

Русская кухня

Пирог – одно из немногих истинно национальных изделий русской кухни, чудом избежавших какого-нибудь иностранного влияния. Изделие праздничное. Не случайно этимология слова «пирог» восходит к древнерусскому «пир» (пиршество, праздник).



Мясной пирог с соленым огурцом.

1. Необходимо поставить опару: живые дрожжи растворить в теплом молоке. Добавляем соль, сахар, немножко муки. Накрываем сверху полотенцем, оставляем отдохнуть в теплоте 20 мин.
2. Перетираем маргарин с одним яйцом и 3 ст. муки.
3. В опару, по истечению 20 мин., добавляем смесь: маргарин + яйца + мука. Чтобы тесто было еще мягче – добавляем подсолнечное масло и немного муки. Хорошо вымешиваем тесто и оставляем на 2 часа, чтобы подошло.
4. Готовим начинку: шинкуем лук, обжариваем с фаршем. Солим, перчим, по желанию добавляем тмин и зелень. Режем огурчики (любым способом) и лук, на другой сковороде обжариваем огурцы с луком. Смешиваем все вместе.
5. Разделяем тесто на 3 части: большую, немного меньше и маленькую. Противень застилаем пергаментной бумагой. Большую часть раскатываем пластом, кладем на противень, равномерно распределяем начинку по периметру теста.
6. Раскатываем вторую часть, "застилаем" начинку сверху и зажимаем края. Оставляем пирог еще на 45 мин. под полотенцем.
7. Из остатка лепим украшения на свой вкус, либо можно просто сделать надрезы на пироге. Смазываем сверху яйцом, или можно сметаной. Разогреваем духовой шкаф до 200 - 220 ° и выпекаем 40 мин.
8. Свежеприготовленный шедевр кулинарии смазываем сливочным маслом. Очень вкусно получается, если подать со сметаной.

Тесто: 50г живых дрожжей; 250 мл молока; 125г маргарина; 3,5 ст. муки; 2шт. яйца; 1ч.л. сахара, 1ч.л. соли; 1ст.л. подсолнечного масла (обычного или оливкового).

Начинка: 400г мясного фарша (смешайте несколько вариантов на усмотрение); 3 шт. соленых огурцов; 2шт. репчатых луковиц; 2 ст. сметаны любой жирности; соль, перец, зелень, тмин по желанию.



Пресный пирог с яйцом (без дрожжей)

Очень вкусны пироги приготовленные из теста без добавления дрожжей. В качестве разрыхлителя, в этом случае, используются жиры, сметана, майонез.

Способ приготовления:

1. Сметану смешать с солью и маслом, тщательно взбить. Добавить муку и вымесить тесто. Вымешивать нужно как можно тщательнее, до степени однородности и мягкости. Придать тесту форму шара, обернуть пищевой пленкой и положить на полчаса в холодное место.
2. Вареные вкрутую яйца нарубить. Порезать лук и слегка потомить (не обжаривать) его на сливочном масле. Смешать яйца с луком, добавить соль и перчик молотый. Если зелёного лука у Вас нет, то его с успехом можно заменить репчатым. Вкус у пирога немного изменится, но от этого он ни на чуточку не станет хуже. В этом случае, порезанную луковицу нужно будет слегка обжарить.
3. Раскатать из охлаждённого теста круг. На одну его половину выложить остывшую начинку, накрыть другой половинкой и красиво защипнуть. Сделать ножом или вилкой дырочки на поверхности и смазать верхнюю часть взбитым сырым желтком. Выпекать 35-40 мин.

Тесто: 800 г муки, 200 г сметаны, 200 г - масла топленого или маргарина, 1 ч. л. соли.

Начинка: яйца - 6 шт., пучок свежего зеленого лука, 50 г сливочного масла, специи и соль - на вкус. Ещё одно сырое яйцо (для смазывания).



Курник

Из пресного сдобного теста раскатывают круглые лепешки диаметром примерно 25 см и толщиной около 0,5 см. На нее кладут выпеченный блинчик, на него — слой начинки из риса, закрывают блинчиком, кладут слой мякоти курицы, снова блинчики, слой обжаренных свежих грибов (зимой сваренных и нашинкованных сухих), закрывают блинчиком, наконец сверху кладут слой риса, все эти фарши укладывают горкой и обкладывают ее блинчиками. Затем раскатывают вторую лепешку пресного сдобного теста диаметром 35-40 см; делают 4 радиальных надреза и ею покрывают горку из фарша и блинчиков. Края верхней и нижней лепешек защипывают вокруг основания курника «елочкой». На поверхности курника защипывают грани по линиям радиальных надрезов. Курник смазывают яйцом, накладывают на него украшения, делают несколько проколов и выпекают при 200-210°C.

Первый фарш. Варят рассыпчатую рисовую кашу, добавляют рубленые вареные яйца, зелень петрушки, масло и перемешивают.

Рис 60 г, яйцо 1 шт., зелень 10 г, масло 20 г.

Второй фарш. Варят курицу, снимают мякоть, нарезают ее кусочками; муку прогревают с маслом; разводят бульоном, кипятят и этим соусом заливают курицу. Курица (мякоть) 450 г, масло 20 г, мука 5 г.

Третий фарш. Белые свежие грибы обжаривают на масле и заправляют таким же соусом, как и курицу. Если грибы сухие, то их варят, шинкуют, обжаривают и заправляют соусом грибным.

Грибы свежие 150 г или сухие 50 г, масло 10 г.

Для теста пресного сдобного: мука пшеничная 350 г, масло 90 г, яйцо 1 шт., сахар 15 г, соль 4 г, сода 3 г, сметана 30 г, вода или молоко 75 г.

Для блинчиков: мука 40 г, сахар 2 г, яйцо 10 г, молоко 100 г, соль 1 г, жир 2 г.

МОРДОВСКАЯ КУХНЯ



Пачалксеть (мордовские блины)

Замешиваем тесто на теплом молоке, добавляем сливочное масло, яйца, соль, сахар, дрожжи, муку. Тесто вымешиваем до густоты сметаны. Необходимо дать тесту подойти, настояться, поэтому лучше оставить его на ночь. Утром добавить в тесто 100 г теплой кипяченой воды, дать тесту еще раз подняться и выпекать.

ТАТАРСКАЯ КУХНЯ



Точекумэч

Замесить эластичное тесто, разделить на шарики, сформировать лепёшки, разместить на смазанном маслом противне, проколоть сверху вилкой в нескольких местах, выпекать минут 40.

Кефир 250 мл, масло сливочное 150 г, яйцо 1 шт., соль 1 ч.л., сахар 1 ст.л., сода, мука до мягкого теста.



Бэлеш

Первым делом необходимо замесить тесто. Смешиваем муку с солью, наливаем молоко - и замешиваем. Сформированное тесто оставляем минут на 40 в теплом месте. Мясную мякоть мелко рубим (кубиками стороной около 1 см). Лук тоже мелко нарезаем. Аналогично мелко нарезаем картофель. Смешиваем нашу начинку из мяса, лука и картофеля. Солим и перчим, хорошенько перемешиваем. Вновь принимаемся за тесто, которое уже постояло

40 минут. Отщипываем от него небольшой кусочек (размером с шарик для

гольфа), все остальное - раскатываем. Тонко раскатывать не надо. Ориентируйтесь по размеру вашей сковороды, в которой будете запекать - тесто должно быть примерно в полтора-два раза больше в диаметре, чем сковорода. На раскатанный пласт теста выкладываем нашу начинку. Сверху выкладываем небольшой пласт теста, раскатанный из оставленного нами шарика. Залепляем наш пирог, склеивая нижний пласт теста с верхней крышкой из теста. А теперь - небольшой секрет. Прямо в центре сформированного бэлеша сделаем небольшое отверстие, которое закроем кусочком теста. Весь бэлеш смазываем взбитым яйцом (будет красивее выглядеть) - и в духовку приблизительно на 45 минут при 180 градусах. За 5-7 минут до готовности в сделанное нами заранее отверстие вливаем немного горячей воды, бульона или теплого молока. Благодаря этому начинка бэлеша будет более сочной.

Подается бэлеш - крышку из теста срезают, бэлеш подают на большом блюде. Бэлеш не разрезают, как пирог - просто на порционные тарелочки выкладывается сначала часть начинки, а затем - кусочки теста.

Для начинки: баранина (мякоть) 400 г., лук 2 шт., картофеля 2-3 шт., мука 1 стакан, молоко 1 стакан, соль по вкусу, перец черный свежемолотый (по вкусу).



Бэлиш с черникой

Чернику перебрать, обмыть холодной водой и обсушить на дуршлаге. Разделить готовое дрожжевое тесто на две части: большую (примерно) и меньшую. Большую часть раскатать слоем толщиной 0,5 см и переложить на сковородку, смазанную сливочным маслом. Края слоя теста должны выходить за сковороду примерно на 1,5- 2 см. Аккуратно выложить на него ягоды, разровнять, облить небольшим количеством растопленного и охлажденного

масла и посыпать сахаром. Раскатать оставшуюся часть теста в форме круга, диаметром на 1,5-2 см меньше сковороды. Края нижнего слоя теста загнуть на верхний слой и защипнуть, так, чтобы шов был рельефным. Поставить изделие в теплое место. Когда пирог поднимается, смазать его взбитым яйцом и поставить в разогретую духовку или хорошо протопленную печь. Готовый бэлиш вынуть из печи и сразу смазать сливочным или топленом маслом.

1 кг дрожжевого теста, 600-800 г свежей черники, 200 г сахара, 100 г сливочного или топленого масла, 1 яйцо для смазывания



Яблочный пирог на скорую руку.

Вымытые яблоки очистить от кожицы, нарезать на четвертинки и удалить сердцевину с семечками. Четвертинки нашинковать поперек тонкими ломтиками примерно 5 мм толщиной и положить в подсоленную воду, чтобы они не потемнели.

В глубокую посуду выпустить яйца, добавить соль, сахар, растопленное и охлажденное сливочное или топленое масло и

взбить венчиком. Затем высыпать муку и все вымесить до получения однородной массы. Добавить нашинкованные яблоки и еще раз все перемешать. Полученную массу выложить на смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями сковородку, поддержать на плите 3-4 минуты, затем поставить в разогретую духовку или хорошо протопленную печь. Готовый пышный пирог обсыпать сахарной пудрой, нарезать квадратиками и подать к чаю.



Кыстыбый с пшенной кашей

Готовое пресное тесто разделить на куски по 75-80 г, раскатать из них тонкие круглые лепешки и выпечь, переворачивая, на раскаленной сухой сковородке до образования румяной корочки.

Готовые лепешки плотно завернуть в полотняную салфетку, чтобы они не остыли.

Начинить изделия: на одну половину лепешки положить пшенную кашу, согнуть лепешку

пополам и закрыть начинку второй половинкой.

Лепешки обязательно должны быть горячими, иначе они будут ломаться при сгибании.

Поверхность начиненных изделий смазать взбитым яйцом, положить и на смазанный сливочным маслом противень и поставить в духовку на 10-15 минут. Подавать в горячем виде, отдельно подать растопленное сливочное или топленое масло.

1 кг пресного теста, 800 г сладкой густой пшенной каши на молоке, 1-2 яйца для смазывания, соль по вкусу

ЧУВАШСКАЯ КУХНЯ



Хуплу (пирог со свиной и картофелем)

На раскатанное дрожжевое тесто кладут слоями начинку из сырой свинины, нарезанного мелкими кубиками картофеля, рубленого репчатого лука, продукты заправляют солью и перцем. Пирог защипывают, придавая форму полумесяца, и выпекают.

Мука 410 г., сахар 15 г., дрожжи 15 г., яйцо 2 шт., свинина 400 г., картофель 200 г., лук

репчатый 100 г., перец, соль.



Лепешки с чесноком

В теплой воде развести дрожжи, положить соль, сахар, влить растительное масло, всыпать просеянную муку и замесить не очень крутое тесто. Раскатать круглые лепешки толщиной в 1,5 см, дать на расстойку 40 мин. Посреди каждой лепешки сделать небольшое сквозное отверстие и поджарить на разогретой сковороде с

растительным маслом до румяной корочки, после чего довести лепешки до готовности в духовке. Чеснок потолочь с солью, развести кипяченой водой, процедить через марлю и полученным соусом смазать лепешки.

2 стакана пшеничной муки, 0, 5 стакана воды, 10 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка растительного масла (для теста), 0, 5 головки чеснока, 2 ст. ложки растительного масла для жаренья, соль.



Пирог рыбный

На раскатанное дрожжевое тесто кладут слоями промытый рис, репчатый лук и нарезанную свежую рыбу. Начинку солят, перчат, покрывают слоем теста, края защипывают. Испеченный пирог смазывают сливочным маслом.

Для теста: мука 460 г., сахар 20 г., дрожжи 15 г., жир 15 г., яйцо 2 шт., соль;

Для начинки: рис 50 г., рыба 400 г., лук

репчатый 40 г., перец, соль 5 г.



Пирог со щавелем

Перебранный и промытый щавель нарезают мелкой соломкой или рубят, заправляют маслом, сахаром, солью и припускают в собственном соку. С полученной начинкой формируют пирог полукруглой формы, смазывают его маслом и выпекают.

Для теста: мука 415 г., дрожжи 10 г., яйцо 2 шт., жир 10 г., соль 5 г.

Для начинки: щавель 850 г., сахар 100 г, масло 50 г, соль 6 г.



Пирожки с солеными огурцами

Дрожжевое тесто раскатывают в тонкие лепешки, на середину кладут начинку. Тесто защипывают, придавая изделиям форму полумесяца. Пирожки ставят на расстойку, через 10-15 мин смазывают яйцом и выпекают. Готовые пирожки смазывают маслом. Начинку готовят так: соленые огурцы, удалив семена, нарезают кубиками, жарят на сковороде до полуготовности, затем добавляют пассированный репчатый лук и доводят до готовности.

Для теста: мука 415 г., сахар 40 г., маргарин 45 г., яйца 1-2 шт., вода 110 г., соль 7 г.

Для начинки: огурцы соленые 450 г., лук репчатый 100 г., масло сливочное 75 г.