

Закусочные пироги и пирожки

Пирог с легкими и сердцем

Ингредиенты:

1 кг сдобного дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г жира, 500 г легких и сердца, 50 г репчатого лука, 100 г риса.

Способ приготовления:

Приготовление начинки: легкие и сердце отварить, пропустить через мясорубку (вместе с очищенными чесноком и луком). Добавить жир и поджарить.

Отдельно сварить рассыпчатый рис и смешать его с мясным фаршем.

Тесто поделить пополам и раскатать в два пласта. Первый выложить на противень, разложить на нем начинку и накрыть вторым пластом.

Выпекать пирог при температуре 200–210 °С до готовности.

Пирог мясной

Ингредиенты:

8 стаканов муки, 1 яйцо, 2 стакана молока (или сыворотки), 50 г дрожжей, 3 ст. ложки растительного масла (или маргарина).

Для начинки: 400 г мяса, 4 луковицы, соль, специи по вкусу, 1 яйцо для смазывания.

Способ приготовления:

Из 4 стаканов муки, дрожжей и 1 стакана молока замешать опару. Хорошенько вымесить ее и поставить

в теплое место для брожения. В готовую опару добавить остальные продукты и замесить тесто. Снова поставить его на 1,5–2 часа в теплое место — для дальнейшего брожения.

Мясо отварить в подсоленной воде со специями. Лук почистить, мелко порубить и обжарить в масле. Вареное мясо пропустить через мясорубку и обжарить вместе с луком. Добавить соль и специи.

Раскатать тесто в пласт, отделив небольшой кусочек (для украшения пирога). Основную массу теста выложить в смазанную сковороду (или противень) и уложить на него ровным слоем начинку. Из оставленного теста вырезать листочки и ромбики.

Можно сделать на пироге декоративную сетку. Для этого скатать из теста тонкие жгутики и уложить их на начинку крест-накрест. Края жгутиков закрепить. Дать пирогу время расстояться и смазать его яйцом.

Выпекать пирог в духовке при температуре 200–210 °С в течение 25–30 минут.

Пирог с печенью и гречневой кашей

Ингредиенты:

500 г муки, 2 стакана сливок, 60 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 2 яйца, 3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 0,5 стакана гречневой крупы, 350 г говяжьей печени, 2 луковицы, соль по вкусу, сливочное масло для обжаривания.

Для смазывания: 1 яйцо.

Способ приготовления:

Из половины порции муки, 1 стакана сливок и дрожжей замешать опару и поставить ее на 3–4 часа в теплое место для брожения.

В готовую опару подмешать оставшиеся продукты. Муку подсыпать небольшими порциями. Масло добавить в самом конце замеса. Тесто поставить на 1,5–2 часа в теплое место для дальнейшего брожения.

Сварить гречневую кашу из указанного в рецепте количества крупы.

Печень отварить в подсоленной воде. Затем охладить ее, пропустить через мясорубку и смешать с гречневой кашей.

Почищенный лук мелко порубить и обжарить до золотистого цвета в хорошо разогретом сливочном масле.

Выложить в сковороду с луком печеночную массу, посолить ее и в течение нескольких минут тушить все вместе с добавлением небольшого количества сливочного масла.

Готовое тесто разделить на две части. Из первой раскатать пласт и переложить его на смазанный маслом (или жиром) противень.

По краям теста сделать бортики и выложить начинку (ровным слоем). Затем раскатать второй пласт теста и закрыть им начинку. Края теста красиво защипать.

Дать пирогу расстояться и смазать его яйцом.

Выпекать изделие при температуре 210 °С в течение 25–30 минут.

Праздничный пирог с фаршем

Ингредиенты:

1 кг слоеного теста.

Для начинки: 500 г начинки из ливера.

Для смазывания: 1 яйцо.

Способ приготовления:

Отварить телячий ливер до готовности и мелко изрубить.

Распустить на сковороде сливочное масло. Положить в него очищенную и мелко порубленную луковицу.

Слегка поджарить ее, затем всыпать изрубленный ли-вер и опять поджарить, постоянно помешивая.

Тесто раскатать в пласт размером 25x30 см и выложить его на смоченный водой противень. На тесто выложить начинку. Соединить противоположные края теста и краси-во защипать их.

Смазать пирог яйцом. Из обрезков теста вырезать ор-намент или надпись, соответствующую торжеству, и укра-сить пирог. Поверхность еще раз смазать яйцом.

Выпекать пирог при температуре 200–210 °С в течение 30–40 минут.

Пирог со слоеной начинкой

Ингредиенты:

750–800 г готового дрожжевого теста из пшеничной муки, 1 кг отварного риса, 500–600 г филе баранины или говядины, 150 г репчатого лука, 7–8 яиц, 200 г сухофруктов (смесь изюма, кураги, чернослива), 300–350 г сливочного или топленого масла, 50 г сливочного масла для смазыва-ния сковороды, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Приготовить мясную начинку: филе баранины или го-вядины зачистить от пленок и сухожилий и пропустить через мясорубку.

Затем переложить мясной фарш на разогретую с мас-лом сковороду, добавить черный молотый перец и соль по вкусу. Во время жарки обязательно нужно помешивать фарш, чтобы он не подгорел.

Если начинка очень густая, можно добавить 2–3 ст. ложки бульона или воды. Соединить мясной фарш