СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА: К Пасхе быстро и вкусно

СПЕЦВЫПУСКИ ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ №35

№35

ISSN 1992-3783

ПОДПИСКА

НА НАШИ ГАЗЕТЫ И ЖУРНАЛЫ

по каталогу "Почта России"

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

68 страниц. Выходит ежемесячно.

Подписной индекс: 16581

+ ПРИЛОЖЕНИЕ 2 спецвыпуска

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ

20 страниц. Выходит ежемесячно.

Подписной индекс: 11759

+ ПРИЛОЖЕНИЕ спецвыпуск и брошюра "Золотой сборник рецептов"

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ ЧИТАТЕЛЕЙ ДЛЯ ПРАЗДНИКОВ И БУДНЕЙ

68 страниц Выходит ежемесячно.

Подписной индекс: 16588

+ ПРИЛОЖЕНИЕ спецвыпуски

ЖДИТЕ В АПРЕЛЕ!

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ №4

В новом номере вас ждут лучшие **пасхальные** и не только рецепты, присланные в редакцию нашими читателями. Мы представляем вам более **200 рецептов**, среди них: аппетитные разнообразнейшие салаты, сытные простые закуски, ароматные горячие блюда из мяса, курицы, рыбки, домашняя выпечка и соблазнительные десерты для детей и взрослых. Эта брошюра станет отличным **подарком** всем любителям готовить, а также тем, кто еще только постигает азы кулинарии.

Смотрите на страницах нашей газеты:

- салаты «Пасхальный», «Апрельская капель», «Ящерка», «Зеленый лужок», «Поленница», «Крошечка-хаврошечка»;
- закуски «Мартовский заяц», «Заманчивая», «Софьюшка», «Капитанская»;
- супы «Греческий», «Лососинка», пасхальный борщ с пампушками, куриная лапша «Новинка»;
- свинина «Хевронская», мясной рулет с перепелиными яйцами и горошком, мясные «мешочки», говядина с яблоками, куриные окорочка «Заводные», курица с гранатом и розмарином, щука, фаршированная зеленью и овощами, рыбные «кармашки»;
- пирожки с яйцами и зеленым луком, печенье «Пасхальные яйца», торт с вкусным кремом, пицца «Затейная», пасхальный пирог «Тиропита», бабка «Кружевная» сметанная, торт «Выходной», слоечки с маком;
- десерты «Лебедушка», «Канапушки», «Рыжий Ап», гоголь-моголь «Полезное лакомство»;
- а также рецепты **куличей** и **пасх** на любой вкус.

Спецвыпуски "Золотая коллекция рецептов" № 35, март 2012 г.

Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Булатов А. А.
Номер подписан в печать: 09.03.2012,
Дата выхода в свет: 16.03.2012.

Тираж: 27600 экз.
Заказ № 931.
Подписной индекс в каталоге "Почта России": 16581.

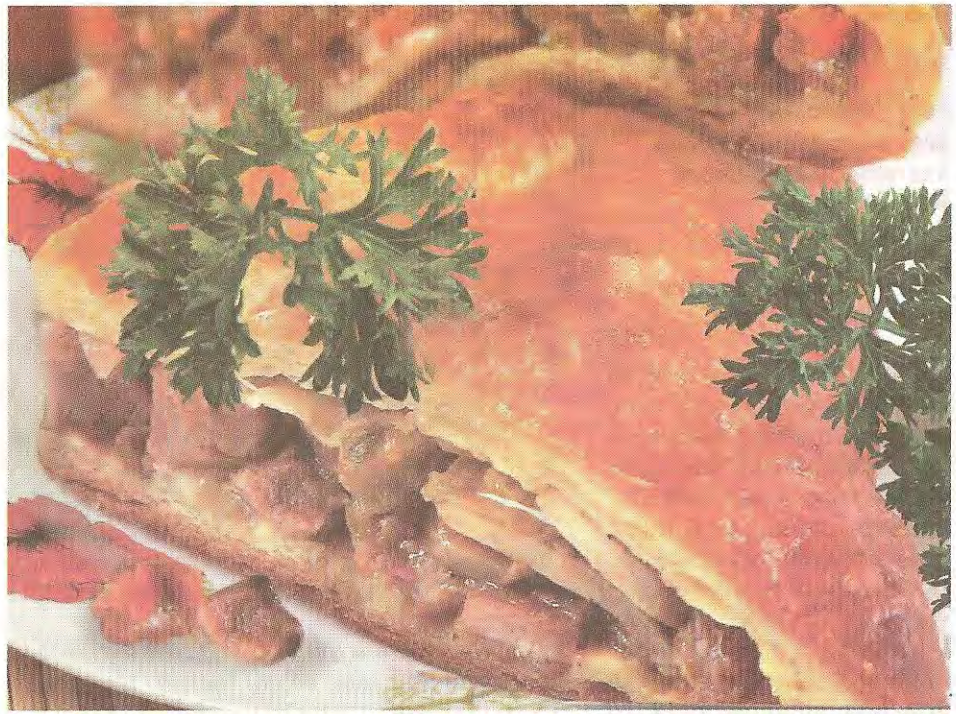
Адрес редакции, издателя: 606037, г. Дзержинск, ул. Петрищева, 35-12.

Адрес для писем: 606007, Нижегородская обл., г. Дзержинск, а/я 13.
Адрес типографии: г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47а.

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору в сфере связи и массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации СМИ 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.

Цена свободная.



Краева Ирина, г. Адлер

Пирог «Все сразу»

600 г слоеного теста,
1,5 кг куриного филе,
1 луковица,
1 морковь,
1 ст. куриного бульона,
1 ст. л. олив. масла,
30 г слив. масла,
250 г шампиньонов,
1 зубчик чеснока,
2,5 ст. л. муки,
120 г конс. кукурузы,
3 ст. л. сметаны,
1 яйцо,
2 веточки розмарина,
2 ч. л. тимьяна,
соль, перец.

Филе нарежьте кусочками, лук - дольками, морковь - ломтиками, все соедините, обжарьте, помешивая, на сливочном масле.

Залейте бульоном, посолите, поперчите, добавьте розмарин, тимьян и тушите на слабом огне до готовности курицы, остудите. Соус, образовавшийся при тушении, процедите.

Грибы нарежьте ломтиками, обжарьте на оливковом масле, добавьте чеснок, муку, обжаривайте еще 1 мин. Постепенно влейте 1 ст. процеженного соуса и при помешивании варите до загустения.

Грибную смесь соедините с курицей, кукурузой, сметаной, посолите, поперчите и остудите. Тесто раскатайте в два пласта.

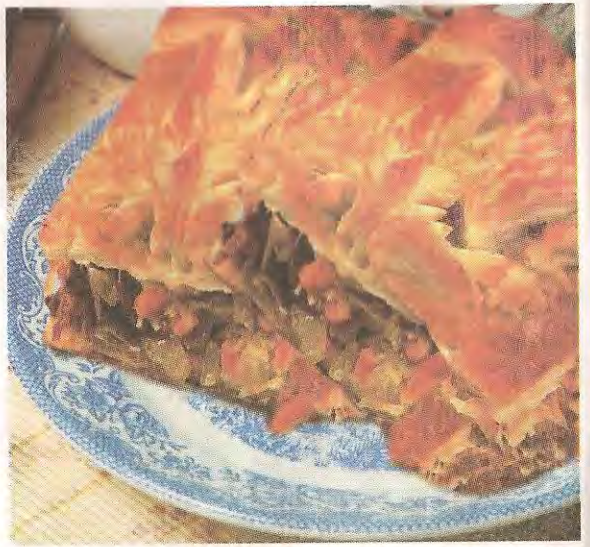
Один уложите на противень, смоченный водой, на него - начинку, накройте вторым пластом, края защипните.

Смажьте поверхность пирога взбитым яйцом и выпекайте 30-40 мин. при 220°С.

Никитина Лариса, г. Новочеркасск

Слоеный пирог с белыми грибами

400 г муки, 400 г маргарина, 1 ст. холодной воды, соль.
Начинка:
1 кг свежих белых грибов или шампиньонов, 3/4 ст. сметаны, 1 ст. л. муки, 100 г сливочного масла.



Приготовим слоеное тесто: из муки, соли и воды замесим тесто, раскатаем его в пласт, выложим на него размягченный маргарин. Сложив тесто в несколько раз, снова раскатаем, затем снова сложим и уберем в холодильник. Повторим эту процедуру 3 раза, но уже без маргарина. Когда тесто будет готово, то его надо разрезать на две части. Один круг кладем на сковороду, не смазывая ее маслом, сверху положить фарш и потом закрыть вторым слоем теста, защипываем края теста. Смазываем яйцом, обсыпаем сухарями и ставим в горячую духовку.

Фарш: грибы нарезаем дольками и тушим их на сливочном масле, добавляем соль, перец, сметану, муку и даем прокипеть до образования густого соуса. Фарш кладут в пирог холодным.

Матвеева Вера, г. Козельск

Пирог «Сытный»

1 кг слоеного теста, 600 г куриного филе, 300 г замороженных шампиньонов, 200 г сыра, соль, специи.

Курицу, грибы нарезать, сыр натереть на терке, посолить.

Выложить все на раскатанное тесто, накрыть сверху вторым листом теста.

Запекать в духовке около 30 мин.

Кабатова Лариса, г. Красноярск

Слоеные батончики

500 г слоеного теста, 100 г орехов, 1/2 ст. сахара, 100 г шоколада.

Орехи мелко измельчить. Тесто раскатать толщиной около 4 мм.

Вырезать при помощи стакана кружочки диаметром 8 см. На край кружочка выложить орехи и немного сахара. Свернуть рулетиком, край защипнуть.

Противень застелить бумагой для выпечки. Выложить батончики, поставить в духовку. Выпекать при 180°С в течение 20 мин.

Шоколад растопить. Полить шоколадом остывшие батончики.

Клюжева Светлана, г. Тверь

Слойка «Курочка»

250 г слоеного теста, 1 яйцо, 2 ст. л. растит. масла.
Начинка:
2 луковицы, 150 г сметаны, 200 г шампиньонов, 500 г мяса отварной курицы, соль, перец.

Начинка: куриное мясо мелко нарезать, смешать с обжаренными грибами и луком. Добавить сметану, соль, перец. Слоеное тесто раскатать в круг. Аккуратно выложить начинку.

Из остатков теста сделать полосочки и сделать «решетку». Смазать яйцом. Выпекать 30 мин. при 180°С.

Гостева Екатерина, г. Ульяновск

Рулет «Слоеный»

300 г готового слоеного теста, 300 г мармелада, 3/4 ст. толченого миндаля, 1 желток.
Помадка:
3/4 ст. сахара, 1 ст. молока, 1 ст. л. апельсиновой цедры, 1 ч. л. молотой корицы, 1 ст. л. слив. масла, 2 ч. л. муки.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм. Мармелад нарежьте, смешайте с миндалем и выложите на тесто ровным слоем. Края теста смажьте взбитым желтком, сверните пласт в рулет и скрепите края. Поверх рулета сделайте надрезы с интервалом в 1 см. Уложите рулет на смоченный холодной водой противень и выпекайте при 250°С до румяной корочки. Для помадки: молоко соедините с сахаром, цедрой, корицей, сливочным маслом и доведите смесь до кипения. Муку разведите 2 ст. л. воды, добавьте ее в кипящее молоко, проварите смесь несколько мин., процедите и полейте ей готовый рулет.

Чахлова Светлана, г. Северск

Пирожное «Стожок»

500 г слоеного теста,
250 г слив. масла,
1 ст. рубленых орехов,
2 ст. л. вареного сгущенного молока,
50 г тертого шоколада,
1/2-1 ст. л. рома.

Тесто раскатайте до толщины 5 мм, острой круглой выемкой диаметром 6 см вырежьте лепешки по 4 шт. на одно пирожное, разложите на смоченный водой противень, выпекайте при 260°С до румяной корочки, охладите.

Для крема: масло взбейте миксером до однородной массы, добавляя в 3 приема сгущенное молоко, введите тертый шоколад, эссенцию, лепешки прослоите приготовленным кремом и соедините, верх и бока пирожных смажьте кремом и обсыпьте жареными орехами.

Архипова Виктория, г. Калуга

Пирожные «Ванилла»

200 г замороженного слоеного теста,
6 ст. л. сахарной пудры,
вода, красный пищевой краситель,
2 ст. л. джема,
2 ст. жирных сливок, слегка взбитых,
несколько капель ванильной эссенции.

Раскатать тесто и разрезать его на 2 полоски размером 8х30 см. Выложить тесто на влажный противень и выпекать в духовке при 220°С в течение 12 мин. Остудить.

Смешать сахарную пудру с водой до консистенции глазури, добавить немного красителя.

Одну полоску теста смазать глазурью, вторую - джемом, поверх которого положить сливки с ванильной эссенцией.

Соединить обе полоски так, чтобы глазурь оказалась сверху, и разрезать на 8 кусков.

Чепикова Анна, г. Тамбов

Слоеные пирожки с курицей

700-800 г филе куриного,
0,5 кг слоеного теста,
лук, соль, майонез.

Филе нарезать кубиками, нашинковать лук, посолить, залить майонезом и перемешать.

Тесто разделить на две пластины, раскатать потоньше и выложить начинку.

Сформовать пирожки.

Выпекать в хорошо разогретой духовке 15-20 минут.

Яматина Ольга,
г. Ростов-на-Дону

Слоеное печенье

Тесто:
75 г дрожжей,
1/2 пачки маргарина (100 г),
1 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара,
3 яйца, 0,5 л молока,
1/3 ст. растит. масла, мука.
Присыпка:
1,5 пачки маргарина(300 г),
2 ст. сахара, мука, ванилин,
1 яйцо для смазывания.

Замесить дрожжевое тесто и дать ему подойти. Когда подойдет, разделить пополам.

Для присыпки: маргарин (лучше из морозилки) натереть на терке, перемешать с сахаром и ванилином. Мешая вилкой, добавлять муку до образования мелких крошек. Присыпку разделить на две части и поставить ее в холодильник.

Взять 1 часть теста и 1 часть присыпки. Тесто раскатать до толщины 1 см, посыпать 1/3 присыпки, сложить вчетверо. Снова раскатать, посыпать еще 1/3 присыпки, сложить вчетверо. Еще раз раскатать, смазать яйцом и посыпать оставшейся присыпкой. Разрезать на небольшие полоски и выпекать. Также поступить и с оставшимися частями теста и присыпки.

Суворская Лариса, г. Владимир

Слоечки «Тропиканка»

1 кг слоеного теста.
Начинка:
3 банана, 200 г конс. ананасов,
1 пак. кокосовой стружки,
100 г любых орехов.

Тесто разрезать на квадраты, половину каждого квадрата смазать начинкой, а потом закрыть тестом в виде треугольника и выпекать 40 мин. на сухом противне.

Для начинки: бананы размять, добавить нарезанные кубиками ананасы, кокосовую стружку, измельченные орехи, все перемешать. Оставить на 30 мин.

Дорофеева Татьяна, г. Казань

Слойки «Деревенские»

250 г слоеного теста,
1 яблоко,
1 яйцо,
сахар.

Тесто разморозить, яблоко натереть и перемешать с сахаром. Яйцо взбить.

Из теста вырезать квадратики, в серединку выложить яблоки, нарезанные тонкими ломтиками, и вилкой придавить по краям. Верх смазать взбитым яйцом, посыпать сахаром.

Выпекать в разогретой до 180-200°С духовке 15-20 мин.

Агеева Марианна, г. Ельня

Слоеный пирог с рыбой и картофелем

500 г слоеного теста,
200 г филе рыбы (судак, горбуша и т.д.),
400 г картофеля,
4 луковицы,
соль, перец.

Рыбу нарезать небольшими кусочками. Лук мелко покрошить. Картофель нарезать пластиками. Тесто раскатать в прямоугольник примерно 40х25 см и толщиной 5 мм. На середину пласта, отступив от краев 6-7 см, выложить картофель, посолить, поперчить. На картофель выложить лук. На лук выложить рыбу, посолить, поперчить. Далее сделать надрезы на краях шириной около 3 см. Затем полоски «переплести», скрещивая на середине пирога. Должна получиться большая плетенка. Перенести пирог на противень. Поставить в разогретую до 180°С духовку. Выпекать 40-50 мин.

Быстрова Тамара, г. Липин Бор

Пирожки «Закусочные»

400 г готового слоеного теста,
300 г сыра, 1 яйцо.

Сложить тесто вчетверо, посыпать сыром и убрать в холодильник на 30 мин.

Раскатать тесто толщиной в 1 см. Смазать яйцом и посыпать тертым сыром.

Смочить нож горячей водой и разрезать им тесто на прямоугольники шириной 3-4 см и длиной 5-6 см.

Выложить пирожки на смазанный маслом противень и выпекать в разогретой до 180°С духовке 20-30 мин.

Велехова Агния, г. Павловский Посад

Капустный пирог с ветчиной

500 г слоеного теста,
400 г капусты,
400 г ветчины,
1 яйцо,
соль, перец.

Капусту нашинкуйте. Ветчину нарежьте соломкой. Соедините подготовленные ингредиенты с яйцом, перцем и солью. Перемешайте. Тесто раскатать толщиной 4 мм, разрезать на 2 пласта. Пласт выложить на противень, на него - начинку. Сверху - второй пласт, сделайте несколько проколов и выпекайте при 220°С 35 мин.

Раздорова Альбина, г. Кузнецк

Слойки с грушей

500 г слоеного теста,
3 сладких сочных груши,
1/4 ст. сахара,
1 яйцо,
корица.

Груши с черенком очищаем от кожуры, разрезаем пополам и удаляем косточки. Черенок тоже нужно разрезать пополам. На 1 квадратик теста накладываем половинку груши и вырезаем по форме груши. И так с остальными. Яйцо разбиваем. Каждую вырезанную фигурку теста одной стороной обмакиваем в яйцо и кладем ее на противень яйцом кверху. Посыпаем сахаром. Половинку груши надрезаем несколько раз, не прорезая до конца у основания черенка, чтобы получился веер. Выкладываем груши веером на каждую фигурку, посыпаем сверху сахаром и корицей. Из оставшихся уголков теста делаем листочки, окунаем их так же в яйцо и прикрепляем к черенку. Разогреваем духовку до 200°С и выпекаем 25 мин.

Шишмарева Ангелина, г. Кызыл

Слоеный пирог с рыбой и картофелем

500 г слоеного теста, 200 г филе горбуши,
400 г картофеля, 2 луковицы, соль, перец.

Рыбу нарезать небольшими кусочками. Лук мелко порубить. Картофель нарезать пластинками. Тесто раскатать в прямоугольник примерно 40х25 см и толщиной 5 мм. На середину пласта, отступив от краев 6-7 см, выложить картофель, посолить, поперчить. На картофель выложить лук. На лук выложить рыбу, посолить, поперчить. Далее сделать надрезы шириной 3 см. Затем полоски переплести. Переложить пирог на противень. Поставить в разогретую до 180°С духовку и выпекать 40-50 мин.

Денченко Ольга, г. Жуковский

«Конверт» с овощами и пармезаном

400 г слоеного теста, 2 помидора,
12 шампиньонов, 150 г сыра «Пармезан»,
1 желток, соль, перец, растит. масло.

Шампиньоны нарежьте тонкими ломтиками. Раскатайте слоеное тесто в пласт. Помидоры нарежьте небольшими кубиками. Смешайте помидоры с грибами, посолите, поперчите и выложите на пласт теста. Натрите на крупной терке сыр и посыпьте начинку из грибов и помидоров. Сложите изделие в форме конверта, смажьте верх желтком и запекайте в разогретой до 180°С духовке 20 мин.

Удалова Алла, г. Гремячинск

«Мини-курники»

На 1 «мини-курник»:
4 готовых блина,
100 г отварной курицы,
2-3 ст. л. отварного риса,
2 вареных яйца,
4 жареных шампиньона,
150 г слоеного теста,
1 сырое яйцо.

Нарезаем блины кружками с помощью формочки или чашкой. Готовим начинку из отварного риса, яйца и шампиньонов. Все это мелко режем и смешиваем. Кладем начинку на один кружочек. Затем мелко режем отварную курицу и кладем на другой блин. Укладываем блины с начинками один на другой и повторяем эту процедуру еще раз.

Раскатываем слоеное тесто. Укладываем пирамидку из блинов на тесто. Закрываем сверху еще одним кругом теста и ставим в духовку на 15 мин. при 180 градусов.

Горсткина Валентина, г. Псков

Творожный пирог с малиной

750 г творога,
100 г слив. масла,
1/2 ст. сахара, 4 яйца,
3 ст. л. молока,
4 ст. л. манной крупы,
250 г слоеного теста,
500 г малины,
1 ст. л. сахарной пудры,
тертая цедра 1 лимона,
3 ст. л. желе
из красной смородины,
ванильный сахар.

Масло, сахар, ванильный сахар и соль соедините и взбейте до однородной консистенции. Не прекращая взбивания, введите по 1 желтки, затем добавьте творог, молоко, манку и цедру, перемешайте. Белки взбейте в устойчивую пену и осторожно смешайте с творожной массой.

Тесто раскатайте, выложите в выстланную пергаментом форму, края теста заверните кверху, формуя бортики.

На тесто выложите творожную массу, разровняйте и выпекайте пирог 35 мин. при 200°С.

Готовый пирог остудите, выложите на него малину, покройте подогретым желе и охладите. Перед подачей посыпьте пирог сахарной пудрой.

Совет: Раскатанное тесто легко переложить на противень, если навернуть его на скалку и развернуть на противне.

Белоусова Анна, г. Мурманск

Французский овощной пирог

500 г дрожжевого слоеного теста, 750 г цветной капусты,
200 г моркови, 1 луковица,
2 ст. л. конс. горошка,
50 г брокколи, 4 яйца,
200 г сыра, 1 ст. л. слив. масла,
2 ст. л. муки,
2 ст. л. растит. масла, укроп.

Тесто разморозить и раскатать на два коржа. Цветную капусту разделить на соцветия и слегка бланшировать в подсоленной воде. На растит. и слив. масле обжарить лук и морковь, нарезанные мелкими кубиками, затем добавить горошек и брокколи - все пассеровать. Сыр натереть на терке, яйца взбить. Все овощи смешать, добавить тертый сыр, яйца, муку и мелко нарезанный укроп. Смазать форму растит. маслом и застелить коржом так, чтобы получились высокие бортики. На корж высыпать овощную смесь и накрыть вторым коржом, края скрепить, смазать яйцом и выпекать в духовке при 200°С до готовности.

Осипова Наталья, г. Сыктывкар

Слоеные пирожки с курицей и картофелем

500 г слоеного теста, 200 г куриного филе,
300 г картофеля, 150 г лука, соль, перец.

Лук мелко порубить. Филе нарезать небольшими кусочками. Картофель мелко нарезать. Смешать картофель, лук, филе, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Тесто раскатать, нарезать прямоугольниками. Выложить на них начинку. Слепить пирожок. Противень смазать маслом или застелить бумагой для выпечки, выложить пирожки, поставить в разогретую до 180°С духовку и выпекать 20-30 мин.

Бубнова Алевтина, г. Барнаул

Пирог с сыром «Фета»

400 г слоеного теста, 1 яйцо,
24 помидорки черри,
2 ст. л. оливкового масла, 200 г сыра «Фета»,
20 маслин без косточек, листья базилика,
соль, перец.

Тесто слегка раскатать, положить на противень и смазать яйцом. Выложить на тесто помидор, разрезанный пополам, но оставить 1 см до края, чтобы тесто поднялось. Сбрызнуть помидоры оливковым маслом, приправить и выпекать в духовке при 200°С 20 мин., пока тесто не поднимется. Подавать теплым, посыпав раскрошенной фетой, маслинами и базиликом.

Колесова Марина, г. Углич

Слоеные пирожки с капустой

500 г слоеного теста,
300-400 г капусты,
150 г лука,
соль, растит. масло.

Лук мелко порубить. Капусту мелко нашинковать. Обжарить лук на растит. масле, добавить капусту. Жарить до тех пор, пока капуста не станет мягкой. Тесто раскатать, разрезать на квадратики, выложить начинку, слепить пирожок. Противень застелить бумагой для выпечки или смазать маслом. Выложить пирожки, поставить в разогретую до 180°С духовку и выпекать до золотистого цвета.

Потапова Светлана, г. Москва

Слоеные пирожки с мясом и помидорами

500 г слоеного теста, 200 г свинины,
350 г помидоров, 200 г лука,
1 яйцо, соль, перец.

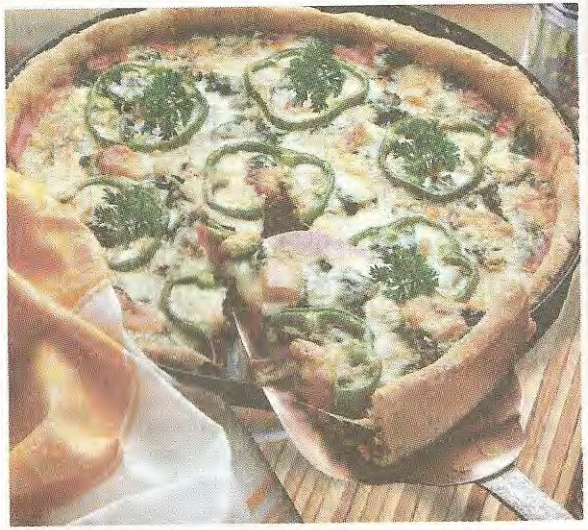
Лук нарезать кольцами, помидоры - кружочками. Мясо нарезать порционными кусками и слегка отбить. Тесто раскатать толщиной 3-4 мм, нарезать прямоугольники. На тесто выложить мясо, посолить, поперчить. На мясо выложить лук. На лук выложить кружочки помидоров. Отделить белок от желтка. Белком смазать края теста. Слепить пирожок. Противень смазать растит. маслом или застелить бумагой для выпечки, выложить пирожки. Поставить в разогретую до 180°С духовку и выпекать 35-40 мин.

Зудова Людмила, г. Канск

Пирог с кабачками и лососем

400 г слоеного теста,
600 г кабачков,
150 г копченого лосося, 4 яйца,
1 ст. сметаны,
2 ч. л. тертого хрена,
1 ст. л. сока лимона,
соль, перец, укроп.

Готовое слоеное тесто раскатать в виде круга диаметром 32 см, выложить в форму диаметром 28 см, сделав бортик, края прижать. Сверху положить пергамент и высыпать бобовые, чтобы тесто при выпекании не выгибалось. Выпекать в предварительно разогретой духовке при 200°С 10 мин. Кабачки нарезать кружочками слегка наискосок.



Лососину нарезать небольшими кусочками. Укроп мелко нарезать, смешать с яйцами, сметаной, хреном, лимонным соком, солью и перцем. Пергамент удалить вместе с бобовыми. На тесто выложить кабачки и лососину. Залить соусом и запекать еще 45 мин. при той же температуре. Лосось можно заменить горбушей.

Рецепт прислала Потапова Елена, г. Владикавказ

- 400 г любых ягод,
- 4 ст. л. сахарной пудры,
- 3/4 б. сгущенного молока,
- 500 г слоеного теста.

Слоеный пирог с ягодами

- Тесто раскатать на 2 пласта толщиной 4-5 мм, обрезать неровные края со всех сторон, выложить на противень, смоченный по краям водой, и выпекать при 210-230°С. Готовый корж охладить. После охлаждения обрезать неровные края и сделать пласты одинакового размера.
- Для начинки: на один пласт нанести тонким слоем сгущенку, посыпать сахарной пудрой, накрыть вторым пластом, прижать. Поверхность второго пласта намазать так же тонким слоем сгущенки, посыпать сахарной пудрой и выложить ягоды. То же самое проделать еще с одним пластом.

Рецепт прислала Огарина Елизавета, г. Балаково

- 300 г слоеного теста,
- 700 г помидоров,
- 4 ст. л. олив. масла,
- 300 г сыра,
- 2 ст. л. рубленого базилика,
- 1/2 ч. л. сушеной душицы,
- 1 ст. л. бальзамического уксуса,
- соль, перец по вкусу.

Пирог «Сеньор Помидор»

- Сложить пластины теста одна на другую и раскатать на поверхности, посыпанной мукой, в круг диаметром 26 см. Смазать форму небольшим количеством оливкового масла и выстелить ее тестом. Нагреть духовку до 225°С. Помидоры очистить и, как и сыр, нарезать ломтиками. Выложить на тесто то и другое в форме черепицы. Помидоры посолить, поперчить и полить уксусом. Полить сверху оливковым маслом и посыпать душицей и базиликом. Выпекать пирог 20 мин.

Рецепт прислала Абрамова Вера, г. Можайск

•150 г теста слоеного,
•150 г шпрот,
•3 яйца,
•немного зелени.

Шпроты в слоеном тесте

•Шпроты выложить из банок на сито, дать стечь маслу. Тесто раскатать в пласт толщиной 4-5 мм и разрезать на длинные полоски шириной 9-10 см. На пласт теста, смазанный яйцом, положить шпроты; накрыть вторым таким же пластом теста, прижать его по краям, затем разрезать тесто на отдельные порции и положить на кондитерский лист, смоченный водой. Тесто смазать яйцом и запечь в жарочном шкафу. Запеченные шпроты положить на овальное блюдо или десертную тарелку с бумажной салфеткой и украсить веточками зелени петрушки.
•Так же можно приготовить консервы типа сардин.

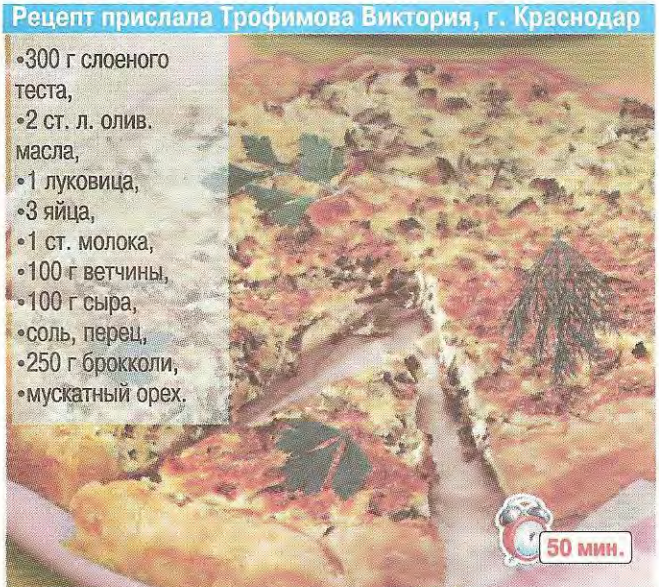
Рецепт прислала Торопова Людмила, г. Астрахань

•500 г слоеного теста.
Начинка:
•300 г рыбного филе,
•1 луковица,
•1 ч. л. муки,
•2 ст. л. растит. масла,
•соль, перец,
•зелень по вкусу.

Пирог с рыбой «Вкусный»

•Промыть рыбу, посолить, обжарить с обеих сторон и размять вилкой. Мелко нарезанный лук обжарить, добавить муку, перемешать и обжаривать, помешивая, 1 мин. и развести небольшим количеством бульона или воды до консистенции густой сметаны. К рыбе добавить подготовленный лук, зелень, соль. Форму смазать маслом и выложить раскатанный пласт слоеного теста, сверху - начинку и накрыть еще одним пластом теста сверху. Края хорошо защипать. Выпекать в духовке 30 мин. при 200°С.

Рецепт прислала Трофимова Виктория, г. Краснодар



•300 г слоеного теста,
•2 ст. л. олив. масла,
•1 луковица,
•3 яйца,
•1 ст. молока,
•100 г ветчины,
•100 г сыра,
•соль, перец,
•250 г брокколи,
•мускатный орех.

Пирог с ветчиной и брокколи

•Тесто раскатайте, уложите в форму, сделайте бортик, наколите вилкой в нескольких местах, охладите. Лук нарежьте кольцами и обжарьте вместе с разобранной на соцветия и бланшированной брокколи 5 мин., остудите. Яйца взбейте с молоком, добавьте нарезанную соломкой ветчину, тертый сыр, смесь из брокколи, посолите и поперчите. На тесто уложите начинку и выпекайте пирог 25-30 мин. при 200°С.

Рецепт прислала Апостолова Зинаида, г. Павлово

•3 ст. муки,
•3 желтка,
•1 ст. воды,
•1/2 ст. топленого масла.
Начинка:
•1,5 кг говядины,
•2 луковицы,
•соль, перец.

Пирог «Колобковый»

•В горячей воде растворить соль, всыпать муку, замесить тесто и добавить желтки. Готовое тесто раскатать в тонкий пласт и, смазывая маслом, сложить в несколько слоев, затем раскатать тонкую лепешку.
•Для начинки: говядину и лук крупно нарезать, обжарить до золотистого цвета, посолить и посыпать перцем. Затем обжаренное мясо мелко порубить и запечь в духовке до готовности. Полученный фарш уложить на тесто, сформовать круглый пирог и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Рецепт прислала Алексеева Ольга, г. Старый Оскол

- 1,5 ст. миндальных орехов,
- 4 ст. сахарной пудры,
- 10 желтков,
- мед,
- слоеное тесто.

Миндальные конверты

- Миндаль варим вместе с сахарной пудрой 30 мин., остужаем.
- Затем ставим на 15 мин. в духовку при 200°С, затем мелко рубим. Режем тесто длинными широкими полосками, кладем на них миндаль и очень быстро сворачиваем конвертом.
- Конверт заклеиваем желтком и жарим на растит. масле.
- Горячие конверты окунаем в мед и выкладываем на блюдо.

Рецепт прислала Шишкова Софья, г. Димитровград

- 300 г слоеного теста,
- 100 г слив. масла,
- 1/2 б. сгущенного молока,
- 50 г мармелада,
- 50 г шоколада,
- 2 ст. л. муки,
- взбитые сливки.

Пирожное «На славу»

- Тесто раскатайте в пласт толщиной 4-5 мм. Вырежьте лепешки формочкой в виде звездочек. Выпекайте на влажных противнях 15-20 мин. при 250°С, охладите. Масло взбейте в пышную пену, постепенно добавляя сгущенное молоко.
- В конце перемешайте полученный крем с растопленным шоколадом. Выпеченные звездочки склейте попарно кремом, украсьте кубиками мармелада.
- Подайте со взбитыми сливками.

Рецепт прислала Юркова Татьяна, г. Тюмень

- 500 г слоеного теста.

Начинка:
- 500 г нежирной ветчины,
- 2 луковицы,
- 4 моркови,
- 6 вареных яиц,
- 7 огурцов,
- 1 ст. майонеза,
- 300 г колбасного сыра,
- 1/2 ст. кетчупа,
- 3 ст. л. растит. масла.

Пицца «Барышня»

- Тесто раскатать тонким слоем и выложить на противень. Лук и морковь натереть на крупной терке и обжарить на масле до полуготовности.
- Ветчину, яйца и огурцы мелко нарезать и, не смешивая, тонкими слоями выложить на тесто.
- Майонез, кетчуп и тертый сыр тщательно перемешать и взбить, а затем полить полученной смесью пиццу. Выпекать в духовке 30 мин. при 200°С.

Рецепт прислала Карпенко Галина, г. Самара

- 250 г слоеного теста,
- 1 скумбрия,
- соль, перец, лимонный сок,
- зелень, зеленый лук,
- 150 г тертого сыра,
- 1 яйцо, кунжут.

Пирог со скумбрией, сыром и зеленью

- Рыбу очистить, посолить, поперчить, завернуть в фольгу и запечь в духовке при 150°С 30 мин. Остудить, разобрать мясо на «перья», полить лимонным соком. Тесто слегка раскатать (не тонко) в форме квадрата. На одну половину выложить слоями зеленый лук, рыбу, зелень и посыпать тертым сыром.
- Сложить пополам, края защипнуть. Выпекать при 150°С 10-15 мин.
- Смазать яйцом, посыпать кунжутом и выпекать еще 5 мин.

Рецепт прислала Барабанщикова Светлана, г. Киров

•400 г слоеного теста,
•5 ст. молока,
•12 желтков,
•1 ст. меда,
•1 ст. муки,
•2 ст. л. слив. масла,
•1 ч. л. сахарной пудры.

Мильфой с медом

•Тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, разделите его на 2 части, выложите на противни, сделайте несколько проколов и выпекайте 15 мин. при 180°С. Каждый пласт разрежьте на 4 равные части, смажьте их кремом и уложите друг на друга. Посыпьте сахарной пудрой, полейте растопленным медом.
•Для крема: взбитые желтки соедините с медом и мукой, тонкой струйкой влейте в кипящее молоко и, непрерывно помешивая, проварите на слабом огне 5 мин. Введите масло, перемешайте и остудите.

Рецепт прислала Барисова Светлана, г. Санкт-Петербург

•300 г слоеного дрожжевого теста,
•1 кг помидоров,
•2 зубчика чеснока,
•1 луковица,
•1 сладкий перец,
•4 ст. л. олив. масла,
•150 г маслин,
•150 г сыра,
•соль, перец,
•лавровый лист, тимьян.

Пицца «Солнечная»

•Очистить помидоры и перец, мелко нарезать, лук и чеснок порубить и все вместе потушить на масле.
•Потом добавить тимьян, лавровый лист, соль, перец и тушить еще 30 мин. Тесто раскатать в круглую лепешку, защипать края и уложить изделие на подпыленный мукой противень.
•Когда соус загустеет, вынуть из него тимьян и лавровый лист и густо смазать им верх лепешки, посыпать мелко нарезанным сыром, сверху уложить маслины и выпекать в духовке 30 мин.

Рецепт прислала Бурякова Инна, г. Саратов

•250 г слоеного теста,
•4 груши,
•2 ч. л. сахара,
•1 ст. л. молока,
•1 желток,
•1 ст. л. сахарной пудры, корица.

Пирожки «Остров сокровищ»

•Груши очистить, разрезать пополам. Вскипятить 1/2 ст. воды с 1 ч. л. сахара и корицей, положить груши и припускать 5 мин. Груши вынуть и слегка обсушить. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать 8 кругов и уложить их на противень, выстеленный пергаментом. Положить на круги по половинке груш срезом вниз. Желток взбить с молоком и оставшимся сахаром, смазать смесью тесто вокруг груш. Выпекать 25 мин. при 200°С до золотистого цвета.
•При подаче посыпать сахарной пудрой.

Рецепт прислала Дурова Ксения, г. Мурманск

•6 помидоров,
•400 г слоеного теста,
•150 г сыра,
•4 ст. л. растит. масла,
•соль, перец, зелень петрушки.

Пирожки с помидорами

•Тесто тонко раскатайте и вырежьте 12 квадратов со стороной 10 см. Тесто разложите в формочки, края разверните. Положите помидоры на тесто выпуклой стороной вниз, сверху разложите начинку и посыпьте зеленью.
•Выпекайте 30 мин. в духовке при 200°С, пока сыр не расплавится.
•Для начинки: сыр нарежьте мелкими кубиками и смешайте с маслом, солью и перцем. Помидоры разрежьте пополам.

Рецепт прислала Астахова Юлия, г. Выборг

•250 г слоеного теста,
•1 яйцо,
•2 ст. л. растит. масла.
Начинка:
•2 луковицы,
•3/4 ст. сметаны,
•200 г шампиньонов,
•500 г филе курицы,
•соль, перец.

Слоеный пирог с курицей

•Шампиньоны и лук мелко нарезать и обжарить на растит. масле до готовности. Слоеное тесто раскатать в круглый пласт, переложить в круглую форму, выложить начинку. Из остатков теста сделать полоски и выложить в виде решетки. Смазать яйцом. Выпекать 30 мин. при 180°С до золотистой корочки.
•Для начинки: вареное куриное мясо мелко нарезать. Соединить куриное мясо с обжаренными грибами и луком. В смесь добавить сметану, посолить и поперчить.

Рецепт прислала Серова Юлия, г. Архангельск

•500 г слоеного дрожжевого теста,
•1 яйцо,
•50 г миндаля.
Начинка:
•1/2 ст. повидла,
•2 ст. л. сахара.

Рожки из слоеного теста

•Слоеное дрожжевое тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см, разрезают на куски клинообразной формы. На каждый кусок кладут 1 ч. л. начинки и заворачивают тесто с начинкой рулетом. При укладке на смазанный маслом противень стороны рулета слегка вытягивают и тонкие концы загибают, придав им форму подковки. Поверхность смазывают взбитым яйцом и посыпают жареным рубленым миндалем и орехами. Выпекают рожки 15–20 мин. при 240–260°С.
•Для начинки: сахар смешать с повидлом до однородной массы.

Рецепт прислала Синицина Полина, г. Дербент

•500 г слоеного теста.
Начинка:
•5 картофелин,
•200 г ветчины,
•1 луковица,
•1 ст. л. базилика,
•1,5 ст. молока,
•1 ст. сметаны,
•150 г тертого сыра,
•перец, соль.

Пирог с картошкой

•Раскатайте тесто и при помощи скалки (обернув ее тестом) выложите в форму, чтобы тесто легло и на края. Для начинки: очистите и натрите картошку. Лук и ветчину нарежьте мелкой соломкой.
•Смешайте молоко, сметану и пряности. Выложите на тесто тертую картошку, ветчину, лук и залейте смесью. Сверху посыпьте сыром. Выпекайте при 200°С 40-45 мин. Затем прикройте фольгой и выпекайте еще 30 мин.

Рецепт прислала Грошева Евгения, г. Северодвинск

•200 г мороженого слоеного теста,
•6 ст. л. сахарной пудры,
•вода, красный пищевой краситель,
•2 ст. л. джема,
•1/2 ст. 33 % сливок,
•1 ч. л. ванилина.

Ванильные пирожные

•Раскатать тесто и разрезать его на две полоски размером 8х30 см. Выложить тесто на влажный противень и выпекать в духовке при 220°С 10 мин., остудить. Смешать сахарную пудру с водой до консистенции глазури, добавить немного красителя. Одну полоску теста смазать глазурью, вторую - джемом, поверх которого выложить слегка взбитые сливки с ванилином.
•Соединить обе полоски так, чтобы глазурь оказалась сверху, и разрезать на 8 кусков.

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

- 1 кг бездрожжевого слоеного теста,
- 1 яйцо,
- 4 лимона,
- 1/2 ст. сахара.

Слойка с лимоном

•Лимоны пропустить через мясорубку и смешать с сахаром. Размороженное слоеное тесто раскатать в одном направлении, чтобы не нарушать структуру слоев, и разрезать на квадраты со стороной 12-13 см. Половину заготовок в центре надрезать в виде сетки при помощи специального роликового ножа. На квадратные основы разложить лимонную начинку, края смазать взбитым яйцом и накрыть сеткой из теста. Края слоек прижать вилкой. На застеленный пергаментом противень разложить слойки, смазать их яйцом и посыпать сахаром. Выпекать лимонные слойки при 200°С 15-20 мин.

Рецепт прислала Абанина Олеся, г. Курск

- 500 г слоеного теста.

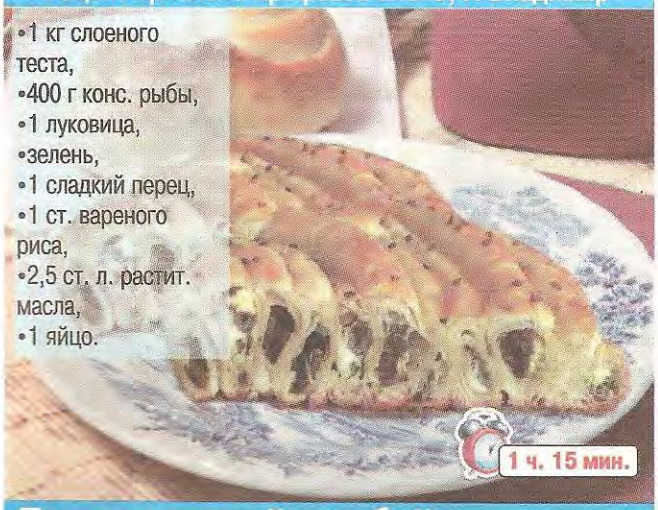
Начинка:
- 200 г шампиньонов,
- 300 г спаржи,
- 2 луковицы,
- 1 небольшой пучок зеленого лука,
- 100 г сметаны,
- 1 ст. л. топленого слив. масла,
- 2 ст. л. растит. масла,
- по 1 небольшому пучку зелени укропа и петрушки,
- соль и перец по вкусу.

Конвертики «Дамские»

•Для начинки: грибы и спаржу измельчить и спассеровать на сковородке с нашинкованным луком на растит. масле. За 5 мин. до готовности добавить перец, мелкорубленую зелень и зеленый лук, посолить.

•Тесто нарезать квадратиками, на середину каждого выложить начинку, уголки скрепить. Готовые конвертики поместить на смазанный сливочным маслом противень и запекать в разогретой до 180°С духовке до румяной корочки. Перед подачей смазать конвертики сметаной.

Рецепт прислала Ерофеева Елена, г. Владимир



- 1 кг слоеного теста,
- 400 г конс. рыбы,
- 1 луковица,
- зелень,
- 1 сладкий перец,
- 1 ст. вареного риса,
- 2,5 ст. л. растит. масла,
- 1 яйцо.

Пирог слоеный с рыбой

•Лук и перец мелко нарежьте, обжарьте на части масла, охладите. Рыбу отделите от заливки, разомните, смешайте с рисом, луком и рубленой зеленью, добавьте соль, перец, яйцо и оставшееся масло, перемешайте. Тесто раскатайте в прямоугольный пласт толщиной 0,5 см, разрежьте пополам и уложите одну половину на противень. На тесто уложите рыбный фарш продолговатой горкой, смажьте тесто вокруг фарша желтком. Закройте фарш нарезанной полосками второй половиной теста, прижимая края полосок к нижнему пласту. Полоски смажьте желтком, чтобы слои не слипались. Выпекайте при 220°С до готовности.

Рецепт прислала Гаврилова Наталья, г. Уссурийск

- 600 г слоеного теста,
- 200 г творога,
- 2 ст. л. сметаны,
- 2 ст. л. сахара,
- 100 г изюма,
- цедра 1 лимона,
- 2 пакетика ванильного сахара,
- 2 желтка,
- 2 ст. л. воды,
- мука,
- соль.

Слоеные пирожки с творогом

•Изюм залить горячей водой и оставить на 30 мин. Отбросить на дуршлаг, обсушить, обвалять в муке. Смешать творог с яйцом, цедрой лимона, сметаной, сахаром и щепоткой соли. Добавить ванильный сахар, изюм. Тесто раскатать и разрезать на прямоугольники. На половину из них выложить начинку. Края теста смазать желтком, взбитым с водой. Накрыть начинку оставшимися прямоугольниками, прижать края. Смазать пирожки желтком и выпекать в духовке при 180°С 30 мин.

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

•500 г слоеного теста,
•300-400 г капусты,
•150 г лука,
•соль,
•растит. масло.

35 мин.

Слоеные пирожки с капустой

•Лук мелко порубить, капусту мелко нашинковать.
•Обжарить лук на растит. масле, добавить капусту. Тесто раскатать, разрезать на квадратики, выложить начинку. Сформовать пирожки.
•Противень застелить бумагой для выпечки или смазать маслом.
•Выложить пирожки, поставить в разогретую до 180°С духовку и выпекать 15-20 мин.

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

•500 г слоеного дрожжевого теста.
Начинка:
•500 г свежей капусты,
•1 ч. л. соли,
•1 ч. л. сахара,
•укроп,
•2 вареных яйца,
•100 г творога,
•100 г тертого сыра,
•2 сырых яйца,
•1/2 ст. сметаны.

50 мин.

Пирог с капустой и творогом

•Нашинковать капусту, обжарить и потушить до мягкости. Посолить, поперчить, добавить в капусту сахар, мелко нарезанные вареные яйца, укроп.
•Тесто раскатать и выложить дно и стенки формы. Поставить на 10 мин. в духовку, нагретую до 220°С. Вынуть тесто из духовки и залить начинкой. Выложить сверху тертый сыр. Залить взбитыми со сметаной яйцами.
•Запекать еще 30 мин.

Горелова Варвара, г. Кузнецк

Курник «Воскресный вечер»

Готовое слоеное тесто.
Блинное тесто:
1/2 ст. молока,
1/4 ст. муки, 1/2 яйца,
1 ст. л. растит. масла,
соль, сахар.
Начинка:
500 г куриного мяса,
1 ч. л. муки, 2 яйца,
200 г грибов,
1/2 ст. риса,
2 ст. л. слив. масла,
соль, перец, зелень.

Куриное филе отварить и нарезать тонкими ломтиками. Приготовить из спассерованной на масле муки и куриного бульона белый соус и заправить им мясо. Сварить рассыпчатый рис, заправить его маслом, добавить рубленые яйца, зелень.

Грибы нарезать ломтиками и обжарить на масле, заправить белым соусом, солью и перцем. Приготовить блинное тесто и выпечь тонкие блинчики. Слоеное тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать 2 круглые заготовки разного диаметра.

Меньшую заготовку переложить на противень, смоченный холодной водой, края обрезать острым ножом и поверх нее положить блинчик. Укладывать на него слоями начинки, каждую из них перекладывая блинчиками: из мяса, риса и грибов.

Оставшуюся рисовую начинку выложить горкой, накрыть блинчиком, а затем второй заготовкой из слоеного теста. Соединить края нижней и верхней заготовок, смазать их яйцом и защипать красивым швом. Поверхность пирога украсить в виде цветов из обрезков теста.

Все смазать взбитым с маслом яйцом и выпекать пирог в умеренно разогретой духовке 1 ч.

Буянова Тамара,
г. Быхов, р. Беларусь

Пицца «Четыре сыра»

500 г слоеного теста,
1/2 ст. томат-пюре,
200 г сыра «Моцареллы»,
200 г сыра «Пармезан»,
100 г мягкого сыра,
100 г творожного сыра («Фета»), 1 ст. л. олив. масла.

Раскатайте тесто, смажьте томатным соусом, присыпьте сыром «Моцарелла». Распределите остальные сыры. Затем сверху положите оставшейся сыр «Моцарелла» и присыпьте «Пармезаном». Разогрейте духовку и выпекайте пиццу 8-10 мин.

Погодина Лидия, г. Киров

Грибной открытый пирог

500 г слоеного теста,
5 яиц, 1,5 ст. молока,
1 ст. л. мелкорубленой петрушки,
150 г тертого сыра,
400 г шампиньонов,
200 г вешенок,
1/2 ч. л. соли,
перец, растит. масло.

Тесто раскатать в пласт и переложить в форму, смазанную маслом. Тесто уложить так, чтобы закрывало дно и борта.

Застелить поверхность теста фольгой, сверху фольги насыпать сухую фасоль или горох. Это нужно для того, чтобы тесто во время выпекания не поднялось. Выпекать основу в разогретой духовке до 200°С 15 мин. Затем убрать фольгу с грузом и выпекать еще 10 мин. Основу из формы не вынимать.

Грибы мелко нарезать и обжарить на растит. масле до испарения жидкости. Яйца взбить с молоком, солью, перцем и петрушкой, добавить половину сыра, перемешать. Грибы переложить в основу из теста, посыпать оставшимся сыром и залить яичной смесью. Выпекать пирог 30 мин.

Грошева Евгения, г. Северодвинск

Пицца с «двойным дном»

500 г слоеного дрожжевого теста,
200 г маринованных шампиньонов,
150 г ветчины, 200 г сыра, кетчуп, аджика, майонез, сливочный сыр.

Один лист теста раскатать по форме, смазать сливочным сыром. На слой сыра - слой аджики, накрыть 2 листом теста. Промазать кетчупом и выложить нарезанную соломкой ветчину, рубленые грибы, тертый сыр, промазать майонезом и украсить грибами. Выпекать в духовке до готовности.

Ромова Анна, г. Белово

Пицца с лимоном

300 г слоеного теста, 200 г ветчины,
150 г помидоров, 1 лимон,
2 ст. л. олив. масла,
100 г тертого сыра, 12 оливок,
соль, перец, орегано.

Очистить и нарезать кружочками помдоры. Нарезать тонкими полосками ветчину. Тесто раскатать и сбрызнуть маслом. Уложить на него слоями помидоры, ветчину и полить лимонным соком. Сверху покрыть маслинами. Посыпать перцем, орегано и тертым сыром. Выпекать в духовке 35 мин.

Макарова Ольга, г. Бор

Пирог с мясом

250 г слоеного теста.
Фарш:
300 г вареного мяса,
100 г грибов,
2 луковицы,
1/2 ст. сметаны,
4 вареных яйца.

Для фарша: лук мелко нарезать и обжарить на растит. масле до мягкости. Яйца натереть на терке. Грибы обжарить, а затем пропустить через мясорубку вместе с мясом, добавить сметану.

Тесто разделить на 2 неравные части. Из большей части раскатать круг диаметром больше формы. Из второй части - круг по диаметру формы. Большой круг уложить в форму, выложить и разровнять фарш. Края теста завернуть внутрь, накрывая фарш. Загнутые края теста смазать водой или яйцом. Накрыть верхним кругом. Края не защипывать. В середине можно проделать отверстие для выхода пара. Поставить в духовку при 180°С на 30 мин. до зарумянивания теста. Готовый пирог вынуть из формы.

Если нижний слой теста не зарумянился, то пирог можно допечь, положив его на противень дном вверх.

Войнова Елизавета, г. Волгоград

Пирог с говядиной и фасолью

750 г говядины,
2 луковицы,
2 зубчика чеснока,
3 ст. л. растит. масла,
1 лавровый лист,
500 г слоеного теста,
300 г конс. фасоли,
1 желток, перец, соль.

Мясо нарезать мелкими кубиками. Лук и чеснок порубить. Разогреть растит. масло и обжарить мясо. Добавить лук, чеснок, лавровый лист, посолить и поперчить.

Посыпать мукой и влить 1 ст. воды. Тушить 45 мин. За 15 мин. до готовности перемешать с фасолью. Разморозить слоеное тесто.

Сложить пласты друг на друга и раскатать. Вырезать 2 круга диаметром 26 и 18 см.

Выстелить большим кругом дно и края формы, смазанной маслом.

Положить начинку и накрыть вторым кругом. Вырезать в середине отверстие и смазать поверхность взбитым желтком.

Запекать в духовке при 180°С 40 мин.

Галдина Анастасия, г. Ярославль

Слоеные пирожки с творогом и ветчиной

500 г слоеного теста,
200 г творога,
1 зубчик чеснока,
100 г ветчины,
1/4 ч. л. соли, петрушка.

Ветчину нарезать маленькими кубиками. Петрушку мелко порубить. Чеснок пропустить через пресс. Все смешать с творогом и посолить. Тесто раскатать на 2 одинаковых прямоугольника размерами 32х26см. Разрезать на 8 продолговатых кусков. Те куски, которые будут служить «крышечкой» пирожков, сложить пополам и сделать параллельные надрезы по стороне сгиба. Нарезанные прямоугольники слегка смочить водой и выложить на них начинку. Закрыть разрезанными кусками теста и обжать боковые стороны. Оставить на несколько минут, чтобы верхняя и нижняя часть теста склеилась. Пирожки уложить на противень и выпекать в духовке при 220°С 15-20 мин.

Ямковская Юлия, г. Сердобск

Конвертики «Заманчивые»

500 г слоеного теста,
50 г шоколада,
чернослив без косточек, 1 яйцо,
сахарная пудра.

Чернослив фаршируем кусочком шоколада. Тесто раскатываем и режем на квадраты. На середину квадратика выкладываем фаршированный чернослив и заворачиваем конвертиком. Смазываем яйцом, выпекаем в духовке до золотистой корочки при 180°С и посыпаем пудрой.

Борисова Алла, г. Санкт-Петербург

«Язычки» ванильные

500 г слоеного теста,
1/2 ст. сахара,
2 ст. л. рубленых орехов,
ванильный сахар.

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, разрезать на полоски.

Выложить «язычки» на смоченный водой противень, смазать водой или молоком, посыпать сахаром, смешанным с ванильным сахаром, и орехами.

Выпекать в духовке при 180°С до золотистого цвета.

Петухова Лариса, г. Сухой Лог

Пирог «Облачко»

500 г слоеного дрожжевого теста,
1 ст. л. коричневого сахара,
2 ст. л. слив. масла.
Начинка:
500 г творога, 4 яйца,
1/2 ст. 23% сливок,
1/2 ст. сахара,
1 ст. л. манки,
1 ч. л. корицы,
1 ч. л. ванильного сахара,
3 ст. л. цукатов.

Для начинки: творог отжать в марлевом мешочке под прессом, протереть через сито.

Цукаты мелко нарезать, перемешать с манкой.

Желтки растереть с ванильным сахаром, добавить сливки, смешать с творогом.

Белки взбить в пышную пену, не прекращая взбивать, тонкой струйкой всыпать сахар, взбивать до образования стойкой пены.

Постепенно, мешая лопаткой снизу вверх, выложить белки в творожную массу.

Затем добавить цукаты с манкой, аккуратно перемешать.

Тесто выложить в форму так, чтобы оно немного свисало через бортики.

Выложить творожную начинку, слегка закрыть ее краями теста, предварительно ровно подрезав их и сделав насечки через каждые 2 см.

Выпекать при 180°С 45 мин.

Масло растопить в сковородке с сахаром, помешивая, чтобы сахар растворился полностью.

За 10 мин. до готовности полить им пирог.

Тихомирова Олеся, г. Сорочинск

Открытый ореховый пирог

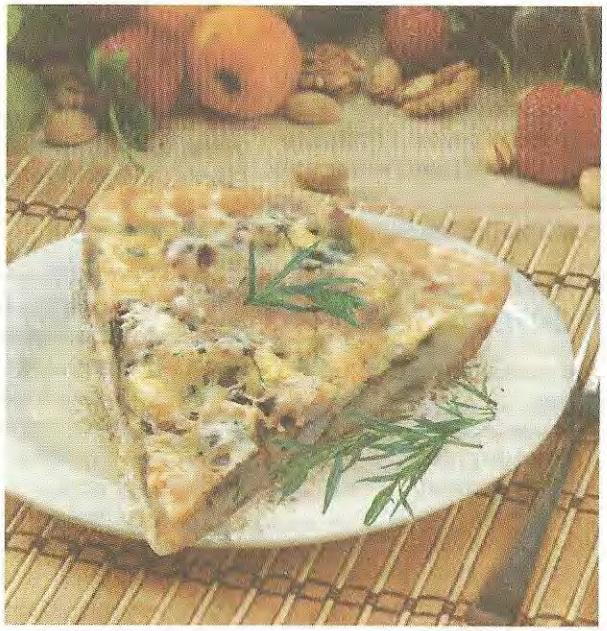
250 г слоеного теста,
2 ст. орехов,
3 ст. л. меда,
1 желток,
5 ст. л. 20% сливок.

Слоеное тесто раскатать и положить в форму, приподнимая бортики, наколоть вилкой.

Выпекать в разогретой до 200°С духовке 10 мин.

Орехи растолочь, добавить мед, сливки и желток, перемешать.

Форму с тестом вынуть, поднявшееся тесто слегка опустить вилкой и сверху вылить ореховую начинку.



Затем снова поставить в духовку еще на 10 мин. Готовый пирог остудить и разрезать на порционные кусочки.

Яновская Светлана,
г. Светлоград

Птифуры «Наполеоновские»

500 г слоеного теста,
3/4 ст. молока,
1/2 ст. л. крахмала,
1 желток,
1/2 ст. сахара,
2 ст. слив. масла,
сахарная пудра, ванилин.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 0,5 см и выпекайте при 230°С 10 мин., затем уменьшите нагрев до 190°С и выпекайте до золотистой корочки.

Остудите, разрежьте поперек пополам, затем каждую половину разрежьте по горизонтали, смажьте кремом, уложите пласты один на другой, края обровняйте. Смажьте верх изделия кремом, посыпьте полученной крошкой и сахарной пудрой, разрежьте на маленькие пирожные.

Для крема: муку и крахмал перемешайте, разведите 1/2 молока, оставшееся молоко вскипятите, соедините с приготовленной смесью, снова доведите до кипения и остудите. Масло, сахар, желток и ванилин слегка разотрите и смешайте с молочно-мучной смесью.

Самохвалова Эльвира, г. Клин

Пироги с курицей и эстрагоном

500 г слоеного теста,
1 яйцо,
1 луковица,
4 куриные грудки,
1 зубчик чеснока,
1 ст. л. муки,
3/4 ст. белого вина,
3/4 ст. куриного бульона,
4 ст. л. 33% сливок,
2 ст. л. эстрагона,
лимонный сок.

Раскатать тесто, вырезать кружочки, смазать маслом и выпекать в духовке 20 мин.

Курицу обжарить на масле со всех сторон. Нагреть оставшееся масло и обжарить измельченные лук и чеснок до мягкости. Добавить муку, перемешать и готовить 1-2 мин.

Вернуть курицу в кастрюлю, постепенно добавить вино, помешивая, и кипятить 1 мин.

Добавить бульон и сок от курицы, кипятить 3-5 мин., чтобы соус загустел.

Добавить сливки и эстрагон.

Готовить еще несколько минут, пока соус не будет горячим, а курица не прогреется, посолить, поперчить, добавить немного лимонного сока.

Переложить смесь в формочки, положить сверху крышку из теста и прогреть в духовке.

Трухина Анна, г. Калуга

Слоеный пирог с помидорами и луком

400 г слоеного теста,
2 помидора,
200 г сыра,
1 луковица,
олив. масло, зелень петрушки, соль.

Лук нарезать кольцами, посолить, слегка обжарить на оливковом масле.

Помидоры нарезать кружочками, слегка посолить. Сыр натереть на терке, петрушку мелко нарезать.

Тесто разделить на 2 части. Каждую раскатать в прямоугольник.

Смазать прямоугольники оливковым маслом, посыпать сыром, уложить кольца лука и кружочки помидоров, украсить зеленью петрушки.

Слегка защипать тесто по краям. Выпекать пирог при 200°С 20 мин.

Кирсанова Ангелина, г. Луганск

Пирожки с грибами и сыром

250 г готового слоеного теста,
100 г соленого сыра,
100 г шампиньонов, 1 луковица,
50 г зеленого лука, 1 желток,
растит. масло, соль.

Шампиньоны нарезать кубиками, лук измельчить. Обжарить лук и грибы на разогретом масле до мягкости, посолить. Выложить лук и грибы в миску, добавить раскрошенный сыр и перемешать. Зеленый лук мелко нарезать и смешать с начинкой. Слоеное тесто раскатать и смазать желтком. Нарезать тесто на квадраты и на каждый положить по 1 ст. л. (с горкой) начинки. Соединить края теста и сформовать пирожки. Смазать верх пирожков желтком, выложить на смазанный маслом противень и выпекать в разогретой до 200°С духовке 15-20 мин.

Осипова Дарья, г. Челябинск

Слоеный пирог с семгой

500 г слоеного теста,
600 г филе семги,
2 луковицы, 3 картофелины,
1 ч. л. соли,
1/2 ч. л. сахара,
1 яйцо,
соль, перец, растит. масло.

Лук нарезать полукольцами, картофель - тонкими кружочками, филе семги - небольшими кусочками и сложить в глубокую посуду вместе с луком.

Все посолить, поперчить, добавить сахар и хорошо перемешать.

Рыбу с луком оставить при комнатой температуре на 30 мин.

Готовое слоеное тесто раскатать в круг и выложить в смазанную растит. маслом форму.

Края тесто обрезать, соединить и раскатать в небольшой круг.

Затем на тесто выложить слой картофеля, потом слой маринованной рыбы с луком и завернуть края теста внутрь.

Сверху накрыть меньшим кругом теста и смазать взбитым яйцом.

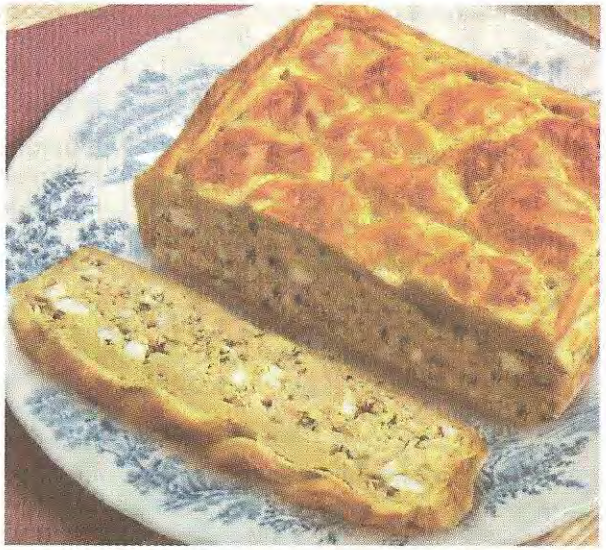
Края защипать и проделать небольшие отверстия в тесте для выхода пара.

Пирог поставить в заранее разогретую духовку до 180°С и выпекать 25-30 мин.

Запорожцева Елена, г. Сызрань

«Плетеный» пирог

500 г бездрожжевого слоеного теста,
400 г капусты,
1 ст. л. слив. масла,
1 яйцо,
соль, мука, тмин.



Капусту тонко нашинковать, посыпать солью и хорошо помять руками. Переложить капусту в сковороду, добавить немного воды, кусочки сливочного масла и тушить, помешивая, до готовности капусты.

Яйцо немного взбить в миске и вылить в капусту. Быстро перемешать, чтобы яйцо равномерно смешалось с капустой. Раскатать тесто, чтобы получился прямоугольник. Уложить по центру прямоугольника остывшую капустную начинку. Сверху и снизу прямоугольника оставьте свободное место 4-5 см, по бокам - по 10 см. Боковые части теста нарежьте по диагонали по отношению к начинке на полоски шириной 1 см. Верхний и нижний свободные края теста уложите на начинку, боковые полоски теста складывайте попеременно друг на друга, чтобы на поверхности пирога получилась «косичка». Смажьте тесто взбитым яйцом, посыпьте тмином и выпекайте при 180°С 20 мин.

Карпова Наталья, г. Новотроицк

Пирожки с копченой курицей

700 г слоеного теста,
600 г филе копченой курицы,
1 ст. л. тертого сыра,
2 зубчика чеснока,
1 сладкий перец,
2 ст. л. рубленых фисташек,
зелень укропа.

Тесто раскатайте в прямоугольный пласт толщиной 4–5 мм.

Разложите начинку ровным слоем на тесто и скатайте с обоих концов пласта по направлению к середине, оставив небольшое расстояние между рулетами.

Положите один рулет на другой и выдержите в холодильнике 30 мин.

Нарежьте рулеты поперек ломтиками толщиной 1 см, выложите их на слегка смоченный водой противень на некотором расстоянии друг от друга. Выпекайте при 230°С 15 мин. до румяной корочки.

Для начинки: нарежьте мелкими кубиками курицу, перец, добавьте сыр, рубленую зелень, измельченный чеснок и фисташки и хорошо перемешайте.

Иванова Вера, г. Грязи

Мясной пирог из слоеного теста

250 г слоеного теста,
300 г мяса,
2 луковицы,
1/2 ст. сметаны,
3 вареных яйца,
растит. масло.

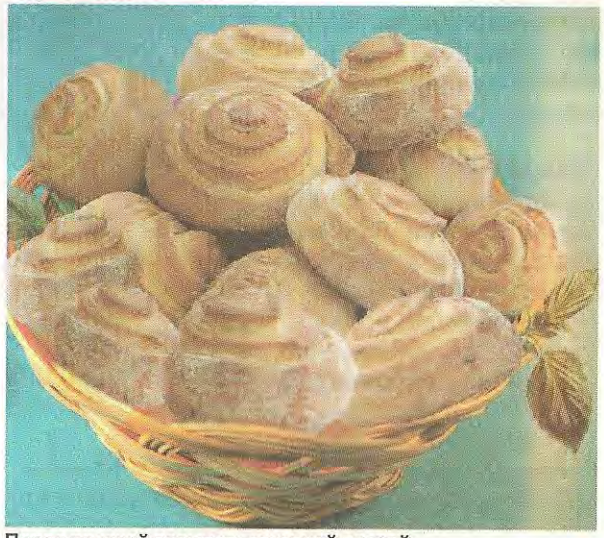
Лук нарезать кубиками и обжарить на растит. масле до золотистого цвета. Затем мясо нарезать небольшими кусочками и вместе с луком пропустить через мясорубку. Яйца натереть на мелкой терке. К мясному фаршу добавить сметану и замесить эластичное тесто. После этого тесто разделить на 2 части и раскатать тонкие лепешки. Затем одну лепешку выложить на смазанную растит. маслом форму, сверху выложить мясной фарш и разровнять. Края теста завернуть внутрь пирога, смазать водой и взбитым яйцом. Сверху накрыть вторым слоем лепешки и сделать небольшие отверстия для выхода пара. Выпекать в духовке при 180°С 25-30 мин.

Самохина Анна, г. Выкса

«Простые» рулеты

900 г слоеного дрожжевого теста, 100 г топленого масла,
1 ст. сахара,
1 ст. л. молотой корицы,
сахарная пудра, слив. масло.

Слоеное тесто раскатать в тонкий пласт и смазать топленым маслом. Отдельно смешать сахар с корицей до однородности и посыпать тесто, свернуть тесто в рулет. Разрезать рулет на ломтики толщиной 1 см и выложить на смазанный сливочным маслом противень. Выпекать в духовке при 200°С 15 мин.



Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Ромова Анна, г. Белово

Рулетики из слоеного теста

500 г бездрожжевого теста, 300 г сыра, 450 г бекона, 1 маринованный огурец, 1 желток, растит. масло.

Готовое слоеное тесто раскатать в тонкий пласт и нарезать небольшими полосками. Затем сыр нарезать небольшими пластинами, огурец - соломкой. На ломтик сыра выложить кусочек огурца, свернуть в рулет. Потом сыр с огурцом завернуть в бекон и каждую начинку закрутить полосочками теста. Каждый рулетик смазать желтком и выложить на смазанный растит. маслом противень. Выпекать при 200°С 20 мин.

Фадеева Светлана, г. Моршанск

Флан из кабачков с помидорами

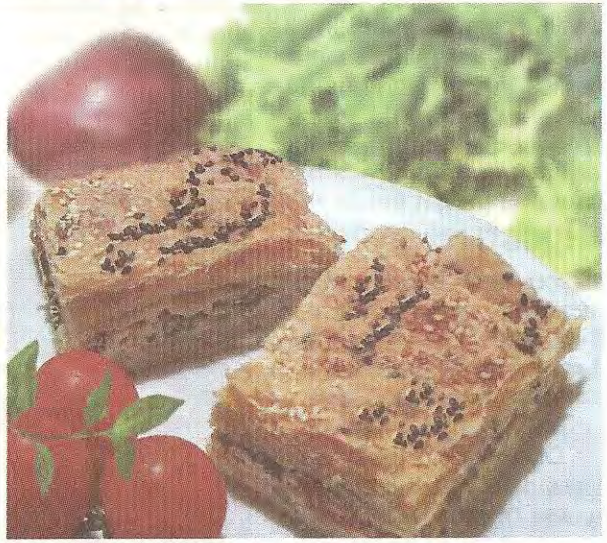
250 г слоеного теста, 3 кабачка, 2 помидора, 1 ч. л. сушеного орегано, 2 яйца, 3/4 ст. сметаны, соль, перец.

Тесто раскатать в круг толщиной 5 мм и выложить в форму. Кабачки и помидоры нарезать тонкими кружками. Выложить овощи ровным слоем на тесто: помидоры в центре круга, кабачки по окружности. Посыпать щепоткой орегано. Яйца взбить, добавить сметану. Приправить солью, перцем и оставшимся орегано. Перемешать и залить этой смесью овощи. Духовку разогреть до 200°С, выпекать флан 20 мин.

Панина Елена, г. Волгоград

Кулебяка с курицей

500 г готового слоеного теста, 1 яйцо, 300 г куриного филе, 100 г сыра, 2 ст. л. аджики, майонез, соль, перец, зелень.



Мелко нарезать зелень. Куриное филе нарезать большими кусочками, посолить, поперчить, вбиваем желток. Сыр натереть на крупной терке и добавить к курице, немного оставить. Всыпать зелень, аджику, перемешать и дать промариноваться 2ч.

Готовое слоеное тесто разморозить до комнатной температуры, отрезать 2 длинные полоски 1,5х25 см. Выложить начинку, свернуть конвертом, защипать края и уложить в форму.

На 2 полосках по бокам сделать надрезы ножом - это будут колоски.

Украсить колосками, там, где защипали тесто, по кругу. Смазать верх белком и посыпать оставшимся сыром. Выпекать в духовке при 180°С 30-40 мин.

ЖДИТЕ В НАЧАЛЕ АПРЕЛЯ
СПЕЦВЫПУСКИ "ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ РЕЦЕПТОВ"
СПЕЦВЫПУСКИ ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ
Сырный рай. Салаты, закуски, супы, запеканки, десерты №39
Итальянские блюда в России: пиццы, лазаньи, ризотто №38
Фитнес-меню: худеем к лету №37
Энциклопедия салатов и окрошек №42
Едем на пикник: шашлык, барбекю, закуски №41
Дачная кухня: быстро, просто, недорого №40