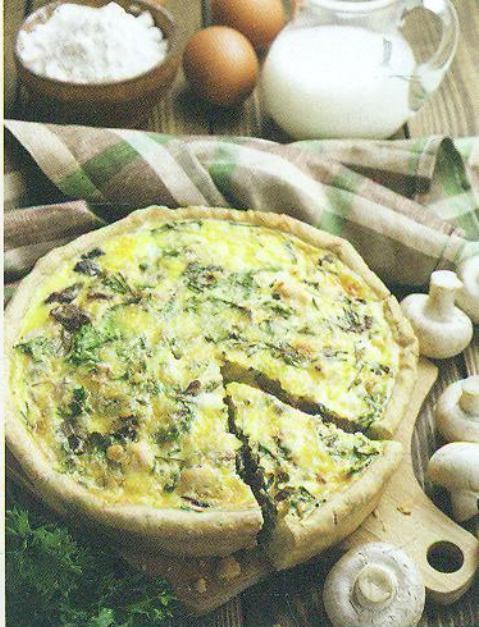


ПИРІГ ІЗ ЛІВЕРОМ

Легені яловичі – 1 шт.; яловичий фарш – 300 г;
масло вершкове – 20 г; цибуля ріпчаста – 1 шт.;
перець чорний мелений – 1 ч. ложка;
для тіста 1: пшеничне борошно – 1 склянка;
масло вершкове – 30 г;
вода – 50 мл; яйце – 1 шт.;
для тіста 2: пшеничне борошно – 3 склянки;
вода – 200 мл; сіль – за смаком.



Легені відварити і перекрутити на м'ясо-рубці. Цибулю подрібнити. Поєднати в одній ємності фарш, легені й цибулю. Додати за смаком сіль, перець. Ретельно перемішати начинку. Натерти на тертці охолоджене вершкове масло. З'єднати масло з борошном, додати воду і збите яйце. Замісити тісто 1 і розділити на дві рівні частини. Тонко розкачати пласти. Однією частиною вистелити дно і бортики форми для випічки. Замісити тісто 2, розрізати на шматки, тонко розкачати. На пласт основи викласти трохи начинки, накрити шматочком тіста 2. Змастити зверху маслом. Чергувати шари начинки і тіста, поки не закінчатся інгредієнти. Зверху накрити все шаром тіста 1, що залишилося. Випікати 1 годину при 180 °С.



ПИРІГ ІЗ КУРКОЮ І ГРИБАМИ

Куряча грудка – 600–700 г;
печериці – 400 г; цибуля ріпчаста – 1 шт.;
свіжа зелень – 1 пучок;
майонез – 2 ст. ложки;
для тіста: сметана – 450 г; яйця – 3 шт.;
борошно – 1 склянка;
розпушувач – 2 ч. ложки; сир – 150 г



Нарізати кубиками куряче філе. Додати майонез і спеції, перемішати і залишити мариноватися на 20 хвилин. Цибулю і шампінйони дрібно нарізати й обсмажити до зарум'янювання.

Замариноване філе обсмажити і змішати з цибулею і грибами. Додати до начинки нарізану зелень.

Приготувати тісто. З'єднати сметану і яйця. Збити суміш міксером. Додати борошно і розпушувач. Знову збити. Форму вистелити папером для випічки і вилити половину тіста. Потім викласти начинку і залити другою половиною тіста. Сир натерти, змішати з 2 ст. ложками зелені й посипати пиріг. Випікати пиріг при 180 °С 20–30 хвилин.



ЗАЛИВНИЙ ПИРІГ ЗІ СВИНИНОЮ І КАРТОПЛЕЮ

Свинина – 300-400 г;

картопля – 3-4 шт.;

яйця – 4 шт.;

майонез – 1 склянка;

борошно – 1 склянка;

розпушувач – 1-1,5 ч. ложки (0,5 пакетика);

сир твердих сортів – 100 г;

зелень, сіль, приправи – за смаком.



Готуються заливні пироги просто – робиться звичайне рідкувате тісто, яким заливляють начинку. Залишається тільки помістити форму в розігріту духовку або мултиварку і почекати 30-40 хвилин.



Нарізати кубиками свинину. Посолити, поперчити, додати улюблені приправи. Картоплю підготувати і теж нарізати кубиками. Посолити.

Форму змастити вершковим маслом або маргарином, злегка присипати манкою.

Збити яйця з дрібкою солі, додати майонез, збити. Всыпать борошно з розпушувачем, перемішати.

Трохи тіста вилити у форму. Викласти зверху нарізані м'ясо і картоплю, можна додати зелень. Залити все рештою тіста. Випікати при температурі 180 °С близько 1 години. Паличкою перевіряти м'ясо, тісто і картоплю (тісто має схопитися, м'ясо і картопля – стати м'якими). Потім натерти сир і посипати пиріг зверху. Дочекатися зарум'янювання скоринки. Вийняти пиріг із духовки і накрити фольгою до охолодження.





ВІВЧАРСЬКИЙ ПИРІГ

- Готове листкове тісто – 500 г;
- масло вершкове – 100 г;
- соус вустерський – 1 ч. ложка;
- сир чеддер – 120 г;
- горошок зелений – 130-150 г;
- молоко – 3 ст. ложки;
- яловичий фарш – 600 г;
- бульйон м'ясний – 0,5 склянки;
- чебрець (сушений) – 0,5 ч. ложки;
- картопля – 600 г;
- цибуля ріпчаста – 1 шт.;
- сіль, перець – за смаком.



Крупно нарізану картоплю посолити, зварити, потім розтовкти в пюре і збити, додавши 60 г вершкового масла і молоко. Цибулю тонко нашаткувати і пасерувати в 40 г масла. Викласти в сковороду з цибулею яловичий фарш, обсмажити, розбиваючи грудочки м'яса, що утворилися, виделкою, додати горошок, вустерський соус, чебрець, сіль і перець. Начинку перемішати, влити бульйон і томити на слабкому вогні, не накриваючи кришкою, близько 10 хвилин. Вогнетривку форму змастити маслом, викласти листкове тісто, на нього – рівним шаром м'ясну начинку, зверху розподілити картопляне пюре. Запікати в прогрітій до 200 ° духовці близько 20 хвилин. Дістати форму з духовки, посипати тертим сиром і запікати ще близько 10 хвилин.

ПИРІГ ІЗ КУРКОЮ

- Лаваш діаметром 25 см – 1 шт.;
- курятина – 650 г;
- сир чеддер – 230 г;
- кінза свіжа рубана – 0,5 склянки;
- перець гострий консервований – 0,3 склянки; яйця – 2 шт.;
- молоко – 1 склянка;
- борошно – 1 склянка;
- розпушувач – 1 ч. ложка;
- олія, сіль, перець – за смаком.



Вогнетривку форму діаметром 22 см змастити олією і викласти в неї лаваш, змастити його олією. Змішати смажену курятину без кісток, порвану на дрібні шматочки, дві третини тертого сиру, кінзу, гострий перець, сіль.

Викласти начинку на лаваш. Змішати яйця з молоком, борошном, розпушувачем і 0,5 ложкою солі. Залити цією сумішшю вміст форми і посипати зверху тертим сиром. Випікати 20 хвилин.

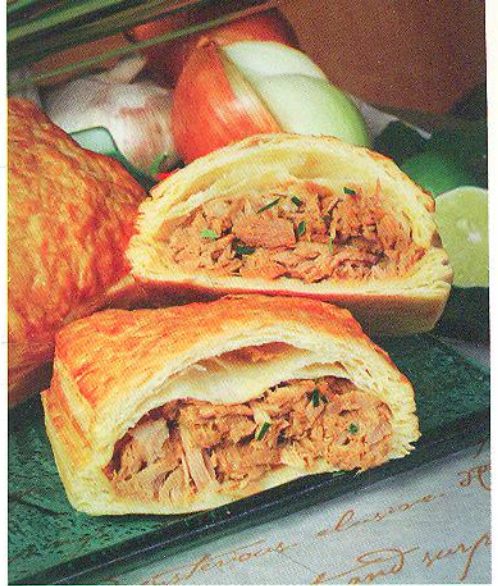
ДРІЖЖОВИЙ РУЛЕТ ІЗ КАПУСТОЮ

Для тіста: борошно пшеничне – 2 склянки;
молоко – 1 склянка; цукор – 2 ст. ложки;
маргарин – 100 г; яйця – 2 шт.;
сіль – 1 ч. ложка; дріжджі сухі – 10 г;
для начинки: капуста – 1 кг;
маргарин – 70 г;
яйця варені – 4 шт.; олія – 3 ст. ложки.



Розвести в молоці цукор і дріжджі, через півгодини додати сіль, борошно і замісити тісто. Ввести розтоплений маргарин і яйця. Поставити тісто в тепле місце на 1,5-2 години. За цей час його потрібно двічі обім'яти. Капусту нарізати квадратиками, опустити в окріп і варити 1-2 хвилини, відкинути на сито. Обсмажити капусту на маргарині, посолити. Коли охолоне, додати рубані яйця.

Тісто розкачати, на край викласти начинку. Згорнути рулет і защипнути краї. Укласти рулет швом униз на змащене деко зигзагом, трохи надрізати зверху і залишити для вистоювання. Випікати 35-40 хвилин при 220 °С. Готовий рулет змастити розтопленим маргарином.



ШВИДКИЙ М'ЯСНИЙ РУЛЕТ



Лаваш – 2 шт.;
яловичий фарш – 200 г;
свинячий фарш – 100 г;
цибуля ріпчаста – 1 шт.;
часник – 2 зубки;
яйце – 1 шт.;
масло вершкове – 50 г;
перець болгарський – 3 шт.;
спеції – за смаком.



Змішати обидва види фаршу, додати яйце, пропущений через прес часник і спеції.

Обсмажити нарізані півкільцями цибулю і перець на олії.

На листок лаваша намазати фарш, зверху викласти перець із цибулею, невеликі шматочки вершкового масла для соковитості.

Згорнути рулети, укутати їх фольгою.

Запікати хвилин 40-50 при 200 °С, потім відкрити поверхню фольги і дати рулетам підрум'янитися хвилин 10.

Нарізати після охолодження.