

Блюда из лаваша и готового теста

Конвертики, трубочки, пирожки, рулеты, торты, десерты, запеканки, штрудели... Лаваш — это универсальный продукт и настоящая палочка-выручалочка для хозяек! Из него можно быстро и без лишних хлопот приготовить массу вкусных и разнообразных блюд. Можно до бесконечности экспериментировать, вводя новые ингредиенты. Эти блюда удивительно просты и при этом абсолютно не похожи друг на друга. Закуски, пицца, пироги, лазанья и даже торт — из лаваша можно приготовить все, что угодно! Кроме блюд из лаваша, вы найдете в этой книге рецепты очень интересных закусок и десертов из готового теста, слоеного или дрожжевого. Порадуйте своих близких вкусными и оригинальными блюдами!

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-2782-3



9 785991 027823

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-6817-6



9 789661 468176

Блюда из лаваша и готового теста



Блюда из лаваша и готового теста

Удачная находка для каждой хозяйки



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ЧТЕНИЯ



Блюда из лаваша и готового теста



ХАРЬКОВ  КЛУБ
БЕЛГОРОД  СЕМЕЙНОГО
2014  ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
Б68



Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Владислав Прокопив*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Страви з лаваша і готового тіста
(російською мовою)

Блюда из лаваша и готового теста

Укладач *Арина ГАГАРИНА*

Составитель *Арина ГАГАРИНА*

Головний редактор *С. С. Скляр*
Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *І. Г. Близнюкова*
Художній редактор *С. В. Місяк*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *О. В. Супрунюк*

Главный редактор *С. С. Скляр*
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремий*
Редактор *И. Г. Близнюкова*
Художественный редактор *С. В. Мисяк*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *О. В. Супрунюк*

Підписано до друку 22.01.2014.
Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion Pro». Ум. друк. арк. 16,8.
Наклад 10 000 пр. Зам. № .

Подписано в печать 22.01.2014.
Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Minion Pro». Усл. печ. л. 16,8.
Тираж 10000 экз. Зак. № .

Книжковий Клуб
«Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

ООО «Книжный клуб
“Клуб семейного досуга”»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Віддруковано з готових діапозитивів
у ДП «Видавництво та типографія “Таврида”»
95040, Україна, АРК, м. Сімферополь,
вул. Ген. Васильєва, 44

Отпечатано с готовых диапозитивов
в ДП «Издательство и типография “Таврида”»
95040, Украина, АРК, г. Симферополь,
ул. Ген. Васильева, 44


ISBN 978-966-14-6817-6 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2782-3 (Россия)

- © DepositPhotos.com / Boarding2Now, belchonock, OlegDoroshenko, studioM, robunmac, karammiri, Kubera, обложка, 2014
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2014
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2014
- © ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2014



Рецепты лепешек

Лаваш армянский бездрожжевой


 **Что понадобится:** 3 стакана муки, 1 стакан горячей воды, $\frac{1}{2}$ ч. л. соли

 **Всё очень просто!**

Растворить соль в горячей воде. Муку насыпать горкой в глубокую миску и в углубление небольшими порциями влить соленую воду. Вымесить руками тесто до однородного состояния, пока не будет отставать от рук. Накрывать влажной салфеткой и дать «отдохнуть» 20—30 минут. Нагреть на среднем огне сухую сковороду. Отщипнуть от теста кусочек размером с куриное яйцо, раскатать в тонкую лепешку и выложить на сковороду. Как только на поверхности появятся пузырьки, перевернуть лепешку на другую сторону и также поджарить. Когда лепешка

будет готова, снять ее лопаткой и переложить на деревянную доску. Сбрызнуть холодной питьевой водой и накрыть чистым полотенцем. Таким же образом выпечь все изделия из оставшегося теста и выложить друг на друга стопкой, как блинчики.


Лаваш армянский дрожжевой

 **Что понадобится:** *2½ стакана муки, 1 ст. л. дрожжей, 1 стакан теплой воды, 1 ст. л. соли*

 **Всё очень просто!**

Замесить тесто из воды, муки и дрожжей, посолить. Когда тесто поднимется, сформовать шарики. Раскатать их в тонкие лепешки и выпекать на сковороде без добавления масла в течение 10—20 секунд с каждой стороны (как только начнут появляться пузырьки, нужно перевернуть на другую сторону). Готовые лепешки выложить стопочкой на влажную салфетку и накрыть влажной салфеткой. Как вариант — вместо салфеток можно поставить возле тарелку с водой. Готовые лепешки после остывания хранить в полиэтиленовых пакетах.


Лаваш на кефире

 **Что понадобится:** *2½ стакана муки, 1 стакан кефира, 1 ст. л. рафинированного растительного масла, 1 ч. л. соды, 1 ч. л. соли*

 **Всё очень просто!**

Кефир немного подогреть до комнатной температуры. Добавить остальные ингредиенты и вымесить тесто так, чтобы оно не прилипало к рукам (при необходимости добавить немного муки). Убрать тесто в теплое место минут на 30, накрыть полотенцем. Затем обмять. Отрезая по кусочку, раскатывать тесто в небольшие лепешки толщиной 1 мм (чем тоньше, тем лучше). Выпекать на сухой сковороде на сильном огне в течение 10 секунд с двух сторон.

Лаваш грузинский

 **Что понадобится:** *1½ стакана муки, 1 ст. л. пекарского порошка, 1 ч. л. сухих дрожжей, 2 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли, ½ стакана теплой воды, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. меда*

 **Всё очень просто!**

В просеянную муку положить соль, сахар. В теплой воде развести мед. В стакан с разведенным медом добавить дрожжи. Все перемешать, оставить на 10 минут. В муку добавить пекарский порошок и перемешать. Влить медово-дрожжевую воду в муку и замесить гладкое тесто. Оставить на 1 час. Не используя скалку, растянуть тесто по всему противню. Накрыть его пищевой пленкой, дать подойти около 30 минут. Нагреть духовку до 180 °С. Подготовить

Содержание

Блюда из лаваша	3
Рецепты лепешек	3
Лаваш армянский бездрожжевой	3
Лаваш армянский дрожжевой	4
Лаваш на кефире	4
Лаваш грузинский	5
Лаваш армянский дрожжевой со сливочным маслом	6
Лаваш домашний	6
Зеленый лаваш	7
Томатный лаваш	8
Сырный лаваш	9
Кунжутный лаваш	9
Тортилья с томатной пастой	10
Тортилья классическая	11
Изделия из лаваша	12
Пицца из лаваша с колбасой	12
Пицца из лаваша с грибами	12
Закрытая пицца из лаваша	13
Пицца «Гости на пороге»	14
Пицца алтайская	14
Пицца-лазанья	15
Мясной пирог с лавашем	16
Кулебяка быстрая	17
Ёка	18
Сырные конвертики	18
Жареный лаваш с картофелем и фаршем	19
Лаваш с копченым сыром	19

Лазанья ленивая	20
Ачма на скорую руку	21
Хачапури из лаваша	22
Тарталетки из лаваша	23
Мясные лодочки	24
Пирог сырный	24
Постный лаваш с грибами	25
Ленивый хычин	25
Конвертики с сыром	26
«Мешочки» из лаваша	27
Пирог из лаваша	28
Пирожки с яблоками	28
Пирожки с картофелем	29
Мясо с соусом в лаваше	29
Воскресный пирог	30
Пирог-лаваш с луком	31
Лаваш с сыром	32
Пирог из лаваша с баклажанами и помидорами	33
Сладкий пирог	33
Быстрые пирожки с творогом и эстрагоном	34
Быстрые пирожки с сыром	34
Быстрые пирожки с паштетом	35
Быстрые пирожки с колбасой	35
Торт закусочный	36
Торт закусочный с грибами	37
Пирог «Нежный»	37
Пирог с ветчиной	38
Острый мексиканский пирог	39
Пирог на завтрак	39
Ленивая баница	40
Ленивый «Наполеон» из лаваша	41
Творожный торт из лаваша	41
Десерт к чаю	42
Лаваш со шпинатом и сыром	43
Буррито	43
Буррито с шампиньонами	44

Буррито с мясным фаршем	44
Буррито вегетарианское	45
Буррито с омлетом	46
Буррито с фасолью, рисом, мясом и помидорами ...	46
Быстрый хачапури	47
Горячий завтрак в лаваше	48
Блинчики овощные	48
Лавашные блинчики с творогом	49
«Розочки» из лаваша	49
Слоеный пудинг	50
Тилапия в лаваше	51
Пирог со шпинатом и сыром фета	52
Пирог творожный	53
Пирог с творогом и яблоками	54
Борани с овощами	55
Запеканка постная	56
Запеканка с беконом в лаваше	56
Запеканка из лаваша с тыквой и яблоками	57
Слоеная запеканка из лаваша с бананами и орехами	58
Грибная запеканка в лаваше	59
Запеканка грибная	60
Запеканка с фаршем и грибами	60
Гречаники в лаваше	61
Сардельки в лаваше	62
Мясная вертута из лаваша	62
Вертута с халвой и орехами	63
Вертута с тыквой	63
Штрудель на скорую руку с грушей	64
Ленивый штрудель с маком	65
Пирожки с творогом	66
Пирожки с мясом	66
Пирог с курагой	67
Творожный пирог	68
Конвертики из лаваша с грушей и шоколадом	68
Жареный лаваш со шпротами	69