

ПАСХАЛЬНЫЕ ПИРОГИ И КУЛИЧИ

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

№20



ISSN 1992-3783



9 771992 378002

11020



>

ЖДИТЕ В АПРЕЛЕ!

В этом номере вас ждут лучшие рецепты, присланные в редакцию нашими читателями и одобренные ими и их близкими.

Мы представляем вам более 200 рецептов различных блюд, среди них:

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№4
2011



РЕЦЕПТЫ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

- салаты «Фаберже», «Кувшинка», «Весна на пороге», «Мурлыка», «Киевский», «Басни Крылова»;

- закуски «По-американски», «Марья-искусница», «Подружки», «С перчинкой»;

- супы «Золотая хохлома», «С судачком», «Цвета радуги», «Весенний», «Жемчужный»;

- свинина с соевым соусом, с креветками, под овощным маринадом, жаркое с индийскими нотками, курица «Юбилейра», куриные окорочка «Для детишек», щучка «Гранатовый браслет», горбуша «Прелестница»;

- пирожки с весенней зеленью, торт «Пасхальный звон», «Людмила» и «Замор-

ский», печенье «Пасхальное»;

- десерты «Растишка», «Весна-красна», «Поют ручьи», «Элегия»;
- а также рецепты пасхальных блюд.

Специальщик
"Золотая коллекция рецептов"
№20, март 2011 г.
Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Денисов А.А.
Номер подписан в печать 16.12.2010,
по графику: 18.00, фактически: 18.00.
Дата выхода в свет: 19.03.2011.
Тираж: 38 600 экз.
Заказ №604.

Подписной индекс в каталоге
"Почта России": 16581.
Адрес редакции, издателя:
606036, Нижегородская обл.,
г.Дзержинск, а/я 1.
Адрес типографии: 606007,
Нижегородская обл., г. Дзержинск,
пр-т Чкалова, 47-А.
Вид печати - офсетная.

Газета зарегистрирована
Федеральной службой по
надзору за соблюдением
законодательства в сфере
массовых коммуникаций и
охране культурного
наследия.
Регистрационное
свидетельство ПИ № ФС 77-
34500 от 04 декабря 2008 г.
Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов
публикации. Все рекламируемые товары и услуги
подлежат обязательной сертификации. Ответственность
за содержание и достоверность рекламы несет
рекламодатель. Организации, деятельность которых
подлежит лицензированию, обязаны предоставить
лицензию. Ответственность за содержание объявлений и
последствия их публикаций несут размещающие их лица.
Цена свободная.



Баранова Татьяна, г. Воронеж

Баба «Тюлевая»

4 ст. муки,
10 яиц,
3 ст. сахара,
70 г свежих дрожжей,
2 ст. молока,
щепотка соли,
1 п. ванильного сахара.

Дрожжи растереть с 1 ст. л. сахара и щепоткой соли, залить теплым молоком и оставить на 30 мин.

Яйца с оставшимся сахаром и ванильным сахаром взбить на высокой скорости миксером до образования пышной пены. Влить в яичную массу поднявшуюся опару, перемешать.

Небольшими порциями, постоянно перемешивая, всыпать муку. Смазать маслом высокую цилиндрическую форму и заполнить на 1/3 тестом. Оставить в тепле, накрыв полотенцем, пока тесто не поднимется до края формы. Аккуратно, не встряхивая, поставить в разогретую до 180°C духовку и выпекать 45–50 мин. Испеченную бабу вынуть из формы и положить на бок на подушку, где оставить остывать.

Полностью остывшую бабу посыпать сахарной пудрой.

Совет: Если выпечка не вынимается из формы, надо на несколько минут обернуть форму мокрым полотенцем или поставить ее на кастрюлю с холодной водой.

Куликова Елена, г. Каспийск

Греческий пасхальный хлеб

Опара:

3 ст. л. сухих дрожжей,
3/4 ст. молока,
1/2 ст. муки,
1 ч. л. сахара,
щепотка соли.

Посыпка:

1 яйцо,
2 ст. л. молока,
семена кунжута.

Тесто:

1,5 кг муки,
2 ст. сахара,
8 яиц,
1,5 ст. молока,
300 г сливочного масла,
1/2 ст. измельченного миндаля,
1 п. ванильного сахара.

Для опары: растворить в теплом молоке дрожжи, добавить муку, сахар и соль, перемешать и оставить в тепле, накрыв пленкой, на 30 мин.

Взбить яйца с сахаром, добавить молоко, ванильный сахар, миндаль, растопленное сливочное масло и просеянную муку, замесить эластичное тесто.

Вымешивать не менее 20 мин., пока тесто не начнет пузыриться и не станет однородным.

Положить тесто в смазанную маслом кастрюлю и оставить в тепле, накрыв полотенцем.

Когда тесто увеличится в объеме вдвое, обмять его и снова дать подняться.

Совет: Тесто подойдет быстрее, если в него воткнуть несколько палочек трубчатых макарон.

Узнать, испеклось ли тесто, можно, воткнув в него деревянную палочку: если она будет сухой, значит, изделие готово.



Вымесить тесто еще раз и разделить на 6 частей.

Каждую часть раскатать в жгут и свить 3 косы из двух жгутов.

Каждую косичку свернуть в круг и уложить на застеленный пергаментом противень так, чтобы все три булки соединялись в центре в одной точке.

В процессе выпекания они соединятся в единое изделие.

Накрыть полотенцем и оставить на противне для расстойки на 30–40 мин.

Смазать взбитым с молоком яйцом, обильно обсыпать кунжутом и поставить на 10 мин. в духовку, разогретую до 220°C, после чего снизить температуру до 200°C и выпекать еще 30–40 мин. По желанию можно в центр каждой булки поместить крашеное яйцо.

Кудрявцева Елена, г. Киев

Неаполетанский пасхальный пирог

Мука пшеничная

(2 ст. + 3 ст. л. муки),
3/4 ст. сахара,
1 ч. л. разрыхлителя,
1 ч. л. соли,
180 г сливочного масла,
3 яйца,
4 желтка,
1 ст. л. кукурузного крахмала,
1,5 ст. молока,
1 ч. л. ванилина,
500 г жирного творога,
1 ст. л. цедры апельсина,
2 ст. л. лимонных цукатов,
1/4 ч. л. корицы.

Муку просеять с разрыхлителем и щепоткой соли.

Добавить 1/4 ст. сахара, 120 г охлажденно-го и нарезанного кусочками сливочного масла.

Растирать, пока смесь не будет напоминать хлебные крошки. Вбить 2 яйца, перемешать.

Вымешивать тесто не менее 7 мин. Разделить на 2 части, завернуть каждую в пленку и поставить в холодильник на 1 ч.

Для крема: растереть 2 желтка с 1/2 оставшегося сахара.

Взбивая, добавить крахмал и 3 ст. л. муки. Не прекращая взбивать, влить горячее молоко.

Постоянно помешивая, довести смесь до кипения, готовить 1 мин.

Снять с огня, добавить ванильный сахар и оставшееся сливочное масло. Накрыть и дать остыть.

Творог взбить миксером с оставшимся сахаром.

Продолжая взбивать, добавить остывший



крем и оставшиеся 2 желтка. Добавить цедру, цукаты, корицу.

Раскатать одну часть теста в круг диаметром на 5–6 см больше, чем диаметр формы. Выложить тесто в смазанную маслом форму, закрыв дно и бортики, и поставить в холодильник на 10 мин.

Ложкой выложить на охлажденное тесто начинку.

Раскатать вторую часть теста в круг чуть большего диаметра, чем размер формы. Выложить его на лист пергамента, слегка смазать яйцом и разрезать на 10 полосок шириной 2,5 см.

Разложить полоски «решеткой» на поверхность пирога и защищать края. Смазать яйцом.

Печь пирог при 180°C 1 ч. 30 мин. Через 50 мин. накрыть сверху листом фольги. Дать готовому пирогу немного остыть в форме, затем вынуть из духовки.

Дать остыть до комнатной температуры, потом переставить в холодильник на 2 ч.

Кузьмина Галина, г. Киев

«Итальянский» пасхальный хлеб

600 г муки,
1 ч. л. соли,
1 белок,
4 ч. л. сухих дрожжей,
2,5 ст. л. сахара,
1 ст. теплой воды,
1/2 ч. л. молотой корицы,
8 желтков,
1/2 ст. сладкого белого вина,
цедра 1/2 лимона,
100 г сливочного сыра,
250 г сливочного масла.

Растворить дрожжи и 1 ч. л. сахара в 1 ст. теплой воды. Оставить в теплом месте на 10 мин.

Титова Маргарита, г. Донецк

Пасхальный рыбный пирог

500 г филе трески или хека,
2 ст. л. муки,
1 кг картофеля,
3 ст. молока,
4 ст. л. сливочного масла,
2 ст. л. рубленой зелени петрушки,
100 г тертого сыра,
1 ч. л. молотой паприки.

Рыбу выложить в жаропрочную посуду, залить молоком, посыпать солью и перцем.

Поместить в духовку, нагретую до 190°C, на 15 мин. Молоко процедить.

Готовую рыбу разобрать на кусочки. Картофель нарезать на четвертинки, отварить до готовности и размять толкушкой.

Добавить половину сливочного масла и

Смесь должна запениться. Добавить 100 г муки и вымесить крутое тесто. Накрывать и оставить подниматься на 1 ч. Тесто должно увеличиться в объеме вдвое.

Просеять оставшуюся муку с солью и корицей. Положить оставшийся сахар, измельченную лимонную цедру, желтки и вино. Перемешать, добавить закваску.

Вымешивать тесто, пока оно не станет гладким и однородным. Накрывать и оставить на 1 час. Затем тесто обмять и оставить еще на 1 ч. Добавить в тесто сливочный сыр и размягченное сливочное масло. Еще раз вымесить 5 мин. Выложить тесто в форму для выпечки, накрыть и оставить еще на 2 ч.

Разогреть духовку до 200°C. Тесто смазать белком. Поставить в духовку и выпекать 15 мин. Уменьшить температуру духовки до 180°C и выпекать еще 45 мин.

немного молока, чтобы получилось не очень густое пюре.

В сковороде растопить оставшееся сливочное масло и, помешивая, всыпать муку.

Прогреть 2–3 мин., не прекращая помешивать.

Влить тонкой струйкой столько молока, чтобы еще через 3–4 мин. получился густой соус.

Петрушку и сыр всыпать в молочный соус, добавить по вкусу соль и перец.

Выложить рыбу в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, залить соусом.

Сверху выложить пюре, посыпать сыром и паприкой. Запекать в духовке при 180°C 25 мин., до образования золотистой корочки.

Подавать с зеленым горошком.

Совет: Чтобы блюдо не пригорало, под противень нужно поставить сковородку с водой или положить асбестовый лист.

Гусева Галина, г. Минск

Пирог со шпинатом и яйцом

1 ст. л. сметаны,
1/2 ч. л. разрыхлителя.

Тесто:
100 г сливочного масла,
5 желтков,
1,5 ст. муки,
1/2 ст. холодной воды,
соль.

Начинка:
800 г шпината,
8 яиц,
200 г сыра,
100 г творога,
4 ст. л. тертого твердого сыра,
соль, перец.

Взбить сливочное масло до пышной массы. Продолжая взбивать, ввести желтки.

Добавить сметану и просеянную с солью и разрыхлителем муку, влить воду.

Быстро вымесить тесто.

Накрыть его пленкой и поставить на 30 мин. в холодильник.

У шпината отрезать жесткие черенки, листья нарезать полосками. Сложить в дуршлаг.

Вскипятить воду, подсолить. Опустить дуршлаг со шпинатом в кипящую воду и припустить 2 мин. Дать стечь воде.

Сыр натереть на крупной терке и добавить к шпинату вместе с творогом, тщательно перемешать.

Посолить и поперчить по вкусу.

Тесто вынуть из холодильника.

Отрезать кусок величиной с ладонь и убрать его в морозильную камеру.

Из другого кусочка теста раскатать полоску шириной 3 см и длиной по диаметру формы.



Остальное тесто скатать в шар, положить его в смазанную сливочным маслом форму и руками, начиная с центра шара, равномерно распределить все тесто по форме.

Толщина пласта должна быть примерно 0,3–0,5 см. На нижнем пласте сделать частые проколы ножом или вилкой.

Яйца сварить и очистить от скорлупы.

Положить в форму с тестом так, чтобы они были на равном расстоянии друг от друга.

Выложить на яйца начинку из шпината.

Разровнять поверхность пирога.

Завернуть внутрь верхний край пирога.

Аккуратно положить по кругу раскатанную полоску теста.

Вынуть замороженный кусок теста, натереть его на пирог на крупной терке, закрывая всю начинку.

Присыпать пирог тертым пармезаном и выпекать при 180°C 45–50 мин.

Ильина Ольга, г. Урюпинск

Украинский пасхальный пирог

2 ст. л. холодной воды,
1 ст. л. сахарной пудры,
3 яйца,
120 г муки,
50 г сливочного масла,
1 ст. л. сахара,
25 г молотого миндаля.

Начинка:

120 г сливочного масла,
3/4 ст. сахара,
1 ст. л. муки,
400 г творога,
70 г вяленой вишни.

Муку просеять, затем растереть с маслом до образования крошек, добавить сахар и молотый миндаль. Влить воду. Замесить тесто, переложить его на присыпанную мукой поверхность и вымешивать 30–40 сек.

Гущина Анна, г. Белово

Пирог из грецких орехов

1 ст. муки,
1 ст. л. крахмала,
3/4 ст. сахара,
150 г сливочного масла,
3 яйца,
1 ст. грецких орехов (ядра),
3/4 ст. изюма,
2 ст. л. коньяка или ликера.

Изюм промыть и пропитать коньяком или ликером. Масло с сахаром растереть в миске деревянной лопаточкой и, постепенно взбивая, добавить желтки. Затем массу перемешать с изюмом и орехами, добавить просеянную муку, крахмал, крепко взбитые белки и все слегка перемешать. Густо смазать маслом и посыпать мукой форму

Скатать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 30 мин. Разогреть духовку до 200°C. Тесто раскатать в круг, выложить в невысокую форму для выпечки, края подрезать. Тесто проколоть в нескольких местах вилкой. Положить сверху лист пергамента, насыпать сухую фасоль. Поставить форму в духовку, выпекать 12 мин. Вынуть форму из духовки, фасоль удалить, дать основе пирога остыть. Температуру духовки уменьшить до 150°C.

Для начинки: масло взбить с сахаром, добавить 1 яйцо и муку, перемешать. Творог растереть, добавить оставшиеся яйца и перемешать. Соединить обе массы и тщательно перемешать. Переложить начинку в форму поверх основы. Вишню промыть, добавить в пирог. Вернуть форму с пирогом в духовку и выпекать 1 ч. 15 мин. Затем выключить духовку и открыть дверцу. Дать пирогу остыть прямо в духовке. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.



или противень с высокими краями, положить тесто и выпекать 25–35 мин. при 180–200°C.

Ковалева Татьяна, г. Володарск

Баба «Ванильная»

100 г изюма,
1 ст. л. сахарной пудры,
3/4 ст. муки,
20 г дрожжей,
1/3 ст. молока,
4 желтка,
4 ст. л. сахара,
150 г сливочного масла,
ванильный сахар,
1 ст. л. коньяка,
цедра 1/2 лимона.

Изюм вымыть, обсушить и обвалить в муке. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить растопленное сливочное масло, сахар, ванильный сахар, влить коньяк. Перемешать, добавить цедру и желтки. Еще раз перемешать, всыпать муку и взбить. Когда тесто начнет пузыриться и будет отставать от стенок, добавить изюм.

Форму смазать маслом и посыпать сухарями. Наполнить форму тестом до



половины объема и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется до края формы, поместить форму в духовку и выпекать при 180°C 45–60 мин.

Дать остыть, извлечь «бабу», после охлаждения посыпать сахарной пудрой.

Карпенко Галина, г. Самара

Пасхальный пирог

500 г муки-крупчатки,
30 г дрожжей,
1 ст. теплого молока,
2 яйца,
3 ст. л. сахара,
1/2 ч. л. соли,
по щепотке тертого мускатного ореха
и молотого душистого перца,
цедра 1/2 лимона,
120 г размягченного масла,
50 г мелко нарезанных лимонных
цукатов,
1 желток.

Муку просеять и сделать посредине лунку. Добавить туда дрожжи и замесить опару с небольшим количеством сахара, молока и муки. Накрывать чистым полотенцем и поставить на 15 мин. подходить. Добавить промытый изюм, размягченное масло, мускатный орех, душистый перец и лимонные цукаты. Замесить дрожжевое тесто. Накрывать и поставить на 30 мин. подходить. На посыпанной мукой доске из подошедшего теста сформовать 4 одинаковых пирога, которые уложить в форму вплотную друг к другу. Дать им 15 мин. еще раз подойти. Смазать пироги взбитым желтком и поставить на 30–40 мин. в духовку.

Выпеченный пирог остудить и подать с маслом.

Соловьева Екатерина, г. Нижний Новгород

Рулет «Пасхальный цветок»

Тесто:

1 ст. молока,
2 яйца,
2 ст. л. растительного масла,
50 г + 2 ст. л. (для смазывания теста)
сливочного масла,
3/4 ст. сахара,
соль,

4-5 ст. муки,
40 г дрожжей.

Начинка:

70 г изюма,
30 г цукатов,
1/4 ст. сахара,
1 ч. л. ванилина,
1 ч. л. корицы.

Апельсиновая глазурь:

2 ст. л. сахарной пудры,
1-2 ч. л. апельсинового сока.

Приготовить сдобное опарное дрожжевое тесто. Изюм вымыть и обсушить.

Цукаты нарезать (если они слишком крупные). Сливочное масло растопить и охладить.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и смазать сливочным маслом.

Равномерно распределить на тесте изюм, цукаты, посыпать сахаром, ванильным сахаром, корицей, свернуть в рулет.

Аккуратно перенести его на смазанный маслом противень, свернуть в кольцо.

Края рулета слегка смазать белком, соединить и хорошо защипать.

При помощи ножиц сделать с внешней стороны надрезы по всей окружности кольца и поставить в теплое место для расстойки на 20 мин.

Затем кольцо, стараясь не смять его,



аккуратно смазать взбитым желтком или яйцом.

Выпекать при 190-200°C в духовке 20-25 мин.

Если верх рулета будет сильно румяниться, прикрыть сверху фольгой или увлажненной бумагой и продолжать печь.

Готовый рулет вынуть из духовки, сразу завернуть в чистое полотенце и оставить на 10-15 мин. «отдохнуть», чтобы корочка выпечки размягчилась.

Для глазури: в просеянную сахарную пудру постепенно, небольшими порциями, добавлять апельсиновый сок и тщательно растирать до получения однородной, не слишком жидкой массы.

Глазурь переложить в небольшой целлофановый пакетик, отрезать маленький уголок и нанести глазурь на еще теплый рулет. Сразу посыпать поверх глазури изюмом, орехами или цукатами и дать глазури застыть.

Комарова Любовь, г. Нижнекамск

Пасхальная плетеная корзинка

1 кг муки-крупчатки,
40 г дрожжей,
3 ст. л. сахара,
0,5 л теплого молока,
50 г сливочного масла,
2 яйца,
1 ч. л. соли,
цедра 1 лимона,
3 желтка,
200 г сахарной пудры.

Два противня смазать маслом. Замесить дрожжевое тесто из перечисленных ингредиентов любым способом. Подошедшее тесто разделить на 26 равных частей. 20 из них скатать в валики длиной 35 см, из которых сплетем решетку. Форму диаметром 17 см смазать по внешней

стороне маслом, обернуть миску решеткой из теста, лишнее тесто по ободу миски обрезать. Две части теста скатать в тонкий валик длиной 40 см. Сложить вдвое, скрутить спиралью, смазать желтком, нажатием соединить концы и тем самым изготовить основание «корзинки». Из двух следующих скатать валики для приготовления ручки, оплести ими согнутую полуovalом проволоку. Впоследствии воткнуть ее концы в «корзинку». Из оставшихся частей теста скатать 3 валика, сплести косу и свернуть ее в кольцо по ободу «корзинки». Концы смазать желтком и нажатием скрепить друг с другом. Смазать «корзинку» взбитым желтком и печь при 220°C 45 мин. Через 15 мин. после начала выпечки накрыть корзинку пергаментной бумагой. Остальные детали корзинки тоже смазать желтком и печь 25 мин.

Сахарную пудру с водой растереть в густую помаду и ею слепить отдельные части «корзинки» друг с другом. Воткнуть в «корзинку» концы ручки.

Стрелкова Лариса, Сухой Лог

Ореховый пирог с медом

1,25 ст. сахара,
600 г муки,
4 ст. л. меда,
2 яйца,
3 ст. л. сливочного масла,
1 ч. л. соды,
1 ст. л. какао,
1 ч. л. корицы,
несколько гвоздичек,
2,5 ст. молока,
1 ст. грецких орехов.

Соединить и хорошо размешать все ингредиенты, кроме орехов. В конце добавить 1 ст. нарезанных ореховых ядер. Еще раз размешать тесто и вылить его в смазанную маслом и подпыленную мукой форму.



Выпекать при 180°C. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Андреева Алла, г. Новгород

Цветной кулич

5 яиц,
1 ст. молока,
100 г сливочного масла,
25 г дрожжей,
1 кг муки,
1/2 ст. облепихового сока,
несколько ложек теплой воды,
1/4 ч. л. соли.

Муку просеять. Взбить яйца до однородной массы. Слегка подогреть молоко. Растопить сливочное масло. Соединить перечисленные компоненты и вымесить тесто. Добавить разведенные в небольшом количестве теплой воды дрожжи и 500 г муки. Замесить тесто и дать ему подняться (примерно 30 мин.). Добавить облепиховый сок, вторую часть муки, соль. Перемешать все и снова дать подняться. Заполнить тестом приготовленные теплые формы для выпечки до половины объема.



Снова дать тесту подняться. Как только тесто поднимется вровень с краями - поставить форму в разогретую духовку. Выпекать при 200°C.

Мясникова Татьяна, г. Ставрополь

Праздничный пирог с черникой

3 ст. муки,
30-40 г дрожжей,
1/2 ст. сахара,
3 яйца,
2 ст. теплого молока,
2 ст. л. топленого молока,
соль.

Начинка:

2 ст. черники (или любые замороженные ягоды),
1/2 ст. сметаны,
1/2 ст. сахара,
белки 2 яиц.

теплой воде дрожжи, теплое молоко, яйца, топленое молоко, положите соль, хорошо вымешайте тесто и поставьте в теплое место на 2-3 ч.

Для начинки: 2 ст. ягод, 1/2 ст. сметаны, 1/2 ст. сахара и белки перемешайте и взбейте венчиком до однообразной пышной массы. Тесто, разровняв, выложите в форму или глубокую сковороду, сверху ровным слоем выложите черничный "наряд" и посадите пирог в духовку. Подготовьте из взбитого белка «снег». Для этого возьмите 1-2 белка и взбейте венчиком. Через 3-5 мин. всыпьте 2-3 ч. л. сахара, влейте 1-2 капли лимонного сока и продолжайте взбивать еще 5 мин. Готовый пирог выньте из печи, накройте «снегом» и опять поставьте на 2-3 мин. в печь. Остывший пирог выложите на блюдо, сверху украсьте ягодами из варенья, цукатами, посыпьте крошкой шоколада, положите дольки апельсина.

Высыпьте муку горкой, сделайте углубление и вливайте в него: разведенные в

Рецепт прислала Бурова Алла, г. Витебск, р. Беларусь



• 2,5 ст. муки,
• 200 г сливочного масла,
• 3 яйца,
• 1 ст. сахара,
• 4-5 яблок.

1 ч. 45 мин.

«Пирог «Боярская шапка»

• Порубить масло с мукой. Желтки растереть с 1/3 ст. сахара (можно взбить). Соединить с мучной смесью, замесить быстро тесто. Тесто скатать в шар, отделить от него кусочек размером с грецкий орех, который положить в морозилку. Форму смазать растительным маслом и посыпать мукой, выложить тесто, оформить бортики. Яблоко очистить, натереть на терке и равномерно распределить по тесту. Белки взбить с 2/3 ст. сахара до густой пены и выложить на яблоки, разровнять. Из холодильника вынуть кусочек теста и натереть его на терке на белок. Печь около 30 мин. в горячей духовке до светло-коричневой корочки.

Рецепт прислала Русакова Галина, г. Миасс



• 4 яйца,
• 2 ст. муки,
• 100 г сливочного масла,
• 100 г сметаны,
• 500 г сухого творога,
• 3 ст. сахара,
• 1 кг яблок,
• соль,
• 1/2 ч. л. соды,
• 1/2 ч. л. корицы.

1 ч. 35 мин.

Творожно-яблочный пирог

• Растереть 3 желтка с 1/2 ст. сахара, добавить размягченное сливочное масло, сметану, соль, соду и 2 ст. муки, замешать тесто (тесто не должно липнуть к рукам) и положить в холодильник.
• Для начинки: яблоки очистить от кожуры и семечек, нарезать полукруглыми дольками. Творог растереть с 1/3 ст. сахара и 1 желтком. Раскатать тесто до толщины 1-2 см, выложить на лист, сверху выложить творог, на творог - яблоки и посыпать корицей. Поставить пирог в духовку на средний огонь на 30-40 мин. Взбить 4 белка с 2 ст. сахара. Почти готовый пирог вынуть, залить взбитым беже и поставить опять в духовку до легкой румяности безе.

Рецепт прислала **Абрамова Марина, г. Нижний Новгород**



- 200 г белого хлеба,
- 3/4 ст. молока,
- 3 яйца,
- 1/2 ст. сахара,
- 2 ст. л. сливочного масла,
- 1/4 ст. изюма,
- 1 ст. л. панировочных сухарей,
- цедра лимона,
- соль,
- 1/2 ст. варенья,
- сахарная пудра.



1 ч. 15 мин.

Пирог с вареньем

• Хлеб нарезать ломтиками и замочить в молоке. После набухания размешать, чтобы не было комков, добавить растертые с сахаром желтки, растопленное сливочное масло, измельченную цедру, изюм. Массу посолить, вымешать и ввести взбитые в пышную пену белки. Выложить массу, переслаивая вареньем, в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Верхним слоем должна быть хлебная масса. Сверху посыпать молотыми сухарями и выпекать 25-30 мин. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

12

Рецепт прислала **Торопова Людмила, г. Астрахань**



- 6 спелых бананов,
- 3 ломтика черствого хлеба,
- 1 ст. молока,
- 1 ст. белого вина,
- 2 ст. л. сахара,
- вода.



1 ч. 10 мин.

Шарлотка с бананами

• Растолочь в ступке 6 бананов и добавить 3 ломтика мякоти черствого хлеба, замоченных в 1 ст. молока. Хорошо размешать смесь и добавить по одному 6 яиц. Снова взбить смесь и разбавить ее 1 ст. белого вина. В форме, в которой будет выпекаться шарлотка, приготовить карамель из 2 ст. л. сахара и нескольких капель воды. Выложить смесь на карамель и выпекать в умеренно нагретой духовке 35 мин. Охладить изделие и опрокинуть его на блюдо. По желанию залить его ванильным, шоколадным или другим соусом.

Рецепт прислала **Трофимова Виктория, г. Краснодар**



- 200 г ржаного хлеба,
- 3 ст. л. сливочного масла,
- 1/2 ст. сметаны,
- 2 яйца,
- 1/2 ст. сахара,
- 1 ст. л. какао-порошка,
- 1 ст. л. молотых сухарей,
- сахарная пудра.



1 ч.

Пирог «Шоколадный»

• Хлеб освободить от корок, натереть на терке, соединить с растопленным маслом. Добавить сметану, растертые с сахаром желтки, какао и тщательно растереть. Ввести взбитые в пену белки. Полученную массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Выпекать в духовке 30-35 мин. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Рецепт прислала **Апостолова Зинаида, г. Павлово**



- 250 г сметаны,
- 250 г майонеза,
- 2 яйца,
- 2 ст. муки,
- 1 ч. л. соды.



50 мин.

Пирог вкусный и простой

• Тесто не солить. У вас получится не жидкое, но и не такое тесто, чтобы раскатывать. Накладывать его надо ложкой. В этот пирог идет любая несладкая начинка. Но особенно он хорош с тунцом в масле. Из перечисленных продуктов замесить тесто. Дно посуды смазать. Выложить одну часть теста, затем - начинка, вторая часть теста. Поставить в духовку при 200°C на 30-40 мин., это будет первый слой. Второй слой - лук, мелко нарезанный и немного помятый. Все посыпать тертым сыром и запечь до расплавления сыра. Сразу подать, посыпав зеленью.

13

Рецепт прислала Горностаева Ольга, г. Новосибирск

- 5 ст. муки,
- 4 ч. л. сухих дрожжей,
- 100 г сахара,
- 180 г сливочного масла,
- 1 ст. молока,
- 4 яйца,
- сухой орегано,
- 1,5 ч. л. соли.



Бриушь «Пирог-коса»

•Для опары: дрожжи высыпав в миску, добавляем пару щепоток сахара и теплой воды, чтобы слегка покрылись дрожжи, и оставляем на 15 мин. Яйца взбиваем с сахаром, выливаем их в углубление, сделанное в муке, добавляем немного теплого молока, опару из дрожжей, соль, масло, оставшееся молоко. Вымешиваем и оставляем подходить на час. Когда тесто увеличится в 2 раза, вымесить, разделить на 5 частей, раскатать их в жгуты, сплести в косу, смазать желтком, посыпать орегано, и печь при 180-200°C до готовности.

14

Рецепт прислала Панфилова Римма, г. Анапа

- 2 луковичцы,
- 150 г ветчины,
- 150 г слоеного теста,
- 1 ст. л. рома,
- 1 яйцо,
- 1 ст. л. сливочного масла,
- 100 г сметаны,
- соль, перец.



Пирог «Вкуснейший»

•Нарежьте лук кольцами, а ветчину - полосками и обжарьте отдельно на сливочном масле. Смешайте яйца со сметаной, влейте ром, посолите, поперчите и добавьте лук.
•Нагрейте духовку до 200°C. Форму смажьте маслом или маргарином. Сложите слоеное тесто пластинами одна на другую и раскатайте до диаметра 30 см. Переложите его в форму, сверху положите массу из лука. Посыпьте полосками ветчины и выпекайте в духовке 25 мин. Готовый пирог посыпьте тмином и тимьяном.

Рецепт прислала Белозерова Светлана, г. Рыбинск

- 200 г белого хлеба,
- 3/4 ст. молока,
- 2 ст. л. сливочного масла,
- 1/3 ст. сахара,
- 2 яйца,
- цедра 1/2 лимона,
- 1 ст. л. панировочных сухарей.



Коробейник лимонный

•Хлеб натереть на терке, залить горячим молоком и оставить на час для набухания. Растереть масло с сахаром, желтками, тертой лимонной цедрой и смешать с хлебной массой. Ввести взбитые белки и выложить массу в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Выпечь при 180-200°C. Готовый каравай посыпать сахарной пудрой.

Рецепт прислала Калинина Галина, г. Миасс

- 200 г белого хлеба,
- 1 ст. молока,
- 2 яйца,
- 2 ст. л. сливочного масла,
- 1/2 ст. л. панировочных сухарей,
- 2 ст. л. сахарной пудры.



Коробейник «Яичный»

•Хлеб натереть на терке, залить горячим молоком и оставить на час для набухания. Затем размешать, добавить желтки, растертые с сахаром, размягченное сливочное масло и взбитые в пышную пену белки. Осторожно перемешать и быстро выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Выпечь при 200-220°C 35-40 мин. Готовый каравай посыпать сахарной пудрой.



- 4 л. заварного крема,
- 2 ст. молока,
- 1 ст. л. какао,
- 6 ст. л. муки,
- 500 г сметаны,
- 500 г сахара,
- 400 г грецких орехов.



1 ч. 25 мин.

Пирог «День и ночь»

- 1 корж: 2 п. заварного крема, 1 ст. молока, 3 ст. л. муки - смешать, добавить 1/2 ч. л. гашеной соды и выпекать 30-40 мин. (Ставить не в горячую духовку!)
- 2 корж: то же, что и в 1 + 1 ст. л. какао и выпекать 30-40 мин.
- Для начинки: сметану с сахаром взбить до густой массы, добавить молотые или мелкие грецкие орехи, поставить в холодильник для сгущения на 30 мин. Готовые 2 коржа разрезать пополам, получилось 2 светлых коржа и 2 темных. Кладя темный корж на светлый, промазать их начинкой, сверху пирог посыпать сахарной пудрой.

16



- 1 кг муки,
- 6 яиц,
- 300 г сливочного масла,
- 100 г дрожжей,
- 1 ч. л. соли,
- 100 г сахара,
- 1 апельсин,
- цедра 1 лимона,
- 1/2 ст. молока.



2 ч. 45 мин.

«Солнечный кулич»

• Разведите дрожжи в молоке и добавьте к ним половину муки. Дайте опаре постоять в теплом месте около часа. Потом добавьте в нее яйца, масло, соль и сахар. Вымесите тесто и добавьте натертый на терке апельсин, цедру лимона, соль и сахар. Положите готовое тесто в смазанные формы и дайте немного подойти. Смажьте яйцом верхушки куличиков и выпекайте при средней температуре.



- 1 ст. молока,
- 1/4 п. сырых дрожжей,
- 200 г масла или маргарина,
- 3 ст. муки,
- соль на кончике ножа,
- 1 кг шербета.



2 ч. 30 мин.

Пирог со шербетом

• Теплым молоком залить дрожжи, размешать и дать им слегка подойти. Размягчить масло, добавить муку и дрожжи и замесить тесто, которое затем разделить на 3 равные части, и поставить в холодильник на 2-3 ч. По истечении времени тесто раскатать. Натереть шербет на крупной терке и щедро посыпать им пласт теста. Наколоть вилкой, обмазать яйцом и поставить в духовку. При желании в начинку можно добавить любые орехи, изюм, корицу.



- 1,5 кг муки,
- 300 г тыквы,
- 1 л молока,
- 1/2 г масла сливочного,
- 3 яйца (можно и без них),
- 1 ст. сахара,
- 50 г дрожжей,
- соль,
- 1/2 ч. л. ванилина.



2 ч. 30 мин.

Кулич «Тыквенный»

• Тыкву вымыть, очистить, нарезать мелкими кусочками, пересыпать сахаром и дать выстояться до появления сока. После чего отварить в этом же соке на медленном огне до готовности.

• Всю массу протереть сквозь сито, добавить муку, молоко, масло, яйца, сахар, соль и распушенные в небольшом количестве молока дрожжи. Замесить тесто, постоянно вмешивая небольшими порциями муку и ванилин, и дать ему подойти. Приготовленные формы заполнить тестом до половины объема, дать ему подняться доверху и выпекать при 180°С.

Рецепт прислала Астахова Юлия, г. Выборг

- 1,5 ст. сметаны,
- 1,5 ст. молока,
- 3 яйца,
- 1/3 ч. л. соды, гашенной уксусом,
- мука,
- 1 б. рыбных консервов в масле.



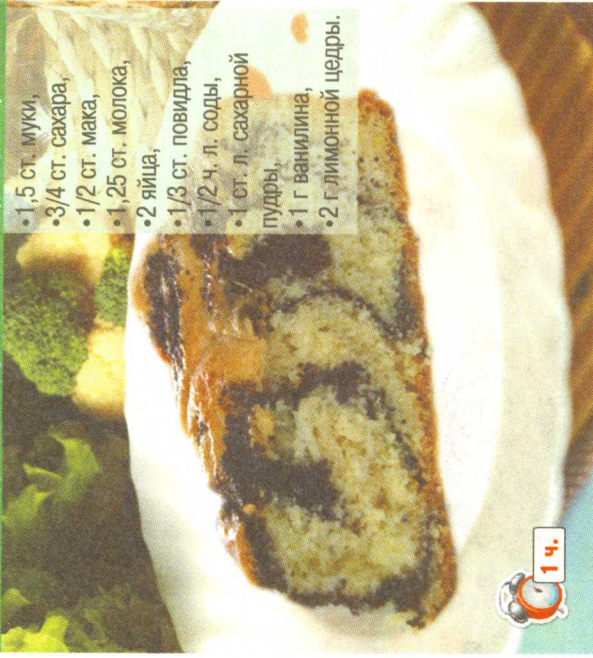
Рыбный пирог из консервов

- Из сметаны, молока, яиц, соды и муки приготовить тесто консистенции сметаны.
- Масло с консервы вылить в тесто и вымешать. Глубокую сковороду нагреть и смазать. Выложить в нее половину теста, рыбу, лук, нарезанный по желанию, сверху положить оставшуюся часть теста. Выпекать в духовке до готовности 30-40 мин.

18

Рецепт прислала Бузина Наталья, г. Липецк

- 1,5 ст. муки,
- 3/4 ст. сахара,
- 1/2 ст. мака,
- 1,25 ст. молока,
- 2 яйца,
- 1/3 ст. повидла,
- 1/2 ч. л. соды,
- 1 ст. л. сахарной пудры,
- 1 г ванилина,
- 2 г лимонной цедры.



Маковник

- В глубокой кастрюле перемешать сахар, мак, лимонную цедру, ванилин. Затем добавить яйца, молоко, муку, смешанную с содой, и замесить тесто.
- Заполнить им смазанную маслом и обсыпанную мукой форму слоем 2-2,5 см и выпечь.
- Когда маковник остынет, разрезать его на 2 пласта, смазать повидлом и посыпать верх сахарной пудрой.

Рецепт прислала Малюгина Дана, г. Москва

- Тесто:
- 70 г маргарина,
 - 3 ст. л. сметаны,
 - 1 ст. муки.
- Начинка:
- 4 большие луковицы,
 - 1-2 ст. л. муки.
- Обсыпка:
- 2 яйца,
 - 2 ст. л. сметаны,
 - 50-100 г тертого твердого сыра,
 - растительное масло.



Лукковый пирог «Для чайников»

- Для начинки: лук нарежьте полукольцами и обжарьте в масле до золотистой корочки, когда будет почти готов - посыпьте мукой. Снимите его с огня и остудите.
- Для теста: смешайте ингредиенты, замешайте колобок. Раскатывать его не нужно.
- Для крема: взбейте вилкой яйца со сметаной.
- Для обсыпки: натрите сыр на терке.
- Смажьте форму кусочком маргарина, выложите тонким слоем тесто, на него - начинку, смажьте кремом и посыпьте обсыпкой. Поставьте в духовку при 200°C на 35-40 мин. до румяной корочки.

Рецепт прислала Грошева Евгения, г. Северодвинск

- 1/3 п. свежих дрожжей,
- 1 ст. молока,
- 1 яйцо,
- 1/4 ст. растительного масла,
- сахар,
- соль,
- мука,
- капуста.



Быстрый пирог с капустой

- Дрожжи залить теплой водой, добавить 1 ч. л. сахара, поставить в теплое место. Когда опара подойдет, смешать с молоком, яйцом, растительным маслом. Добавить соль и сахар по вкусу. Муки всыпать, чтобы получилось тесто, по консистенции напоминающее тесто для оладий. Поставить в теплое место. Обжарить капусту. Половину готового теста вылить на сковороду, смазанную маслом. Сверху положить капусту. Залить оставшимся тестом. Запечь в духовке.

Рецепт прислала Малькова Ольга, г. Козельск, Калужская обл.



Тесто:

- 1 кг картофеля,
- 1-2 ст. л. муки,
- 1 яйцо,
- соль,
- сода.

Фарш:

- 1 ст. фасоли,
- 2 луковицы,
- 4-5 зубчиков чеснока,
- соль,
- перец черный молотый,
- сливочное масло,
- сметана,
- сливки.

Картофельный пирог с фасолью

Фасоль отварить. Картофель натереть на мелкой терке. Сцедить воду, массу отжать. Добавить муку, яйцо, на кончике ножа соду, посолить по вкусу. Перемешать. Сваренную фасоль хорошо размять. Лук спассеровать в масле, смешать с фасолью, добавить растертый чеснок. Из картофельного теста сформовать пирог, в середину положить начинку. Выпекать на противне, смазанном маслом, до румяной корочки. Готовый пирог полить пассерованным луком, накрыть крышкой и поставить на 5-10 мин. в негорячую духовку. Подать горячим, со сметаной или сливками.

20

Рецепт прислала Абанни Олеся, г. Курск



Тесто:

- 3 ст. муки,
 - 1 ст. молока,
 - 25 г дрожжей,
 - 3 яйца,
 - 1/2 ст. растопленного масла,
 - соль.
- Начинка:
- 2 ст. л. изюма,
 - 1/2 ст. сахара,
 - 200 г чернослива.

Пирог «Праздник Пасхи»

• Дрожжи развести в молоке, добавить растертые с сахаром яйца, растопленное масло, соль, муку, хорошо вымешать и поставить в теплое место. Когда подойдет, раскатать тонким слоем, выложить на противень, дать подойти и испечь. Готовый пирог покрыть густой, как повидло, массой, состоящей из изюма, смешанного с сахаром, и распаренного и измельченного чернослива. Снова поставить в духовку на 15 мин.

Рецепт прислала Ерофеева Елена, г. Владимир



• 100 г слив. масла,

- 1,5 ст. муки,
- 1/2 ст. сахара,
- сода на кончике ножа.

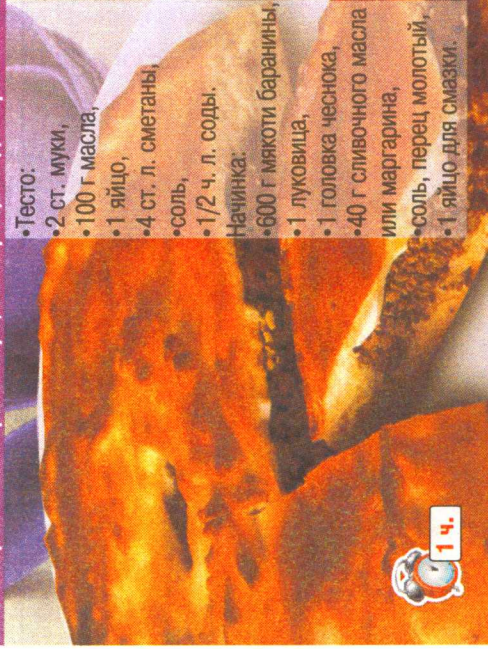
Начинка:

- 2 яйца
- мелкорубленый бекон,
- 1,5 ст. л. твердого сыра.

Пирог «Весенний праздник»

• Масло натереть на крупной терке, добавить муку, соду, сахар. Все перемешать и разделить на 2 части.
• Для начинки: нарезать мелко бекон кубиками, смешать с измельченными яйцами и добавить сыр, натертый на терке. Выложить на противень первый слой теста (оно должно быть рассыпчатым), сверху (посередине) выложить начинку так, чтобы кусочки мяса располагались друг к другу не так близко (не слиплись), и самый верхний слой- вторая часть теста. Выпекать при 200°C 30-40 мин.

Рецепт прислала Марина Вера, г. Ковров, Владимирская обл.



Тесто:

- 2 ст. муки,
- 100 г масла,
- 1 яйцо,
- 4 ст. л. сметаны,
- соль,
- 1/2 ч. л. соды.

Начинка:

- 600 г мякоти баранины,
- 1 луковица,
- 1 головка чеснока,
- 40 г сливочного масла или маргарина,
- соль, перец молотый,
- 1 яйцо для смазки.

Пирог с мясом и чесноком

• Муку перемешать с содой и просеять. Сметану, яйцо, сахар и соль перемешать до растворения соли и сахара. Предварительно размятое масло или маргарин взбить, постепенно добавив смесь сметаны с яйцами, затем муку и быстро замесить тесто. Мясо вместе с поджаренным луком, перцем, растертым чесноком пропустить 2 раза через мясорубку, посолить по вкусу, 2/3 теста раскатать в пласт толщиной 1,5-2 см и положить на смазанный маслом противень. Из остатков теста раскатать другой пласт, которым покрыть начинку. Перед выпечкой пирог смазать яйцом, сделать несколько проколов и выпекать 30-40 мин. при 180-200°C.

21

Рецепт прислала Сажина Альбина, г. Дубна, Московская обл.



- 3 ст. муки,
- 4 яйца,
- 1,5 ст. сахара,
- 100 г сливочного масла (маргарина),
- 0,5 ст. сметаны,
- 1 ст. рубленых орехов,
- 1,5 ст. джема или густого варенья,
- 1/4 ч. л. соли,
- 1/4 ч. л. соды,
- сахарная пудра для обсыпки.

1 ч. 30 мин.

Пирог «Трехслойный»

• Яйца взбить с сахаром до полного его растворения. Добавить сметану, размягченное масло, соль, орехи, затем смешанную с содой муку, быстро замесить тесто, поставить его в холодильник на полчаса. Потом разделить на 3 части, каждую раскатать в круглую лепешку толщиной 5 мм. Одну лепешку положить в круглую форму, смазанную маслом, покрыть лепешку ровным слоем джема, поверх джема - 2 лепешку, опять джем, потом - 3 лепешку. Края лепешек аккуратно зашипнуть, чтобы джем не вытек. Поверхность пирога украсить фигурками из теста и смазать яйцом. Печь при 210-220°C. После охлаждения пирог посыпать сахарной пудрой.

22

Рецепт прислала Ольховская Ольга, г. Ефремов, Тульская обл.



- 500 г брынзы, (сыра «Фета»),
- 1/2 ст. растит. масла,
- 1/2 ст. газированной воды,
- 4 яйца,
- 3 листа армянского лаваша,
- 1-2 зубчика чеснока,
- зелень.

40 мин.

Гebаница

• Смешать брынзу, яйца, растит. масло и газированную воду, добавить чеснок и рубленую зелень.

• Уложить все слоями в форму для запекания, прослаивая лавашом.

• Верхний слой - начинка. Выпекать в духовке 20-30 мин.

• Сверху должна получиться корочка, как на омлете. Подать горячим.

Щукина Тамара, г. Тула

Пирог с изюмом и орехами

1 кг муки,
300 г грецких орехов,
2 ст. изюма без косточек,
1,5 ст. топленого масла,
2 ст. сахара,
1/2 ст. густого сахарного сиропа,
2 ст. воды,
соль.

Из муки, соли и воды замесить тесто. На сковороду положить 2 ст. л. топленого масла и, как только оно разогреется, всыпать промытый изюм и тушить до тех пор, пока он не разбухнет. Затем снять с огня, добавить толченые или пропущенные через мясорубку

грецкие орехи, сахар и хорошо перемешать. Готовое тесто разделить на 4 равных куса и каждый из них тонко раскатать. Один из полученных пластов положить на противень, посыпать мукой, хорошо смазать топленным маслом, на него положить слой орехово-изюмной начинки, затем положить следующий пласт, начинку и т. д.

Покрывать последним пластом. Затем защипать края, сверху намазать желтком, предварительно взбитым с водой или молоком, сделать ножом на тесте неглубокие надрезы ромбиками и печь.

Когда пирог испечется, углубить надрезы, залить пирог густым сахарным сиропом и снова поставить в духовку на минуту (иначе пирог затвердеет).

Для сиропа: 1/2 ст. горячей воды смешать с 1/2 ст. сахара.

Дьячкова Галина, г. Черкесск

Пирог «Звездная полночь»

200 г муки,
170 г сахара,
170 г маргарина,
50 г молочного шоколада,
3-4 яйца,
1/2 п. разрыхлителя,
2 ст. л. какао,
1 п. ванилина.
Подливка:
150 мл 10% сливок,
50 г молочного шоколада,
1 яйцо,
немного сахара.

Замесить тесто: сахар перемешать с яйцами, муку с разрыхлителем и какао, добавить маргарин, посеченный молочный шоколад, ваниль. Тесто вылить в форму и печь при 180°C 20-25 мин.

Для подливки: в кастрюле нагреть сливки,



добавить шоколад, дать ему раствориться, добавить сахар и яйцо.

При подаче кусочки пирога полить подливкой.

Кусочки шоколада в пироге не расходятся, и выглядят как звездочки.

23

Лаврентьева Нина, г. Туринск

Песочный пирог с тыквенно-яблочной начинкой

Тесто:

100 г сливочного масла,
1 желток,
2 ст. л. сахара,
1 ч. л. разрыхлителя,
1,5 ст. муки,
1 ст. л. сметаны,
1/2 ч. л. ванилина.

Начинка:

400 г тыквы,
2 яблока,
100 г сливочного масла,
3 ст. л. сахара,
1/2 ч. л. корицы.

Для смазывания:

1 белок,
1 ст. л. сахара.

Размягченное масло порубить ножом с просеянной мукой и сахаром до получения

крошки. Добавить в тесто разрыхлитель и перемешать. Затем добавить желток, сметану, ванильный сахар и замесить тесто.

Тесто завернуть в пакет и положить в холодильник на 30-40 мин. Готовое тесто разделить на две неравные части. Большую часть теста выложить в смазанную маслом форму. Выложить тыквенно-яблочную начинку. Меньшую часть теста раскатать, разрезать на полоски, перекрутить полоски спиральками и покрыть пирог получившимися полосками. Смазать пирог взбитым с сахаром белком. Выпекать пирог при 180°C 20-30 мин.

Для начинки: тыкву очистить от кожуры и от семечек и натереть на крупной терке или нарезать тонкими ломтиками. Яблоки натереть на крупной терке или нарезать тонкими ломтиками. Сливочное масло выложить в сковороду, добавить сахар и, периодически помешивая, прогреть на слабом огне 3-5 мин. Выложить на сковородку тыкву и, помешивая, тушить 10-15 мин. Затем добавить к тыкве яблоки и тушить еще 5 мин. Выключить огонь, добавить корицу и аккуратно перемешать начинку. Охладить.

Авдеева Юлия, г. Ярцево

Морковный пирог

1-2 ст. тертой моркови,
2 ст. простокваши,
2 ст. л. сливочного масла,
3 яйца,
2 ст. сахара,
мука,
2 ч. л. (без верха) соды,
молотая гвоздика или
корица по вкусу.

Все ингредиенты соединить, добавить муку, вымесить тесто консистенции густой сметаны. Выпекать в духовке, проверяя готовность деревянной шпажкой.



Хилова Дарья, г. Уфа

Кулич «Пасхальный»

0,5 л молока,
11 г сухих дрожжей,
1 кг муки,
6 яиц,
200 г сливочного масла,
1-1,5 ст. сахара,
1 ст. изюма,
1 ч. л. ванильного сахара
Глазурь:
2 белка,
1/2 ст. сахара.

Молоко немного подогреть, растворить в нем дрожжи и 2 ст. л. сахара, добавить 3 ст. муки, хорошо размешать, поставить в теплое место, накрыть полотенцем и дать постоять, пока опара не увеличится вдвое. Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром и ванильным сахаром. Белки взбить с щепоткой соли в пену. В

подошедшую опару добавить желтки, перемешать. Следом добавить размягченное масло, перемешать. Добавить белки, перемешать. Добавить оставшуюся муку, замесить тесто и поставить в теплое место. Хорошо вымесить, оно не должно быть крутым и не должно прилипать к рукам, дать тесту хорошо подняться. Изюм замочить в теплой воде на 10-15 мин., затем воду слить. В подошедшее тесто добавить изюм, перемешать и снова поставить тесто в теплое место подниматься. Форму смазать маслом, выложить тесто на 1/3 высоты формы. Накрыть пленкой или полотенцем. Дать тесту еще раз подняться. Поставить в разогретую до 200°C духовку, выпекать до готовности.

Для глазури: белки взбить со щепоткой соли в пену. Добавить сахар, взбивать до устойчивых пиков.

Готовые горячие куличи смазать глазурью и посыпать кондитерской посыпкой, украсить цукатами.

Улиткина Нина, г. Тюмень

Куриный пирог

Тесто:

120 г маргарина,
1/2 ст. сметаны,
1/2 ст. воды,
сода на кончике ножа,
соль на кончике ножа,
1 ст. л. сахара.

Начинка:

300 г филе курицы,
горсть риса,
1 луковица,
1 морковь,
2 зубчика чеснока,
специи,
сливочное масло.

Для теста: маргарин порубить с мукой, добавить остальные компоненты, замесить

крутое тесто. Разделить на 2 части и положить в холодильник.

Для начинки: мясо нарезать мелко, посолить, поперчить и обжарить на растительном масле. Рис отварить. Лук, морковь обжарить. Все перемешать, добавить любые специи и чеснок.

При необходимости посолить и поперчить. В форму выложить одну часть теста, оставить края, чтобы загнуть. Затем выложить начинку.

Чтобы пирог не был сухим, можно добавить сливочного масла (несколько маленьких кусочков). Сверху накрыть второй частью теста. Края защепить, в центре вырезать небольшой кружочек. Выпекать при 200°C до золотистого цвета.

Остатки начинки можно использовать как салат, добавив майонез и свежую зелень.

Евдокимова Любовь, г. Нижнекамск

Кулебяка с кашей, луком и грибами

Тесто:

2 ст. муки,
1 ст. л. растительного масла,
30 г дрожжей,
1 ч. л. сахара.

Начинка:

2 ст. гречневой крупы,
6 белых сухих грибов,
2 луковицы,
2 ст. л. растительного масла.

Дрожжи развести в стакане теплой воды. 1 ст. муки соединить с разведенными дрожжами, постоянно размешивая в них муку до состояния густой сметаны. Оставить подходить в теплом месте. Когда опара подойдет, добавить в нее 1 ст. л. растительного масла, и хорошо вымесить до отставания теста от стенок кастрюли. Поставить тесто в теплое место. От подошедшего теста отрезать

немного для украшения кулебяки, остальную часть теста раскатать, положить в середину фарш, защипать края теста над ним, придав кулебяке овальную форму. Смазать противень маслом и, взяв полотенце с 2 сторон около кулебяки, быстро перевернуть ее на противень. От такого приема кулебяка получится гладкая. Тесто, оставленное для украшения кулебяки, раскатать на тонкие полосы шириной 1-1,5 см и выложить ими кулебяку поперек на расстоянии 2 см друг от друга. Поставить кулебяку в теплое место, прикрыв ее чистым полотенцем, и дать ей еще немного подойти.

Смазав кулебяку яйцом, поставить в духовку и выпекать при 200°C до готовности.

Для начинки: грибы замочить в холодной воде, затем отварить до готовности.

Сварить гречневую кашу, остудить и смешать с поджаренным рубленым луком и рублеными сваренными грибами. Влить 2 ст. л. растительного масла, посолить по вкусу.

Такую кулебяку можно готовить с капустой и яйцом.

Кабанова Нина, г. Жердевка

Пирог «Луковник»

Тесто:

800 г муки,
30 г дрожжей,
2 ст. воды.

Начинка:

8 луковиц,
3/4 ст. растительного масла,
щепотка соли.

Из муки, воды, дрожжей и соли замесить дрожжевое тесто, дать ему подойти.

Раскатать самые тонкие лепешки, испечь, переслоить мелкорубленым и обжаренным на растительном масле луком, запечь в духовке.

Вершинина Любовь, г. Чебоксары

Пирог с солеными грибами

Тесто:

1-1,2 кг муки,
50 г дрожжей,
2 ст. теплой воды,
1 ст. растительного масла,
соль.

Начинка:

1-1,3 кг соленых грибов,
5-6 луковиц,
1 ст. растительного масла,
соль, перец.

Замесить постное дрожжевое тесто и, прикрыв салфеткой, поставить в теплое место для брожения.

Для начинки: соленые грибы (если очень солены, слегка промыть водой, отжать) порубить или нарезать лапшой, хорошо обжарить на растительном масле. Отдельно обжарить нашинкованный лук. Грибы и лук соединить, сильно приправить перцем, при необходимости и солью. Начинка должна быть острой и иметь



хорошо выраженный вкус и аромат грибов, лука и перца. Тесто раскатать, завернуть в него грибную начинку, поверхность наколоть вилкой, чтобы при выпечке выходил пар, и смазать поверхность пирога крепким чаем, затем испечь до готовности при 200°C. После выпечки пирог смазать растительным маслом, чтобы корочка была нежнее.

Савчук Антонина, г. Днепропетровск

Кулич с облепиховым соком

5 яиц,

2 ст. молока,
1 ст. сахара,
100 г сливочного масла,
1/2 ст. облепихового сока,
50 г дрожжей,
1 ч. л. соли,
3-4 ст. муки.

Яйца, молоко и размягченное сливочное масло смешать, добавить сахар и тщательно

растереть массу.

Добавить разведенные в небольшом количестве теплого молока дрожжи, 3-4 ст. муки, замесить тесто и поставить в теплое место.

Когда оно поднимется, ввести облепиховый сок и муку, сколько потребуется для придания тесту нужной консистенции, тщательно перемешать и снова дать подняться.

Затем наполнить тестом смазанные формы до половины их объема, поставить в теплое место и, когда тесто поднимется до верха формы, выпечь в духовке кулич.



Морозова Лада, г. Уфа

Пирог «Грибное чудо»

Тесто:

1,2 кг муки,
2 ст. теплой воды,
1 ст. растительного масла,
50 г дрожжей,
1 ч. л. соли.

Начинка:

500 г гречневой крупы-ядрицы,
50 г сушеных грибов,
3 луковицы,
соль,
100 г растительного масла.

Для смазки пирога:

до выпечки - 2 ст. л. крепкого чая,
после выпечки -
2 ст. л. растительного масла.

Дрожжи растворить в 1/2 ст. теплой воды. Замесить дрожжевое постное тесто, прикрыть салфеткой, поставить в теплое место для брожения, дважды сделать обминку.

Разделить тесто на две части. Раскатать пласт толщиной 1 см, перенести на скалке на смазанный маслом противень, расправить тесто, наколоть вилкой, положить ровным слоем начинку из гречневой каши с грибами.

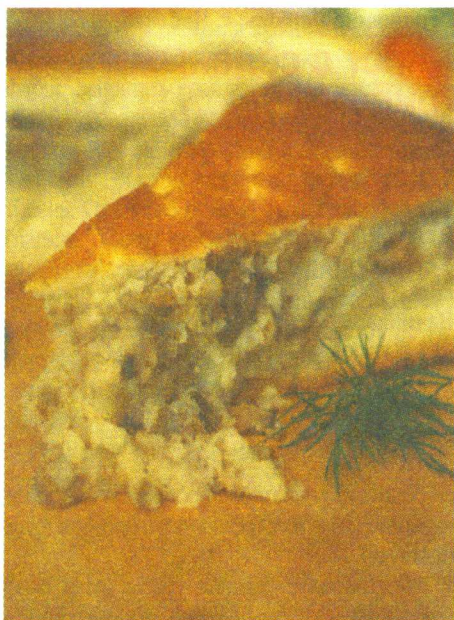
Для начинки: гречневую крупу подсушить на сковороде, всыпать в глиняный горшочек, залить крутым кипятком, закрыть крышкой, поставить в горячую духовку и испечь рассыпчатую кашу.

Сухие грибы замочить на 2-4 ч. в холодной воде, отварить до готовности в той же воде.

Отваренные грибы откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, нарезать лапшой или порубить, обжарить на растительном масле.

Отдельно обжарить мелко нарезанный репчатый лук.

Соединить гречневую кашу, грибы, лук, посолить, добавить для сочности процеженный



грибной бульон и завернуть начинку в пирог.

«Крышку» для пирога следует раскатать потоньше, примерно 0,7-0,8 см, на скалке перенести, развернуть, разгладить руками, аккуратно защипить шов, подогнуть его вниз. Наколоть вилкой, чтобы при выпечке выходил пар, и смазать с помощью кисточки крепким чаем.

Выпекать пирог до готовности при 180°C.

После выпечки пирог смазать растительным маслом, разрезать на порции, положить на красивое блюдо и горячим подать.

Едят его с кислыми щами, грибным бульоном, чаем.

Совет: Соду и ваниль в тесто лучше недосыпать, чем пересыпать.

Если в тесте не хватает соли, то лучше добавить ее растворенной в небольшом количестве воды или молока, после чего тесто надо тщательно прмесить.

Трухина Анна, г. Калуга

Пирог грибной «Помещичий»

Тесто:

2,5 ст. муки,
30-40 г дрожжей,
1/2 ст. воды,
200 г масла или маргарина,
1 яйцо,
1 ст. л. сахара,
2 ст. л. 10% сливок,
50 г водки.

Начинка:

400 г зеленого лука,
100 г укропа,
5 яиц,
100 г 10% сливок,
грибы белые или шампиньоны,
перец, соль.

Из муки, дрожжей и воды замесить опару. Когда опара подойдет, добавить растопленное масло, яйцо, сахар, сливки и водку, хорошо вымесить и поставить в теплое место для подъема. Из яиц и сливок приготовить яичницу и измельчить ее. Грибы нарезать ломтиками и обжарить. Мелко нарезанный зеленый лук истолочь с крупной солью, добавить рубленый укроп, подготовленную яичницу и грибы. Массу по вкусу посолить, поперчить, влить оставшиеся сливки и тщательно перемешать. Подошедшее тесто раскатать в пласт по величине противня, оставив часть теста на оформление верха пирога. Выложить на него еще теплую начинку, оформить поверхность сеткой из оставшегося теста. В окошки сетки по желанию можно уложить ядра жареного соленого миндаля. Защепить красивым швом края пирога и смазать поверхность взбитым яйцом. Выпекать пирог в горячей духовке до готовности. Переложить его на блюдо и подать горячим или слегка остывшим.

Савчук Антонина, г. Днепропетровск

Пирог «Медовый»

250 г меда,
1/2 ст. ст. воды,
1 ст. растительного масла,
1 ст. орехов,
1 ст. изюма,
2-3 ст. л. цукатов,
1 ч. л. какао,
1 ч. л. корицы,
4-5 шт. гвоздичек,
мука,
1 ч. л. соды.

К меду добавить воду, растительное масло, измельченные орехи, изюм, цукаты, какао, корицу, гвоздику, истолченную в ступке, соду и муку, чтобы получилось некрутое тесто. Раскатать его до 2 см, положить на смазанный маслом противень. Запекать в умеренно



горячей духовке около 1 ч. На стол подавать остывшим, покрыв его белой глазурью или посыпав сахарной пудрой.

Гунина Ирина, г. Бор

Кулич «Сливочный»

2 ст. 20% сливок,
1 ст. молока,
50 г дрожжей,
10 яиц,
4 ст. сахара,
мука.

Горячие молоко и сливки размешать с 2 ст. муки и дать остыть до температуры парного молока.

Затем добавить разведенные в небольшом количестве молока поднявшиеся дрожжи и 2 яйца, перемешать, накрыть тесто салфеткой и поставить в теплое место для брожения.

Когда тесто поднимется, добавить желтки, растертые добела с 2 ст. сахара, и взбитые с оставшимся сахаром в стойкую пену яичные белки.

Добавить в тесто муки, сколько потребуется для придания ему нужной консистенции, перемешать и дать тесту подняться вторично.

Затем тщательно выбить, положить в



смазанную форму, заполнив ее наполовину.

Дать тесту подняться и выпечь кулич при 180-200°C до готовности.

Зиновьева Елена, г. Новый Уренгой

Кулич «Шоколадный»

3 ст. муки,
1/2 ст. молока,
35 г дрожжей,
15 яиц,
1,5-2 ст. сахара,
100 г шоколада или какао-порошка,
1-2 рюмки рома или коньяка,
1/2 ст. красного вина,
100 г ржаных сухарей,
100 г апельсиновых цукатов,
по 1/2 ч. л. молотых корицы,
гвоздики, кардамона и бадьяна,
соль.

Развести дрожжи в молоке, смешать с частью муки и поставить в теплое место для брожения.

Затем добавить в опару желтки, растертые с сахаром добела, ром, красное вино, натертый шоколад или какао-порошок, молотые и просеянные сухари, мелко нарубленные апельсиновые цукаты и пряности.

Тесто перемешать и поставить в теплое место.

Когда оно поднимется, добавить взбитые в стойкую пену белки, соль и оставшуюся муку.

Переложить тесто в форму, дать подойти и выпечь в духовке при 180°C.

Гришина Ирина, г. Северск

Кулич с медом и глазурью

Мука,
15 яиц,
1 л молока,
100 г дрожжей,
500 г сливочного масла,
500 г сахара,
1/2 ст. меда,
50 г водки,
1/2 ст. сметаны,
ванилин,
соль.
Сахарная глазурь:
1 белок,
1 ст. сахарной пудры.

5 ст. муки перемешать с 2 ст. л. сахара и растереть с 1/2 ст. холодного молока. Вс кипятить 2 ст. молока и, помешивая, влить тонкой струйкой в приготовленную мучную

смесь и заварить ее.

В теплое молоко с медом добавить немного муки и развести в нем дрожжи. Когда они подойдут, перемешать с заваренной мучной смесью и дать опаре подойти. Затем ввести в нее растертые с сахаром желтки, размягченное сливочное масло, сметану, водку, соль и аккуратно перемешать с взбитыми с ванилином белками. Добавить в тесто муки, сколько потребуется для придания ему нужной консистенции, тщательно вымесить и поставить в теплое место.

Дать тесту подняться, перемешать его, разложить в смазанные формы, заполняя их на 1/3 объема. Снова дать тесту подняться, поставить в духовку и выпечь при 180-200°C до готовности.

После остывания кулич покрыть сахарной глазурью.

Для сахарной глазури: белок растереть с сахарной пудрой до пышной массы.

Самохина Анна, г. Выкса

Веночки и плетенка

25 г дрожжей,
500 г муки,
2 ст. л. сахара,
50 г сливочного масла,
по 1 пакету шафрана,
ванильного сахара и
лимонной цедры,
1 яйцо.

Растворить дрожжи в 1 ст. воды и смешать с мукой, сахаром, маслом, шафраном, ванильным сахаром и цедрой. Оставить на 20 мин. Разделить тесто на 6 больших и 8 маленьких порций. Взять по 1/2 от каждой порции и сделать валики толщиной 1,5 см. Свернуть в спираль по 2 валика и составить их вместе, чтобы получились веночки. Взять по 1 большому и маленькому венку и положить один



на другой. Выложить на противень, выстеленный бумагой. Взбить яйцо и смазать веночки. Выпекать 20 мин. при 190°C.

Михайлова Светлана, г. Уфа

Пасхальные зайцы

600 г муки-крупчатки,
40 г дрожжей,
1/4 л теплого молока,
100 г масла,
2 яйца,
щепотка соли,
2 ст. л. сахара,
натертая цедра 1/2 лимона,
1 желток,
1 белок,
2 ст. л. сахарной пудры,
пищевая краска
по своему усмотрению,
миндаль и леденцы на отделку.

Белозерова Светлана, г. Рыбинск

Сладкие петушки

170 г сливочного масла,
100 г сахара,
1 п. ванильного сахара,
1 п. тертой цедры лимона,
ванилин,
1 щепотка соли,
300 г муки,
500 г сахарной пудры,
2 белка.

Вырезать картонные шаблоны для петушков (размером 20x20 см). Смешать сливочное масло с сахаром, ванильным сахаром, цедрой, ванильным ароматизатором, солью и мукой. Придать тесту форму шара, завернуть в пленку и охлаждать 1 ч. Разделить тесто на 4 порции и раскатать слоем толщиной 3 мм. Приложить шаблоны и вырезать петушков. Выложить тесто на 2 противня, выстеленные бумагой, и выпекать при 180°C по



10-15 мин. каждый. Сделать сахарную глазурь из сахарной пудры, белков и около 2 ст. л. воды, растерев все до однородной массы, и украсить петушков.

Муку просеем и сделаем посередине лунку. Раскрошим туда дрожжи и смешаем их с небольшим количеством сахара, молока и муки. Накроем опару чистым полотенцем и поставим на 15 мин. подходить. В подошедшую опару положим растопленное масло, яйца, соль, сахар и замесим тесто. Накроем его и оставим на 30 мин. подходить. Вырежем из картона шаблоны зайцев. На посыпанной мукой доске раскатаем тесто в пласт толщиной 1 см и вырежем зайцев. Уложим их на противень, смажем взбитым желтком и дадим еще 15 мин. подойти. Выпекаем зайцев 10-15 мин. при 200°C. Белок с сахарной пудрой разотрем в пену и подкрасим по собственному усмотрению. Украсим зайцев помадой и леденцами.

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

Энциклопедия
ПАСХАЛЬНЫХ
БАЮН
№22



ЖДИТЕ В АПРЕЛЕ СПЕЦВЫПУСКИ
“ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ РЕЦЕПТОВ”

ПАСХАЛЬНЫЕ
РЕЦЕПТЫ.
№23

Июверенные
времена



РЕЦЕПТЫ
СЕМЕЙНОГО УЖИНА
№24

В семье и друзьях



Энциклопедия
САМЫХ
№27

МЕОКРОШЕК



По традиции читательской
ТАТАРСКАЯ
КУХНЯ
№26



ДАЧНАЯ
№28

КУХНЯ:
бисквит, выпечка, недрозно

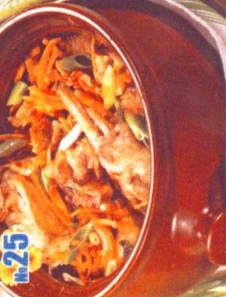


Едем на пикник
ШАШЛИКИ-
барбекю.
№29



ВКУСНЫЕ БЛЮДА
В ГОРШОЧКАХ
№25

с первой весной



ПОДПИСКА

по каталогу
"Почта России"



ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

68 страниц.
Выходит
ежемесячно.



Подписной
индекс: **16581**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
специально
спецвыпуски

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ

ПРОСТЫЕ ВЫПУСКЫ РЕЦЕПТЫ ИЗ АКТУАЛЬНЫХ РЕЦЕПТОВ
**25 ЗОЛОТЫХ
РЕЦЕПТОВ**

20 страниц.
Выходит
ежемесячно.



Подписной
индекс: **11759**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
специально
«Золотой сборник рецептов»

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ

ЧИТАТЕЛЕЙ для
ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ
№2 ЧИТАТЕЛЕЙ
2011 для праздников и будней



Подписной
индекс: **16588**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
специально
ежемесячно.