

повар и поваренок



# осетинские пироги, хачапури, самса

+ рецепты  
от пользователей  
сайта [www.koolinar.ru](http://www.koolinar.ru)



ЭКСМО

# Коллектив авторов Осетинские пироги, хачапури, самса

*Издательский текст*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=567205](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=567205)*

*Осетинские пироги, хачапури, самса: Эксмо; М.; 2011*

*ISBN 978-5-699-46365-7*

## **Аннотация**

Пироги – это самое уютное и домашнее блюдо. Рецептов немислимое количество по всему миру, но есть те, которые нравятся абсолютно каждому. Вместе с нашими читателями сайта [koolinag.ru](http://koolinag.ru) мы собрали самые любимые осетинские пироги, хачапури и самсу, чтобы вы могли порадовать своих родных и близких.

# Содержание

Основной рецепт теста для пирогов	5
Пирог с сыром и картошкой	9
Пирог с листьями свеклы и сыром	14
Конец ознакомительного фрагмента.	17

# Коллектив авторов

## Осетинские пироги, хачапури, самса



степень  
сложности



порции



вегетарианское  
блюдо

50 мин

время  
приготовления

450 ккал

калорийность  
блюда

# Основной рецепт теста для пирогов





***Опара:***

*1 ч. ложка сухих дрожжей*

*1 ч. ложка пшеничной муки*

*1 ч. ложка сахара*

*1 ч. ложка молока*

***Тесто:***

*600 г муки*

*250 мл кефира*

*150 мл молока*

*30 г сливочного масла*

*соль*

*3 ч*



### **Совет**

Тесто можно хранить  
несколько дней  
в холодильнике,  
и процесс выпекания  
пирогов займет  
не так много времени,  
так как вам нужно  
будет приготовить  
только начинку.

В небольшом стакане смешать все ингредиенты для опары, заполнив стакан на 80 %, поставить стакан в теплое ме-

сто и подождать, пока поднимется пена.

В отдельную большую миску всыпать муку, влить кефир, молоко, добавить растопленное сливочное масло (оно не должно быть горячим), соль и замесить тесто, оно не должно липнуть к стенкам посуды.

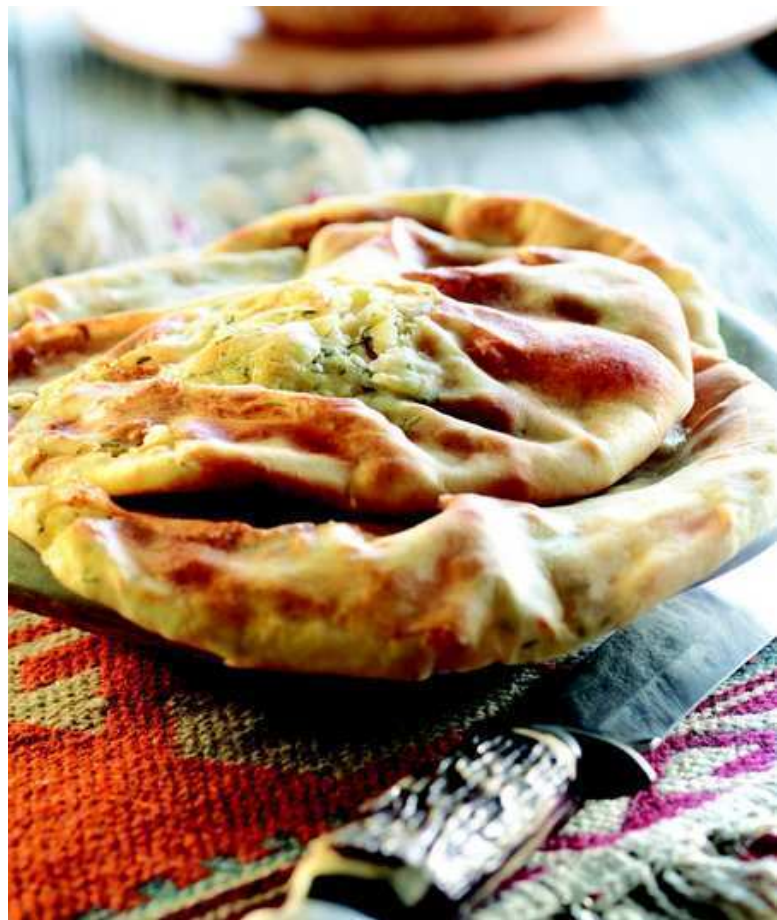
Готовое тесто накрыть целлофановой пленкой и оставить на 1–2 часа.

Тесто должно подняться, только тогда оно готово к выпечке.

Выпекать пироги: тесто разделить на 3 колобка, каждый из колобков раскатать в лепешку. На каждую лепешку выложить начинку и снова собрать в шар; размять эти шары в плоские диски, оставив в середине небольшую дырочку, чтобы выходил пар.

Духовку разогреть до 180 °С. Противень застелить листом пергамента, на него выложить один пирог. Выпекать каждый пирог 20 мин.

# **Пирог с сыром и картошкой**





*500–600 г теста*

*Начинка:*

*4–5 клубней картофеля*

*200 г сыра сулугуни*

*1 ст. ложка сметаны*

*50 мл молока*

*немного масла*

*укроп*

*соль*

*2 ч*



### **Совет**

В начинку для пирога с картошкой вместо сыра сулугуни лучше добавлять сыр «Гауда» или «Эдам».

Картофель отварить до готовности, слить воду и растолочь.

Сыр размять руками, добавить размятый сыр в картофель, добавить сметану, масло, молоко и зелень, посолить.

Тесто разделить на 3 колобка, каждый из колобков рас-

катать в лепешку. На каждую лепешку выложить начинку и снова собрать в шар; размять эти шары в плоские диски, оставив в середине небольшую дырочку, чтобы выходил пар.

Духовку разогреть до 180 °С. Противень застелить листом пергаменты, на него выложить один пирог. Выпекать каждый пирог 20 мин.

Готовые пироги смазать сливочным маслом и сложить один на другой.

# Пирог с листьями свеклы и сыром





*500–600 г теста*

*300 г листьев свеклы*

*200 г сыра сулугуни*

*1 пучок зеленого лука*

*1 пучок укропа*

*2 ст. ложки сметаны*

*соль*

*2 ч*



Листья свеклы и зелень вымыть, дать воде стечь. Сыр размять руками или вилкой. Подготовленные листья свеклы (без стеблей) мелко нарезать соломкой, добавить размятый сыр, мелко нарезанный зеленый лук, укроп, сметану и посолить. Если начинка получается слегка водянистой, можно добавить 2–3 ложки муки.

# 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.