



**ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ  
СБОРНИК РЕЦЕПТОВ**

# ПИРОГИ

*Александр Эль  
Ирина Доброхотова*

0+

Серия «Готовим из натуральных продуктов»

**Ирина Доброхотова  
Александр Эль  
Дмитрий Лебединский**

**Пироги. Иллюстрированный  
сборник рецептов**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=43073283](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=43073283)*

*SelfPub; 2019*

**Аннотация**

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

# Содержание

ВВЕДЕНИЕ	4
ПИРОГИ И ПИРОЖКИ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ	5
КАЛАЧ ФАРШИРОВАННЫЙ	5
МЯСНОЙ ПИРОГ С ЛУГОВЫМИ ШАМПИНЬОНАМИ	10
ПИРОГ МЯСНОЙ	16
ПИРОГ С БАРАНИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	20
ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ	26
ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	30
ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ	35
ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ И ОВОЩАМИ	41
ПИРОГ С ГУСИНЫМИ ПОТРОШКАМИ И СОУСОМ ИЗ СМОРЧКОВ	47
Конец ознакомительного фрагмента.	51

# ВВЕДЕНИЕ

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

*(Гиппократ).*

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

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

**ПИРОГИ И ПИРОЖКИ  
С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ**

**КАЛАЧ ФАРШИРОВАННЫЙ**



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

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

Выпекать в духовке при 180-190°C приблизительно 1 час.  
*Подавать с водкой и перьями зеленого лука.*





# **МЯСНОЙ ПИРОГ С ЛУГОВЫМИ ШАМПИНЬОНАМИ**

PIRELLA GÖTTSCHE LOWE

LA MANCHA  
*Denominación de Origen Protegida*

RESERVA  
2012

*Product of Spain*



**Для теста:**

500 г муки

5 г сухих дрожжей

1 яйцо

1/2 ч.л. соли

2 ч.л. сахара

250 мл молока

50 г растопленного сливочного масла

**Для начинки:**

300 г свиного филе

150 г луговых шампиньонов

100 г лука

50 мл жирных сливок

2 ст.л. оливкового масла

соль, чёрный перец по вкусу

кусочек сливочного масла для смазывания пирога

Разогреть духовку до 180°C.

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

оно поднялось. Подошедшее тесто обмять ещё раз и снова дать подойти.

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



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

# ПИРОГ МЯСНОЙ



*На большой противень*

***Тесто на сметане:***

*сметана жирная 500 г*

*сливочное масло 250 г*

*яйца 3*

*соль щепотка*

*мука 1000-1200 г*

***Начинка:***

*мякоть говядины 1 кг*

*мякоть баранины 500 г*

*лук репчатый 250 г*

*морковь 250 г*

*масло сливочное 100 г*

*оливковое масло 100 г*

*бульон мясной 200 мл*

*соль, перец, прованские травы по вкусу*

*петрушка (листки) 1/2 пучка*

*Разогреть духовку до 200°C.*

На смеси сливочного и оливкового масла обжарить мелко нарезанные лук и морковь. Добавить пропущенную через мясорубку мякоть говядины и баранины, посолить и поперчить, добавить прованские травы, влить мясной бульон и

довести мясо до полуготовности. Остудить, добавить нарубленную петрушку, перемешать.

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

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

Выпекать при 200°C

# **ПИРОГ С БАРАНИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**



## ***Тесто:***

*300 г маскарпоне*

*100 г рикотты*

*70 г оливкового масла*

*1 яйцо*

*1 ч.л. без верха соли*

*ок. 500 г муки*

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

час 20 минут.





# ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ



### ***Тесто на сметане:***

*сметана жирная 200 г*

*масло сливочное 100 г*

*яйцо 1*

*соль щепотка*

*мука, приблизительно 3 стакана*

### ***Начинка:***

*фарш из говядины 750 г*

*оливковое или сливочное масло 80-100 г*

*лук, мелко нарезанный 100 г*

*соль, перец, прованские травы*

*яйцо для смазывания*

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

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

Раскатать 1/2 часть теста толщиной 5 мм, выстелить тестом форму, разложить начинку и накрыть другой частью, защипать края, украсить остатками теста, смазать поверх-

ность яйцом. Выпекать при 200°С в течение 50-60 минут.

# **ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**



## *350-400 г Слоёного (рубленого) теста*

*Сливочное масло для формы*

*Для начинки:*

*1-2 ст.л. оливкового масла*

*350 г постной говядины*

*2-3 головки репчатого лука*

*200 г белых грибов*

*соль, перец, прованские травы*

Разогреть духовку до 200°C, форму 20x20см смазать маслом.

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

Разделить тесто на две неравные части. Большую часть раскатать в квадрат 23x23 см, подровнять края и выложить дно и бока формы. Заполнить начинкой. Накрыть крышечкой из оставшегося теста, сделав в центре отверстие для выхода пара. Украсить верх пирога фигурками из обрезков теста. Выпекать приблизительно 45-50 минут.

*Сопровождение – выдержанное сухое красное вино.*





# **ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ**



### ***Тесто на маскарпоне:***

*250 г сыра маскарпоне*

*100 г оливкового масла*

*1 ч.л. соли (без верха)*

*ок. 350 г муки*

### ***Начинка:***

*30 г оливкового масла*

*200 г говядины (толстый край)*

*200 г лука*

*2-3 зубчика чеснока*

*5-7 шт. вяленых томатов в масле*

*7 шт. черных оливок*

*50 мл сухого белого вина*

*сушеный базилик*

*соль, перец по вкусу*

*петрушка*

Смешать сыр с оливковым маслом до однородной консистенции, добавить просеянную муку и соль, быстро замесить тесто. Скатать тесто, завернуть его в пищевую пленку и убрать на 30 минут в прохладное место. Разогреть в тяжелой сковороде оливковое масло, говядину нарезать кубиками и положить в масло. Быстро обжарить со всех сторон, часто переворачивая, но не зарумянивать мясо, оно должно остаться

ся недожаренным. Вынуть из сковороды и переложить на тарелку. В оставшийся жир положить лук, нарезанный полукольцами и чеснок и обжарить до мягкости, затем добавить нарезанные вяленые томаты и оливки, приправить сушеным базиликом, посолить, поперчить, перемешать и подержать несколько секунд на огне. Затем влить вино и немного выпарить. Положить к овощам мясо, перемешать и остудить. Добавить нарубленную петрушку.





# **ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ И ОВОЩАМИ**

Pinotage<sup>®</sup>  
2013

*Pinotage is a South African wine grape variety that is a cross between Pinot Noir and Cinsault.*



### *Для теста:*

*150 г сливочного масла*

*200 г сметаны*

*2 яйца*

*щепотка соли*

*400 г муки*

### *Для начинки:*

*100 г оливкового масла*

*600 г лука*

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

*по щепотке соли и перца*

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

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

дить.

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





**ПИРОГ С ГУСИНЬИМИ  
ПОТРОШКАМИ И  
СОУСОМ ИЗ СМОРЧКОВ**

MONT TAUCH

FITOU

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

*Réserve*

PRODUCT OF FRANCE

2013



*Une des plus belles collections de vignes  
surplombant le littoral  
de l'arrière-pays de l'arrière-pays  
de l'arrière-pays de l'arrière-pays*

*На 1 круглую разъёмную форму d 26 см*

***Для теста:***

*200 г сливочного масла*

*50 мл коньяка*

*50 мл холодной воды*

*1/2 ч.л. соли*

*450-500 г муки*

***Для начинки:***

*50 г сливочного масла*

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

*150 мл мясного бульона*

*1 ч.л. сухого тимьяна*

*1 ст.л. муки*

*50 мл коньяка*

*соль, перец*

***Для соуса:***

*30 г сливочного масла*

*100 г лука*

*10 г сушёных сморчков*

*300 мл мясного бульона*

*соль, кайенский перец*

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

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

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

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

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

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