

Ваш домашний повар



ЧУДО-

рецепты блюд
из ЛАВАША
и готового
теста



Ваш домашний повар

**Чудо-рецепты из
лаваша и готового теста**

«РИПОЛ Классик»

2012

Чудо-рецепты из лаваша и готового теста / «РИПОЛ Классик»,
2012 — (Ваш домашний повар)

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, необыкновенные сладкие блюда, сытные и легкие рулеты на закуску и в качестве основного блюда с мясной, рыбной, овощной, грибной, творожной и сырной начинкой разнообразят будничные стол и украсят праздничный.

, 2012

© РИПОЛ Классик, 2012

Содержание

Блюда с мясом	6
Жареные конвертики с говядиной, шампиньонами, луком, помидорами и сыром «Звенигородские»	6
Запеченные мешочки с говядиной, шампиньонами, морковью, стручковой фасолью, сыром и чесноком «Егорьевские»	7
Говядина в слоеном тесте с печеночным паштетом, грибами, луком и красным вином «Веллингтонская»	8
Жареные конвертики с мясом, луком, сметаной, горчицей и помидорами «Подольские»	9
Жареные кулечки с маринованной телятиной, острой аджикой, грибами, помидорами, чесночным майонезом, капустой и сыром «Лезгинские»	10
Запеченные трубочки с мясом, картофелем и луком «Как бабушкины пирожки»	11
Запеченный рулет со свиной, салом, чесноком, соевым соусом и соусом чили «Интернациональный»	12
Запеченные рулеты с вареным мясом, луком, яйцами, сметаной и укропом «Коломенские»	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
Жаренные в кляре рулетики с фаршем-ассорти, луком и чесноком «Челябинские»	17
Кулечки на гриле с телятиной, шампиньонами, сыром, солеными огурцами, морковью по-корейски и капустой «Элитная шаурма»	18
Запеченные конвертики с фаршем-ассорти, сыром, зеленью и специями «А-ля голубцы»	19
Тушеные столбики с фаршем-ассорти под соусом на овощной подушке «А-ля пельмени»	20
Запеченные конвертики с фаршем, сыром, чесноком и соусом сальса «Буррито по-домашнему»	21
Капустно-лавашный пирог с фаршем-ассорти, плавленым сыром и грибами «Капитолийский»	22
Запеченные рулетики с фаршем, капустой, морковью и луком «По-туркменски»	23
Запеченные пирожки с фаршем, сыром, маринованными огурцами, кетчупом и яйцами «Ярославские»	24
Запеченный рулет с фаршем, картофельным пюре, сыром-ассорти и кетчупом «Силач»	25
Запеченный рулет с фаршем-ассорти, баклажанами, острой паприкой, луком, чесноком и мягким сыром «Будапештский»	26

Жареные рулеты в сырном кляре с фаршем-ассорти и солеными огурцами «Бон аппетит!»	27
Пирожки из слоеного теста со свиным фаршем, картофелем и луком «Барвихинские»	28
Пирог с фаршем, зеленью, морковью, луком и сыром «Балаклавский»	29
Пирог из слоеного теста с мясным фаршем, сыром фета и рисом «Колхидский»	30
Слоеный пирог под сметанным соусом с говяжьим фаршем, щавелем, луком-пореем и укропом «Витязь»	31
Пирожки из слоеного теста с фаршем, оливками, изюмом и острым перцем по-аргентински «Эмпанадас»	32
Тарталетки с говяжьим фаршем, пастой из авокадо, зеленым салатом, сладким перцем и лаймом «Для вечеринки в стиле латино»	33
Запеченные рулетики с говяжьим фаршем, плавленым сыром, сметаной, томатной пастой и карри «Буррито по-уральски»	34
Запеченные рулетики с фаршем-ассорти, грецкими орехами, сливками и мускатным орехом «Золотое руно»	35
Пирожки из слоеного теста с говяжьим сердцем, луком и фасолью «Сорочинские»	36
Пирожки из дрожжевого слоеного теста с говяжьей печенью, легким и сердцем «Настоящие ливерные»	37
Конец ознакомительного фрагмента.	38

Составитель Кашин С. П

Ваш домашний повар. Чудо-рецепты из лаваша и готового теста

Блюда с мясом

Жареные конвертики с говядиной, шампиньонами, луком, помидорами и сыром «Звенигородские»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 300 г говядины, 300 г шампиньонов, 200 г тертого сыра (твердых сортов), 1 помидор, 1 луковица, кетчуп, майонез, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

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 три части, на середину положите нарезанный полукольцами лук, один 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»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 200 г говядины, 150 г шампиньонов, 150 г стручковой фасоли, 100 г сыра (твердых сортов), 80 г моркови по-корейски, 2 ст. л. майонеза (сметаны), 2 зубчика чеснока, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

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»

Ингредиенты

400 г слоеного теста, 1 кг 200 г говяжьей вырезки, 50 г грибов (любых), 50 г печеночного паштета, 1 луковица, 1 желток, 300 мл говяжьего бульона, 2 ст. л. красного вина, 6 ст. л. сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину положите в форму и смажьте 2 столовыми 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 столовых ложках сливочного масла на среднем огне. Затем снимите с огня и дайте остыть. Смешайте паштет с 2 столовыми 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»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 300 г любого мяса, 1 помидор, 1 крупная луковица, 150 г тертого сыра (любого), 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. горчицы, 1 ст. л. муки, растительное масло, специи для мяса, перец, соль.

Способ приготовления

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»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 500 г маринованной телятины, 2 помидора, 2 соленых огурца, 300 г капусты, 100 г тертого сыра (твердых сортов), 100 г любых консервированных грибов, 150 г чесночного майонеза, 100 г острой аджики, растительное масло.

Для маринада (на 500 г телятины):

½ стакана уксуса, 1 стакан воды, 1 небольшая морковь, 1 луковица, ½ корня петрушки, ½ корня сельдерея, 1–2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, соль.

Для чесночного майонеза:

3 зубчика чеснока, 2 желтка, сок 1 лимона, 350 мл оливкового или подсолнечного масла, перец, соль.

Способ приготовления

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 три 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 чайных 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.

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

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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 столовых 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»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 400 г свиной, 200 г сала, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. соевого соуса, 2 ч. л. соуса чили, растительное масло.

Способ приготовления

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»

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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.

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

Ингредиенты

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. л. меда, 2 ч. л. молотой корицы, 500 г томатного соуса, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

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»

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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»

Ингредиенты

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

Способ приготовления

Баранину нарежьте брусочками по 3–4 штуки 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.

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

Ингредиенты

1 лист лаваша, 400 г фарша из говядины и свинины, 150 г сыра (твердых сортов), 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. сливочного масла, растительное масло, зелень (любая), перец, соль.

Для кляра:

2 ст. л. майонеза, 2 яйца.

Способ приготовления

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.

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

Ингредиенты

2 листа лаваша, 300 г вареной телятины, 200 г капусты, 70 г моркови по-корейски, 100 г консервированных шампиньонов, 100 г сыра (твердых сортов), 1–2 соленых огурца, кетчуп, майонез.

Способ приготовления

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.

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

Ингредиенты

2 листа лаваша, 500 г фарша из говядины и свинины, 300 г тертого сыра (твердых сортов), 2 луковицы, 1 яйцо, майонез, растительное масло, зелень (любая), специи (любые), перец, соль.

Способ приготовления

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»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 500 г фарша из говядины и свинины, 2 морковки, 1 луковица, 2 ломтика белого хлеба, 1 яйцо, ¼ стакана молока, растительное масло, приправы для фарша, перец, соль.

Для соуса:

150 г сметаны, 100 г томатного соуса, 1 стакан бульона или кипятка, перец, соль.

Способ приготовления

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 поддержите 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»

Ингредиенты

4 листа лаваша, 350–400 г фарша (любого), 200 г сыра (любого), 1 луковица, 1 стакан молока, 2 ст. л. муки, чеснок, готовый соус сальса, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

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»

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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 плавленым 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»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 150 г фарша (любого), 100 г капусты, 1 морковь, 1 луковица, 2 белка, ½ стакана молока, ½ пучка зеленого лука, ¼ стакана растительного масла, панировочные сухари, перец, соль.

Способ приготовления

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»

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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.

Запеченный рулет с фаршем, картофельным пюре, сыром-ассорти и кетчупом «Силач»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 250–300 г любого фарша, 1 яйцо, кетчуп, приправы для фарша, растительное масло, плавленый сыр («Янтарь»), сыр (твердых сортов), картофельное пюре, соль.

Способ приготовления

Фарш обжарьте на растительном масле, посолите, добавьте кетчуп и приправы.

Оба листа лаваша немного смажьте плавленным сыром.

Твердый сыр нарежьте мелкими кубиками и посыпьте ими лаваш.

На один из подготовленных листов лаваша уложите обжаренный фарш. На второй лист положите охлажденное картофельное пюре, по желанию добавив немного кетчупа.

Осторожно уложите лист с картофельным пюре поверх листа с фаршем. Подверните немного края, сверните рулетом и смажьте взбитым яйцом.

Запекайте в духовке 10–15 минут при температуре 180–200 °С.

Запеченный рулет с фаршемассорти, баклажанами, острой паприкой, луком, чесноком и мягким сыром «Будапештский»

Ингредиенты

4 листа лаваша, 500 г фарша (любого), 150 г тертого сыра (мягких сортов), 2 баклажана, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. острой молотой паприки, 1 зубчик чеснока, растительное масло, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны очистите от кожицы и нарежьте мелкими кубиками.

Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле с баклажанами в течение 7–8 минут. Положите сметану и потушите все еще 5 минут. Затем добавьте яйцо, все тщательно перемешайте и снимите с огня.

Смешайте все с фаршем, посолите, поперчите, добавьте мелко нарезанные чеснок, зелень и паприку.

Полученную начинку тщательно перемешайте и распределите на листах лаваша. Посыпьте тертым сыром и сверните рулетами, подвернув края вовнутрь.

Подготовленные рулеты заверните в фольгу.

Запекайте в духовке около 50 минут при температуре 200 °С.

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

Ингредиенты

1 лист лаваша, 200 г фарша из свинины и индейки, 150 сыра (твердых сортов), 3 соленых огурца, 1 луковица, 2 яйца, майонез и растительное масло.

Способ приготовления

Лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле и смешайте с фаршем. Огурцы нарежьте тонкими ломтиками. Лист лаваша разрежьте пополам и очень тонкой сеточкой нанесите майонез. Поверх разложите фарш, ломтики соленых огурцов и посыпьте третью нормы тертого сыра. Сверните плотными рулетами и уложите их на разогретую сковороду, слегка смазанную растительным маслом. Яйца взбейте с оставшимся сыром, полученной смесью залейте рулеты и обжарьте в течение 5 минут.

Пирожки из слоеного теста со свиным фаршем, картофелем и луком «Барвихинские»

Ингредиенты

500 г слоеного теста, 500 г свиного фарша, 5–6 картофелин, 2 луковицы, 1 яйцо, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. Затем добавьте фарш и все еще немного обжарьте. Картофель сварите в мундире, очистите, разомните и смешайте с фаршем.

Полученную начинку тщательно перемешайте.

Размороженное тесто нарежьте квадратиками и на каждый из них положите начинку. Сверните конвертиками, смажьте взбитым яйцом и уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке 40 минут при температуре 200 °С.

Пирог с фаршем, зеленью, морковью, луком и сыром «Балаклавский»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 400 г фарша (любого), 1 морковь, 1–2 луковицы, 200 г сыра (твердых сортов), 1 яйцо, 1½ стакана кефира, 1 ч. л. томатной пасты, зелень (любая), растительное и сливочное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Лук мелко нарежьте, морковь натрите на крупной терке и все обжарьте на растительном масле. Затем добавьте фарш, посолите, поперчите, немного все обжарьте, положите томатную пасту и доведите до готовности.

Остывший фарш смешайте с измельченной зеленью и тертым сыром.

Один лист лаваша уложите в смазанную растительным маслом форму так, чтобы концы лаваша свисали. Поверх уложите половину нормы фарша.

Второй лист лаваша нарвите кусочками и смочите в смеси из кефира, соли и яйца. Подготовленные кусочки лаваша отожмите, скомкайте и уложите на фарш.

Поверх кусочков лаваша разложите оставшийся фарш, накройте все третьим листом и подверните свисающие края нижнего листа так, чтобы получился закрытый пирог. Смажьте оставшейся смесью из кефира с яйцом и разложите кусочки сливочного масла.

Запекайте в духовке 15–20 минут при температуре 240 °С.

Пирог из слоеного теста с мясным фаршем, сыром фета и рисом «Колхидский»

Ингредиенты

500 г слоеного теста, 300 г любого фарша, 150 г сыра фета, ½ стакана вареного риса, 2 яйца, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Фарш обжарьте на растительном масле в течение 5–7 минут. Сыр фета нарежьте кубиками. Смешайте подготовленный фарш, сыр, рис и 1 яйцо.

Полученную начинку тщательно перемешайте.

Размороженное тесто разделите на две равные части и раскатайте их. Одну часть уложите на противень, смазанный растительным маслом. Поверх разложите начинку и накройте оставшимся тестом. Тщательно защипните края, смажьте оставшимся взбитым яйцом и наколите в нескольких местах вилкой. Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 190 °С.

Слоеный пирог под сметанным соусом с говяжьим фаршем, щавелем, луком-пореем и укропом «Витязь»

Ингредиенты

5 листов лаваша, 200 г говяжьего фарша, 1 яйцо, 1 луковица, 200 г смеси из щавеля, лука-порея, укропа, кинзы, зеленого лука и т. п., майонез, сметана, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Говяжий фарш обжарьте на растительном масле вместе с мелко нарезанным репчатым луком. Кинзу, укроп, щавель, лук-порея, зеленый лук и т. п. мелко нашинкуйте. Листы лаваша разрежьте пополам и вырежьте из каждой половины лепешки по размеру используемой формы.

В форму уложите 2 лепешки лаваша, полейте соусом, положите немного зелени и накройте все лепешкой. Полейте соусом, вновь положите немного зелени и накройте лепешкой.

Подготовьте таким образом несколько слоев пирога, затем одним слоем уложите обжаренный фарш и поверх вновь слоя смазанных соусом лепешек с зеленью. Последним слоем положите оставшуюся лепешку и залейте все остатком соуса. Запекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре.

Для соуса смешайте большое количество майонеза, сметаны с растительным маслом и яйцом. Полученный соус тщательно перемешайте.

Пирожки из слоеного теста с фаршем, оливками, изюмом и острым перцем по-аргентински «Эмпанадас»

Ингредиенты

500 г слоеного теста, 500 г любого фарша, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 луковицы, 1 яйцо, ¼ стакана изюма, ½ стакана нарезанных оливок без косточек, 2 ч. л. сладкой паприки, ¾ ч. л. острой паприки, ½ ч. л. красного острого перца крупного помола, 1 ч. л. кумина (зиры), 1 ст. л. столового уксуса, ½ стакана растительного масла, соль.

Способ приготовления

Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Снимите с огня и добавьте сладкую и острую паприку, красный перец, соль.

Мясной фарш положите в дуршлаг и полейте кипятком, чтобы фарш частично пропарился.

Подготовленный фарш смешайте с уксусом и кумином (зирой). Затем добавьте лук со специями и положите все на большое плоское блюдо, чтобы фарш остыл и затвердел.

Из размороженного теста вырежьте 10 кружков и в центр каждого из них положите фарш со специями, рубленые яйца, изюм и оливки.

Старайтесь, чтобы начинка не попала на край теста.

Слегка смажьте края теста водой и сложите в виде полумесяцев, оставив свободным край теста на 1–1,5 см.

Тщательно защипните свободный край в виде жгутика так, чтобы при выпечке из пирожка не вытек сок. Подготовленные пирожки уложите на выстланный бумагой для выпечки противень. Каждый пирожок 2 раза проткните вилкой около жгутика для выхода пара и смажьте взбитым яйцом.

Выпекайте в духовке 20–30 минут при температуре 180 °С.

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

Ингредиенты

2 листа лаваша, 250 г говяжьего фарша, 1 помидор, 1 сладкий красный перец, 2 луковицы, 100 г белого хлеба, 100 мл молока, 2 ст. л. кетчупа, салат фризе (руккола), консервированная кукуруза, растительное масло, перец, соль.

Для пасты гуакамоле:

1 авокадо, 2 ст. л. сока лайма, 1 перец чили, ½ луковицы, соль.

Способ приготовления

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.

Запеченные рулетики с говяжьим фаршем, плавленным сыром, сметаной, томатной пастой и карри «Буррито по-уральски»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 200 г говяжьего фарша, 2 плавленых сырка с грибным вкусом, 1 луковица, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. карри, 5 ст. л. томатной пасты, сливочное и растительное масло, соль.

Способ приготовления

Лук нарежьте кусочками и измельчите в блендере. Затем положите фарш, взбейте и добавьте плавленые сырки, предварительно нарезанные кусочками. Положите томатную пасту, карри, сметану, посолите и еще раз все тщательно перемешайте до получения массы, похожей на густую сметану.

При необходимости добавьте томатную пасту или сметану.

На листы лаваша с краю уложите начинку и сверните рулетами, подвернув края. Подготовленные рулеты уложите на смазанный растительным маслом противень и обильно смажьте сливочным маслом.

Запекайте в духовке 30 минут при температуре 180–200 °С.

Запеченные рулетики с фаршем-ассорти, грецкими орехами, сливками и мускатным орехом «Золотое руно»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 400 г фарша из говядины, свинины, курятины, 1/5 стакана измельченных грецких орехов, 1/2 стакана жирных сливок, 4 ст. л. майонеза, мускатный орех, приправы для мяса, сушеная зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Фарш тщательно смешайте с грецкими орехами, приправами для мяса, солью и сушеной зеленью. Листы лаваша нарежьте прямоугольниками, на каждый из них положите подготовленный фарш, сверните рулетиками и уложите в форму.

Сливки взбейте с майонезом, мускатным орехом и залейте полученной смесью рулетики. Запекайте в духовке 25–30 минут при температуре 200 °С.

Подавайте, украсив зеленью и помидорами черри.

Пирожки из слоеного теста с говяжьим сердцем, луком и фасолью «Сорочинские»

Ингредиенты

400 г слоеного теста, 500 г говяжьего сердца, 1 банка консервированной фасоли в собственном соку, 1 морковь, 3 луковицы, растительное масло, специи (любые), перец, соль.

Способ приготовления

Говяжье сердце поварите 1 час в подсоленной воде со специями, морковью и 1 луковицей. Затем сердце пропустите через мясорубку. Оставшиеся 2 луковицы мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле.

Добавьте фарш, все еще немного обжарьте и смешайте с откинутой на дуршлаг фасолью.

Полученную начинку, если надо, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Размороженное тесто нарежьте квадратиками и на каждый из них положите начинку. Сверните конвертиками и уложите на смазанный растительным маслом противень.

Выпекайте в духовке 40 минут при температуре 200 °С.

Пирожки из дрожжевого слоеного теста с говяжьей печенью, легким и сердцем «Настоящие ливерные»

Ингредиенты

1 кг дрожжевого слоеного теста, 1 яйцо (для смазывания пирожков), растительное масло (для смазывания противня).

Для начинки:

500 г говяжьей печени, легкого и сердца, 3 луковицы, 1 ст. л. сельдерея (замороженного, сушеного, корневого, черешкового), растительное масло, молоко, укроп, петрушка, тимьян, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Разделайте дрожжевое слоеное тесто по одному из следующих способов.

Первый способ. Раскатайте пласт толщиной около 5 мм и круглой выемкой диаметром 8–8,5 см вырежьте лепешки. На середину лепешки положите начинку и накройте ее, приподняв край теста, затем пирожок слегка прижмите ладонью.

Второй способ. В длину пласта теста нарежьте полоски шириной 12–13 см. Вдоль полоски положите начинку, один край полоски теста перегните по длине пополам, накройте начинку и, немного отступив от края, примните рукой. Полученную трубочку разрежьте острым ножом на куски длиной 5–7 см.

Третий способ. Нарежьте пласт теста на квадраты со стороной около 7 см. На середину каждого квадрата положите начинку и соедините два противоположных угла теста так, чтобы получился пирожок треугольной формы.

Пирожки уложите на противень, смазанный растительным маслом, и дайте расстояться в течение 1 часа 40 минут – 2 часов. (Во время расстойки в помещении не должно быть сквозняка, чтобы на тесте не образовалось корочки.) Перед выпечкой поверхность пирожков смажьте взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 7–8 минут при температуре 200–240 °С.

Для начинки субпродукты тщательно промойте. Печень очистите от пленок и желчных протоков и замочите на 30 минут в молоке. Затем молоко слейте, печень нарежьте кусками толщиной 1,5 см. Одну луковицу нарежьте кольцами, положите в раскаленное растительное масло и поверх разложите куски печени.

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.