

НЕСЛАДКАЯ ЭКСПРЕСС- ВЫПЕЧКА



С ЭТОЙ КНИГОЙ ВЫ СМОЖЕТЕ НАКРЫТЬ СТОЛ, ДОСТОЙНЫЙ ВАС – ЧУДЕСНОЙ И ПРИВЕТЛИВОЙ ХОЗЯЙКИ, – ВСЕГО ЗА ПОЛЧАСА! ЗДЕСЬ ВЫ НАЙДЕТЕ МНОЖЕСТВО ЧУДЕСНЫХ РЕЦЕПТОВ, ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОТОРЫХ ПОНАДОБЯТСЯ САМЫЕ ОБЫЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И МИНИМУМ ВРЕМЕНИ, НО РЕЗУЛЬТАТ ПРЕВЗОЙДЕТ ВСЕ ВАШИ ОЖИДАНИЯ! ВКУСНЫЕ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ С ЛЮБОВЬЮ БЛЮДА ВДОХНОВЯТ ВАШИХ РОДНЫХ И БЛИЗКИХ НА САМЫЕ НЕОБЫКНОВЕННЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ!

НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА – ИДЕАЛЬНЫЙ ВАРИАНТ ДЛЯ СЫТНОГО ЗАВТРАКА ИЛИ ПИТАТЕЛЬНОГО ПЕРЕКУСА, ПОВСЕДНЕВНОГО ОБЕДА ИЛИ ЖЕ РОСКОШНОГО ПРАЗДНИЧНОГО ЗАСТОЛЬЯ. СОЗДАВАЙТЕ БЫСТРЫЕ ЗАГОТОВКИ ДЛЯ АППЕТИТНОЙ ПИЦЦЫ, ЛАВАША, ПИТЫ, КРУАССАНОВ И СЛОЕК ИЗ СЛОЕНОГО ИЛИ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА!

WWW.BOOKCLUB.UA

ISBN 978-617-12-4647-8



9 786171 246478



ЗОРЯНА ИВЧЕНКО

НЕСЛАДКАЯ ЭКСПРЕСС-ВЫПЕЧКА



ЗОРЯНА ИВЧЕНКО



ПОЛЧАСА НА КУХНЕ

НЕСЛАДКАЯ ЭКСПРЕСС- ВЫПЕЧКА

РУМЯНЫЕ ПИРОГИ И ПИЦЦЫ • ПЫШНЫЕ ПЛЮШКИ
ХРУСТЯЩИЕ ШТРУДЕЛИ И СЛОЙКИ
СОЧНЫЕ ХАЧАПУРИ • АППЕТИТНЫЕ РУЛЕТКИ



ЗОРЯНА ИВЧЕНКО

ПОЛЧАСА НА КУХНЕ

НЕСЛАДКАЯ ЭКСПРЕСС-ВЫПЕЧКА

ХАРЬКОВ  КЛУБ
2018  СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
И25



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

Дизайнер обложки *Ачкасова Алина*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Серія «Півгодини на кухні»

Серия «Полчас на кухне»

ІВЧЕНКО Зоряна

ИВЧЕНКО Зоряна

Несолодка експрес-випічка

(російською мовою)

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Провідний редактор *Н. Ю. Олянішина*
Редактор *Л. П. Кобзар*
Художній редактор *А. В. Ачкасова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *О. Є. Пилипенко*

Підписано до друку 23.01.2018.
Формат 60x90/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion». Ум. друк. арк. 5
Наклад 12000 пр. Зам. № .

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

Віддруковано з готових діапозитивів
на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.unisoft.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

UNISOFT

Несладкая экспрес-выпечка

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ведущий редактор *Н. Ю. Олянишина*
Редактор *Л. П. Кобзарь*
Художественный редактор *А. В. Ачкасова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *О. Е. Пилипенко*

Подписано в печать 23.01.2018.
Формат 60x90/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Minion». Усл. печ. л. 5.
Тираж 12000 экз. Зак. № .

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: cor@bookclub.ua

Отпечатано с готовых диапозитивов
на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.unisoft.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

UNISOFT

ISBN 978-617-12-2536-7 (серия)
ISBN 978-617-12-4647-8

- © Ивченко З., текст и фотографии, 2017
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2018
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2018

ОТ АВТОРА

Эта книга по-настоящему универсальна, как и тема несладкой выпечки. По моим рецептам можно приготовить быстрый и сытный завтрак, перекус с собой, закуску для праздничного стола. И любой из данных вариантов займет не более 30—40 минут. Как же так? А очень просто! Используем замороженное слоеное и дрожжевое тесто, лаваш, заготовки для пиццы и питы. Из всего этого можно приготовить невероятное разнообразие аппетитнейших пирогов, пирожков, рулетов и тарталеток. В книге вы найдете варианты необычных пицц без использования муки, овощных тартов Татен, невероятно вкусных несладких круассанов и слоев, «ленивые» варианты классических пирогов. Практически все блюда можно заморозить впрок, поэтому готовить получится с запасом. Пробуйте, экспериментируйте, черпайте вдохновение в моих идеях и придумывайте новое!

АРАБСКАЯ ЛЕПЕШКА С БРЫНЗОЙ



- ◆ ГОТОВОЕ ДРОЖЖЕ-
ВОЕ ТЕСТО – 500 Г
- ◆ БРЫНЗА – 300 Г
- ◆ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО
- ◆ СЕМЕНА ЧЕРНОГО
КУНЖУТА – 1 Ч. Л.



- 1.** Смазать руки оливковым маслом и сформовать из теста 8 шариков. Выложить их на противни, накрыть полотенцем и оставить, пока готовится начинка.
- 2.** Размять брынзу для начинки.
- 3.** Разогреть духовку до максимума. Шарики из теста расплющить в лепешки и разложить на них тонким слоем начинку. Выпекать около 8–10 минут до золотистого цвета. Перед подачей посыпать семенами кунжута.

АРАБСКИЕ ЛЕПЕШКИ



- ◆ ГОТОВОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО – 500 Г
- ◆ ФАРШ ГОВЯЖИЙ ИЛИ БАРАНИЙ – 200 Г
- ◆ ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ РАЗНЫХ ЦВЕТОВ – 100 Г
- ◆ ЛУК РЕПЧАТЫЙ – 1 ШТ.
- ◆ ЧЕСНОК СУШЕНЫЙ – 0,5 Ч. Л.
- ◆ ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ В СОБСТВЕННОМ СОКУ – 100 Г
- ◆ ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ И КРАСНЫЙ, СОЛЬ ПО ВКУСУ
- ◆ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО

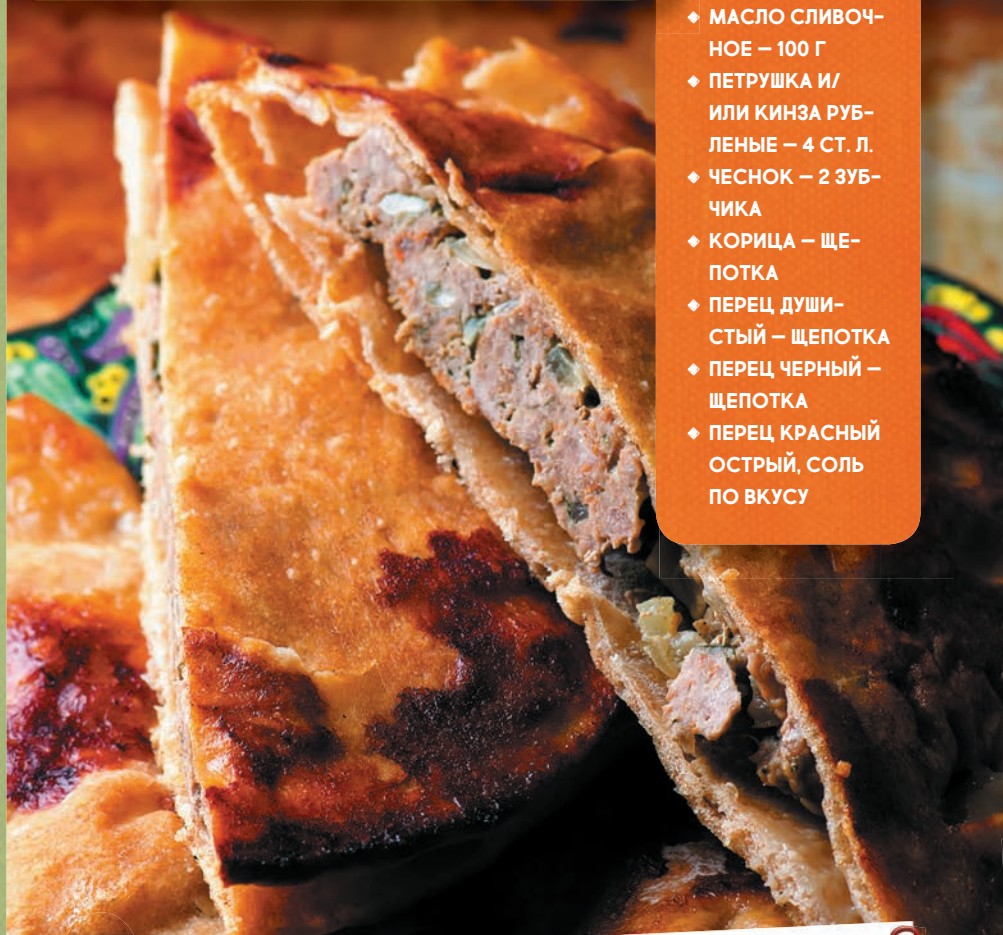


1. Смазать руки оливковым маслом и сформовать из теста 8 шариков. Выложить их на противни, накрыть полотенцем и оставить, пока готовится начинка.
2. Для начинки мелко нарезать сладкие перцы, помидоры и лук. Смешать овощи с фаршем и чесноком, приправить острым красным и черным перцем и посолить.
3. Разогреть духовку до максимума. Шарик из теста расплющить в лепешку и разложить на ней тонким слоем начинку. Выпекать около 8–10 минут до золотистого цвета.

АРАБСКИЕ ПИТЫ С МЯСОМ



- ◆ ПИТА – 6 ШТ.
- ◆ ФАРШ ГОВЯЖИЙ – 450 Г
- ◆ ПОМИДОР – 1 ШТ.
- ◆ ЛУК РЕПЧАТЫЙ – 1 ШТ.
- ◆ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ – 100 Г
- ◆ ПЕТРУШКА И/ИЛИ КИНЗА РУБЛЕННЫЕ – 4 СТ. Л.
- ◆ ЧЕСНОК – 2 ЗУБЧИКА
- ◆ КОРИЦА – ЩЕПОТКА
- ◆ ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ – ЩЕПОТКА
- ◆ ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ – ЩЕПОТКА
- ◆ ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ ОСТРЫЙ, СОЛЬ ПО ВКУСУ



- 1.** Лук и помидор мелко порубить. Чеснок пропустить через пресс. Смешать овощи, фарш, зелень и пряности, посолить.
- 2.** Питы надрезать вдоль, чтобы получился кармашек. Наполнить кармашки смесью овощей и фарша. Растопить сливочное масло и смазать питы с обеих сторон. Завернуть в пергамент и положить на противень. Запекать 20 минут при температуре 200 °С.



ДОМАШНЯЯ КОЛБАСА В ТЕСТЕ



- ◆ КОЛБАСА ДОМАШНЯЯ ТОЛСТАЯ – 300 Г
- ◆ ТЕСТО СЛОЕНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ – 250 Г
- ◆ ГОРЧИЦА ЗЕРНИСТАЯ – 2 СТ. Л.
- ◆ ПРОВАНСКИЕ ТРАВЫ – 1 Ч. Л.



1. На рабочую поверхность насыпать прованских трав, выложить тесто и слегка раскатать. На тесто положить колбасу и смазать ее горчицей.
2. Завернуть колбасу в тесто и плотно защипнуть края. Переложить сверток на противень, выстланный пергаментом, и запекать 25 минут при температуре 190 °С. Подавать с горчицей.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОРЗИНКИ С КУРИЦЕЙ



- ◆ КАРТОФЕЛЬ — 300 Г
- ◆ КУРИНАЯ ГРУДКА ГОТОВАЯ (КОПЧЕНАЯ ЛИБО ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ ИЛИ НА ГРИЛЕ) — 150 Г
- ◆ СЫР МОЦАРЕЛЛА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ — 100 Г
- ◆ ЯЙЦО — 1 ШТ.
- ◆ ЛИМОННЫЙ СОК — 1 СТ. Л.
- ◆ СОЛЬ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ПО ВКУСУ
- ◆ ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ЧЕСНОК — 0,5 Ч. Л.
- ◆ УКРОП ДЛЯ ПОДАЧИ

- 1.** Картофель очистить и натереть на крупной терке. Переложить в миску, залить холодной водой так, чтобы картофель был покрыт полностью, и добавить лимонный сок. Перемешать, откинуть на дуршлаг и хорошо отжать. Выложить картофель на полотенце и тщательно промокнуть лишнюю жидкость.
- 2.** Смешать в миске картофель, яйцо, соль, перец и чеснок. Выложить массу в силиконовые формочки для кексов, придав ей вид корзинок. Поставить формочки в разогретую до 200 °С духовку с конвекцией на 10 минут.
- 3.** Куриную грудку нарезать небольшими кубиками. Сыр натереть на крупной терке. Вынуть формочки из духовки и наполнить их куриным мясом. Сверху посыпать сыром и запекать еще 5 минут, чтобы сыр расплавился. Посыпать укропом и подавать.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ С СЫРОМ И КОЛБАСОЙ



- ◆ КАРТОФЕЛЬ – 300 Г
- ◆ СЫР ТВЕРДЫЙ – 100 Г
- ◆ ЯЙЦА – 3 ШТ.

- ◆ КОЛБАСА ДОМАШНЯЯ – 150 Г
- ◆ ПЕТРУШКА – 0,5 ПУЧКА
- ◆ СОЛЬ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ПО ВКУСУ



1. Картофель натереть на крупной терке. Выложить на полотенце и отжать весь сок. Сыр натереть на крупной терке, колбаски нарезать небольшими кусочками, петрушку порубить.
2. Смешать все продукты, добавить яйца, посолить и поперчить. Выстлать форму для выпечки пергаментом и выложить туда картофельную массу. Запекать 25 минут при температуре 200 °С.

Содержание

От автора.....	3	Пиццы-пирожки	42
Арабская лепешка с брынзой	4	Плацинды с капустой.....	43
Арабские лепешки.....	5	Плацинды со щавелем и укропом.....	44
Арабские питы с мясом.....	6	Плетенка с сосисками	45
Домашняя колбаса в тесте.....	7	Плюшки кордон-блю.....	46
Картофельные корзинки с курицей	8	Плюшки с творогом и зеленью	47
Картофельный пирог		Рулет из лаваша с вареным	
с сыром и колбасой	9	мясом и яйцом.....	48
Кексы-чизбургеры.....	10	Рулетики с кремовой колбасой	49
Конверты из лаваша		Рулеты с сардинами и яйцами.....	50
с картофелем и зеленью.....	12	Слоеная лепешка с зеленью	51
Конверты из лаваша		Слоеные пирожки	
с яйцом и сыром	13	с мясом и сыром.....	52
Корн-доги.....	14	Слоеные рулеты с салями	
Кукурузные кексы «Хот-дог»	15	и пармезаном	53
Ленивая ачма из лаваша	16	Слойки к завтраку.....	54
Ленивая баница из лаваша	17	Слойки с картофельным пюре.....	55
Ленивые беляши	18	Слойки с копченой	
Ленивые хачапури.....	19	колбасой и сыром.....	56
Лепешки с курицей и сыром.....	20	Слойки с фаршем.....	57
Лодочки с картофелем,		Сосиски в тесте с сулугуни.....	58
курицей и сыром	21	Сосиски в тесте с фасолью	59
Луковые мини-тарты Татен.....	22	Сосиски с сыром в лаваше	60
Мешочки с индейкой	23	Сосиски-«зайчики» в кармашках.....	61
Мини-пироги с куриным рагу	24	Средиземноморская пицца	62
Мини-пироги		Средиземноморский тарт.....	63
с рагу из говядины.....	26	Сырные лепешки с сервелатом	64
Мини-пицца из цветной капусты.....	28	Сырные палочки.....	65
Мини-тарты с шампиньонами.....	29	Сырные рулетики из лаваша	66
Мини-тарты с медовым		Сырный пирог из лаваша	
луком и сыром.....	30	с зеленью.....	67
Открытые пирожки		Сырные тарты с помидорами черри.....	68
с зеленью и яйцом	31	Томатный тарт Татен	70
Пирог из лаваша с курицей,		Треугольники из лаваша с курицей	
потрохами и сыром	32	и капустой.....	71
Пирог с пореем и креветками	33	Трубочки из лаваша	
Пирог-улитка из лаваша с курицей.....	34	с курицей и перцем	72
Пирожки из лаваша		Турецкие роллы из лаваша.....	73
с творогом и зеленью	35	Чебуреки из лаваша с тыквой	74
Пирожки с тыквой и сыром	36	Чизбургер-пицца-роллы.....	75
Пицца из цветной		Штрудель из лаваша с капустой	76
капусты с курицей.....	39	Эмпанадас с кремовой курицей	77
Пицца-ролл	40	Эмпанадас с курицей и сыром	78
Пиццы-маффины.....	41	Эмпанадас с острой говядиной	79