пирожки-расстегаи со свежей сельдью

## *Ингредиенты*

3 кг сдобного дрожжевого теста

Для начинки

6—8 сельдей, 6—12 головок лука, 1—2 ст. л. подсолнечного масла, 1 яйцо для смазки

## *Способ приготовления*

Смешать 6—12 штук измельченных луковиц с 1—2 столовыми ложками подсолнечного масла. Приготовить тесто как в предыдущем рецепте, раскатать кружочками, наполнить луковым фаршем, положить по две штуки пополам разрезанных сельдей, накрыть тестом так, чтобы середина пирожка была открытой. Смазать яйцом и испечь в духовке.

Можно использовать 6—8 штук соленых, вымоченных в молоке сельдей.

# Расстегаи суздальские с рыбой

## *Ингредиенты*

3 кг сдобного дрожжевого теста

Для фарша

1 кг рыбного филе, 2 ст. л. риса, 3–4 яйца, сваренных вкрутую, 1 сырое яйцо, 50 г сливочного масла или маргарина, 2–3 головки лука, соль и перец по вкусу

## *Способ приготовления*

Дрожжевое тесто приготовить опарным способом и сделать из него шарики массой 100–150 г. Дать тесту расстояться в течение 5—10 минут и раскатать в круглые лепешки.

Приготовить фарш. Половину рыбного филе (лучше осетрового) пропустить через мясорубку, добавить обжаренный репчатый лук, мелко нарубленные яйца, отварной рис, все перемешать, посолить и поперчить. Оставшееся филе нарезать небольшими продолговатыми кусочками.

На середину лепешек положить фарш и кусочки рыбы. Края теста защипнуть так, чтобы середина осталась открытой. Подготовленные расстегаи положить на смазанный жи-

ром противень, дать расстояться, смазать яйцом и выпекать в духовке при температуре 230–240 градусов.

# **Пирог или пирожки-расстегаи с мясом**

## *Ингредиенты*

1 кг кислого дрожжевого теста

Для фарша

400 г мяса, 5 головок лука, 3 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, соль, перец по вкусу

## *Способ приготовления*

Взять кислое дрожжевое тесто, раскатать в пласт величиной с большое блюдо. Выложить на него фарш. Лепешки кругом защипнуть, как ватрушки, смазать маслом и поставить в духовку.

Фарш сделать из сырого мяса, поджаренного с луком, перцем, солью, на фарш положить кусочки лосося, семги, белуги или осетрины, сверху – нарезанные кружочками крутые яйца, смазать маслом и запечь.

Эти расстегаи подают к бульонам из говядины.

# Кулебяки

Видный теоретик русской кулинарии В. Похлебкин характеризует это традиционное русское блюдо как «закрытый мясной, рыбный или грибной пирог в виде батона. При такой форме кулебяки все слои хорошо пропекаются, ее удобно нарезать на порции.

Тесто кулебяки – дрожжевое, сдобное, на опаре (минимум 40 г дрожжей на 1 кг теста) – после выпечки должно быть достаточно прочным, чтобы выдерживать большой слой (или слои) начинки. Поэтому не следует его замешивать на молоке. Кроме того, между слоями начинки должны быть блинчики-прокладки, приготовленные заранее и вложенные в кулебяку до ее выпечки. Начинка всегда сложная, на основе какого-либо одного продукта: мяса, рыбы, грибов, капусты, – к которому добавляют другие компоненты: рис, крутые яйца, лук.

Наиболее распространенные начинки – мясо и рис с рублеными яйцами и луком; капуста свежая, жаренная с крутыми яйцами, луком и грибами; каша гречневая с луком и красной рыбой; рыба с рисом и луком».

# 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.