



# Лучшие рецепты домашней выпечки



**Дарья Костина**  
**Лучшие рецепты**  
**домашней выпечки**  
**Серия «Быстро, вкусно, просто»**

*Текст предоставлен правообладателем.*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=175369](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=175369)*

*Лучшие рецепты домашней выпечки/Авт.-сост. Д. Костина.: АСТ;*

*Москва; 2011*

*ISBN 978-5-17-064225-0*

### **Аннотация**

Пироги никогда не могут надоесть. В каждой семье найдется свой «фирменный» рецепт пирога, пусть даже и очень незамысловатого, но непременно вкусного. Пироги могут быть как десертом, так и основным блюдом. Учитесь печь пироги, а если вы уже умеете это делать, пеките их чаще, и ваши близкие будут носить вас на руках!

# Содержание

|   |    |
|---|----|
| Пеките чаще                               | 4  |
| Кулебяки                                  | 6  |
| Кулебяка простая                          | 6  |
| Кулебяка с мясом                          | 8  |
| Кулебяка постная                          | 9  |
| Кулебяка с начинкой из рыбы и картофеля   | 10 |
| Кулебяка со свежей капустой и рыбой       | 11 |
| Кулебяка с капустой и мясом               | 12 |
| Расстегаи                                 | 13 |
| Расстегаи с начинкой из мяса и крутых яиц | 13 |
| Расстегаи с мясом и яйцом                 | 14 |
| Конец ознакомительного фрагмента.         | 15 |

# Лучшие рецепты домашней выпечки

## Составитель Костина Дарья

### Пеките чаще

Пироги всегда занимали особое место в русской национальной кухне. Они никогда не могут надоесть. В каждой семье найдется свой «фирменный» рецепт пирога, пусть даже и очень незамысловатого, но непременно вкусного. Пироги могут быть как десертом, так и основным блюдом.

Да и редкое праздничное застолье обходится без выпечки. И одно из самых любимых блюд такого застолья – пироги. С какими только начинками их не пекут! Но вот что удивительно – с любой из них, даже самой простой и незамысловатой, пироги получаются необыкновенно вкусными. При этом каждому празднеству соответствует свой особый вид пирогов, что и явилось причиной разнообразия пирогов как по внешнему виду, так и по вкусу теста, начинки.

Готовят пироги из слоеного, песочного, сдобного и даже бисквитного теста. Начинку для пирогов готовят чаще все-

го из одного какого-либо вида продуктов. Это может быть овощная начинка (капуста, картофель, морковь, репа, щавель, горох), грибная (сухие, свежие, отварные, жареные, соленые грибы), начинка из каши с большим содержанием масла, мясная (из мяса домашней птицы, дичи), рыбная, творожная, фруктовая.

Пироги выпекают большие и маленькие, открытые и закрытые. Традиционная форма пирогов – прямоугольная, реже – круглая. Пироги со сложной начинкой называются кулебяками.

Конечно, наши магазины предлагают разнообразные кулинарные изделия. Но свежее, ароматное, домашнее «живое» тесто, словно впитавшее в себя частицу вашей души, – несомненно, гораздо более подходящая основа для ваших домашних пирогов, рулетов, ватрушек, тортов, печенья и т. д. В конце концов, в доме почти всегда найдутся и мука, и молоко, и сахар, и масло.

Учитесь печь пироги, а если вы уже умеете это делать, печите их чаще, и ваши близкие будут носить вас на руках!

# Кулебяки

## Кулебяка простая

● *Для теста:* 800 г муки, 50 г столового маргарина, 100 г меланжа, 1½ стакана воды, 30 г сахара, 30 г дрожжей, соль.

*Для начинки:* 1 кг фарша, 50 г меланжа для смазки кулебяки.

Приготовить дрожжевое тесто. Консистенция теста должна быть более крутой, чем для печеных пирожков. Готовое тесто разрезать на куски и дать немного подняться. После этого тесто раскатать продолговатыми кусками шириной 18–20 см и толщиной 1 см. На середину во всю длину полосок положить фарш. Края теста соединить над фаршем и защипать. Сформованную кулебяку поместить на смазанный жиром противень, смазать яйцом, украсить тонкими узкими полосками из теста, которые уложить на некотором расстоянии одна от другой в поперечном направлении или в виде решетки. После формовки тесту опять дать расстояться. Перед выпечкой кулебяку еще раз смазать яйцом и проколоть сверху в двух-трех местах ножом, чтобы выходил пар во время выпечки.

Кулебяку можно приготовить с ливерным, мясным, рыб-

ным, овощным или крупяным фаршем.

## Кулебяка с мясом

● 700–800 г дрожжевого теста, 1–2 желтка для смазывания.

*Для начинки:* 1 кг говядины (мякоть), 1–2 головки репчатого лука, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу, зелень петрушки.

Тесто раскатать в виде продолговатой овальной лепешки по длине противня толщиной 1 см, шириной около 20 см. Отварить мясо, порубить сечкой, охладить, добавить рубленые яйца, пассерованный лук, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки. В начинку, чтобы была сочной, добавить растопленное сливочное масло и мясной бульон, затем выложить ее горкой, соединить противоположные концы теста, плотно защипать, перевернуть швом вниз и положить на противень, смазанный маслом. Поверхность кулебяки украсить элементами из теста, оставить в теплом месте для расстойки минут на 15–20. Поверхность и бока наколоть вилкой, смазать желтком. Выпекать при температуре 210–220 °С до готовности.

## Кулебяка постная

● *Для начинки:* рыбный фарш,  $\frac{1}{2}$  стакана отварного риса, 1 головка репчатого лука, обжаренного в растительном масле, 1 натертая на крупной терке и обжаренная в растительном масле морковь.

Тесто для кулебяки готовят немного круче, чем для пирожков. Раскатать тесто продолговатыми кусками шириной 18–20 см и толщиной 1 см. На середину выложить во всю длину фарш, распределив его слоями, – рис, затем рыба, морковь и лук. Края теста защипать. Сформованную кулебяку поместить на противень и смазать крепким чаем. Украсить ее тонкими узкими полосками теста, листиками и т. п. Проколоть в трех местах ножом, чтобы выходил пар во время выпечки.

*Приготовить фарш.* Филе свежей рыбы без костей припустить в небольшом количестве воды 15–20 минут. Готовую рыбу изрубить ножом не очень мелко, добавить соль, обжаренный измельченный лук, можно положить в фарш вареный рис, мелко рубленную зелень и при необходимости добавить рыбный соус, в котором припускалась рыба, чтобы начинка была сочной.

# Кулебяка с начинкой из рыбы и картофеля

● **Основа:** *постное дрожжевое тесто.*

*Для начинки: 350 г филе свежей рыбы, 3 картофелины, 3 луковицы, ½ стакана растительного масла, соль и молотый перец по вкусу.*

Приготовить простое дрожжевое постное тесто, разделить его в пласт нужной формы, величины и толщины.

Уложить на середину пласта теста нарезанный тонкими кружочками сырой очищенный картофель. Поверх него – нарезанное мелкими ломтиками рыбное филе. По вкусу посолить и разложить по поверхности начинки тонкие колечки лука. Полить начинку растительным маслом ( $\frac{2}{3}$  от нормы) и быстро защипать края. Вместо сырого картофеля можно использовать для начинки картофельное пюре.

Сформовать кулебяку и выпекать ее в не очень горячей духовке около часа. Затем смазать горячую поверхность растительным маслом и переложить пирог на блюдо.

# Кулебяка со свежей капустой и рыбой

● *1,2–1,3 кг дрожжевого теста, 50–60 г сливочного масла для жаренья рыбы, 1 яйцо для смазывания.*

*Для начинки: 1 кг белокочанной капусты, 200 г сливочного масла, 6 сваренных вкрутую яиц, соль, перец черный молотый, 1 кг рыбы.*

Кочан капусты очистить от верхних листьев, вырезать кочерыжку, ополоснуть водой, мелко нарубить, посолить, дать постоять, чтобы выделился сок, отжать сок руками. Капусту обжарить в сливочном масле на небольшом огне, часто перемешивая, затем охладить и смешать с мелко нарубленными яйцами. Половину этой начинки положить на раскатанное тесто, поверх начинки положить куски обжаренной рыбы без костей, затем вновь капустную начинку и, закрыв тестом, защипать шов. Кулебяку положить швом вниз на смазанный маслом лист, после расстойки поверхность наколоть вилкой, смазать яйцом, выпекать при температуре 180 °С до готовности. Подавать кулебяку как закуску.

# Кулебяка с капустой и мясом

● 2 стакана муки, 20 г дрожжей, 50 г сливочного масла или маргарина, ½ стакана молока, 2 яйца, соль, сахар на кончике ножа.

**Начинка:** 300 г белокочанной капусты, 300 г кислой капусты, 300 г жареной свинины, 1 луковица, перец, соль.

4 столовые ложки муки разбавить небольшим количеством молока, добавить дрожжи, сахар и поставить в теплое место. Когда дрожжи подойдут, всыпать муку, соль, вбить 1 яйцо. Тесто месить до тех пор, пока не появятся пузыри.

Масло растопить, остудить, добавить в тесто, месить еще несколько минут. Затем накрыть тесто полотенцем и поставить в теплое место. Когда подойдет, выложить на доску, посыпанную мукой, и раскатать в пласт толщиной 5 мм. На середину пласта положить начинку и завернуть края. Сковороду смазать маслом, переложить кулебяку, смазать яйцом и поставить в духовку. Выпекать в течение 1 часа. Подать горячей.

Для начинки кислую и свежую капусту варить до мягкости, добавить слегка обжаренный лук, потушить, посолить, поперчить. Мясо мелко порубить и соединить с капустной массой. Все перемешать.

# Расстегаи

## Расстегаи с начинкой из мяса и крутых яиц

● *Для начинки: 800 г мякоти говядины или свинины, около 100 г маргарина (если мясо постное) или жира, 5 крутых яиц, соль и молотый перец по вкусу.*

Мякоть говядины или свинины измельчить через мясорубку, выложить ровным слоем на сковороду или противень и обжарить в горячей духовке. Затем еще раз пропустить через мясорубку, по вкусу посолить, поперчить и добавить рубленые крутые яйца.

Расстегаи приготовить из постного или сдобного дрожжевого теста. Размеры расстегаев – с десертную тарелку. Подготовленные пироги уложить на смазанный маслом противень свободно, чтобы они не слипались друг с другом. Дать подняться, аккуратно смазать поверхность взбитым яйцом и выпекать пироги в горячей духовке до готовности.

Поверхность вынутых из духовки расстегаев сразу же слегка смазать маслом и подать их горячими к бульону или как закуску.

## Расстегаи с мясом и яйцом

● 400 г муки, 3 ст. ложки масла, 25–30 г дрожжей, 3 яйца, 1¼ стакана молока, соль по вкусу.

*Для начинки:* 800 г мяса (мякоти), 3 ст. ложки маргарина, 5 сваренных вкрутую яиц, соль, перец черный молотый по вкусу.

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

Мясо нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку или порубить ножом. Измельченное мясо положить на сковороду, смазанную маргарином, немного потушить, затем порубить еще раз или пропустить через мясорубку, добавить к нему соль, перец, рубленые яйца.

# 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.