

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



мультиварка  
несладкая выпечка

**Сергей Павлович Кашин**  
**Мультиварка.**  
**Несладкая выпечка**  
Серия «Еще вкуснее и проще»

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=8082628](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8082628)*

*Мультиварка. Несладкая выпечка : РИПОЛ классик; Москва; 2014*

*ISBN 978-5-386-07350-3*

### **Аннотация**

Выпечка разнообразных пирогов и несладких рулетов совсем не простой процесс. Однако с помощью этой книги и мультиварки любая выпечка получится у вас с первого раза. Мы предлагаем вам оригинальные и простые рецепты, которые можно приготовить не только вкусно, но и быстро.

# Содержание

Пироги	5
Пирог с мясом и капустой	5
Пирог с курицей и овощами	7
Мясной пирог со свиной и морковью	8
Расстегаи московские с мясом и яйцом	10
Пирог ржаной со свиной	11
Пирог со свиной, сыром и луком-пореем	13
Конец ознакомительного фрагмента.	14

# Мультиварка

## Несладкая выпечка

### Составитель С. П. Кашин

© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

*Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.*

\* \* \*

# Пироги

## Пирог с мясом и капустой

### *Ингредиенты*

400 г муки, 250 г нежирной свинины или говядины, 200 г капусты, 100 г маргарина, по 25 г сахара, дрожжей, 20 г репчатого лука, 15 г соли, 100 мл молока, петрушка, укроп, черный молотый перец.

### *Способ приготовления*

Возьмите треть муки, молоко, дрожжи и поставьте опару. Поставьте в теплое место на 3 часа. В чаше мультиварки растопите сливочное масло, вбейте в него яйца, добавьте сахар, соль. Подогрейте эту смесь до 30 °С, затем вылейте в опару. Замесите жидкое тесто, затем добавьте оставшуюся муку. Вымесите его так, чтобы отставало от рук, затем поставьте в режим «Подогрев» на 1,5–2 часа. Белокочанную капусту мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле.

Мясо нарежьте на кусочки 25–30 г, обжарьте и пропустите через мясорубку. Репчатый лук мелко нарежьте и обжарьте отдельно до золотистого цвета. Капусту, мясо, лук, зелень и перец смешайте, посолите.

Тесто разделите на куски, раскатайте в круглые лепеш-

ки по диаметру мультиварки толщиной 5–8 мм. На первый пласт выложите ровным слоем начинку, прикройте вторым пластом. Края прищипните, верх пирога смажьте яйцом.

Выложите пирог в смазанную маслом чашу мультиварки, поставьте режим «Подогрев» на 15 минут. Затем включите режим «Выпечка» на 60 минут.

# Пирог с курицей и овощами

## *Ингредиенты*

300 г слоеного замороженного теста, 150 г куриного филе, 20 г сливочного масла, 2 яйца, 1 морковка, 1 луковица, 1 яичный желток, пучок петрушки, 100 мл сливок, соль.

## *Способ приготовления*

Морковку очистите и нарежьте кубиками. Отварите морковку в подсоленной воде в течение 2 минуты в режиме «Варка». Откиньте на дуршлаг, обдайте холодной водой. Лук очистите и порубите. Затем выложите в смазанную маслом чашу мультиварки и тушите в режиме «Тушение» вместе с измельченной петрушкой в течение 4 минуты. Добавьте в эту смесь сливки, мелко нарезанное куриное филе, яйца, соль. После чего добавьте овощи. Тушите все под крышкой в течение 25 минут. Тесто разморозьте, выложите на посыпанную мукой доску, раскатайте в 2 лепешки. Выложите на первую начинку, второй накройте начинку, защипните края. Сверху смажьте взбитым желтком. Проколите верхнюю часть пирога вилкой, поместите в чашу мультиварки и установите режим «Выпечка» на 35 минут.

# Мясной пирог со свиной и морковью

## *Ингредиенты*

800 г морковки, 700 г нежирной свиной лопатки,  $\frac{1}{3}$  подсушенного батона, 1 луковица, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка рафинированного растительного масла, соль, вода.

## *Способ приготовления*

Батон размочите в воде. Луковицу очистите и нарежьте мелкими кубиками. Очищенную морковку натрите на крупной терке. Удалите с мяса весь жир, вымойте его и залейте холодной водой в чаше мультиварки.

Далее включите режим «Варка» и доведите до кипения. Воду слейте, мясо вымойте и прокрутите через мясорубку вместе с размоченным и отжатым батонem. Вымесите фарш, посолите и добавьте половину луковицы. В смазанную маслом чашу мультиварки выложите ровным слоем мясной фарш. Оставшийся лук приспустите на растительном масле в сковороде под крышкой, добавьте морковку и тушите около 1 минуты. Затем добавьте в смесь сахар, перемешайте и прогрейте еще 30 секунд. Морковку выложите поверх мясного фарша, разровняйте. В чашу мультиварки влейте кипя-

ток так, чтобы слой морковки был закрыт наполовину.

Закройте крышку мультиварки, поставьте режим, который позволит выпускать мультиварке пар, на 70 минут. Затем охладите пирог и подавайте с зеленью.

# Расстегаи московские с мясом и яйцом

## *Ингредиенты*

1 кг дрожжевого теста, 800 г свинины или телятины, 5 сваренных вкрутую яиц, 8 столовых ложек сливочного масла, черный молотый перец, соль.

## *Способ приготовления*

Мясо нарежьте небольшими кусочками и пропустите через мясорубку.

Затем выложите его в смазанную маслом чашу мультиварки, включите режим «Тушение» на 15 минут. Затем второй раз пропустите через мясорубку. Добавьте в начинку соль, перец и мелко порубленные яйца. Из теста сформируйте шарики весом 150 г каждый, выложите их на блюдо, посыпанное мукой. Поставьте в теплое место на 10 минут для расстойки. После чего раскатайте круглые лепешки, выложите в центр начинку, прищипните края так, чтобы середина осталась открытой.

Сформированные расстегаи выложите в смазанную маслом чашу мультиварки и оставьте на 10–15 минут в режиме «Подогрев». Затем включите режим «Выпечка» на 60 минут.

После окончания цикла смажьте расстегаи сливочным маслом.

# Пирог ржаной со свиной

## *Ингредиенты для теста*

1 кг ржаной муки, 100 г хлебной закваски или 50 г живых дрожжей, ½ чайной ложки соли, 400 мл воды.

## *Ингредиенты для начинки*

450 г свинины, 300 г толлокна, 2,5 столовых ложки молока, черный молотый перец, соль.

## *Способ приготовления*

Приготовьте тесто из ржаной муки на закваске или на живых дрожжах. Для этого смешайте все ингредиенты для теста и поставьте его настаиваться в теплое место на 60 минут. Затем обомните тесто и скатайте из него колобок. Колобок поместите в смазанную маслом и присыпанную мукой чашу мультиварки.

Поставьте режим «Подогрев» на 25 минут. Выньте тесто, обомните, раскатайте в круглые лепешки толщиной 1–1,5 см. Свинину нарежьте мелкими кусочками, выложите в смазанную маслом чашу мультиварки, обжарьте в режиме «Жарка» в течение 25 минут. Затем начинку смешайте с толлокном, солью и перцем.

Тщательно перемешайте и выложите на лепешки ровным слоем. Сверху накройте начинку второй лепешкой, края

прищипните и сделайте сверху несколько проколов. Смажьте сверху пирог молоком, выложите в чашу мультиварки и выпекайте в режиме «Выпечка» в течение 80 минут.

# **Пирог со свинойной, сыром и луком-пореем**

## *Ингредиенты*

800 г лука-порея, 400 г пшеничной муки, 300 г репчатого лука, 125 г копченой свинины, 100 г сыра, 20 г дрожжей, 100 мл молока, 4 столовые ложки рубленой зелени, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 зубчика чеснока, 2 яйца, черный молотый перец, сахар, соль, 200 мл теплой воды.

# 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.