



Емелины Печи

Мастерская печей
Романа Дементьева

Чешская выпечка на Масленицу



Мастерская печей
Романа Дементьева

Чешская выпечка на Масленицу

Ингредиенты:

250 гр муки
20гр слив масла
20 гр сахара
2 желтка
4 стол л белого вина или рома
3 - 4 стол л сливок
щепотка соли
мука на раскатывание
сахарная пудра на посыпку

Процесс:

На стол просеем муку горкой, сделаем углубление, добавим соль, мягкое масло, сахар, желтки. Сливки перемешаем с желтками и ромом и также добавим к муке. Замесим тесто, прикроем его пленкой и дадим отдохнуть 30 минут. Затем тесто раскатаем примерно 0.5 см высотой и вырежем разные формы. Жарим на сковороде с разогретым маслом (я приспособилась в маленькой кастрюльке, масло наливаю совсем чуть-чуть). Не забываем переворачивать, чтобы не подгорело. Затем вытаскиваем на тарелку с салфеткой (чтобы впитался лишний жир), и сразу же посыпаем сахарной пудрой. Подавать желательно свежие...



Емелины Печи

Мастерская печей
Романа Дементьева

Кролик в сметане в горшочке



Мастерская печей
Романа Дементьева

Кролик в сметане в горшочке

Ингредиенты:

Кролик — 1 Килограмм
Картофель — 300 Грамм
Грибы — 500 Грамм
Лук репчатый — 2 Штуки
Сметана — 2 Стакана

Соль — По вкусу
Перец черный молотый — По вкусу
Масло растительное — 2 Ст. ложки
Чеснок — 4-5 Зубчиков
Лавровый лист — 2 Штуки

Процесс:

Нашим предкам не откажешь в гастрономической прозорливости - именно в сметане кролик получается, пожалуй, нежнее всего. Во-первых, сметана кислая - а в кислой среде мясо размягчается (недаром в состав большинства маринадов входят уксус, сухое вино, кефир и т.д.). Во-вторых, сметана жирная: постная и суховатая крольчатина нуждается в жире, он тоже делает ее мягче и сочнее.

Тушение в горшочке подходит для кролика идеально. Изначально рецепт приготовления кролика в сметане в горшочке рассчитан на мягкий равномерный жар русской печи, но и в современной духовке это блюдо получится отменным. Ошибиться с пропорциями здесь практически нереально - главное, не прогадать с количеством, потому что такого кролика всегда оказывается мало.



Емелины Печи

Мастерская печей
Романа Дементьева



Омлет по-русски



Мастерская печей
Романа Дементьева

Омлет по-русски

Ингредиенты:

Яйца — 6 Штук

Молоко — 200 Миллилитров

Соль — 2 Щепотки (по вкусу)

Масло — 1,5 Ст. ложки (сливочное или растительное)

Процесс:

1. Вилкой взбиваем яйца, молоко и соль. Не до пены, а просто, чтобы все ингредиенты смешались в однородную массу.
2. Смазываем маслом формочки для запекания.
3. Разливаем яично-молочную смесь по формочкам
4. Ставим в разогретую до 200 градусов духовку минут на 25.

Можно, конечно, приготовить омлет и на сковороде, но это уже будет немного другое блюдо - все-таки на Руси омлет именно запекали в печи, а не готовили на открытом огне. Он идеально пропекается внутри, а снаружи покрывается легкой корочкой. При желании, конечно, можете добавить в рецепт омлета по-русски еще какие-то ингредиенты (сыр, шкварки, творог - что хотите), но опять же - это будет отступлением от классического варианта.



Емелины Печи

Мастерская печей
Романа Дементьева



Картофель в горшочках



Мастерская печей
Романа Дементьева

Картофель в горшочках

Ингредиенты:

Картофель — 1 Килограмм
Растительное масло — 50 Миллилитров
Свинина — 300 Грамм
Луковица — 1 Штука
Морковь — 2 Штуки
Томатная паста — 100 Миллилитров
Специи — - По вкусу

Процесс:

Картофель чистим, режем на кубики и обжариваем в растительном масле до образования золотистой корочки. Картофель будет немного сыроватым, но это ничего страшного - ведь мы его еще будем запекать.

Нарезаем свиное мясо на кубики такого же размера, что и картошку, и обжариваем в растительном масле. Через пару минут добавляем лук и морковь. Еще через 2-3 минуты наливаем в сковороду томатную пасту и тушим все 5-7 минут.

Берем горшочки, на дно кладем наш обжаренный картофель, сверху заливаем мясом с овощами, солим, добавляем специи по вкусу.

Запекаем еще 20-25 минут до полной готовности. Подавать, посыпав свежей зеленью.



Мастерская печей
Романа Дементьева

Пирожки с морковью



Мастерская печей
Романа Дементьева

Пирожки с морковью

Ингредиенты:

Кефир — 1 стакан
Яйцо — 4 штуки
Вода — 0,5 стакана (теплая)
Дрожжи — 1 ст. ложка
Сахар — 4 ст. ложки

Сливочное масло — 200 грамм
(50 гр. для смазывания пирожков)
Мука — 7 стаканов
Соль — По вкусу
Морковь — 3 штуки

Процесс:

Дрожжи развести в теплой воде и добавить сахар. Кефир немного подогреть. Масло растопить. Дрожжи добавить в теплый кефир. Вбить два яйца. Постепенно добавляем муку и солим сверху. Размешиваем. Добавляем уже остывшее растопленное сливочное масло. Подсыпая ещё муку и замешиваем тесто руками, пока не начнет отставать от стенок посуды. Теперь ставим тесто в теплое место на 1 час. И занимаемся приготовлением начинки. Морковь моем и чистим. Натираем её на терке, добавляем 2 чайные ложки сахара и припускаем на сковороде, чтобы прогрелась. Можно добавить немного воды. В горячую морковь вбиваем 2 яйца и быстро размешиваем. Начинка готова. Если есть лишняя жидкость, можно откинуть на дуршлаг, чтобы её слить. Наше тесто уже подошло. Разделяем его на небольшие кусочки. Разминаем тесто в лепешечку и на середину выкладываем начинку. Формируем пирожок. Пирожки выкладываем на противень с пергаментной бумагой, смазанной сливочным маслом. Отправляем пирожки в печь на 25 минут. Пока они горячие, смазываем их сливочным маслом. Готово!



Мастерская печей
Романа Дементьева

Пышки на скорую руку



Мастерская печей
Романа Дементьева

Пышки на скорую руку

Ингредиенты:

Яйца — 2 Штуки
Сахар — 3-4 Ст. ложек
Сметана — 4 Ст. ложки
Сода — 0,5 Чайных ложки

Мука — 1 стакан
Растительное масло — 200 Грамм
Уксус — 0,5 Чайных ложки
Соль — 1 Щепотка

Процесс:

Хотите приготовить чудесные пышки к воскресному завтраку для всей семьи без особых хлопот? Тогда для вас простой рецепт пышек на скорую руку. Он действительно простой, много продуктов для него не требуется.

Времени уходит минимум, а результат великолепный. Давайте готовить.

1. В глубокой миске быстренько взбиваем яйца с сахаром, солью, сметаной.
2. Добавляем соду, гашеную уксусом и размешиваем.
3. Всыпаем муку и замешиваем мягкое, некрутое тесто. Муку подсыпайте понемногу - она бывает разная, с разным количеством клейковины.
4. Раскатываем тесто толщиной примерно 0,5-0,7 см и, если есть помощники, вырезаем разные красивые фигурки:) Если помощников нет - тогда можно просто нарезать квадратиками, ромбиками.
5. Жарим пышки на сковородке на растительном масле.

Готовые пышки можно посыпать сахарной пудрой. Приятного аппетита!



Мастерская печей
Романа Дементьева

Пирог с грибами, сметаной и сыром



Мастерская печей
Романа Дементьева

Пирог с грибами, сметаной и сыром

Ингредиенты:

Слоеное тесто — 250 Грамм

Лисички — 100 Грамм (можно заменить другими грибами - главное, свежими)

Репчатый лук — 50 Грамм

Сметана жирная — 3 Ст. ложки

Твердый сыр — 100 Грамм

Тимьян сухой — 1/3 Чайных ложки

Перец черный молотый — 1/3 Чайных ложки

Соль — 1/2 Чайных ложки

Процесс:

Слоеное тесто раскатываем по противню, слегка смазанному оливковым маслом. Накалываем его вилочкой. Лисички хорошенько промываем от мелкого сора и земли. Мелкие лисички оставляем так, крупные - разрезаем пополам. Лук нарезаем тоненькими полукольцами. Смешиваем мытые лисички, нарезанный лук, сметану, тертый сыр и специи. Выкладываем на тесто, оставляя 2-3 см с краев. Заворачиваем края пирога, как показано на фото. Края пирога смазываем яйцом. Выпекаем в печи 30 минут. Готовый пирог достаем из духовки, слегка остужаем, нарезаем и подаем. Приятного!



Мастерская печей
Романа Дементьева

Русский рыбник



Мастерская печей
Романа Дементьева

Русский рыбник

Ингредиенты:

Мука пшеничная — 350 Грамм
Молоко — 200 Миллилитров
Яйцо — 1 Штука
Растительное масло — 30 Миллилитров
Сахар — 1 Ст. ложка
Соль — 0,5 Чайных ложки

Быстродействующие сухие дрожжи — 1
Чайная ложка
Рыба — 500 Грамм
Лук белый — 1 Штука
Зелень — По вкусу
Желток — 1 Штука (для смазывания)

Процесс:

Подготовьте продукты, молоко подогрейте до 40 градусов. Рыбу вымойте и очистите от внутренностей, сегодня мой выбор - скумбрия! Просейте муку, смешайте ее с солью, сахаром и дрожжами. Добавьте яйцо и теплое молоко, начните замешивать тесто. В процессе замеса влейте растительное масло. Соберите тесто в упругий мягкий комочек, мне понадобилось всего 5-6 минут и оно готово. Накройте сухой салфеткой и уберите в тепло на 1,5 часа. Тесто должно увеличиться в два раза. Притрусите совсем немного стол мукой, раскатайте тесто, толщина теста для рыбника должна быть 1 см! Форма должна повторять рыбку с возможностью ее красиво завернуть. На тесто положите лук (порезанный полукольцами) и укроп или зеленый лук перо. Сверху уложите рыбку. Настоящий русский рыбник пекут с рыбными головами, но в этом случае нужно удалить жабры и тщательно вымыть место их крепления. Я голову отрезаю сразу, ее в моей семье не едят. Рыбку обязательно посолите, поперчите. Ножом сделайте на тесте вокруг рыбки разрезы, как на фото. Заплетите тесто так, чтобы рыбка была плотно заключена внутри, но при этом были места для выхода пара. Переместите рыбник на пергамент и дайте ему 20 минут расстойки под сухой салфеткой в тепле. Выпекайте рыбник в печи, потом смажьте желтком, посыпьте кунжутом и доведите до красивой румяной корочки. Угощайтесь горячим рыбником!



Мастерская печей
Романа Дементьева



Пшеничная каша в чугунке



Мастерская печей
Романа Дементьева

Пшениная каша в чугунке

Ингредиенты:

Пшено — 2 Стакана

Вода — 4-5 Стаканов

Соль, сахар — По вкусу

Масло сливочное — 50-100 Грамм

Процесс:

Начинаем промывать пшено. Надо, чтобы пена стекла и белесая вода стала прозрачной. Можно еще оставить постоять так минут на 10-15.

Далее высыпает пшенку в чугунок. Заливаем водой, кладем соль, сахар по вкусу. Ставим в печь на 40 минут.

Через сорок минут достаем наш чугунок. Отрезаем кусочек масла (можно покрупнее), кладем его в нашу кашу и не перемешиваем. Масло должно впитаться само. Ставим назад в печь на оставшееся время.

Через 15 минут достаем готовую пшенную кашу в чугунке. Снимаем крышку. Аромат должен разойтись на всю кухню! Приятного аппетита!



Емелины Печи

Мастерская печей
Романа Дементьева

Суточные щи (рецепт классический)



Мастерская печей
Романа Дементьева

Суточные щи (рецепт классический)

Ингредиенты:

Говяжья грудинка — 800-900 Грамм
Квашеная капуста — 700 Грамм
Лук репчатый — 2-3 Штук
Корень сельдерея — 1 Штука
Морковь — 1 Штука
Репка — 1 Штука (можно без нее)
Масло сливочное — 1 Ст. ложка

Мука ржаная — 1 Ст. ложка
Зелень свежая — 30 Грамм (укроп,
петрушка)
Перец острый — 1 Штука (не
обязательно)
Соль — 1 Чайная ложка

Процесс:

Подготовим все продукты для щей. Вымоем мясо и зелень, почистим овощи.

Закладываем мясо, корень сельдерея, морковь, репку и луковицу в горшок, добавляем пучок зелени, заливаем водой так, чтобы она слегка покрыла мясо с овощами.

Оставшуюся луковицу измельчаем и обжариваем на сливочном масле, добавляем в горшок с кислой капустой. И ставим оба наши горшка в печь. Тушим часа 3-4. Периодически заглядывайте к капусте, чтобы в ней был сок и она не пригорела.

По истечении времени достаем горшки. Овощи и зелень из бульона выбрасываем. Мясо достаем и нарезаем на кусочки.

В бульон перекладываем капусту и мясо. Заправляем-загущаем щи мукой, можно добавить острый перчик.

Закрываем горшок, и отправляем щи в печь еще минут на 40. Вот теперь попробуйте щи и, если надо, добавьте соли. Затем щи выносим на сутки на холод. А потом разогреваем и подаем к столу.



Мастерская печей
Романа Дементьева

Пирожки с вареньем



Мастерская печей
Романа Дементьева

Пирожки с вареньем

Ингредиенты:

Мука — 600 Грамм
Дрожжи сухие — 2 Чайных ложки
Сахар — 50 Грамм
Соль — 1/2 Чайных ложки
Молоко — 480 Миллилитров

Яйца — 2 Штуки
Яичный желток — 1 Штука
Ванилин — 1/4 Чайных ложки
Растительное масло — 100 Миллилитров
Варенье — 250 Миллилитров

Процесс:

В большой миске смешайте сухие ингредиенты: муку, дрожжи, соль и сахар. Добавьте теплое молоко, яйца и яичный желток, ванилин и растительное масло. Замесить гладкое тесто вручную до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Накрываем миску с тестом полиэтиленовой пленкой и оставляем на 1 час при комнатной температуре. Поднявшееся тесто выкладываем на присыпанную мукой поверхность, раскатываем в пласт размером примерно 35 на 42 см. Разрезаем тесто на 30 квадратов стороной около 7 см. Пальцем делаем в центре каждого квадрата маленькую ямочку. В каждую ямочку кладем примерно 1 ч.л. варенья. Аккуратно складываем каждый квадратик пополам. Пальцами хорошенько защипываем швы. При помощи кисточки смажем каждый пирожок растительным маслом. Выкладываем пирожки в форму для запекания, щедро смазанную растительным маслом, швами вниз. Можно класть пирожки вплотную друг к другу, ведь мы их смазали растительным маслом, потому они не слипнутся. Когда все пирожки будут сложены в форму для запекания, не стоит сразу ставить их в печь - сперва нужно накрыть пирожки полотенцем и дать им отстояться минут 20 при комнатной температуре. Выпекаем 25-30 минут до золотисто-коричневого цвета. Готовые пирожки посыпаем сахарной пудрой и подаем. Приятного аппетита!



Мастерская печей
Романа Дементьева



Русские блинчики



Мастерская печей
Романа Дементьева

Русские блинчики

Ингредиенты:

Яйца — 2 Штуки

Сахар — 1 Чайная ложка

Соль — 1/2 Чайных ложки

Масло подсолнечное — 2 Чайных ложки

Процесс:

В миску разбиваем яйца, добавляем соль, сахар и молоко. Взбиваем венчиком до однородности. Продолжая взбивать, постепенно вводим в смесь муку. Взбиваем до однородной массы без комочков. Добавляем немного растительного масла, перемешиваем. На разогретую и слегка смазанную маслом сковороду выливаем немного теста. Наклоняем сковороду, чтобы тесто равномерно распределилось по всей площади сковороды. Обжариваем до готовности с одной стороны, затем переворачиваем блинчик на другую сторону. Печем блинчик до готовности с другой стороны. Вот и все! Аналогичным способом печем остальные блинчики, для скорости можно печь сразу на двух сковородах. Приятного аппетита!



Мастерская печей
Романа Дементьева

Перепечи





Мастерская печей
Романа Дементьева

Перепечи

Ингредиенты:

Репчатый лук — 3 Штуки

Яйца — 4 Штуки

Масло растительное — По вкусу (для жарки)

Мясной фарш — 0,5 Килограмма

Мука — По вкусу (в тесто)

Грибы — 0,5 Килограмма

Сода — По вкусу (в тесто)

Соль — По вкусу

Кефир — 1 Стакан

Перец — По вкусу

Молоко — 50 Миллилитров

Процесс:

В первую очередь приготовим начинку. Очищаем грибы, и мелко их нарезаем, так же очищаем и нарезаем лук. На сковороде с растительным маслом жарим фарш, нарезанные лук и грибы. Перчим и солим, жарим до готовности.

В миске взбиваем яйца, и добавляем в них молоко (для заливки).

Замешиваем не очень тугое тесто, такое, которое не липнет к рукам. На небольшие клубочки разделяем тесто, тонко раскатываем. В приготовленные формочки, предварительно смазанные маслом, выстилаем полученные лепешки, лишнее тесто убираем.

Затем на три четверти заполняем получившиеся корзиночки фаршем, и смесью молока и яйца заливаем.

Выпекаем минут двадцать.

Приятного аппетита!



Мастерская печей
Романа Дементьева

Русский яблочный пирог



Мастерская печей
Романа Дементьева

Русский яблочный пирог

Ингредиенты:

Мука — 1 стакан

Сахар — 1 стакан (Можете добавить меньше сахара.)

Сливочное масло — 50-70 грамм

Яйца — 2 штуки

Сода — 0,5 чайных ложки

Яблочный уксус — 0,5 чайных ложки
(Или обычный уксус.)

Яблоки — 4-5 штук

Соль — 1 щепотка

Процесс:

Взбейте в чашке яйца.

Добавьте муку, сахар, топленое сливочное масло. Размешайте.

Загасите соду уксусом и вылейте в тесто. Замесите.

Почистите яблоки от кожуры. Разрежьте на тонкие дольки. Форму для выпекания пирога смажьте растительным маслом или покройте пекарской бумагой. Выложите яблоки.

Залейте тестом яблоки. Выпекайте в печи. Следите за тем, чтобы пирог покрылся золотистой корочкой, но не подгорел.

Готовый русский яблочный пирог накройте полотенцем и дайте ему немного остыть. Приятного чаепития!



Мастерская печей
Романа Дементьева

Каша с тыквой в горшочке



Мастерская печей
Романа Дементьева

Каша с тыквой в горшочке

Ингредиенты:

Тыква — 1,5-2 Стакана
Пшено — 1 Стакан
Сахар — 4-5 Чайных ложек

Соль — 1 Чайная ложка
Молоко — 3 Стакана
Масло топленое — По вкусу

Процесс:

Тыкву нарезаем на кусочки и укладываем на дно горшочка.

Пшено тщательно перебираем и промываем не меньше пяти раз, затем обдаем кипятком.

Посыпаем тыкву сахаром и добавляем одну ложку соли.

Кладем в каждый горшочек небольшой кусок масла и засыпаем пшеном.

Заливаем кашу молоком так, чтобы до края оставалось примерно 1,5 сантиметра.

Ставим горшочки в разогретую печь на 1 час. Уже в готовую кашу добавляем топленое масло и приступаем к дегустации. Всем приятного аппетита!



Мастерская печей
Романа Дементьева

Борщ в горшочке



Мастерская печей
Романа Дементьева

Борщ в горшочке

Ингредиенты:

Картошка — 2 Штуки
Свекла — 1 Штука
Морковь — 1 Штука
Лук репчатый — 1 Штука
Консервированная фасоль (банка) — 0,5 Штуки
Квашеная капуста — 150 Грамм
Капуста белокочанная — 100 Грамм

Корень сельдерея — 80 Грамм
Грибы сушеные — 30 Грамм
Чеснок — 2 Зубчика
Масло подсолнечное — 2 Ст. ложки
Томатная паста — 1 Ст. ложка
Лист лавровый — 2 Штуки
Соль — По вкусу
Перец — По вкусу

Процесс:

Морковь нарежьте соломкой, лук и чеснок кубиками. Свеклу почистите и нарежьте соломкой. Сушеные грибы помойте и залейте горячей водой. Обжарьте свеклу с добавлением масла и выложите в горшочек. Лук, чеснок и морковь обжарьте с маслом и выложите на свеклу в горшочек. Выложите порезанный кубикам картофель и нарезанный соломкой сельдерей. Выложите фасоль и оба вида капусты. Посолите, поперчите, добавьте лавровый лист. Грибы отожмите, при необходимости нарежьте и тоже положите в горшочек. Жидкость, в которой были грибы, смешайте с томатной пастой до однородного состояния. Вылейте получившуюся жидкость в горшочек. Долейте до верха воды. Накройте борщ в горшочках крышками и отправляйте в печь. Томите борщ в течение полутора часов, после чего сразу же подавайте к столу.

Приятного аппетита!



Емелины Печи

Мастерская печей
Романа Дементьева

Жаркое в горшочках со свинойной



Мастерская печей
Романа Дементьева

Жаркое в горшочках со свинойной

Ингредиенты:

Свинина — 500 Грамм
Картофель — 5-6 Штук (крупных)
Лук репчатый — 2 Штуки
Морковь — 1 Штука
Помидоры — 1 Штука
Перец болгарский — 1 Штука
Грибы — 200 Грамм

Консервированная фасоль — 1 стакан
Сметана — 2 Ст. ложки
Растительное масло — 2-3 Ст. ложек
Специи — 1-2 Щепоток
Перец черный молотый — 1-2 Щепоток
Соль — 1 Чайная ложка
Вода — 1 стакан

Процесс:

Нарезаем мясо кусочками средней величины и слегка обжариваем на растительном масле. Раскладываем по горшочкам. Чистим картофель, лук и морковь. Нарезаем овощи. Картофель кубиками, размером примерно как кусочки мяса. Лук, грибы, морковь и перец - как вам нравится:) Помидор - мелкими кубиками. Раскладываем овощи по горшочкам. Поверх мяса - картошку, затем лук, морковь, грибы, фасоль и перец. Затем фасоль и верхний слой - помидоры. Сметану разводим водой. Добавляем в горшочки соль, перец и другие специи и заливаем разведенной сметаной. Закрываем горшочки крышками и ставим в печь и готовим около часа. Жаркое готово! Подаем к столу и наслаждаемся вкуснятиной:)



Мастерская печей
Романа Дементьева

Мясо по-купечески в горшочке



Мастерская печей
Романа Дементьева

Мясо по-купечески в горшочке

Ингредиенты:

Мясо — 400 Грамм (любое на выбор,
здесь - свинина)

Мука — 2 Ст. ложки

Репчатый лук — 2 Штуки

Сметана — 200 Грамм

Молоко — 200 Миллилитров

Горчица — 1 Чайная ложка

Специи — По вкусу

Масло сливочное — 100 Грамм

Процесс:

Положите на дно горшочков по 2 ч. л. сливочного масла.

Посыпьте обильно луком.

Сварите мясо до готовности.

Выложите слой мяса в горшочки.

Накройте горлышко горшочка пищевой фольгой и поставьте выпекаться в печь на 45-50 минут.

Сделайте соус. Обжарьте слегка на сковороде муку. Постепенно туда добавляйте сметану, помешивая, чтобы не образовались комочки. После необходимо добавить чайную ложку горчицы и специи. Соус немного покипит — и можно снимать с огня. Заливайте им горшки.

Верните горшочки опять в печь примерно на 40 минут. Не накрывайте фольгой, пусть получится золотистая корочка. Блюдо можно присыпать зеленью либо чесночком, по желанию.



Мастерская печей
Романа Дементьева

Вертута в духовке



Мастерская печей
Романа Дементьева

Вертута в духовке

Ингредиенты:

Мука — 500 Грамм
Вода теплая — 1 стакан
Яйцо — 3 Штуки (2 - в тесто, 1 - в начинку)
Масло растительное — 1 Ст. ложка
Уксус — 1 Чайная ложка
Соль — 0,5 Чайных ложки

Творог — 600 Грамм
Сметана — 1 Ст. ложка
Изюм — 60-100 Грамм
Сахар ванильный — - По вкусу
Сахар — - По вкусу
Масло сливочное — 50 Грамм

Процесс:

Из муки, яиц, теплой воды, уксуса, растительного масла и щепотки соли замешиваем мягкое и эластичное тесто. Оставляем его на пол часика отдохнуть в теплом месте. Затем разделяем тесто на 4 равные части (для двух вертут) и раскатываем их в пласты, а затем руками растягиваем, пока они не станут тоненькими как папиросная бумага. Теперь берем один корж, смазываем его растопленным сливочным маслом и накрываем вторым коржом. На второй корж выкладываем начинку из смеси творога, яйца, изюма, сметаны, сахара и ванильного сахара. Сворачиваем тесто с начинкой рулетом. Затем смазываем противень сливочным маслом и выкладываем на него вертуту, свернув ее улиткой. Смазываем ее поверхность взбитым яйцом и отправляем вертуту в печь, выпекаем 35-40 минут. Вот и все, выкладываем горячую и ароматную вертуту на блюдо, нарезаем на части и угощаемся. Приятного аппетита!



Emeliny Pechi

Мастерская печей
Романа Дементьева



Калитки ржаные

повар



Мастерская печей
Романа Дементьева

Калитки ржаные

Ингредиенты:

Мука ржаная — 200 Грамм
Мука пшеничная — 150 Грамм
Соль — 1 Чайная ложка

Масло подсолнечное — 1 Ст. ложка
Вода — 200 Миллилитров
Пшеничная каша — 2 Штуки (пакетика)

Процесс:

В одной емкости смешайте 200 грамм ржаной и 150 грамм пшеничной муки, соль, подсолнечное масло и воду. Перемешайте до однородной массы. Параллельно сварите пшеничную кашу.

Замешивайте тесто добавляя муку. Тесто раскатайте в колбаску. Разрежьте на равные части. Скатайте в шарики каждый кусок. Раскатайте шарики в продолговатые лепешки, но не слишком тонко. В центр лепешки выложите кашу, по краю оставьте 1-2 см теста. Края заверните в середину и надежно закрепите.

Края калиток смажьте растопленным сливочным маслом. Выпекать в печи 15-20 минут.

Готово! Приятного аппетита!