

Война Владимир

Самые вкусные рецепты из детства.



Война Владимир Самые вкусные рецепты из детства.

<https://litres.ru/74317368>

SelfPub; 2026

Аннотация

Здесь есть простые блюда, с которыми справится даже новичок, и рецепты, требующие времени и терпения. Но все они объединены одним — это еда для своих. Еда, которую готовят не для фотографий, а для близких.

Эта книга — приглашение на кухню, где пахнет свежим хлебом, где тесто подходит под полотенцем, а за столом уже собираются те, кого вы любите.

Откройте её — и пусть на вашей кухне всегда будет тепло.

Содержание

Глава	4
Конец ознакомительного фрагмента.	27

Война Владимир

Самые вкусные

рецепты из детства.

Глава

Введение

«Запах детства — он самый верный. Он не в учебниках истории и не в старых фотографиях. Он прячется в разрезанной пополам булке, щедро смазанной маслом и посыпанной сахаром, в густом пару от тарелки супа с фрикадельками, в хрусте корочки пирожка с повидлом, который так вкусно пахнет ванилью из единственного на весь дом пакетика.

Эта книга — не просто сборник рецептов. Это машина времени. Перелистывая страницы, вы услышите звон граненых стаканов в кухонном буфете, увидите, как мама ловко раскатывает тесто скалкой, и вспомните тот самый, ни с чем не сравнимый вкус счастья, когда все были вместе, а еда казалась самой вкусной на свете. Здесь собраны блюда, которые кормили целые поколения, — простые, честные и такие родные. Откройте эту книгу, и пусть ваш дом снова наполнится ароматом уюта.»

Глава 1. Осетинский пирог с сыром и зеленью (Уалибах)

С этого пирога начинается моя любовь к тесту. Не к магазинному, пресному и безжизненному, а к живому, дрожжевому, тёплому. Осетинский пирог — это не просто еда. Это символ гостеприимства, солнца и изобилия. В Осетии их пекут по три штуки на блюде, и каждая символизирует свою стихию.

Я пеку один большой пирог, когда хочу, чтобы за столом стало тихо. Потому что когда его разрезают — а резать его нужно на 8 частей, строго по диаметру, — все замолкают. Сначала едят, потом говорят.

Тесто для уалибаха я делаю на тёплом молоке. Обязательно добавляю немного сахара, чтобы дрожжи проснулись, и ложку растительного масла, чтобы тесто стало эластичным. Оно не должно быть крутым. Наоборот — чуть липнущим, мягким, как мочка уха. Вымешиваю его минут десять, не меньше, пока оно не начнёт отставать от рук. Затем — в миску, под полотенце, в тепло. Пусть поднимется дважды.

Пока тесто дышит, я делаю начинку. Главное правило: начинки должно быть столько же, сколько теста, а то и больше. Я беру свежий осетинский сыр (если его нет — смешиваю адыгейский с брынзой, чтобы убрать лишнюю соль), добавляю много рубленой зелени: кинзу, укроп, зелёный лук. Если сыр суховат — разминаю его с ложкой сметаны. Солить аккуратно: сыр уже солёный.

Самое сложное — собрать пирог так, чтобы тесто не порвалось. Я расплющиваю ком теста в лепёшку, кладу в центр большой шар начинки и начинаю собирать края к центру, как кисет. Защищываю плотно, переворачиваю швом вниз и уже руками, очень бережно, расплющиваю в круг. Никакой скалки! Только ладони, от центра к краям. В середине делаю небольшое отверстие, чтобы выходил пар.

Выпекаю при 220 градусах около 15–20 минут, пока верх не зарумянится. Готовый пирог я обязательно щедро смазываю сливочным маслом — пока он горячий, масло тает и впитывается в тонкую корочку.

Подаю сразу, нарезав на треугольники. Этот пирог не ждёт. Его едят руками, обжигаясь начинкой, запивая холодным айраном или сладким чаем.

Глава 2. Капустный пирог на дрожжевом тесте

Если осетинский пирог — это праздник, то капустный пирог — это воскресный вечер. Тёплый, уютный, с хрустящей корочкой и сочной начинкой. Именно такой пирог я пеку, когда за окном серо, а дома хочется тепла и простого человеческого уюта.

Тесто я делаю сдобное, но не тяжёлое. Подогреваю молоко, развожу в нём ложку сахара и дрожжи. Жду, пока над поверхностью не появится пенная шапочка. Затем добавляю яйцо, растопленное сливочное масло, соль и муку. Замешиваю мягкое тесто и оставляю в тёплом месте на час-полтора. Оно должно стать пышным и воздушным, как облако.

Начинка — это половина успеха. Капусту я никогда не кладу сырой. Обязательно обжариваю её на смеси растительного и сливочного масла до мягкости, чтобы ушла лишняя влага и появился лёгкий карамельный оттенок. Добавляю мелко нарезанный лук, а в самом конце — ложку томатной пасты и немного сахара. Сахар убирает кислоту и делает вкус глубже. Не забываю про соль и чёрный перец. Начинка должна быть не мокрой, а слегка рассыпчатой, поэтому даю ей полностью остыть.

Пирог я формирую открытым или закрытым — по настроению. Чаще всего делаю закрытый, как большой чебурек: раскатываю половину теста в пласт, выкладываю начинку, накрываю вторым пластом и тщательно защипываю края «верёвочкой». Сверху обязательно делаю несколько проколов вилкой, чтобы выходил пар, и смазываю взболтанным желтком.

Выпекаю при 180 градусах около 35–40 минут, пока верх не станет глянцевым и золотым. Готовый пирог накрываю чистым полотенцем на десять минут, чтобы корочка стала мягче. Затем нарезаю крупными квадратами и подаю с крепким чаем или тёплым молоком.

Этот пирог хорош и горячим, и холодным. На следующий день он становится даже вкуснее, если разогреть его на сухой сковороде под крышкой.

Глава 3. Закрытый мясной пирог «По-домашнему»

Этот пирог — для тех, кто любит, когда еды много, а

вкус — основательный. В моей семье его пекли по большим праздникам, когда собирались все: и старшие, и младшие, и те, кто «заглянул на минутку». Разрезаешь такой пирог — и из него вырывается ароматный пар, а начинка лежит плотным, сочным слоем.

Тесто я завожу дрожжевое, но без молока — на воде с добавлением сметаны. Так оно получается менее сдобным, но более послушным и не спорит с мясной начинкой. В тёплую воду добавляю дрожжи, сахар, соль, сметану и растительное масло. Постепенно всыпаю муку и вымешиваю до гладкости. Тесто должно быть мягким, но не липким. Оставляю в тепле на полтора часа, пару раз обминая.

Для начинки я беру смешанный фарш — говядину со свиной. Обжариваю на сковороде до изменения цвета, добавляю много репчатого лука, нарезанного мелким кубиком. Лук даёт сочность, поэтому его не жалею. Приправляю солью, чёрным перцем, щепоткой мускатного ореха и обязательно ложкой холодного сливочного масла в самом конце — оно свяжет начинку и сделает её бархатистой. Если есть немного бульона, плесну пару ложек. Затем остужаю полностью, иначе тесто «поплывёт».

Формую пирог в виде большого прямоугольника или овала — так, как учила меня мама: сначала раскатываю две трети теста в пласт по размеру противня, выкладываю начинку, оставляя бортики. Накрываю оставшимся тестом, защипываю края плотным швом. Сверху делаю несколько надрезов

крест-накрест — через них будет выходить пар, и пирог не лопнет.

Смазываю поверхность смесью желтка с ложкой молока — для румяной, почти лакированной корочки. Выпекаю в разогретой до 190 градусов духовке около 40 минут. Готовность проверяю по звуку: если постучать по доньшку, пирог должен ответить глухим, полным звуком.

Даю отдохнуть под полотенцем, нарезаю и несу к столу. Рядом ставлю сметану и солёные огурцы. Этот пирог не нуждается в дополнениях, но с ними — ещё лучше.

Глава 4. Рыбный пирог с рисом и яйцом

Этот пирог — из тех, что пекли в каждом втором доме, когда я была ребёнком. Сытный, с влажной начинкой, с ароматом свежей зелени и сливочного масла. Его часто называли «гостевым», потому что он не стынет долго и его удобно брать с собой. Я люблю его за то, что он одинаково хорош и горячим, и холодным, и даже на следующий день.

Ингредиенты:

Для теста:

- Мука пшеничная — 500 г
- Молоко — 250 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Дрожжи сухие — 7 г (или 20 г свежих)
- Сахар — 1 ст. ложка
- Соль — 1 ч. ложка без верха
- Сливочное масло — 80 г (растопить)

· Растительное масло — 1 ст. ложка для смазывания

Для начинки:

· Филе белой рыбы (судак, треска, минтай) — 500 г

· Рис — 100 г (сухого)

· Яйца куриные — 3 шт.

· Лук репчатый — 2 средние головки

· Сливочное масло — 50 г

· Соль, чёрный перец — по вкусу

· Укроп и петрушка — по небольшому пучку

Приготовление:

Начинаю с теста. Молоко подогреваю до температуры примерно 38–40 градусов — оно должно быть тёплым, но не обжигающим. Всыпаю сахар и дрожжи, размешиваю и оставляю на 10 минут. Дрожжи должны «ожить» — на поверхности появится пенная шапочка. Если её нет, значит, дрожжи старые, и лучше начать заново.

В отдельной миске взбиваю яйцо с солью, вливаю растопленное сливочное масло. Смешиваю с дрожжевой смесью. Постепенно, частями, всыпаю просеянную муку. Замешиваю тесто сначала ложкой, затем руками. Мешу не меньше 8–10 минут, пока тесто не станет гладким и не перестанет липнуть к ладоням. При необходимости могу подпылить ещё муки, но совсем немного: тесто должно остаться мягким.

Скатываю тесто в шар, кладу в миску, смазанную растительным маслом, накрываю чистым полотенцем и убираю в тёплое место на 1,5 часа. Оно должно увеличиться вдвое.

Пока тесто подходит, готовлю начинку. Рис промываю в нескольких водах и отвариваю в подсоленной воде до полуготовности — около 7–8 минут после закипания. Откидываю на сито, промываю холодной водой, чтобы он не склеился, и оставляю стекать.

Яйца варю вкрутую, остужаю, чищу и режу мелким кубиком. Лук шинкую мелко и обжариваю на сливочном масле до прозрачности. Рыбу нарезаю небольшими кусочками, приправляю солью и перцем. Смешиваю рыбу с рисом, яйцами, луком и рубленой зеленью. Пробую на соль — начинка должна быть чуть солонее, чем хочется, потому что тесто заберёт часть соли.

Когда тесто подошло, обминаю его и делю на две неравные части: примерно две трети и одну треть. Большую часть раскатываю в пласт толщиной 7–8 мм по размеру противня или формы. У меня прямоугольная форма 30x20 см. Выкладываю тесто так, чтобы были бортики. Равномерно распределяю начинку.

Меньшую часть теста раскатываю в пласт и накрываю пирог. Защищиваю края плотной «верёвочкой», лишнее тесто срезаю. Сверху делаю несколько проколов вилкой или ножом — для выхода пара. Оставляю пирог на расстойку на 25–30 минут, накрыв полотенцем.

Разогреваю духовку до 180 градусов. Перед выпечкой смазываю пирог взболтанным желтком с ложкой молока. Выпекаю 40–45 минут, до глубокого золотистого цвета. Ес-

ли верх начнёт румяниться слишком быстро, накрываю его фольгой.

Готовый пирог достаю, даю постоять 15 минут под полотенцем — так он легче режется и корочка становится мягче. Подаю с чаем или рыбным бульоном. Этот пирог — полноценный ужин: в нём и тесто, и рыба, и гарнир.

Глава 5. Яблочный пирог на песочном тесте

Этот пирог я пеку, когда хочется чего-то сладкого, но нет ни сил, ни времени на дрожжевое тесто. Песочное тесто не требует расстойки, а яблоки есть в доме почти всегда. Получается ароматно, рассыпчато и очень по-домашнему.

Ингредиенты:

Для теста:

- Мука пшеничная — 350 г
- Сливочное масло — 180 г (холодное)
- Сахарная пудра — 80 г
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — щепотка
- Разрыхлитель — 1 ч. ложка без верха
- Ванильный сахар — 1 ч. ложка

Для начинки:

- Яблоки кисло-сладкие — 5–6 шт. (около 700 г)
- Сахар — 2 ст. ложки
- Корица молотая — 1 ч. ложка
- Лимонный сок — 1 ст. ложка
- Сливочное масло — 20 г (для смазывания формы)

Приготовление:

Начинаю с теста. Масло должно быть именно холодным, из холодильника. Нарезаю его кубиками и кладу в большую миску. Сверху просеиваю муку с разрыхлителем, добавляю сахарную пудру, ванильный сахар и соль. Перетираю всё руками в мелкую крошку. Это занимает 3–4 минуты. Важно не перегреть масло, чтобы тесто осталось рассыпчатым.

В крошку добавляю яйцо и быстро замешиваю тесто. Долго месить не нужно — как только масса собралась в шар, останавливаюсь. Тесто получится мягким, слегка липнущим. Заворачиваю его в пищевую плёнку и убираю в холодильник минимум на 30 минут, а лучше на час.

Пока тесто отдыхает, готовлю яблоки. Очищаю их от кожуры, удаляю сердцевину и нарезаю тонкими дольками — примерно по 5–7 мм. Сбрызгиваю лимонным соком, чтобы не потемнели, добавляю сахар и корицу. Перемешиваю и оставляю на 15 минут: яблоки дадут сок, который смешается с сахаром и корицей в лёгкий сироп.

Достаю тесто из холодильника. Делю его на две неравные части: две трети пойдут на основу, одна треть — на решётку или посыпку. Большую часть раскатываю в круг толщиной 5–6 мм и выкладываю в форму для выпечки диаметром 24–26 см, смазанную сливочным маслом. Формирую невысокие бортики — 2–3 см, чтобы начинка не вытекала.

На тесто выкладываю яблоки вместе с выделившимся соком, но без лишней жидкости, чтобы дно не размокло. Рав-

номерно распределяю, слегка уплотняю ладонью.

Оставшуюся часть теста раскатываю и нарезаю полосками шириной около 1 см. Выкладываю их поверх яблок решёткой: сначала параллельные линии, затем поперечные. Концы прищипываю к бортикам. Если лень возиться с решёткой, можно просто натереть тесто на крупной тёрке поверх начинки — получится не менее красиво и вкусно.

Духовку разогреваю до 180 градусов. Выпекаю пирог 35–40 минут, пока верх не станет золотистым, а края не начнут отходить от стенок формы. Яблочный сок может слегка пузыриться по краям — это хорошо, значит, начинка карамелизовалась.

Достаю пирог, даю постоять в форме 20 минут. Затем аккуратно снимаю бортик и перекладываю на блюдо. Подаю тёплым, посыпав сахарной пудрой. К этому пирогу отлично подходит шарик ванильного мороженого или ложка холодной сметаны.

Глава 6. Грушевый пирог с мёдом и грецкими орехами

Этот пирог я пеку, когда хочется, чтобы было красиво. Он получается нарядным, ароматным, с карамельным вкусом и лёгкой ореховой горчинкой. Груши в нём не тонут, а красиво лежат на поверхности, пропитываясь мёдом. Рецепт не сложный, но выглядит так, будто я провела на кухне полдня.

Ингредиенты:

Для теста:

- Мука пшеничная — 300 г
- Сливочное масло — 150 г (размягчённое)
- Сахар — 100 г
- Яйца — 2 шт.
- Сметана — 2 ст. ложки с горкой
- Разрыхлитель — 1 ч. ложка
- Соль — щепотка

Для начинки:

- Груши спелые, но плотные — 4–5 шт. (около 600 г)
- Мёд — 3 ст. ложки
- Сливочное масло — 30 г
- Сок половины лимона
- Грецкие орехи — 80 г
- Корица — 0,5 ч. ложки

Приготовление:

Начинаю с теста. В большой миске взбиваю размягчённое масло с сахаром до пышности. Масса должна стать светлой и кремовой. По одному добавляю яйца, каждый раз хорошо промешивая. Затем добавляю сметану и снова перемешиваю до однородности.

Муку просеиваю вместе с разрыхлителем и солью. Постепенно ввожу в масляно-яичную смесь. Тесто получается густым, но мягким, похожим на очень плотный крем. Оно не должно липнуть к рукам. Убираю его в холодильник на 20 минут — так с ним будет легче работать.

Пока тесто остывает, готовлю груши. Лучше всего для

этого пирога подходят сорта с плотной мякотью, которые не развариваются при выпечке. Очищаю груши от кожуры, разрезаю пополам и удаляю сердцевину с семечками. Каждую половинку нарезаю тонкими ломтиками, но не до конца, чтобы половинка держала форму веера. Сбрызгиваю лимонным соком, чтобы не потемнели.

Грецкие орехи подсушиваю на сухой сковороде 3–4 минуты, пока не появится аромат. Крупно рублю ножом.

Форму диаметром 24 см смазываю сливочным маслом и слегка присыпаю мукой. Выкладываю тесто, разравниваю ложкой. Сверху красиво раскладываю половинки груш срезом вверх, слегка утапливая их в тесто. Между грушами и по краям рассыпаю рубленые орехи.

Мёд слегка подогреваю, чтобы стал жидким, и поливаю груши сверху. Посыпаю корицей. Сверху раскладываю кушочки сливочного масла — они растопятся и смешаются с мёдом в лёгкую карамель.

Духовку разогреваю до 180 градусов. Выпекаю пирог 45–50 минут. Верх должен зарумяниться, а груши — стать мягкими и глянцевыми. Если верх начинает гореть раньше времени, накрываю форму фольгой.

Готовый пирог остужаю в форме 20 минут. Затем провожу ножом по краю и перекладываю на блюдо. Подаю тёплым или полностью остывшим. Очень хорошо к нему идёт крепкий чёрный чай или кофе.

Этот пирог хорош и на семейном ужине, и на празднич-

ном столе. Он не слишком сладкий, поэтому съедается легко, несмотря на сытность.

Глава 7. Творожный пирог с ягодами

Этот пирог — про лето, даже если за окном зима, а ягоды из морозилки. Он получается нежным, с мягкой творожной серединкой и лёгкой ягодной кислинкой. Я люблю его за то, что он не требует ни дрожжей, ни долгой расстойки, а выглядит как десерт из кафе.

Ингредиенты:

Для теста:

- Мука — 250 г
- Сливочное масло — 120 г (холодное)
- Сахар — 70 г
- Яйцо — 1 шт.
- Разрыхлитель — 1 ч. ложка
- Соль — щепотка

Для начинки:

- Творог — 400 г (лучше не сухой, но и не мокрый)
- Сметана — 3 ст. ложки
- Яйца — 2 шт.
- Сахар — 100 г
- Ванильный сахар — 1 ч. ложка
- Крахмал кукурузный — 1 ст. ложка
- Ягоды — 200 г (смородина, черника, вишня без косточек, малина)

Приготовление:

Начинаю с теста. Холодное масло нарезаю кубиками и перетираю с мукой, разрыхлителем, сахаром и солью в крошку. Можно руками, можно порубить ножом. Затем добавляю яйцо и быстро собираю тесто в шар. Оно будет мягким, но не липким. Убираю в холодильник на 30 минут, обернув плёнкой.

Тем временем готовлю начинку. Творог перетираю через сито или пробиваю блендером, чтобы не было комочков. Добавляю сметану, яйца, оба вида сахара и крахмал. Крахмал важен: он свяжет лишнюю влагу и не даст начинке растечься. Перемешиваю до гладкости. Масса должна быть похожа на густой крем.

Ягоды, если они замороженные, не размораживаю до конца — так они меньше пустят сок. Свежие перебираю, мою и обсушиваю.

Достаю тесто из холодильника. Раскатываю его в круг толщиной 5 мм и выкладываю в форму диаметром 22–24 см. Формирую бортики высотой 4–5 см: творожная начинка при выпекании слегка поднимется, поэтому борта должны быть достаточно высокими.

Выливаю творожную массу на тесто, разравниваю. Сверху раскладываю ягоды, слегка утапливая их ложкой. Если ягоды кислые, можно слегка присыпать их сверху сахаром.

Духовку разогреваю до 180 градусов. Выпекаю пирог 45–50 минут. Готовность определяю так: края должны зарумяниться, а центр — перестать дрожать при лёгком покачива-

нии формы. Творожная масса слегка поднимется во время выпечки, а после остывания осядет — это нормально.

Очень важно дать пирогу полностью остыть. Горячим его резать нельзя: начинка развалится. Я обычно пеку его вечером, а нарезаю утром. Он отлично проводит ночь в холодильнике и становится даже вкуснее.

Подаю холодным, посыпав сахарной пудрой или с ложкой сметаны. К нему хорошо идёт мята — для аромата и цвета.

Глава 8. Пирог с картофелем и лесными грибами

Этот пирог — настоящая классика русской кухни. Сытный, ароматный, с влажной начинкой и мягким дрожжевым тестом. Я пеку его чаще всего осенью, когда в доме появляются лесные грибы, но и с шампиньонами или замороженными белыми он получается отлично. Это пирог-обед, после которого не нужно ни первого, ни второго.

Ингредиенты:

Для теста:

- Мука — 450 г
- Молоко — 220 мл
- Дрожжи сухие — 7 г
- Сахар — 1 ст. ложка
- Соль — 1 ч. ложка
- Яйцо — 1 шт.
- Растительное масло — 3 ст. ложки

Для начинки:

- Картофель — 500 г

- Грибы лесные (или шампиньоны) — 400 г
- Лук репчатый — 2 шт.
- Сливочное масло — 50 г
- Растительное масло — 3 ст. ложки
- Сметана — 2 ст. ложки
- Соль, перец — по вкусу
- Укроп — небольшой пучок

Приготовление:

Начинаю с теста. Молоко подогреваю до тёплого состояния, добавляю сахар и дрожжи. Оставляю на 10–15 минут, чтобы дрожжи активировались: сверху появится плотная пенная шапка.

Затем вливаю в дрожжевую смесь яйцо, растительное масло, соль. Постепенно всыпаю просеянную муку. Замешиваю тесто. Оно должно получиться мягким, эластичным, почти не липнущим к рукам. Вымешиваю не меньше 10 минут: чем дольше месишь, тем пышнее будет пирог.

Скатываю тесто в шар, кладу в смазанную маслом миску, накрываю полотенцем. Ставлю в тёплое место на 1,5 часа. Тесто должно увеличиться минимум вдвое.

Пока тесто подходит, готовлю начинку. Картофель чищу и отвариваю в подсоленной воде до готовности. Сливаю воду и разминаю в пюре, но без молока — картофель должен быть суховатым. Добавляю столовую ложку сливочного масла и остужаю.

Грибы нарезаю некрупно. Лесные предварительно отвариваю.

ваю 10 минут в подсоленной воде, шампиньоны можно использовать сразу. Лук режу мелким кубиком. На сковороде разогреваю растительное масло, обжариваю лук до прозрачности, затем добавляю грибы. Жарю на среднем огне, пока не выпарится вся жидкость, а грибы не начнут подрумяниваться. Солю, перчу, добавляю столовую ложку сметаны и рубленый укроп. Перемешиваю и снимаю с огня.

Соединяю картофельное пюре с грибной массой. Пробую на соль. Начинка должна быть сочной, но не мокрой — иначе тесто размокнет.

Подошедшее тесто обминаю и делю на две неравные части. Большую раскатываю в пласт толщиной 6–7 мм. Выкладываю в форму или на противень, смазанный маслом. Формирую бортики.

Равномерно распределяю начинку. Меньшую часть теста раскатываю и накрываю пирог. Края плотно защипываю «косичкой». В центре делаю небольшое отверстие или несколько проколов — для выхода пара.

Оставляю пирог на расстойку на 25–30 минут, накрыв полотенцем. Затем смазываю верх взболтанным желтком с ложкой воды.

Духовку разогреваю до 190 градусов. Выпекаю 35–40 минут до глубокого золотистого цвета. Если верх начинает румяниться слишком быстро, накрываю фольгой.

Готовый пирог накрываю полотенцем и даю отдохнуть 15 минут. Затем нарезаю и подаю. К нему не нужно ничего, кро-

ме, может быть, чашки горячего бульона или стакана кефира.

Глава 9. Самса с бараниной и луком

Самса — это, пожалуй, самая известная восточная выпечка. Маленькие треугольные пирожки с сочной мясной начинкой пекут в тандыре, но и в обычной духовке они получаются отлично. Я люблю их за хрустящее слоёное тесто и за то, как изнутри, если откусить, вытекает горячий, пряный сок.

Ингредиенты:

Для теста:

- Мука — 400 г
- Вода — 200 мл (тёплая)
- Соль — 1 ч. ложка
- Сливочное масло — 100 г (растопить)

Для начинки:

- Баранина — 400 г (мякоть, лучше с небольшим количеством жира)
- Лук репчатый — 4–5 средних головок (лука должно быть много)
- Соль — 1 ч. ложка
- Чёрный перец — 0,5 ч. ложки
- Зира — 1 ч. ложка
- Яйцо — 1 шт. (для смазывания)
- Кунжут — для посыпки

Приготовление:

Начинаю с теста. В тёплой воде развожу соль, постепенно всыпаю муку. Замешиваю плотное, но эластичное тесто. Оно должно быть круче, чем на пельмени. Вымешиваю его минут 10, затем накрываю полотенцем и оставляю отдохнуть на 30 минут. За это время клейковина расслабится, и тесто будет легче раскатывать.

Пока тесто отдыхает, занимаюсь начинкой. Баранину нарезаю мелкими кубиками, не прокручиваю через мясорубку. Именно рубленое мясо даёт самое правильную текстуру. Лук режу мелко, но не в кашу. Смешиваю мясо с луком, добавляю соль, перец и зиру. Зиру предварительно растираю в ладонях или в ступке, чтобы она отдала аромат. Начинку оставляю на 20 минут, чтобы мясо промариновалось.

Тесто делю на три части. Каждую раскатываю в тонкий пласт толщиной 1–2 мм. Чем тоньше, тем слоистее будет самса. Смазываю каждый пласт растопленным сливочным маслом, слегка остывшим. Сворачиваю пласт в плотный рулет. Так же поступаю с остальными двумя частями. Полученные рулеты убираю в холодильник на 30–40 минут: масло застынет, и при нарезке слои не слипнутся.

Охлаждённый рулет нарезаю на кусочки шириной 3–4 см. Каждый кусочек ставлю срезом вниз и раскатываю в круглую лепёшку. Важно, чтобы в центре тесто было чуть толще, а по краям — тоньше.

На середину каждой лепёшки кладу столовую ложку начинки с горкой. Формую треугольник: соединяю края теста

к центру тремя защипами, как конверт. Швы должны быть очень плотными, чтобы сок не вытек.

Выкладываю самсу на противень, застеленный пергаментом, швом вниз. Смазываю каждую взболтанным яйцом и посыпаю кунжутом.

Духовку разогреваю до 200 градусов. Выпекаю 25–30 минут, до насыщенного золотистого цвета. Самса должна остаться сочной внутри, но хорошо пропечься снаружи.

Подаю горячей, обязательно с зеленью и чаем. Классика — есть самсу руками, отламывая хрустящий уголок и осторожно выдувая пар.

Глава 10. Чебуреки с мясом

Чебуреки — это не просто еда. Это воспоминание о лете, о приморских набережных, о шкворчащем масле и обжигающей начинке. Готовить их дома проще, чем кажется, и они получаются в сто раз вкуснее покупных, потому что мы не экономим ни на мясе, ни на луке.

Ингредиенты:

Для теста:

- Мука — 500 г
- Вода — 250 мл (кипяток)
- Растительное масло — 2 ст. ложки
- Соль — 1 ч. ложка без верха

Для начинки:

- Мясной фарш (говядина + свинина) — 500 г
- Лук репчатый — 3–4 средние головки

- Вода или бульон — 100 мл (очень холодный)
- Соль — 1 ч. ложка
- Чёрный перец — 0,5 ч. ложки
- Петрушка — небольшой пучок

Для жарки:

- Растительное масло — около 300 мл

Приготовление:

Начинаю с теста. Это самый простой и надёжный вариант — заварной. В миску просеиваю муку, добавляю соль. Вливаю крутой кипяток и растительное масло. Сначала перемешиваю ложкой, чтобы не обжечься, затем, когда тесто немного остынет, вымешиваю руками. Тесто должно стать гладким, плотным, но при этом податливым.

Скатываю его в шар, накрываю миской или плёнкой и оставляю на 30–40 минут при комнатной температуре. За это время оно станет ещё эластичнее.

Теперь начинка. Фарш беру смешанный: говядина даёт вкус, свинина — сочность. Лук режу очень мелко или прокручиваю через мясорубку вслед за мясом. Лука должно быть много — почти столько же, сколько мяса. Именно он даёт ту самую сочность.

Добавляю соль, перец, рубленую петрушку. Теперь главное — жидкость. Вливаю в фарш очень холодную воду или бульон небольшими порциями, каждый раз активно вымешивая фарш рукой. Он должен впитать всю жидкость и стать пастообразным, но не текучим. Убираю начинку в холодиль-

ник на 20 минут.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.