

ВКУСНЫЕ ПИРОГИ



myjam.ru



01

Заливной пирог с яйцами и луком

Тесто: 2 яйца + щепотка соли. Лобавить 1 ч.л. сахара, 1 ст.л. майонеза и 380 мл кисломолочных продуктов. 1 ст. муки + ½ ч.л. соды и 1 ч.л. разрыхлителя, Сухие ингредиенты во влажные.

Начинка: 5 яиц + зел.лук

Выпекать 30 мин. при 180С



02

Мясной пирог с фаршем

Начинка: 400 гр. нежирного фарша +300 гр. шампиньонов + + 2 головки лука. Обажрить.

Тесто: 1 уп. готового слоеного. раскатать, положить в форму, чтобы края свисали. На тесто начинку. Края теста разрезать на ленты и уложить косой поверх пирога. Смазать яйцом.

Выпекать 30 мин. при 180С



03

Заливной пирог с мясом

Тесто: 1½ ст. муки, 1 ч.л. разрыхлителя.100 гр. маргарина порубить.1 яйцо, 5 ст.л. воды. Замес теста. В холод на 20 мин.

Заливка: 250 гр майонеза, 1 яйцо, ½ ч. л. разрыхлителя, муки как на оладьи.

Начинка: обжарить до готовности 400 гр. мяса и 1 луковицу. Тесто выложить в форму, сформировать бортики. На него начинку, затем заливку.

Выпекать 30 мин. при 180С



04

Пирог из форели

Начинка: 200 гр. форели отварить 5-10 минут.с перцем, солью и лавровым листом.

Тесто: 1½ ст. муки, 1 ч.л. разрыхлителя, 100 гр. маргарина 5 ст.л. воды В холод на 20 мин.

Заливка: 2 яйца, ¾ ст. сметаны, соль, перец, 100 гр. творожного сыра.

Тесто выложить в форму, сформировать бортики. На него начинку, затем заливку.

Выпекать 30 мин. при 200С



05

Королевская ватрушка

Тесто-крошка: 1½ ст. муки, ½ ст. сахара, 100 гр. слив.масла, 1½ ч. л. разрыхлителя.

Начинка: 400 гр. творога, 3 яйца, ½ ст. сахара, 1ч. л. ванильного сахара, изюм.

Выпекать 50 мин. при 180С

Горячий пирог полить **кремом:** 7 ст. л. сметаны, 5 ст. л. сгущенки, шоколад для украшения.



06

Творожная запеканка

Тесто: смешать ½ ст. сметаны, ½ ч.л.соды. Отдельно соединить ½ кг творога, 3 яйца, 4 ст.л. сахара. Добавить сметану с содой.

Тесто выложить в форму, сверху в пирог воткнуть любые ягоды, лучше вишню.

Выпекать 30 мин. при 180С