





Предисловие

Когда я получила предложение написать книгу, то практически не задумываясь решила – она будет об овощах и пирогах, вернее об овощах в пирогах и другой выпечке. О самом любимом и вкусном для меня. «Откуда эта любовь?» – спросите вы. «Конечно, из детства», – отвечу я. Сколько себя помню, у нас всегда выращивали овощи и пекли пироги. А еще под развесистой липой стоял большой стол, за которым теплыми летними вечерами собиралась вся семья и велись неторопливые разговоры под самовар и ароматную выпечку. Как сейчас помню, одна бабушка любила пирог с капустой, а вторая – пирожки с морковкой. В то время не было такого разнообразия продуктов, не было техники, облегчающей труд хозяек. Зато было тепло, душевно и вкусно.

Именно об этом я старалась рассказать в своей первой книге. С ее помощью самые простые и доступные овощи, такие как картофель, морковь, тыква, капуста, кабачок, свекла, раскроются с самой неожиданной стороны. А тепло и ароматы выпечки порадуют ваших близких и друзей. Ведь пироги – они сближают. Не откладывайте эту книгу на полку, пусть она станет вашей настольной.



Содержание

1. САМЫЕ ВКУСНЫЕ ТАРТЫ И КИШИ

Луковый тарт татен.....	12
Мини-тарты со сладким перцем	15
Тарт со шпинатом и рикоттой.....	16
Тарт с луком-пореем	19
Морковный тарт	20
Тарт с томатами, сыром и песто.....	23
Луковый киш с яблоком	24
Свекольный киш	26
Киш на индийский манер – с тыквой и карри.....	28

2. ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, ГАЛЕТЫ

Бабушкин капустный пирог	32
Ржаные калитки с картофелем.....	34
Деревенский пирог с рисом и зеленью	36
Мини-штрудели с квашеной капустой	38
Галета с тыквой и сулугуни	40
Зимняя галета	43

Летняя галета.....	45
Пирожки с овощами и грибами в китайском стиле.....	46
Пирожки с зеленым луком и яйцом.....	49
Пирог с баклажанами.....	50
Пирожки со щавелем и яблоком.....	53
Заливной пирог с фасолью и грибами.....	54

3. ОЛАДЬИ, ДРАНИКИ, ЛЕПЕШКИ

Оладьи из цветной капусты.....	58
Сырники-тыквенники.....	61
Картофельные зразы с лисичками.....	62
Тыквенные оладьи с апельсиновым соком.....	65
Драники картофельные с маринованными огурцами.....	66
Картофельные лепешки.....	69
Кабачковые оладьи.....	70
Лепешка с цукини по-итальянски.....	73
Сырные лепешки с зеленью и сладким красным перцем.....	74
Острые тыквенные оладьи.....	77

4. ХЛЕБ, БУЛОЧКИ, ФОКАЧЧА

Картофельный хлеб с печеным чесноком.....	80
Морковный хлеб с семечками.....	83
Свекольный хлеб с грецкими орехами.....	84

Тыквенные булочки	87
Томатный хлеб с базиликом и маслинами	88
Капустные булочки с чесноком	91
Кабачковый хлеб с цельнозерновой мукой	92
Морковные булочки.....	95
Фокачча с вялеными томатами	96
Картофельная фокачча с жареным луком.....	99

5. СЛАДКОЕ НА ДЕСЕРТ

Картофельные профитроли со взбитыми сливками.....	102
Свекольный кекс с вяленой клюквой	105
Тыквенная панна котта.....	106
Морковный торт	109
Картофельный штоллен	110
Шоколадные маффины с кабачком	113
Тыквенный кекс с бананом	114
Морковные мадлен.....	117
Свекольный брауни с черносливом	118
Тыквенный чизкейк	121
Кабачковый кекс с апельсином и имбирем.....	122
Тыквенный торт	125
Указатель	126



1

Самые вкусные тарты и киши

Мода на столь популярные сейчас киши и тарты пришла к нам из Франции. Там их готовят либо на простом слоеном бездрожжевом тесте, либо на песочном рубленом. Мне больше нравится второй вариант. Приготовление теста не требует особых навыков, главное, чтобы все ингредиенты были холодными, а процесс – максимально быстрым. Такое тесто нельзя долго и тщательно вымешивать, иначе оно потеряет слоистую структуру и станет жестким. Масло добавляется в муку, смесь рубится ножом или перетирается в крошку. Самый простой и быстрый способ – измельчить муку и масло в блендере с насадкой «нож» несколькими импульсными нажатиями. Затем в полученную смесь нужно добавить холодную жидкость, замесить до объединения и убрать в холодильник.

Существует два вида кишей и тартов – это сыропеченые и подпеченные. То есть вы выкладываете начинку либо на сырое тесто, либо на заранее выпеченную основу. Особой разницы здесь нет, кому как больше нравится.

И еще несколько маленьких советов: овощи перед закладкой в начинку должны быть предварительно обжарены или запечены. Замороженные овощи нужно сначала разморозить и отвести от лишней воды. Солить лучше заливку, чем начинку. Так в процессе выпекания выделяется меньше воды. Если для заливки вы используете обезжиренные сливки или молоко, добавьте желток (один на одно яйцо, входящее в состав заливки). И конечно же, сыр сделает любой киш или тарт вкуснее. Не бойтесь экспериментировать и сочетать разные вкусы.

Луковый тарт татен

Мне захотелось начать это увлекательное путешествие в мир овощной выпечки с французской классики — тарта татен. Как правило, тарт татен — это пирог-перевертыш с карамелизированными фруктами или овощами на слоеном тесте. А в нашем случае — красный лук в бальзамической карамели и рассыпчатое песочное тесто, ароматизированное тимьяном.

На форму диаметром 22 см понадобится

- 160 г пшеничной муки высшего сорта
- 80 г холодного сливочного масла
- 4 ст. л. холодной воды
- ¼ ч. л. соли
- ¼ ч. л. сахара
- ¼ ч. л. сушеного тимьяна

А также

- 500 г мелкого красного лука
- 50 г сливочного масла
- 1 ст. л. оливкового масла
- 2 ст. л. коричневого сахара
- 4 ст. л. бальзамического уксуса

Муку смешать с солью, сахаром, тимьяном. Холодное сливочное масло нарезать кусочками, добавить в мучную смесь и порубить в крошку (можно воспользоваться блендером с насадкой «нож»). Влить холодную воду и быстро замесить тесто. Завернуть тесто в пленку и убрать в холодильник на 30–60 минут.

Лук вымыть и очистить от шелухи. Разрезать каждую луковицу пополам и поджарить на медленном огне с оливковым маслом, с обеих сторон, примерно по три минуты с каждой. Аккуратно снять на тарелку. В сковороду положить сливочное масло, сахар, дождаться, когда масло растает, после чего влить бальзамический уксус и готовить 1–2 минуты, помешивая.

В неразъемную металлическую форму вылить горячий соус, выложить лук срезом вниз. Охлажденное тесто раскатать в круг диаметром чуть больше формы, накрыть им лук, подворачивая края внутрь. Наколоть вилкой и выпекать в заранее разогретой до 200 °С духовке 30 минут. Готовый тарт горячим перевернуть на тарелку.



СОВЕТ

Можно использовать готовое бездрожжевое слоеное тесто. Перед использованием его необходимо разморозить и чуть раскатать.



Мини-тарты со сладким перцем

Еще один вариант тарта татен, но на этот раз в порционном формате тарталеток и с использованием миндаля в тесте.

На 4 тарта диаметром 12 см
понадобится

- 110 г пшеничной муки высшего сорта
- 25 г молотого миндаля
- 80 г холодного сливочного масла
- ½ ч. л. сахара
- ½ ч. л. соли
- 2 ст. л. холодной воды

А также

- 3 больших красных сладких перца
- 70 г сахара
- 40 г сливочного масла
- 2 ст. л. бальзамического уксуса

Миндаль смолоть в мелкую крошку (можно использовать миндальную муку). Смешать муку, миндаль, соль, сахар. Добавить сливочное масло кусочками и порубить в крошку. Влить холодную воду и быстро замесить тесто. Убрать в холодильник на 30 минут.

Перец вымыть, обсушить полотенцем и запечь в духовке до мягкости при 220 °С 30 минут. Горячие перцы положить в полиэтиленовый пакет, завязать и оставить до остывания, после чего снять шкурку, очистить от семян и нарезать крупными кусками.

Сахар, сливочное масло и уксус довести до кипения в сковороде и готовить, помешивая, 2–3 минуты. Разлить горячую карамель по формам, выложить перец. Тесто разделить на 4 равные части, каждую раскатать в круг размером чуть больше формы. Накрыть тестом перец, подворачивая края вовнутрь. Наколоть вилкой и выпекать в заранее нагретой до 200 °С духовке 30 минут. Горячие тарты перевернуть на тарелки.

СОВЕТ

Будет еще вкуснее, если при подаче использовать фету, свежемолотый перец и соль.

Тарт со шпинатом и рикоттой

Очень нежный, сливочный, с пикантной ноткой мускатного ореха и пармезана. Все любители первой весенней зелени непременно его оценят.

На прямоугольную форму размером 27×9 см понадобится

- 50 г холодного сливочного масла
- 100 г пшеничной муки высшего сорта
- ¼ ч. л. соли
- 30 мл холодного молока

А также

- 150 г свежего шпината
- 20 г сливочного масла
- 1 зубчик чеснока
- 250 г рикотты
- 2 яйца
- 40 г пармезана
- ½ ч. л. мускатного ореха
- Соль, молотый черный перец

Муку просеять с солью, добавить нарезанное на маленькие кусочки сливочное масло, перетереть в крошку. Влить холодное молоко и замесить тесто. Раскатать в прямоугольник, выложить в смазанную маслом форму, формируя бортики. Обрезать лишнее и убрать форму в холодильник на 20–30 минут.

Шпинат вымыть, обсушить, удалить черешки. Чеснок очистить, мелко нарезать. В сковороде растопить сливочное масло, добавить чеснок, перемешать и через 1–2 минуты выложить шпинат. Готовить, помешивая, пока шпинат не осядет, примерно 2–3 минуты. Дать полностью остыть.

В миске смешать венчиком яйца, соль, перец, мускатный орех и пармезан, натертый на мелкой терке. Добавить рикотту и перемешать до объединения всех ингредиентов.

Шпинат выложить в подготовленную форму с тестом, аккуратно вылить полученную смесь из яиц и рикотты. Выпекать в заранее разогретой до 180 °С духовке 40 минут.



СОВЕТ

Свежий шпинат можно с легкостью заменить замороженным. Только сначала его придется разморозить и отжать лишнюю жидкость. Вместо рикотты подойдет сухой некислый творог жирностью от 9%.

