



ОСЕТИНСКИЕ, ГРУЗИНСКИЕ И ТАТАРСКИЕ ПИРОГИ



КАРТОФДЖЫН С.18
БАЛДЖЫН
С ВИШНЕЙ С.36
ХАЧАПУРИ
ПО-АДЖАРСКИ С.42
КУБДАРИ С.50
ЗУР-БЭЛИШ
С РУБЛЕННОЙ
ГОВЯДИНОЙ С.62
БОЛЬШАЯ
САМСА
С ТЫКВОЙ С.72

ВДОХНОВЛЯЙСЯ
НАШИМИ
РЕЦЕПТАМИ

ТЫ КЛАССНАЯ ХОЗЯЙКА!

де

Осетинские,
грузинские
и татарские
ПИРОГИ

де





ты классная хозяйка!

В СЕРИИ ТЫ НАЙДЕШЬ ТЫСЯЧУ НОВЫХ РЕЦЕПТОВ ИЗ ПРОСТЫХ, ЗНАКОМЫХ КАЖДОЙ ХОЗЯЙКЕ ПРОДУКТОВ, ПОЭТОМУ ТЫ ИГРАЮЧИ ВОПЛОТИШЬ В ЖИЗНЬ ЛЮБУЮ ЗАДУМКУ!



ЗДЕСЬ МНОЖЕСТВО ИДЕЙ, КАК:

- ВКУСНО И ПОЛЕЗНО НАКОРМИТЬ ДЕТЕЙ;
- СДЕЛАТЬ ПОТРАСАЮЩИЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ САЛАТЫ И ЛЕЧО;
- ПРИГОТОВИТЬ АППЕТИТНЫЕ И ЯРКИЕ САЛАТЫ;
- ЛЕГКО СОЗДАТЬ ХОЛОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ – МОРОЖЕНОЕ, ГРАНИТЫ И ШЕРБЕТЫ.



ТАКЖЕ МЫ ГОТОВИМ КНИГИ С ИДЕЯМИ КОНСЕРВИРОВАНИЯ, БЛЮД ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ, ПИРОГОВ, МЕНЮ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРАЗДНИКОВ И МНОГОЕ ДРУГОЕ!

КАЖДАЯ ИЗ ЭТИХ КНИГ СОЗДАНА С ЛЮБОВЬЮ, СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ТЕБЯ!

ТЫ КЛАССНАЯ ХОЗЯЙКА!

де

Осетинские,
грузинские
и татарские
ПИРОГИ



Москва
2016

СОДЕРЖАНИЕ

1

Осетинские пироги

Три базовых рецепта теста

для осетинских пирогов.....	8
Летние пироги.....	12
Ана будене.....	14
Дымлы.....	15
Кадурджын.....	16
Картофджын.....	18
Фыдджын.....	20
Яшелчэ.....	22
Тэмле.....	24
Уалибах.....	25
Кабускаджын.....	26



Берчек.....	28
Цахараджын.....	30
Зокоджын.....	32
Насджын.....	34
Балджын с вишней.....	36





3

Татарские пироги

Зур-бэлиш с луком и яйцом	59
Зур-бэлиш с курицей	60
Зур-бэлиш с рубленой говядиной	62
Зур-бэлиш с рыбой, рисом и морковью	64
Зур-бэлиш с сыром и грибами	65
Эчпочмак из слоеного теста.....	66
Кыстыбый с картофельным пюре	68
Балеш с индейкой	70
Большая самса с тыквой	72
Губадия с курагой и орехами	74
Лимонник (сладкий пирог с лимоном).....	76
Пирог с черносливом и изюмом	78
Указатель	79

2

Грузинские пироги

Сванури, сванское хачапури	39
Мегрули, хачапури по-мегрельски	40
Аджарули, хачапури по-аджарски	42
Имерули, хачапури по-имеретински	44
Лобиани	46
Ачма.....	48
Кубдари.....	50
Пеновани с сыром.....	52
Гвездели с сыром	53
Када со сладким творогом.....	54
Када с грецкими орехами.....	56



Пироги присутствуют почти во всех национальных кухнях мира, они отличаются по форме, размеру, способу приготовления и, конечно же, составу начинки. В нашей книге мы собрали интересные и вместе с тем несложные рецепты осетинских, грузинских и татарских пирогов. Все рецепты описывают процесс готовки шаг за шагом, так что приготовить берзек, лобиани или губадию сможет даже начинающий кулинар.

Осетинские пироги

Рецепты традиционных осетинских пирогов передаются из поколения в поколение, их история насчитывает множество веков. Изначально у осетин пироги – блюдо, которое подается по любому случаю. По традиции выпекают сразу по три пирога – они символизируют Бога, Солнце и Землю, оберегающих семейный очаг.

Настоящий осетинский пирог чаще всего круглой формы и примерно 30–40 см в диаметре. На праздничный стол иногда выпекают пироги треугольной формы. Тесто в пирогах должно быть очень тонким, начинки кладут много и равномерно распределяют ее по всей площади. Готовые пироги смазывают сливочным маслом и выкладывают стопкой один на другой. По традиции разрезают пироги также все вместе в стопке.

Начинка может быть любой, хозяйки часто импровизируют с классическими вариантами традиционных пирогов. Сейчас все чаще осетинские пироги готовят на дрожжевом тесте, а в старину использовали в основном пресное тесто или тесто на кисломолочной основе. В книге приведено три рецепта теста для осетинских пирогов – вы можете выбрать, какое использовать.



**ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА
ВЫПЕКАНИЯ** пирогов могут отличаться
НЕ ТОЛЬКО ОТ ВЫБРАННОГО РЕЦЕПТА ТЕСТА,
НО И В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТОГО, КАКУЮ НАЧИНКУ
ВЫ РЕШИЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ. ПОДРОБНЕЕ
ОПИСАНО В КАЖДОМ РЕЦЕПТЕ.



Три базовых рецепта теста для осетинских пирогов

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

ПОНАДОБИТСЯ:

- 600 г пшеничной муки
- 200 мл кефира жирностью 3,2%
- 100 мл молока жирностью 3,2%

- 2 ст. л. сметаны жирностью 15%
- 1 яйцо
- 7 г сухих дрожжей
- 1 ч. л. сахара

- ½ ч. л. соли
- растительное масло для смазывания рук

КАК ГОТОВИТЬ:



1 Нагрейте молоко до 35 °С, растворите в нем сахар, 2 столовые ложки муки и дрожжи. Перелейте в глубокую миску и оставьте на 15 минут в теплом месте.



2 В миску к опаре добавьте кефир, яйцо, соль и сметану. Все тщательно перемешайте.



3 Постепенно просеивая оставшуюся муку в миску, замесите мягкое тесто. При замесе смажьте руки растительным маслом, поначалу тесто будет прилипать, но под конец замеса станет послушным. Накройте миску с тестом чистым полотенцем и уберите на 1 час в теплое место.



4 Поднявшееся тесто обомните и месите 2 минуты. Разделите его на три равные части. Припорошите стол мукой и каждую часть теста растяните в лепешку толщиной 1 см.



5 Чтобы сформировать пироги, по центру каждой лепешки выложите $\frac{1}{3}$ начинки и начните защипывать края лепешки, собирая их по центру.



6 Когда колобок из теста с начинкой внутри будет полностью собран, центральную часть с защипами аккуратно прижмите, сделав небольшое углубление, и начните разравнивать пирог, превращая его в плоскую лепешку толщиной 3 см. В центре лепешки сверху сделайте небольшое отверстие для выхода пара.

ПРЕСНОЕ ТЕСТО

ПОНАДОБИТСЯ:

- 600 г пшеничной муки
- 250 мл теплой воды

- 1 яйцо
- ½ ч. л. соли

КАК ГОТОВИТЬ:



1 Просейте в миску муку с солью, добавьте воду и яйцо. Замесите плотное крутое тесто, оно не должно липнуть к рукам.



2 Накройте тесто чистым кухонным полотенцем и оставьте на столе на 30 минут.



3 Тесто разделите на три части.



4 Сформируйте пироги.

ТЕСТО НА КИСЛОМОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ

ПОНАДОБИТСЯ:

- 600 г пшеничной муки
- 250 мл кефира (ряженки, нежирной сметаны, простокваши)
- ½ ч. л. соли
- 1 ч. л. пищевой соды или разрыхлителя по инструкции на упаковке
- 2 ст. л. растительного масла

КАК ГОТОВИТЬ:



1 Муку с солью и содой просейте в глубокую миску, влейте теплую кисломолочную основу и растительное масло. Замесите тесто.



2 Накройте тесто чистым кухонным полотенцем и оставьте на 40 минут.



3 Тесто разделите на три части.



4 Сформируйте пироги.



Если ТВОРОГ достаточно плотной консистенции, то перед взбиванием его нужно дважды протереть через сито.

ЛЕТНИЕ ПИРОГИ

ПОНАДОБИТСЯ:

- тесто на выбор (см. с. 8–11)

НАЧИНКА:

- 300 г щавеля
- 100 г зелени петрушки
- 100 г зелени укропа
- 100 г зелени сельдерея
- 2 яйца
- 9 ст. л. сметаны жирностью 40%
- 9 ст. л. обезжиренного творога
- соль
- молотый черный перец
- сливочное масло для смазывания готовых пирогов

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1 Приготовьте начинку. Для этого в глубокой миске миксером взбейте сметану, яйца и творог до однородной смеси.
- 2 Измельчите зелень и добавьте ее в миску к смеси. Все посолите, поперчите и тщательно перемешайте.
- 3 Из теста и начинки сформируйте пироги и выпекайте их 20–25 минут в духовке при 180 °С. Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом и сложите стопкой один на другой.



3 пирога ⌚ 30 мин + заготовка и расстойка теста





ЗА ПАРУ МИНУТ до готовности пирога в отверстие в центре можно добавить еще одно перепелиное яйцо, только теперь уже сырое, и посыпать его парой крупинок соли.

АНА БУДЕНЕ

ПОНАДОБИТСЯ:

- тесто на выбор (см. с. 8–11)

НАЧИНКА:

- 60 сваренных вкрутую перепелиных яиц
- 100 г шнитт-лука
- 50 г зелени укропа
- соль
- молотый черный перец
- сливочное масло для смазывания готовых пирогов

КАК ГОТОВИТЬ:

1 Каждое яйцо разрежьте на 4 части и смешайте с измельченным шнитт-луком и укропом, посолите и поперчите. Аккуратно перемешайте начинку.

2 Из теста и начинки сформируйте пироги и выпекайте их в духовке 20–25 минут при 180 °С. Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом и сложите стопкой один на другой.



3 пирога ⌚ 40 мин + заготовка и расстойка теста

ДЫМЛЫ

ПОНАДОБИТСЯ:

- тесто на выбор (см. с. 8–11)

НАЧИНКА:

- 150 г сулугуни
- 150 г брынзы
- 150 г творога жирностью 18%
- 2 яйца
- 100 г любой свежей зелени
- молотый черный перец
- сливочное масло
для смазывания готовых пирогов

КАК ГОТОВИТЬ:

1 Для начинки в глубокой миске вилкой разомните творог, добавьте яйца и измельченные на средней терке брынзу и сулугуни.

2 Зелень измельчите ножом и тоже добавьте в миску, смесь поперчите и тщательно перемешайте.

3 Из теста и начинки сформируйте пироги и выпекайте их в духовке 20–25 минут при 180 °С. Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом и сложите стопкой один на другой.



3 пирога ⌚ 30 мин + заготовка
и расстойка теста

ЧТОБЫ СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ БЫЛА ВСЕГДА ПОД РУКОЙ,
ВЫРАЩИВАЙТЕ ЕЕ НА ПОДОКОННИКЕ В ЦВЕТОЧНЫХ ГОРШКАХ.

Отлично растут зеленый лук, базилик, петрушка, шнитт-лук, кинза –
все то, что нужно для ароматной начинки.



КАДУРДЖЫН

ПОНАДОБИТСЯ:

- тесто на выбор (см. с. 8–11)

НАЧИНКА:

- 500 г консервированной фасоли (красной или белой)

- 2 головки репчатого лука
- 4 зубчика чеснока
- 2 ч. л. сушеного чабреца
- соль
- молотый черный перец

- растительное масло
- сливочное масло для смазывания готовых пирогов



3 пирога ⌚ 35 мин + заготовка и расстойка теста

КАК ГОТОВИТЬ:



1 Лук и чеснок мелко нарежьте.



2 Спассеруйте лук и чеснок на растительном масле.



3 Из банки с фасолью слейте жидкость, фасоль переложите в миску, добавьте лук, чеснок и чабрец.



4 Посолите и поперчите, перемешайте и пюрируйте начинку погружным блендером.



5 Из теста и начинки сформируйте пироги и выпекайте их в духовке 20–25 минут при 180 °С.



6 Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом и сложите стопкой один на другой.

Можно приготовить начинку из сухой фасоли, но тогда нужно учесть время ее замачивания, варки и остывания.





Для яркости вкуса
попробуйте добавить в начинку
этого пирога жареный лук
и немного шкварок из бекона.

КАРТОФДЖЫН

ПОНАДОБИТСЯ:

- тесто на выбор (см. с. 8–11)

НАЧИНКА:

- 1,5 кг картофеля
- 200 г осетинского или адыгейского сыра
- ½ ч. л. сушеного тимьяна
- сливочное масло для смазывания готовых пирогов

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1 Картофель отварите и приготовьте из него пюре.
- 2 Сыр натрите на мелкой терке.
- 3 Картофельное пюре смешайте с сыром, добавьте тимьян. Все тщательно перемешайте.
- 4 Из теста и начинки сформируйте пироги и выпекайте их 15–20 минут при 190 °С. Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом и сложите стопкой один на другой.



3 пирога ⌚ 50 мин + заготовка
и расстойка теста



ФЫДДЖЫН

ПОНАДОБИТСЯ:

- пресное тесто (см. с. 10)

НАЧИНКА:

- 1 кг мякоти баранины
- 2 головки репчатого лука

- 4 зубчика чеснока
- 10 ст. л. мясного или овощного бульона
- молотый черный перец
- соль

- сливочное масло для смазывания готовых пирогов

КАК ГОТОВИТЬ:



3 пирога ⌚ 1ч + заготовка и расстойка теста



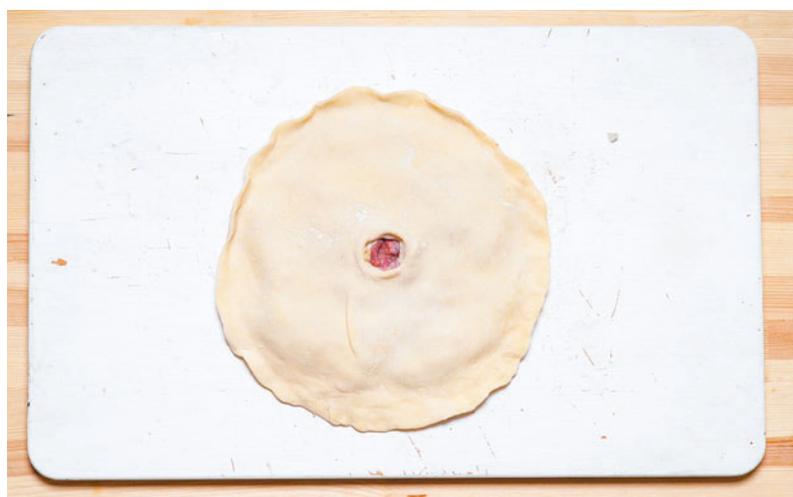
1 Для начинки мясо очистите от пленок и жилок, мелко порубите его ножом.



2 Порубите лук и чеснок, добавьте в фарш, посолите и поперчите.



3 Влейте 4 столовые ложки бульона, тщательно перемешайте и слегка отбейте фарш – начинка готова.



4 Из теста и начинки сформируйте пироги с отверстием в центре и выпекайте их 45–50 минут при 170 °С.



5 За 5 минут до готовности пирогов в каждый через отверстие в центре влейте по 2 столовые ложки бульона.



6 Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом и сложите стопкой один на другой.



Для этого пирога используйте не слишком жирное мясо. Для остроты в начинку можно добавить небольшой измельченный перчик чили.



ЯШЕЛЧЭ

ПОНАДОБИТСЯ:

- тесто на выбор (см. с. 8–11)

НАЧИНКА:

- 1 кг шпината
- 200 г творога жирностью 20%
- 200 г адыгейского сыра
- 2 яйца
- 100 г зеленого лука
- 50 г зелени петрушки
- 3 зубчика чеснока
- 2 ст. л. растительного масла
- соль
- молотый черный перец
- сливочное масло для смазывания готовых пирогов



КАК ГОТОВИТЬ:

- 1 Чеснок и всю зелень мелко порубите.
- 2 Сыр натрите на мелкой терке, а творог разомните вилкой.
- 3 В сковороде разогрейте растительное масло и пассеруйте чеснок в течение 3 минут, затем добавьте всю зелень и, постоянно помешивая, готовьте еще 3 минуты. Обязательно охладите.
- 4 Смешайте в миске сыр, творог, яйца и зелень. Посолите, поперчите и все тщательно перемешайте.
- 5 Сформируйте пироги. Выпекайте 25–30 минут при 170 °С. Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом и сложите стопкой один на другой.



3 пирога ⌚ 40 мин + заготовка
и расстойка теста

СВЕЖИЙ ШПИНАТ

В ЭТОМ ПИРОГЕ МОЖНО ЗАМЕНИТЬ
НА 600 Г ЗАМОРОЖЕННОГО,
НО ТОГДА ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
УВЕЛИЧИТСЯ – ШПИНАТ НУЖНО
ЗАРАНЕЕ РАЗМОРОЗИТЬ И ХОРОШО
ОТЖАТЬ ИЛИ ВЫПАРИТЬ ВСЮ
ЛИШНЮЮ ЖИДКОСТЬ.



ТЭМЛЕ

ПОНАДОБИТСЯ:

- тесто на выбор (см. с. 8–11)

НАЧИНКА:

- 20 сваренных вкрутую яиц
- 150 г зеленого лука
- 50 г зелени укропа
- соль
- молотый черный перец
- сливочное масло
для смазывания готовых пирогов

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1 Для начинки яйца натрите на крупной терке.
- 2 Укроп и лук мелко порубите, смешайте с яйцами, посолите и поперчите, тщательно перемешайте.
- 3 Сформируйте пироги. Выпекайте их 15–20 минут при 200 °С. Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом и сложите стопкой один на другой.



3 пирога ⌚ 25 мин + заготовка
и расстойка теста

ЧТОБЫ ВАРЕННЫЕ ЯЙЦА

ЛЕГЧЕ БЫЛО ОЧИСТИТЬ, ПРОКАТАЙТЕ ИХ ПО СТОЛУ, СЛЕГКА НАДАВЛИВАЯ, ЧТОБЫ НА СКОРЛУПЕ ОБРАЗОВАЛОСЬ МНОГО ТРЕЩИНОК, ЗАТЕМ СНИМИТЕ СКОРЛУПУ ПОД СТРУЕЙ ХОЛОДНОЙ ВОДЫ.



УАЛИБАХ

К сыру можно добавить специи и пряности, например паприку или розмарин.

ПОНАДОБИТСЯ:

- тесто на выбор (см. с. 8–11)

НАЧИНКА:

- 800 г адыгейского или имеретинского сыра
- соль
- молотый черный перец
- 100 г зеленого лука по желанию
- сливочное масло для смазывания готовых пирогов

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1 Если используете имеретинский сыр, то отожмите его от остатков сыворотки, лучше всего это делать в марле.
- 2 Сыр измельчите, при желании посолите и поперчите, добавьте измельченный зеленый лук, если используете, и все тщательно перемешайте.
- 3 Сформируйте пироги. Выпекайте 20–25 минут при 180 °С. Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом и сложите стопкой один на другой.



3 пирога ⌚ 20 мин + заготовка 30 мин
и расстойка теста 1 ч

КАБУСКАДЖЫН

ПОНАДОБИТСЯ:

- тесто на выбор (см. с. 8–11)

НАЧИНКА:

- 800 г белокочанной капусты
- 2 головки репчатого лука

- 100 г молотых грецких орехов
- ½ ч. л. сушеного чабреца
- соль
- молотый черный перец

- 2 ст. ложки растительного масла
- 2 ст. л. сливочного масла

КАК ГОТОВИТЬ:

 3 пирога ⌚ 1 г + заготовка
и расстойка теста



1 Капусту тонко нашинкуйте и слегка помните.



2 Лук мелко порубите и обжарьте на смеси растительного и половины сливочного масла.



3 Добавьте к обжаренному луку капусту и тушите на небольшом огне, периодически помешивая, до готовности.



4 Перемешайте капусту с грецкими орехами, посолите и поперчите, добавьте чабрец. Еще раз тщательно перемешайте.



5 Из теста и начинки сформируйте пироги и выпекайте 30–40 минут при 170 °С.



6 Готовые пироги обильно смажьте оставшимся сливочным маслом и сложите стопкой один на другой.

ЧАСТЬ КАПУСТЫ

В НАЧИНКЕ ЭТОГО ПИРОГА МОЖНО ЗАМЕНИТЬ МЯСНЫМ ФАРШЕМ. ЕГО ДОБАВЛЯЮТ СЫРЫМ И УВЕЛИЧИВАЮТ ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ НА 10 МИНУТ.





Для ЭТИХ ПИРОГОВ отлично подойдет и замороженный зеленый горошек, а вот консервированный лучше не использовать.

БЕРЧЕК

ПОНАДОБИТСЯ:

- тесто на выбор (см. с. 8–11)

НАЧИНКА:

- 600 г свежего зеленого горошка
- 250 мл сливок жирностью 20%
- 20 г свежих листьев мяты
- соль
- сливочное масло для смазывания готовых пирогов

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1 В сковороде нагрейте сливки и добавьте листья мяты. Доведите почти до кипения, снимите с огня и оставьте на 20 минут. Затем процедите через сито.
- 2 Верните сливки в сковороду, добавьте зеленый горошек и на среднем огне уварите сливки в два раза, посолите.
- 3 С помощью погружного блендера измельчите смесь до состояния пюре.
- 4 Из теста и начинки сформируйте пироги и выпекайте их 20–25 минут при 180 °С. Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом и сложите стопкой один на другой.



3 пирога ⌚ 1ч + заготовка
и расстойка теста



ЦАХАРАДЖЫН

ПОНАДОБИТСЯ:

- тесто на выбор (см. с. 8–11)
- 500 г свекольной ботвы
- 400 г сулугуни
- 100 г зеленого лука
- 50 г зелени петрушки
- 50 г зелени укропа
- 3 ст. л. сметаны жирностью 25%
- соль
- молотый черный перец
- сливочное масло для смазывания готовых пирогов

КАК ГОТОВИТЬ:

1 Зелень мелко порубите. Сыр натрите на средней терке. В миске смешайте зелень, сыр и сметану, посолите и поперчите. Все тщательно перемешайте.

2 Из теста и начинки сформируйте пироги и выпекайте 25–30 минут в духовке при 180 °С. Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом и сложите стопкой один на другой.

 3 пирога ⌚ 30 мин +
+ заготовка и расстойка
теста



ТАКИЕ ПИРОГИ МОЖНО
ПЕЧЬ КРУГЛЫЙ ГОД. СВЕКОЛЬНАЯ

БОТВА ОТЛИЧНО ПЕРЕНОСИТ
ЗАМОРОЗКУ, ТАК ЧТО ЛЕТОМ ЕЕ
МОЖНО ЗАГОТОВИТЬ ВПРОК.

ЗОКОДЖЫН

ПОНАДОБИТСЯ:

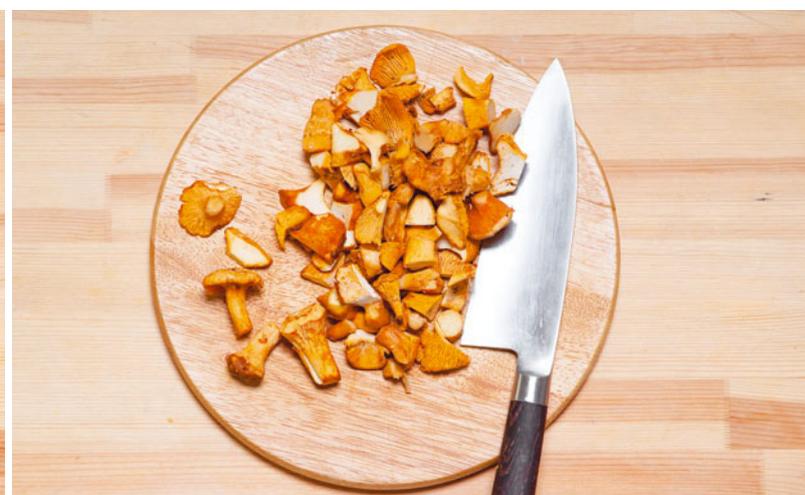
- тесто на выбор (см. с. 8–11)
- 500 г лесных грибов
- 2 головки репчатого лука
- 300 г осетинского или адыгейского сыра
- 2 ст. л. растительного масла
- соль
- молотый черный перец
- 2 ст. л. сливочного масла

КАК ГОТОВИТЬ:

 3 пирога ⌚ 45 мин + заготовка и расстойка теста



1 Лук мелко порубите и обжарьте на смеси растительного и половины сливочного масла.



2 Грибы нарежьте небольшими кусочками.



3 Добавьте грибы в сковороду к луку, обжаривайте все вместе 10 минут. Посолите, поперчите и охладите.



4 Сыр натрите на средней терке, перемешайте с грибами.



5 Из начинки и теста сформируйте пироги и выпекайте их 20–25 минут при 180 °С.



6 Готовые пироги обильно смажьте оставшимся сливочным маслом и сложите стопкой один на другой.

ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ можно заменить на шампиньоны или вешенки.

Для усиления грибного вкуса их необходимо обжарить на сухой сковороде без масла до полного испарения жидкости, пока они не приобретут золотистый цвет.





ВЫБИРАЙТЕ ДЛЯ ПИРОГА

ТОЛЬКО СПЕЛУЮ ТЫКВУ. ЧТОБЫ ОПРЕДЕЛИТЬ
ЗРЕЛОСТЬ ТЫКВЫ, ПРОВЕРЬТЕ ЕЕ ХВОСТИК,
У СПЕЛОЙ ТЫКВЫ ОН СУХОЙ И ТЕМНЫЙ.

НАСДЖЫН

ПОНАДОБИТСЯ:

- тесто на выбор (см. с. 8–11)
- 600 г мякоти тыквы
- 300 г сулгуни
- 2 головки репчатого лука
- 2 ст. л. растительного масла
- мускатный орех
- кардамон
- соль
- молотый черный перец
- 2 ст. л. сливочного масла

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1 Сулгуни натрите на средней терке.
- 2 Лук порубите и обжарьте на смеси растительного и половины сливочного масла.
- 3 Тыкву натрите на средней терке.
- 4 Смешайте в миске сыр, тыкву и лук. Посолите, поперчите, добавьте мускатный орех и кардамон, все тщательно перемешайте.
- 5 Из начинки и теста сформируйте пироги и выпекайте 35–40 минут при 170 °С. Готовые пироги обильно смажьте оставшимся сливочным маслом и сложите стопкой один на другой.



3 пирога ⌚ 1ч + заготовка
и расстойка теста



Балджын с вишней

БЛИЦРЕЦЕПТ



30 г сливочного
масла



1 яичный
желток



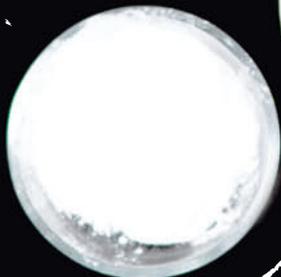
1 ст. л. сахара



2 ст. л.
растительного
масла



450 г дрожжевого
слоеного теста
(2 пласта)



1 ст. л.
картофельного
крахмала



300-350 г вишни

ЧТОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

СОКРАТИЛОСЬ ЕЩЕ НА НЕСКОЛЬКО
МИНУТ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВМЕСТО СВЕЖЕЙ
ВИШНИ ЯГОДЫ ИЗ ВАРЕНЬЯ
БЕЗ КОСТОЧЕК. ТОЛЬКО ОБЯЗАТЕЛЬНО
БЕЗ СИРОПА.



У вишни удалите косточки, посыпьте ее сахаром и крахмалом.

Выложите пласты теста на противень, смазанный растительным маслом. Мысленно разделите каждый квадрат теста пополам по диагонали и на одну из половинок уложите начинку из вишни, отступая от края по 1 см. Края смажьте взбитым желтком. Накройте начинку свободной половиной теста и прижмите края. Сверху каждого пирога сделайте по 3 надреза, чтобы выходил пар, и смажьте их остатками взбитого желтка. Выпекайте 20 минут при 180 °С. В надрезы готовых пирогов положите по кусочку сливочного масла.



4 порции ⌚ 30 мин

Грузинские пироги

Одна из особенностей грузинской выпечки – ярко выраженное региональное разделение. К примеру, самый популярный пирог – хачапури – в каждой области готовят по-своему: определенной формы, из разного теста (дрожжевого / бездрожжевого), с конкретным сортом сыра и добавками. Например, хачапури по-аджарски – с яйцом, по-имеретински – закрытые, пеновани – из слоеного теста. Кроме хачапури, в Грузии популярны лобиани с фасолью, лепешка с мясом кубдари и сладкие пироги када.

НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ, ЧЕМ ЗАМЕНИТЬ ТРАДИЦИОННЫЕ ГРУЗИНСКИЕ ПРОДУКТЫ (ЕСЛИ НЕ УДАСТЯ КУПИТЬ ИХ):

- **Мацини** – грузинский кисломолочный продукт из ферментированного молока. Его можно заменить на любой другой негустой кисломолочный продукт: ряженку, кефир, натуральный йогурт.
- **Имеретинский сыр (имерули квели)** – молодой грузинский сыр, выдержанный в рассоле несколько месяцев. При необходимости его можно заменить адыгейским (хотя вкус все же будет отличаться).
- **И наконец, хачапури** – в переводе с грузинского просто хлеб с творогом (хачо – «творог», пури – «хлеб»). Так что любой сыр, используемый в рецепте, можно смело заменить смесью жирного сухого творога с солью и яйцом.



СВАНУРИ, сванское харанури

ПОНАДОБИТСЯ:

- 1 пласт бездрожжевого слоеного теста
- 300 г адыгейского сыра
- 1 яйцо
- 100 г свекольной ботвы
- 50 зеленого лука
- 50 г листьев молодой крапивы
- 50 г шпината
- соль
- молотый черный перец
- сливочное масло для смазывания пирога

КАК ГОТОВИТЬ:

1 Тесто тонко раскатайте, вырежьте два круга.

2 Сыр натрите на средней терке, всю зелень мелко порубите. В миске смешайте сыр и зелень, добавьте яйцо. Все посолите, поперчите и тщательно перемешайте. На один круг выложите начинку, отступая от краев 2 см, накройте вторым кругом теста, защипните края. В центре сделайте небольшое отверстие для выхода пара.

3 Выпекайте 20 минут при 200 °С. Готовый пирог смажьте сливочным маслом.



2 порции ⌚ 30 мин

КРАПИВУ можно
ЗАМЕНИТЬ ЩАВЕЛЕМ.



МЕГРУЛИ, харанури по-мегрельски

ПОНАДОБИТСЯ:

ТЕСТО:

- 450 г пшеничной муки
- 50 г растопленного сливочного масла

КАК ГОТОВИТЬ:

- 250 мл кефира жирностью 3,2%
- 150 мл сметаны жирностью 15%
- $\frac{3}{8}$ ч. л. пищевой соды
- соль

НАЧИНКА:

- 300 г сулугуни
- 1 яичный желток
- 10 г сливочного масла

 4 порции ⌚ 30 мин



1 Просейте в глубокую миску муку, соль и соду. Влейте кефир, растопленное масло и добавьте сметану.



2 Замесите нежное эластичное тесто. Накройте чистым полотенцем и начните готовить начинку.



3 Сыр натрите на средней терке. Яичный желток слегка взбейте вилкой, добавив немного соли и $\frac{1}{2}$ чайной ложки воды.



4 Тесто раскатайте в лепешку толщиной 1 см, по центру выложите $\frac{3}{8}$ сыра и соберите края лепешки в узелок.



5 Узелок тщательно защипните, переверните швом вниз и раскатайте в лепешку толщиной 1 см.



6 Сверху смажьте взбитым желтком и посыпьте оставшимся сыром. Выпекайте 15 минут при 220 °С. Готовый пирог смажьте сливочным маслом.



ЭТОТ ПИРОГ НАПОМИНАЕТ

ИТАЛЬЯНСКУЮ ПИЦЦУ, ТАК ЧТО
ДЛЯ РАЗНООБРАЗИЯ ВКУСА МОЖНО
ДОБАВИТЬ ЕЩЕ ПАРУ ИНГРЕДИЕНТОВ.
НАПРИМЕР, ВНУТРЬ СЫРНОЙ НАЧИНКИ
ПОЛОЖИТЬ АРОМАТНЫЕ СПЕЦИИ,
А СВЕРХУ НА ПИРОГ – НЕМНОГО
ТОНКО НАРЕЗАННОГО БЕКОНА.

АДЖАРУЛИ, *хачапури по-аджарски*

ПОНАДОБИТСЯ:

ТЕСТО:

- 700 г пшеничной муки
- 150 мл молока жирностью 3,2%
- 250 мл воды
- 1 яйцо
- 4 ст. л. растительного масла
- 10 г сухих дрожжей
- ½ ч. л. соли
- 1 ст. л. сахара

НАЧИНКА:

- 200 г сулугуни
- 300 г адыгейского сыра
- 5 яиц
- 50 г сливочного масла
- 6 ст. л. воды
- соль

КАК ГОТОВИТЬ:

1 Молоко нагрейте до 35 °С, добавьте сахар, 2 столовые ложки муки и дрожжи, перемешайте. Оставьте опару в теплом месте на 15 минут.

2 В глубокую миску просейте оставшуюся муку с солью, влейте опару, воду, добавьте яйцо и замесите тесто. Во время замешивания теста добавляйте растительное масло и смазывайте им руки. После хорошего и тщательного замеса тесто перестанет прилипать к рукам и станет эластичным. Миску с тестом накройте чистым полотенцем и уберите на 1,5 часа в теплое место. После этого тесто необходимо тщательно обмять и вернуть на расстойку еще на 1 час.

ИЗ ЭТОГО КОЛИЧЕСТВА

ИНГРЕДИЕНТОВ, ЕСЛИ ИХ РАЗДЕЛИТЬ НА ПЯТЬ ЧАСТЕЙ, ПОЛУЧАЮТСЯ ХАЧАПУРИ ВНУШИТЕЛЬНОГО РАЗМЕРА – ГРУЗИНСКОЕ ГОСТЕПРИИМСТВО ВО ВСЕЙ КРАСЕ!

Если разделить тесто на большее количество частей и использовать мелкие куриные яйца (или заменить одно куриное на два перепелиных), хачапури будут небольшими.

3 Подошедшее тесто разделите на 5 частей, слегка посыпьте мукой и оставьте на 10 минут на припорошенном мукой столе, накрыв полотенцем.

4 Весь сыр натрите на мелкой терке, добавьте воду комнатной температуры, щепотку соли и перемешайте.

5 Каждую часть теста слегка раскатайте и сформируйте из лепешки лодочку. В центр лодочки выложите начинку и выпекайте хачапури 15 минут при 240 °С. Достаньте хачапури из духовки и аккуратно вбейте в середину яйцо, посолите желток. Верните хачапури в духовку еще на 1–1,5 минуты.

6 Готовое хачапури смажьте сливочным маслом и по кусочку масла положите на начинку.



5 порций ⌚ 40 мин + заготовка
и расстойка теста 3 ч

**ЕСЛИ СЫРНАЯ
НАЧИНКА** ПОЛУЧИЛАСЬ

ВРОВЕНЬ С БОРТИКАМИ ТЕСТА,
ТО ВЫНЬТЕ ИЗ ЦЕНТРА ЛОЖКОЙ
ЧАСТЬ НАЧИНКИ И РАЗБЕЙТЕ
ЯЙЦО В ПОЛУЧИВШЕЕСЯ
УГЛУБЛЕНИЕ.





ГЛАВНОЕ ОТЛИЧИЕ
ИМЕРЕТИНСКИХ ХАЧАПУРИ – ИХ
ТОЛЩИНА. ЧЕМ ИСКУСНЕЕ ХОЗЯЙКА,
ТЕМ ТОНЬШЕ ТЕСТО В ВЫПЕЧКЕ.

ИМЕРУЛИ, хачапури по-имеретински

ПОНАДОБИТСЯ:

ТЕСТО:

- 500 мл мацони
- 350 г пшеничной муки
- 2 ст. л. растительного масла
- ½ ст. л. пищевой соды
- щепотка соли
- топленое масло

НАЧИНКА:

- 500 г имеретинского сыра
- 1 яйцо
- 25 г сливочного масла

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1** В глубокую миску влейте мацони, добавьте растительное масло. Муку смешайте с содой, солью и постепенно просеивайте в миску с мацони. Замесите очень нежное, совсем чуть-чуть прилипающее к рукам тесто. Муки может понадобиться чуть больше.
- 2** Вилкой тщательно разомните сыр, сливочное масло и яйцо. Хорошо перемешайте.
- 3** Припорошите мукой стол и руками растяните тесто в лепешку толщиной 1 см. В центр выложите сырную начинку и, защипывая края лепешки, сформируйте колобок. Колобок из теста аккуратно расплющите в лепешку толщиной 2–3 см.
- 4** Горячую сковороду смажьте топленым маслом и выложите на нее лепешку швом вниз. Сверху накройте крышкой и запекайте на плите несколько минут на среднем огне до румяной корочки снизу.
- 5** Переверните хачапури и запекайте под крышкой, пока вторая сторона тоже не подрумянится. Готовое хачапури обильно смажьте сливочным маслом.



2 порции ⌚ 30 мин

ЕСТЬ ДВА СПОСОБА ГОТОВИТЬ ТОНКИЕ ХАЧАПУРИ:

1. Делать небольшие лепешки, тогда лепешку легко перевернуть обычной лопаточкой.
2. Использовать две одинаковые по диаметру сковороды, смазанные топленным маслом.

Пока вы жарите на одной, вторая разогревается. Как только одна сторона хачапури поджарилась, нужно накрыть сковороду второй, пустой, и перевернуть, чтобы поджарить сырую сторону пирога. Затем нужно убрать верхнюю сковороду и довести пирог до готовности в открытом виде.



ЛОБИАНИ

ПОНАДОБИТСЯ:

ТЕСТО:

- 300 г пшеничной муки
- 180 мл воды
- 40 г сливочного масла

- ½ ч. л. соли
- ½ ч. л. сахара
- 5 г сухих дрожжей

НАЧИНКА:

- 350 г вареной фасоли

- 20 г сливочного масла
- соль
- молотый черный перец



4 порции ⌚ 30 мин + заготовка
и расстойка теста 2 ч

КАК ГОТОВИТЬ:



1 В глубокую миску просейте муку, добавьте дрожжи, соль, сахар, растопленное сливочное масло, влейте теплую воду и замесите эластичное тесто.



2 Накройте миску с тестом чистым полотенцем и уберите в теплое место на 1 час. Через час тесто обомните и уберите в теплое место еще на 1 час.



3 Фасоль разомните вилкой, добавьте сливочное масло, поперчите, посолите, тщательно перемешайте.



4 Тесто еще раз обомните, разделите на 4 части. Каждую часть раскатайте в лепешку. В центр каждой лепешки выложите по ¼ начинки и соберите края в мешочек.



5 Мешочек прижмите ладонью к столу и раскатайте в лепешку.



6 Обжаривайте лепешки на сухой сковороде на среднем огне с двух сторон до румяной корочки.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

В ЭТОМ РЕЦЕПТЕ МОЖНО ЗАМЕНИТЬ
НА РАСТИТЕЛЬНОЕ – ТАК ПИРОГ БУДЕТ
ПОСТНЫМ.



Арма

БЛИЦРЕЦЕПТ

350 мл молока
жирностью
3,2%



500 г
адыгейского
сыра



350 мл кефира
жирностью 3,2%



6 листов
лаваша
под размер
формы
для выпечки



500 г российского сыра



+ сливочное
масло для
смазывания



6 яиц



50 г зелени (кинзы,
петрушки, укропа), соль,
молотый черный перец

В глубокой миске смешайте молоко, кефир, яйца, натертый на мелкой терке сыр, мелко нарезанную зелень, посолите, поперчите. Разделите начинку на 7 частей. Одну часть начинки отложите. Смажьте сливочным маслом форму для выпечки, дно застелите листом лаваша, сверху распределите одну часть начинки, накройте листом лаваша. Так, чередуя, выложите оставшиеся листы лаваша и начинку, верхним будет слой из лаваша. Выпекайте 20 минут при 180 °С. Достаньте из духовки, распределите сверху оставшуюся часть начинки и выпекайте еще 10 минут.

РОССИЙСКИЙ СЫР можно

ЗАМЕНИТЬ ДРУГИМ ТВЕРДЫМ
СЫРОМ, НАПРИМЕР ШВЕЙЦАРСКИМ,
СОВЕТСКИМ, АЛТАЙСКИМ,
ГОЛЛАНДСКИМ ИЛИ ЧЕДДЕРОМ.



6 порций ⌚ 45 мин

КУБДАРИ

ПОНАДОБИТСЯ:

ТЕСТО:

- 500 г пшеничной муки
- 250 мл мацони
- 100 мл молока жирностью 3,2%
- 7 г сухих дрожжей
- 1 яйцо

- 3 ст. л. сливочного масла

- ½ ч. л. соли
- 1 ч. л. сахара

НАЧИНКА:

- 650 г свинины
- 150 г соленого свиного сала
- 2 головки репчатого лука
- 3 зубчика чеснока

- ½ стручка красного жгучего перца

- 1 ч. л. сухой аджики
- 1 ч. л. молотого кориандра
- 1 ч. л. молотой зиры
- 1 ч. л. хмели-сунели
- соль

КАК ГОТОВИТЬ:

1 Нагрейте молоко до 35 °С и разведите в нем сахар и дрожжи, оставьте на 10 минут в теплом месте. Растопите сливочное масло. Просейте муку с солью в глубокую миску, добавьте молоко с дрожжами, ⅓ сливочного масла, мацони и яйцо. Замесите тесто, накройте миску чистым полотенцем и уберите на 2 часа в теплое место.



2 Мясо, сало, жгучий перец, чеснок и лук мелко порубите, добавьте специи и посолите. Тщательно перемешайте фарш и слегка отбейте.

3 Припорошите стол мукой и обомните на нем тесто. Разделите тесто на 4 части и каждую раскатайте в лепешку толщиной 1 см. Выложите начинку по центру, соберите края лепешки, защипните и разомните колобок в лепешку.

4 Противень выстелите пергаментом, положите пироги швом вниз, сверху в центре сделайте небольшое отверстие для выхода пара.

5 Выпекайте 20 минут при 180 °С. Готовые пироги смажьте оставшимся сливочным маслом.



8 порций ⌚ 30 мин + заготовка
и расстойка теста 2 ч

ГОТОВЫМ ПИРОГАМ

НУЖНО ДАТЬ «ОТДОХНУТЬ» –
НАКРЫТЬ ИХ ЧИСТЫМ ПОЛОТЕНЦЕМ
И ОСТАВИТЬ НА 20 МИНУТ.



ПЕНОВАНИ С СЫРОМ

ПОНАДОБИТСЯ:

- 1 пласт слоеного дрожжевого теста
- 300 г имеретинского сыра
- 300 г сулугуни
- 2 яйца
- 3 ст. л. сливочного масла
- молотый черный перец

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1 Сыры отожмите через марлю, чтобы избавиться от лишней жидкости. Тесто разморозьте и раскатайте в квадрат потоньше.
- 2 Весь сыр натрите на мелкой терке, выложите в глубокую миску, добавьте яйца и $\frac{1}{2}$ размягченного сливочного масла, поперчите и все тщательно перемешайте.
- 3 Выложите начинку в центр раскатанного квадрата и сверните конвертом.
- 4 Выпекайте 20 минут при 220 °С. Готовые пеновани смажьте оставшимся сливочным маслом.



4 порции ⌚ 30 мин

ЧТОБЫ УМЕНЬШИТЬ

жирность пирога, можно

НЕ ДОБАВЛЯТЬ ВНУТРЬ СЛИВОЧНОЕ
МАСЛО И НЕ СМАЗЫВАТЬ ИМ В КОНЦЕ.

Перед выпеканием верх пирога

можно смазать взбитым

с солью желтком.





ГВЕЗДЕЛИ С СЫРОМ

ПОНАДОБИТСЯ:

ТЕСТО:

- 300 г пшеничной муки
- 130 г сливочного масла
- 6 ст. л. сметаны жирностью 15%
- ½ ч. л. пищевой соды
- 2 ч. л. сахара
- соль

НАЧИНКА:

- 300 г адыгейского сыра
- 4 сваренных вкрутую яйца
- 20 г зелени кинзы
- молотый черный перец
- соль

Для ускорения процесса приготовления этого пирога можно взять готовое бездрожжевое слоеное тесто.

КАК ГОТОВИТЬ:

1 В глубокую миску просейте муку с содой, солью и сахаром, добавьте 100 г растопленного сливочного масла, сметану. Замесите эластичное тесто.

2 Раскатайте ⅔ теста в пласт толщиной 1 см, сверху распределите натертый на крупной терке сыр, отступая от краев по 2 см. Сверху посыпьте измельченной зеленью кинзы, поперчите и разложите яйца, нарезанные кружочками. Оставшееся тесто раскатайте потоньше, накройте начинку, защипните края. В центре пирога сверху сделайте отверстие для выхода пара.

3 Выпекайте в духовке 20 минут при 220 °С. Готовый пирог сверху смажьте оставшимся сливочным маслом.



6 порций ⌚ 40 мин

КАДА

со сладким творогом

ПОНАДОБИТСЯ:

ТЕСТО:

- 1,5 кг пшеничной муки
- 450 г сливочного масла
- 250 мл мацони
- 2 яйца

- 2 ч. л. сахара
- 1,5 ч. л. пищевой соды
- соль

НАЧИНКА:

- 800 г творога жирностью 18%
- 700 г сахара

- 2 пакетика ванильного сахара
- 2 яйца
- 250 г сливочного масла

КАК ГОТОВИТЬ:



10 порций ⌚ 35 мин + заготовка
и расстойка теста 35 мин



1 В глубокую миску просейте муку, добавьте сливочное масло, нарезанное кусочками, и разомните их с мукой, чтобы получилась крошка.



2 Слегка взбейте мацони вместе с яйцами, содой, сахаром и солью и влейте в миску с крошками.



3 Замесите тесто, скатайте его в шар, накройте чистым полотенцем и оставьте на 30 минут.



4 Все ингредиенты начинки взбейте миксером.

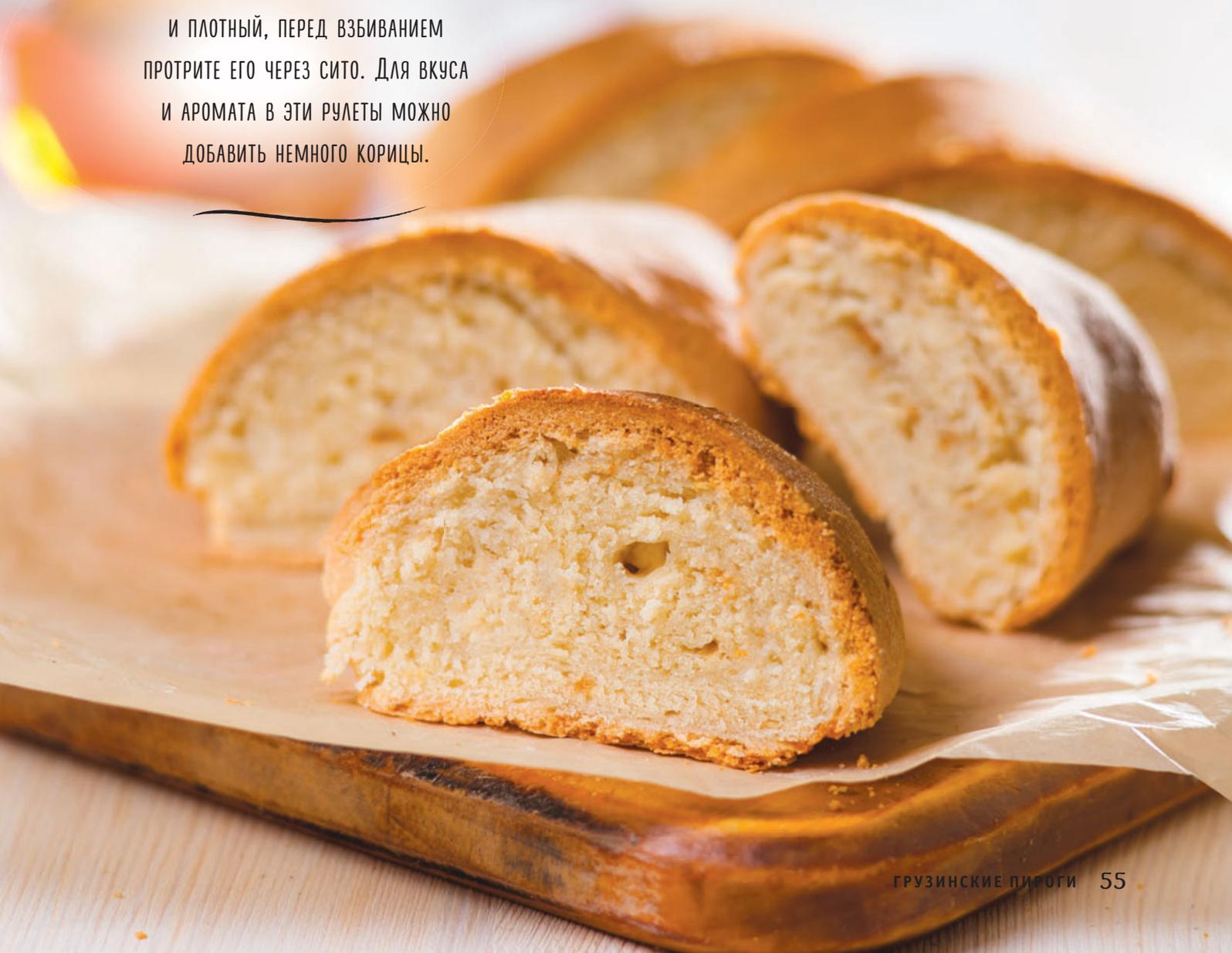


5 Тесто разделите на две части, каждую раскатайте в прямоугольник толщиной 5–6 мм и равномерно смажьте начинкой.



6 Сверните прямоугольник теста в рулет, уложите на противень, выстеленный пергаментом, и выпекайте 30 минут при 200 °С. Так же приготовьте второй рулет.

Если творог для начинки зернистый и плотный, перед взбиванием протрите его через сито. Для вкуса и аромата в эти рулеты можно добавить немного корицы.





РУЛЕТЫ ПЕРЕД
ВЫПЕЧКОЙ МОЖНО НАРЕЗАТЬ
НА КУСОЧКИ ТОЛЩИНОЙ 3–4 СМ –
ПОЛУЧИТСЯ ПЕЧЕНЬЕ.

КАДА

с грецкими орехами

ПОНАДОБИТСЯ:

ТЕСТО:

- 1,5 кг пшеничной муки
- 450 г сливочного масла
- 250 мл мацони
- 2 яйца
- 2 ч. л. сахара
- 1,5 ч. л. пищевой соды

соль

НАЧИНКА:

- 500 г сахара
- 100 г сахарной пудры
- 500 г творога жирностью 18%
- 400 г молотых грецких орехов
- 2 яйца
- 500 г сливочного масла

КАК ГОТОВИТЬ:

1 В глубокую миску просейте муку, добавьте сливочное масло, нарезанное небольшими кусочками, и разомните их с мукой, чтобы получилась крошка. Мацони слегка взбейте вместе с яйцами, содой, сахаром и солью и влейте в миску с крошками. Замесите тесто, скатайте его в шар, накройте чистым полотенцем и оставьте на 30 минут.

2 Все ингредиенты начинки взбейте миксером. Сливочное масло должно быть размягченным.

3 Тесто разделите на две части, каждую раскатайте в прямоугольник толщиной 5–6 мм и равномерно смажьте начинкой, сверните в рулет. Уложите рулеты на противень, выстеленный пергаментом.

4 Выпекайте 30 минут при 200 °С.



10 порций ⌚ 35 мин + заготовка
и расстойка теста 35 мин



Татарские пироги

Татарская кухня, одновременно простая и изысканная, формировалась в течение многих веков и сохранила свои самобытные черты до наших дней. Застолье у татар богато разнообразием, и ни одно не проходит без пирога или небольших пирожков, которые по традиции подаются в промежутках между супами, бульонами и основным блюдом. Традиционно в татарской выпечке не используется свинина.

ТАКЖЕ В ТАТАРСКОЙ
КУХНЕ есть такое понятие, как чайный
стол – подача чая с выпечкой.
Этот застольный ритуал порой заменяет
завтрак или ужин.

ЗУР-БЭЛИШ

с луком и яйцом

ПОНАДОБИТСЯ:

ТЕСТО:

- 500 г пшеничной муки
- 500 г сметаны жирностью 15%
- 1 ч. л. сахара
- 1 ч. л. соли

НАЧИНКА:

- 10 сваренных вкрутую яиц
- 1 стебель лука-порея
- 100 г зеленого лука
- 1 головка репчатого лука
- 50 г зелени укропа
- 1 ст. л. растительного масла
- 3 ст. л. сливочного масла
- молотый черный перец
- соль

КАК ГОТОВИТЬ:

1 Просейте в глубокую миску муку, добавьте соль, сахар, сметану и замесите эластичное тесто. Накройте чистым полотенцем, пусть постоит, пока готовится начинка.

2 Яйца очистите и нарежьте мелкими кубиками. Репчатый лук и порей измельчите и обжарьте на смеси растительного и половины сливочного масла. Зеленый лук и укроп измельчите. Все ингредиенты смешайте в миске, посолите, поперчите и перемешайте.

3 Раскатайте $\frac{3}{4}$ теста в круглый пласт толщиной 6–8 мм и выложите в смазанную половиной оставшегося сливочного масла форму для выпечки диаметром 28–32 см. Выложите начинку на тесто и разровняйте. Оставшееся тесто раскатайте и накройте им начинку, защипните края. Сверху сделайте несколько проколов зубочисткой.

4 Выпекайте пирог 1 час при 180 °С. Готовый пирог смажьте оставшимся сливочным маслом.



8 порций ⌚ 1,5 ч

Для разнообразия
ВКУСА в пирог можно добавить
зелень с кислинкой, например
щавель или молодую крапиву.



МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ
ЧИСТИТЬ НЕ НАДО, ПРОСТО ТЩАТЕЛЬНО
ВЫМОЙТЕ ЕГО ГУБКОЙ.

Зур-бэлиш с курицей

ПОНАДОБИТСЯ:

ТЕСТО:

- 500 г пшеничной муки
- 500 г сметаны жирностью 15%
- 1 ч. л. сахара
- 1 ч. л. соли

НАЧИНКА:

- 1 кг куриного филе с грудки и окорочков
- 1 кг молодого картофеля
- 500 г репчатого лука
- 300 г моркови
- 5–6 зубчиков чеснока
- 250 мл бульона (куриный или овощной)
- 2 лавровых листа
- 3 ст. л. сливочного масла
- 1 ч. л. смеси перцев горошком
- соль

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1 Просейте в глубокую миску муку, добавьте соль, сахар, сметану и замесите эластичное тесто. Накройте полотенцем, пусть стоит, пока готовится начинка.
- 2 Мясо нарежьте кубиками со стороной 2 см. Нарежьте картофель, лук и морковь кубиками со стороной 1 см. Смешайте все в глубокой миске, посолите, добавьте смесь перцев и пропущенный через пресс чеснок, перемешайте.
- 3 Раскатайте $\frac{3}{4}$ теста в круглый пласт толщиной 6–8 мм и выложите в смазанную сливочным маслом форму для выпечки диаметром 28–32 см. Выложите начинку и разровняйте, добавьте $\frac{3}{5}$ сливочного масла и лавровые листья. От теста отщипните кусочек и скатайте из него шарик диаметром 3 см. Оставшееся тесто раскатайте и накройте им начинку, защипните края. В центре пирога сделайте отверстие, влейте половину бульона и закройте шариком из теста.
- 4 Выпекайте пирог 1 час при 180 °С. Достаньте из духовки, снимите шарик, влейте оставшийся бульон, закройте шариком и выпекайте еще 1 час при 170 °С.
- 5 Готовый пирог смажьте оставшимся сливочным маслом, накройте фольгой, укутайте одеялом и дайте постоять 30 минут. Пирог окончательно дойдет, а тесто станет мягким.



8 порций ⌚ 2,5 ч



Зур-Бэлиш

с рубленой говядиной

ПОНАДОБИТСЯ:

ТЕСТО:

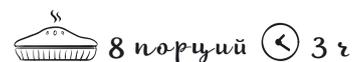
- 500 г пшеничной муки
- 500 г сметаны жирностью 15%
- 1 ч. л. сахара
- 1 ч. л. соли

НАЧИНКА:

- 1,5 кг мякоти говядины
- 1 кг молодого картофеля
- 250 мл бульона (говяжий, куриный или овощной)
- 500 г репчатого лука
- 5–6 зубчиков чеснока

- 300 г моркови
- 2 лавровых листа
- 3 ст. л. сливочного масла
- 1 ч. л. смеси перцев горошком
- 1 ч. л. семян кориандра
- соль

КАК ГОТОВИТЬ:



1 Просейте в глубокую миску муку, добавьте соль, сахар, сметану и замесите тесто. Накройте чистым полотенцем, пусть постоит, пока готовится начинка.



2 Мясо измельчите ножом в крупнозернистый фарш. Картофель, лук и морковь нарежьте кубиками со стороной 1 см.



3 Смешайте все в глубокой миске, посолите, добавьте лавровый лист, смесь перцев, семена кориандра и пропущенный через пресс чеснок, перемешайте.



4 Раскатайте $\frac{1}{4}$ теста в круглый пласт толщиной 6–8 мм и выложите в смазанную $\frac{2}{3}$ сливочного масла форму для выпечки диаметром 28–32 см.



5 Выложите начинку и разровняйте, добавьте кусочки сливочного масла, оставив немного для смазывания пирога. От оставшегося теста отщипните кусочек и скатайте из него шарик диаметром 3 см.



6 Оставшееся тесто раскатайте и накройте им начинку, защипните края. В центре пирога сделайте отверстие, влейте половину бульона и закройте шариком из теста.



7 Выпекайте пирог 1 час при 180 °С. Достаньте из духовки, снимите шарик, влейте оставшийся бульон, закройте отверстие шариком и выпекайте еще 1,5 часа при 170 °С.



8 Готовый пирог смажьте оставшимся сливочным маслом, накройте фольгой и дайте постоять 30 минут.



ПОНАДОБИТСЯ:

ТЕСТО:

- 500 г пшеничной муки
- 500 г сметаны жирностью 15%
- 1 ч. л. сахара
- 1 ч. л. соли

НАЧИНКА:

- 1,5 кг рыбного филе
- 500 г риса
- 500 г репчатого лука
- 300 г моркови
- 250 мл бульона (рыбный или овощной)
- 2 лавровых листа
- 50 г зелени укропа
- 50 г зелени петрушки
- 3 ст. л. сливочного масла
- соль

КАК ГОТОВИТЬ:

1 Просейте в глубокую миску муку, добавьте соль, сахар, сметану и замесите эластичное тесто. Накройте чистым полотенцем, пусть постоит, пока готовится начинка.

2 Филе нарежьте кубиками со стороной 2 см. Отварите рис и охладите. Нарежьте лук и морковь кубиками со стороной 1 см. Зелень мелко порубите. Смешайте все в глубокой миске, посолите, тщательно перемешайте.

3 Раскатайте $\frac{3}{4}$ теста в круглый пласт толщиной 6–8 мм и выстелите им смазанную $\frac{2}{3}$ сливочного масла форму для выпечки диаметром 28–32 см. Выложите начинку и разровняйте, добавьте кусочки сливочного масла и лавровые листья. От оставшегося теста отщипните кусочек и скатайте из него шарик диаметром 3 см. Оставшееся тесто раскатайте и накройте им начинку, защипните края. В центре пирога сделайте отверстие, влейте половину бульона и закройте шариком из теста.

4 Выпекайте пирог 1 час при 180 °С. Достаньте пирог из духовки, снимите шарик, влейте оставшийся бульон, закройте отверстие шариком и выпекайте еще 1 час при 170 °С. Готовый пирог смажьте оставшимся сливочным маслом, накройте фольгой и дайте постоять 30 минут.



8 порций ⌚ 2,5 ч

Зур-Бэлиш с рыбой, рисом и морковью

Для этого пирога

лучше всего подойдет жирная рыба,
такая как палтус, семга,
скумбрия.



ЗУР-БЭЛИШ

с сыром и грибами

ПОНАДОБИТСЯ:

ТЕСТО:

- 500 г пшеничной муки
- 500 г сметаны жирностью 15%

- 1 ч. л. сахара
- 1 ч. л. соли

НАЧИНКА:

- 1,5 кг лесных грибов
- 800 г российского сыра
- 500 г репчатого лука
- 300 г моркови
- 2 зубчика чеснока
- 50 г укропа
- 50 г зелени петрушки
- 2 ст. л. растительного масла
- 3 ст. л. сливочного масла
- молотый черный перец
- соль

КАК ГОТОВИТЬ:

1 Просейте в глубокую миску муку, добавьте соль, сахар, сметану и замесите эластичное тесто. Накройте чистым полотенцем, пусть постоит, пока готовится начинка.

2 Грибы нарежьте на небольшие кусочки и обжарьте с измельченным луком, чесноком и морковью на смеси растительного и 1 столовой ложки сливочного масла. Остудите. Зелень мелко порубите, смешайте с грибной смесью, посолите и поперчите. Сыр натрите на средней терке.

3 Раскатайте $\frac{3}{4}$ теста в круглый пласт толщиной 6–8 мм и выстелите им смазанную половиной оставшегося сливочного масла форму для выпечки диаметром 28–32 см. Выложите грибную начинку и разровняйте, сверху посыпьте сыром. Оставшееся тесто раскатайте и накройте им начинку, защипните края. Сверху сделайте несколько проколов зубочисткой.

4 Выпекайте пирог 1 час при 180 °С. Готовый пирог смажьте оставшимся сливочным маслом.



8 порций ⌚ 1,5 г

ЭЧПОЧМАК

из слоеного теста

ПОНАДОБИТСЯ:

- 500 г бездрожжевого слоеного теста
- 600 г рубленой баранины или говядины

- 300 г картофеля
- 300 г репчатого лука
- 1 яйцо
- соль

- молотый черный перец
- 8–16 ст. л. бульона (мясного, куриного или овощного)

КАК ГОТОВИТЬ:

 9 порций ⌚ 50 мин



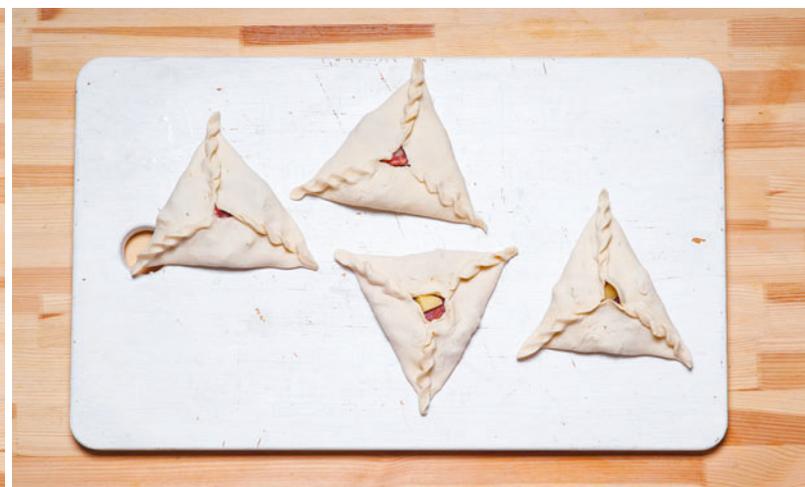
1 Картофель и лук очистите, нарежьте кубиками, смешайте с мясом, посолите и поперчите.



2 Тесто разделите на 9 частей и раскатайте каждую в круглый сочень.



3 В центр сочня выложите начинку и соедините края с трех сторон.



4 Должна получиться пирамида с треугольным основанием. Защипы делайте не до конца, сверху оставьте небольшое отверстие.



5 Пирожки смажьте взбитым яйцом и выпекайте в духовке 20 минут при 190 °С.



6 Достаньте из духовки, влейте в каждый эчпочмак по 1–2 столовые ложки бульона и выпекайте еще 20 минут при 170 °С.



Эчпочмаки готовят

из разного теста: сдобного, слоеного и пресного. В качестве начинки можно использовать говядину, гуся, утку и курицу.



НАЧИНКОЙ КЫСТЫБЫЯ

МОЖЕТ БЫТЬ НЕ ТОЛЬКО КАРТОФЕЛЬНОЕ

ПЮРЕ, НО И ПШЕННАЯ КАША,

СВАРЕННАЯ НА МОЛОКЕ.

КЫСТЫБЫЙ

с картофельным пюре

ПОНАДОБИТСЯ:

ТЕСТО:

- 50 г растопленного сливочного масла
- 1 ст. л. сахара
- 100 мл молока жирностью 3,2%
- 300 г пшеничной муки
- 1 яйцо
- соль

НАЧИНКА:

- 600 г картофельного пюре
- 1 головка репчатого лука
- 2 ст. л. сливочного масла
- топленое сливочное масло для смазывания лепешек

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1 В глубокой миске смешайте яйцо с маслом и молоком, добавьте сахар и соль, тщательно перемешайте. Просейте муку и замесите тесто. Накройте тесто пищевой пленкой и оставьте на 20–30 минут.
- 2 Лук мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Смешайте с картофельным пюре.
- 3 Из теста раскатайте несколько сочной размером под вашу сковороду и без масла обжарьте их с двух сторон.
- 4 По мере готовности смазывайте каждую лепешку топленым сливочным маслом и наполняйте начинкой из картофельного пюре. Начинку кладите только на одну половинку лепешки, а сверху прикрывайте второй половинкой.
- 5 Готовые кыстыбы складывайте стопками.



8 порций ⌚ 30 мин + заготовка

и расстойка теста 30 мин



БАЛЕШ С ИНДЕЙКОЙ

ПОНАДОБИТСЯ:

- 2 листа бездрожжевого слоеного теста
- 800 г мяса индейки
- 2 головки репчатого лука
- 100 г моркови
- 2 зубчика чеснока
- 1 ч. л. молотого кориандра
- 1 ч. л. молотой зиры
- молотый черный перец
- соль
- 1 яйцо

КАК ГОТОВИТЬ:

 6 порций ⌚ 1 ч



1 Мясо порубите ножом в крупнозернистый фарш.



2 Посолите, поперчите, добавьте специи, измельченные лук, морковь и чеснок, все тщательно перемешайте и слегка отбейте.



3 Из теста раскатайте два круглых тонких пласта.



4 На один пласт равномерно распределите начинку, отступая от краев по 2 см.



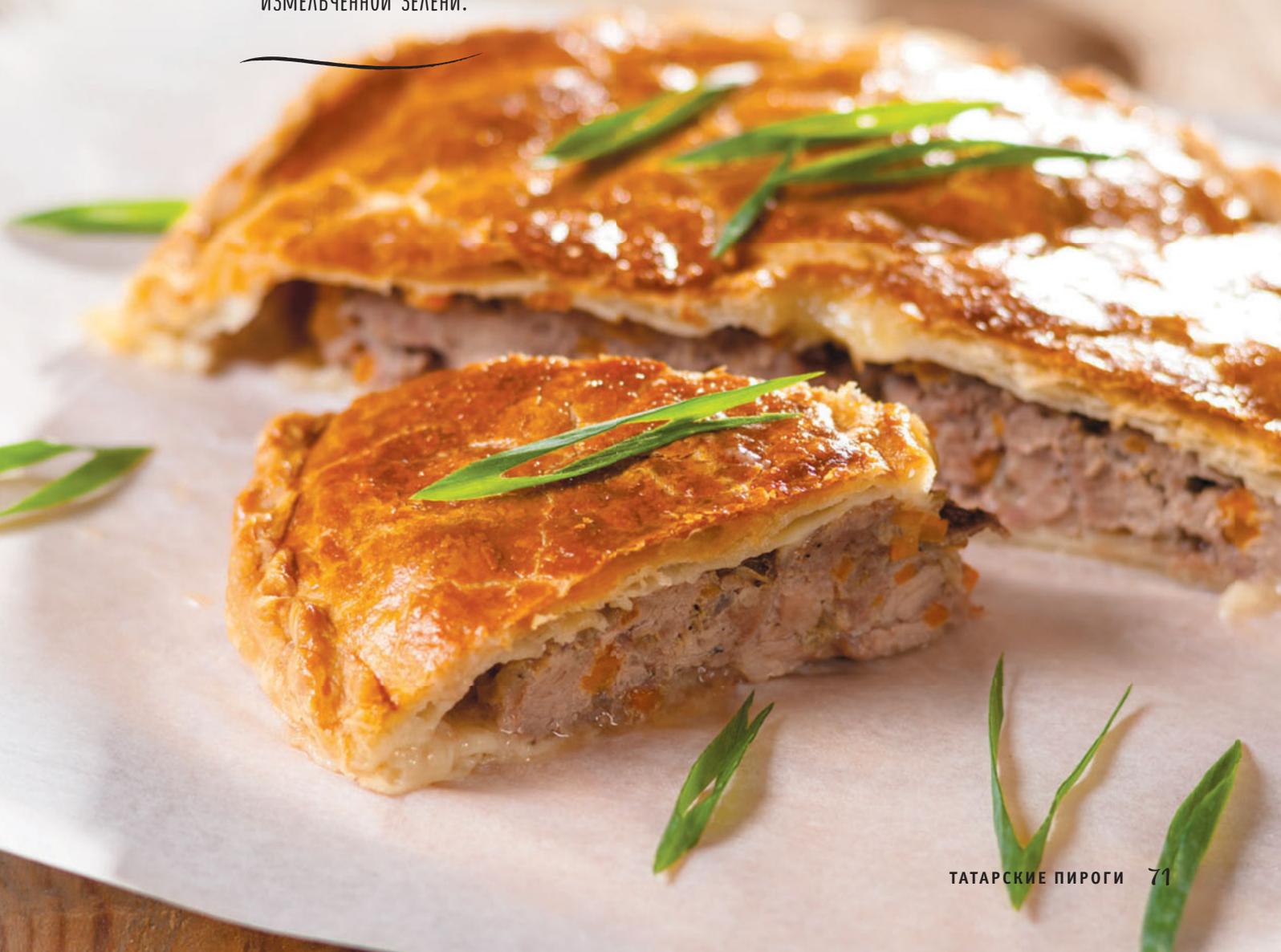
5 Накройте вторым пластом теста и защипните края.



6 Сверху в центре сделайте отверстие для выхода пара, пирог смажьте взбитым с солью яйцом и выпекайте 40 минут при 170 °С.

ПОДАВАЙТЕ ПИРОГ

К СТОЛУ С ГОРЯЧИМ КУРИНЫМ БУЛЬОНОМ
В ПИАЛАХ, С БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ
ИЗМЕЛЬЧЕННОЙ ЗЕЛЕНИ.



Большая самса с тыквой

БЛИЦРЕЦЕПТ

3 ст. л. сливочного
масла



1 яичный
желток



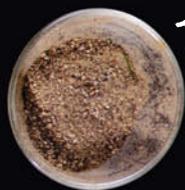
1 головка
репчатого
лука



кунжут



1 лист слоеного
теста



150 г тыквы, нарезанной кубиками

+
соль, молотый
черный перец,
зира

На сливочном масле обжарьте измельченные лук и тыкву, посолите, поперчите, добавьте несколько щепоток зиры. Разморозьте тесто. Мысленно разделите квадрат пополам по диагонали, на одну половину выложите тыквенную начинку, отступив от краев по 1 см. Края смажьте взбитым с солью желтком и сформируйте треугольный закрытый пирог. Верх также смажьте желтком и посыпьте кунжутом. Выпекайте пирог 25–30 минут при 180 °С.



1 порция ⌚ 45 мин

МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ
И ТРАДИЦИОННУЮ САМСУ –
ДЛЯ ЭТОГО ЛУК И ТЫКВУ ОБЖАРЬТЕ
НА НАРЕЗАННОМ КУСОЧКАМИ
КУРДЮЧНОМ САЛЕ И ЗАТЕМ ДОБАВЬТЕ
ЕГО В НАЧИНКУ.



ПОНАДОБИТСЯ:

ТЕСТО:

- 300 г пшеничной муки
- 300 г сметаны
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 яйцо
- ½ ч. л. пищевой соды
- 1 ч. л. сахара
- соль

НАЧИНКА:

- 200 г риса
- 300 г творога жирностью 18%
- 200 г очищенных грецких орехов
- 200 г кураги
- 2 яйца
- 100 г сливочного масла
- 100 г сахара

ПОСЫПКА:

- 1 ст. л. пшеничной муки
- 1 ст. л. сахара
- ½ ч. л. сливочного масла

ГУБАДИЯ С КУРАГОЙ И ОРЕХАМИ

ЭТИ ПРАЗДНИЧНЫЕ
ДЕСЕРТНЫЕ ПИРОГИ ПРИНЯТО ПОДАВАТЬ
С ГОРЯЧИМ ЧАЕМ ИЗ ТРАВ И ЖИДКИМ
МЕДОМ В ПИАЛКАХ.



КАК ГОТОВИТЬ:

1 Муку просейте в глубокую миску, добавьте соду, соль, сахар, сметану и яйцо. Замесите эластичное тесто, растительное масло добавьте в самом конце замеса. Накройте чистым полотенцем.

2 Рис и яйца отварите, охладите. Яйца очистите и натрите на средней терке.

3 Раскатайте $\frac{3}{4}$ теста в тонкий пласт, выложите его в смазанную сливочным маслом форму так, чтобы края немного свешивались.

4 Положите начинку слоями. Сначала слой риса, затем творог, посыпанный сахаром, сверху маленькие кусочки сливочного масла, яйца, крупно нарезанная курага и измельченные грецкие орехи.

5 Раскатайте оставшееся тесто и накройте им начинку, защипните края.

6 Все ингредиенты посыпки перетрите в очень мелкую крошку. Посыпьте пирог и выпекайте 45 минут при 190 °С.



8 порций ⌚ 1 ч 10 мин



Для такого пирога выбирайте лимон с тонкой кожурой – округлый и гладкий, без выпуклостей. Также обратите внимание на его аромат – он должен быть ярким цитрусовым.

ЛИМОННИК

(сладкий пирог с лимоном)

ПОНАДОБИТСЯ:

ТЕСТО:

- 300 г пшеничной муки
- 150 мл молока жирностью 3,2%
- 220 г сливочного масла
- 2 ст. л. сахара
- 7 г быстродействующих дрожжей

НАЧИНКА:

- 1 лимон
- 1 ч. л. картофельного крахмала
- 120 г сахара
- 120 г меда

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1 Молоко нагрейте до 35 °С, размешайте в нем сахар и дрожжи. Оставьте на 15 минут. В глубокую миску просейте муку, добавьте 200 г размягченного сливочного масла, молоко с дрожжами и замесите эластичное тесто. Миску накройте чистым полотенцем и оставьте на 30 минут.
- 2 Лимон очистите от косточек и пропустите через мясорубку, смешайте с крахмалом, медом и сахаром.
- 3 Тесто разделите на 3 части, одна чуть побольше и две поменьше. Большую часть раскатайте в тонкий пласт и выложите в форму для выпечки, смазанную оставшимся сливочным маслом, так чтобы немного свисали края.
- 4 Выложите половину начинки, разровняйте. Раскатайте вторую часть теста и положите на начинку, затем выложите оставшуюся начинку и накройте третьим раскатанным пластом теста. Защипните края.
- 5 Выпекайте пирог 50 минут при 180 °С. Готовый пирог можно посыпать сахарной пудрой.



6–8 порций ⌚ 1ч + заготовка
и расстойка теста 50 мин



ПИРОГ

с черносливом и изюмом

ПОНАДОБИТСЯ:

- 200 г пшеничной муки
- 150 г маргарина
- 4 яйца
- 150 г сахара
- ½ ч. л. пищевой соды
- 2 ст. л. молока жирностью 3,2%
- 1 ст. л. сливочного масла
- 100 г чернослива
- 150 г изюма
- 2 щепотки корицы
- щепотка соли

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1 Яйца разделите на желтки и белки. Размягченный маргарин вместе с желтками взбейте миксером. Чернослив мелко нарежьте и вместе с изюмом и молоком добавьте к маргарину, тщательно перемешайте. Добавьте просеянную муку, соду, корицу, соль и еще раз перемешайте.
- 2 Миксером взбейте белки с сахаром и аккуратно вмешайте их в тесто.
- 3 Форму смажьте сливочным маслом, равномерно распределите тесто. Выпекайте 40 минут при 190 °С.



6–8 порций ⌚ 50 мин

ИЗЮМ И ЧЕРНОСЛИВ

ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ МОЖНО
ЗАМОЧИТЬ НА ПОЛЧАСА В КОНЬЯКЕ
ИЛИ РОМЕ. ВКУС ПИРОГА БУДЕТ
ПИКАНТНЕЕ.

УКАЗАТЕЛЬ

Б

Баранина 20, 66
Бульон (мясной/овощной/куриный/рыбный) 20, 60, 62, 66

В

Вишня 36

Г

Говядина 62, 66
Горошек зеленый 28
Грибы лесные 32, 65

Д

Дрожжи сухие 8, 42, 46, 50, 76

З

Зелень свежая или сушеная (петрушка/укроп/чабрец/тимьян/мята/кинза) 12, 14, 15, 16, 18, 22, 24, 26, 28, 30, 48, 53, 59, 64, 65

И

Изюм 78

К

Капуста 26
Картофель 18, 60, 62, 66, 68
Кефир 8, 11, 40, 48
Крапива 39
Крахмал 36, 76
Кунжут 72
Курага 74

Л

Лаваш 48
Лимон 76
Лук (шнитт/репчатый/зеленый/порей) 14, 16, 20, 22, 24, 25, 26, 30, 32, 34, 39, 50, 59, 60, 62, 64, 65, 66, 68, 70, 72

М

Маргарин 78
Мацони 44, 50, 54, 56
Мед 76
Молоко 8, 42, 48, 50, 68, 76
Морковь 60, 64, 65, 70
Мука пшеничная 8, 10, 11, 40, 42, 44, 46, 50, 53, 54, 56, 59, 60, 62, 64, 65, 68, 74, 76, 78
Мясо индейки 70
Мясо курицы 60

О

Орех (грецкий/мускатный) 26, 34, 56, 74

П

Перец (черный/красный/белый/розовый/горошек) 60, 62, 64
Перец красный жгучий 50
Пряности сухие (кардамон/аджика/кориандр/зира/хмели-сунели/лавровый лист) 34, 50, 60, 62, 64, 65, 70, 72

Р

Разрыхлитель 11
Растительное масло 22, 26, 32, 34, 42, 44, 50, 74
Рис 64, 74
Рыбное филе 64

С

Сало свиное 50
Сахар (белый/ванильный/пудра) 8, 36, 42, 46, 50, 53, 54, 56, 59, 60, 62, 64, 65, 68, 74, 76, 78
Свекольная ботва 30, 39
Свинина 50
Сельдерей 12
Сливки 28
Сливочное масло 26, 32, 34, 36, 40, 42, 44, 46, 50, 52, 53, 54, 56, 60, 62, 64, 65, 68, 70, 72, 74, 76
Сметана 8, 12, 30, 40, 53, 59, 60, 62, 64, 65, 74
Сода пищевая 11, 40, 44, 53, 54, 56, 74, 78
Сыр (сулгуни/брынза/осетинский/адыгейский/имеретинский/российский) 15, 18, 22, 25, 30, 32, 34, 39, 40, 42, 44, 48, 52, 53, 65

Т

Творог 12, 15, 22, 54, 56, 74
Тесто (дрожжевое/пресное/на кисломолочной основе/слоеное дрожжевое/слоеное бездрожжевое) 12, 14, 15, 16, 18, 20, 22, 24, 25, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 39, 52, 66, 70, 72
Тыква 34, 72

Ф

Фасоль (консервированная/свежая) 16, 46

Ч

Чернослив 78
Чеснок 16, 20, 22, 50, 60, 62, 65, 70

Ш

Шпинат 22, 39

Щ

Щавель 12

Я

Яйцо (куриное/перепелиное) 8, 10, 12, 14, 15, 22, 24, 36, 39, 40, 42, 44, 48, 50, 52, 53, 54, 56, 59, 66, 68, 70, 72, 74, 78



Осетинские, грузинские и татарские пироги. – Москва : Издательство «Э», 2017. – 80 с. : ил. – (Кулинария. Ты классная хозяйка!).

Пирог – символ благополучия и гостеприимства в любом доме. Будь то грузинская, осетинская или татарская семья, к приходу гостей они обязательно испекут сытный, ароматный пирог. У каждой семьи свой рецепт и свои секреты, но есть основы, которых старается придерживаться любая хозяйка. В этой книге мы собрали интересные и вместе с тем несложные рецепты известных во всем мире пирогов. Шаг за шагом вы без труда приготовите берчек, лобиане, хачапури, губадию и многое другое, даже если вы начинающий кулинар!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-89133-7

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2017

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ТЫ КЛАССНАЯ ХОЗЯЙКА!

ОСЕТИНСКИЕ, ГРУЗИНСКИЕ И ТАТАРСКИЕ ПИРОГИ

Автор-составитель **Е. Афанасова**

Ответственный редактор *О. Сушик*
Художественный редактор *В. Брагина*

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:

Angorius, Binh Thanh Bui, CobraCZ, Diana Taliun, Evikka, FeellFree, indigolotos, jeehyun, Jfanchin, Lotus Images, Michael Kraus, Nadezhda Nesterova, Natalia Evstigneeva, Natalia K, Nattika, Olga Popova, omphoto, onair, Ruslan Ivantsov, Sebastian Enache, showcake, Spacedromedary, Svetlana Wall, Tanya Sid, Tobik, uguru, valzan, Viktor1, Vivienne, Volosina, yingko / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com;
Kritchanut / Istockphoto / Thinkstock / GettyImages.ru

В оформлении обложки использованы иллюстрации:

OlgaSiv, AuraLux / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.

Өндүрүшү: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндүрүші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндүрген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 02.11.2016. Формат 60x84¹/₈.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 9,33. Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-89133-7



В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:

ОДИН КЛИК ДО КНИГ



ты классная хозяйка!



Ты классная хозяйка!

Ты потрясающе готовишь и знаешь
рецепт правильного борща,
твой «Наполеон» великолепен,
и ты знаешь, что нужно делать,
чтобы куриная грудка оставалась
мягкой и сочной, подруги
то и дело спрашивают у тебя
рецепт, а любимый хвалит твои
кулинарные шедевры. Все,
что тебе нужно, – это новые идеи
и оригинальные решения для
привычных блюд. Именно это ты
сможешь найти в книгах нашей
серии: новый взгляд на давно
известные блюда, яркие подачи,
актуальные советы, новые варианты
блюд, секретные ингредиенты и
яркое настроение.

Вдохновляйся нашими
рецептами! Готовь ярко!



ISBN 978-5-699-89133-7



9 785699 891337 >