

# Пиріжки з м'ясом

- *У давні часи всі без винятку господині вміли замішувати тісто і пекти пироги. Адже саме пироги є невід'ємною частиною нашої кулінарної культури.*
- *Зараз же ми все частіше задовольняємося покупної випічкою, тому що в ритмі сучасного життя у жінок просто не залишається вільного часу, щоб пекти пироги. А багато і зовсім ніколи не мали справ з тістом.*

- *Насправді замісити тісто і спекти з нього пиріжки зовсім нескладно і не займає надто багато часу. Тому у вихідний день ви цілком можете побалувати своїх домочадців смачною і ароматною домашньою випічкою.*
- *Тим більше що зовсім не обов'язково заводити дріжджове тісто. Початківці господині цілком можуть спекти пиріжки з більш простого в приготуванні здобного або сирного тіста.*

- *В крайньому випадку, зараз будь-яке тісто можна купити вже в готовому вигляді. Вам залишиться тільки підготувати начинку, розкочати тісто, сформувати пиріжки і відправити їх в духовку.*
- *Варіантів начинки для пиріжків існує величезна кількість. Солодкі пиріжки до чаю традиційно начиняють сиром, яблуками, родзинками, ягодами, варенням або повидлом.*

- *В якості несолодкої начинки найчастіше використовують капусту, картопляне пюре, рис, яйця і, звичайно ж, м'ясо. Пиріжки з м'ясом завжди стають дуже зручним варіантом для сніданку, а також їх можна брати з собою в похід, в дорогу або на роботу.*
- *Взагалі, рецептів пирогів з м'ясом існує досить велика кількість. Та й називатися вони можуть по-різному: чебуреки, біляші, кулеб'яки.*

- *Не дивлячись на різні назви і технологію приготування, суть у всіх цих пиріжків з м'ясною начинкою одна і та ж. Спочатку замішується тісто, потім готується начинка.*
- *Після цього тісто ділиться на рівні шматочки, тонко розкочується в коржі. У ці коржики загортається м'ясна начинка, формуються пиріжки, які запікаються в духовці або обсмажуються в рослинній олії.*
- *В якості начинки може використовуватися як м'ясний фарш, так і відварне м'ясо. Дуже часто в начинку додають обсмажену цибулю, гриби, яйця, сир або рис.*

● **Інгредієнти для приготування пиріжків з м'ясом:**

- Фарш яловичий - 800 грам
- Борошно - 6-7 склянок
- Дріжджі сухі - 1 пачка (11 грам)
- Молоко від 2,8 % - 450 - 500 мл
- Цукор - 100 грам або за смаком
- Яйця курячі - 5 штук
- Цибуля ріпчаста - 1 штука
- Олія - для смаження
- Перець чорний мелений - за смаком
- Сіль - 1 чайна ложка для тіста + для начинки за смаком

# Історія виникнення

- *Один з різновидів пирога - пиріжки. Пиріжки - це пиріг в мініатюрі. Почали готуватися пиріжки так само давно, як і сам пиріг. У селянських сім'ях прийнято є з однієї великої миски, що пов'язано насамперед з практичними цілями (наявність невеликої кількості начиння, відсутність води для миття посуду і т. п.). Тому звикли українські люди готувати їжу відразу на всіх. Звідси і пироги, великі за розміром, які спочатку не різалися, а відламувалися кожним членом сім'ї: великий шматок діставався чоловікові - господареві (батьку, діду), потім шматки поменше відламував сини, після них - жінки, маленькі ж скибки пирога діставалися дітям. Природно, що таке вживання пирога було не зовсім зручним, і хозяйки почали формувати невеликі за розміром пиріжки з начинкою. Такі пиріжки зручно було їсти, їх брали з собою в поле, їх роздавали дітям на вулиці.*



- *Яких тільки пирогів і пиріжків немає в українській кухні! Відкриті, закриті, гратчасті, круглі, трюльники чотирикутні, низькі і високі, з одним видом фаршу і багатошарові, весільні курники, прикрашені фігурками з тіста, кулеб'яки, розтягаї, ватрушки, подові (спечені на поду в російській печі) і пряжене (смажені) ... Перераховувати можна без кінця, тим більше більшість пов'язаних з випічкою російських термінів, на жаль, практично забуте.*
- *Подають пиріжки найчастіше як закуску. Вони можуть бути також і самостійною стравою, і як доповнення до національних супів, особливо до вусі, щам, борщів. Найбільше поширені...*

# Крок 1: готуємо дріжджі

- Пиріжки з м'ясом ми будемо готувати з дріжджового тіста, для цього нам необхідно підготувати дріжджі, за цим першим ділом виливаємо в каструлю потрібну кількість молока і ставимо її на конфорку. Включаємо температуру плити на середній рівень і при постійному помішуванні столовою ложкою, підігріваємо молоко до теплого стану, тобто до 35 - 40 градусів Цельсія. Як тільки молоко підігрілося, вимикаємо вогонь і відставляємо сковороду в сторону. Потім переливаємо тепле молоко в стакан, заповнюючи його на половину. Після цього додаємо в склянку 1 столову ложку цукру, сухі дріжджі і ретельно все перемішуємо. Залишаємо суміш на 5 - 10 хвилин, поки дріжджі не піднімуться.

## Крок 2: готуємо тісто

- Далі решту молока з каструлі виливаємо у велику глибоку миску або іншу зручну ємність, в якій будемо готувати тісто. З прошестьвієм потрібного часу виливаємо набряклі дріжджі в миску і додаємо в неї поступово, маленькими порціями, при постійному перемішуванні віночком, просіяне борошно. На цьому етапі знадобитися приблизно 3 склянки. Тісто повинне вийти трохи рідкуватим, без грудок і однорідної консистенції. Отримане тісто, накриваємо тканинним рушником або закриваємо кришкою і залишаємо в теплому місці мінімум на **4 години**, а краще на всю ніч. За цей час тісто збільшиться в розмірах приблизно в 2 рази.



## Крок 3: готуємо цибулю

- Тепер займемося приготуванням м'ясної начинки для нашої випічки. Першим ділом очищаємо цибулю від лушпиння, промиваємо під холодною проточною водою і викладаємо на обробну дошку. За допомогою гострого ножа нарізаємо його дрібними шматочками довільної форми, розміром близько 1 сантиметра. Подрібнену цибулину перекладаємо в окрему тарілку.



## Крок 4: готуємо м'ясну начинку

- Фарш дістаємо з упаковки і залишаємо його нагріватися до кімнатної температури, а поки м'ясо готується, займемося цибулею. Включаємо температуру плити на середній рівень, у сковороду наливаємо трохи олії і ставимо її на конфорку. У розігрітий жир перекладаємо подрібнену цибулю і починаємо обсмажувати до прозорості і легкого золотистого відтінку. Для рівномірного приготування, найкраще періодично перемішувати цибульні шматочки кухонних лопаткою. На цей процес у вас піде приблизно 2 - 3 хвилини. Потім зменшуємо температуру плити і викладаємо в сковороду яловичий фарш. Обсмажуємо його до тих пір, поки весь м'ясний компонент не змінить колір з червоного на сірий, а станеться це приблизно через **15 - 20 хвилин**. Відразу ж після цього, додаємо за смаком сіль, чорний мелений перець і добре перемішуємо нашу начинку.

## Крок 5: замішуємо тісто

- Через 4 години, звільняємо миску з тестом від тканинного рушники і продовжуємо приготування. Промиваємо під теплою проточною водою курячі яйця від різного роду забруднень і 4 розбиваємо прямо в ємність з тістом, а 1 розбиваємо в окрему чашку. Потім додаємо до тіста сіль, цукор і віночком ретельно замішуємо вміст до однорідного стану. Далі починаємо поступово додавати решту просіяного борошна, після 2,5 - 3 склянок переходимо до замісу руками і вже додаємо борошно до тих пір, поки тісто не перестане бути липким. Отримане тісто залишаємо підніматися приблизно на **1 - 2 години**.





## Ємо пиріжки

осипаємо рівну поверхню невеликою  
. Ділимо його на 14 - 18 приблизно  
инаємо розгортати в овальний пласт  
озброюємося чайною ложкою і  
м'ясну начинку. Після цього щільно  
ідготовки листа. Змащуємо дно  
карським папером, щоб наша  
сформовані пиріжки на деко швом  
ка змащуємо їх яйцем, який ми  
имо для того, щоб випічка при  
ною скоринкою.

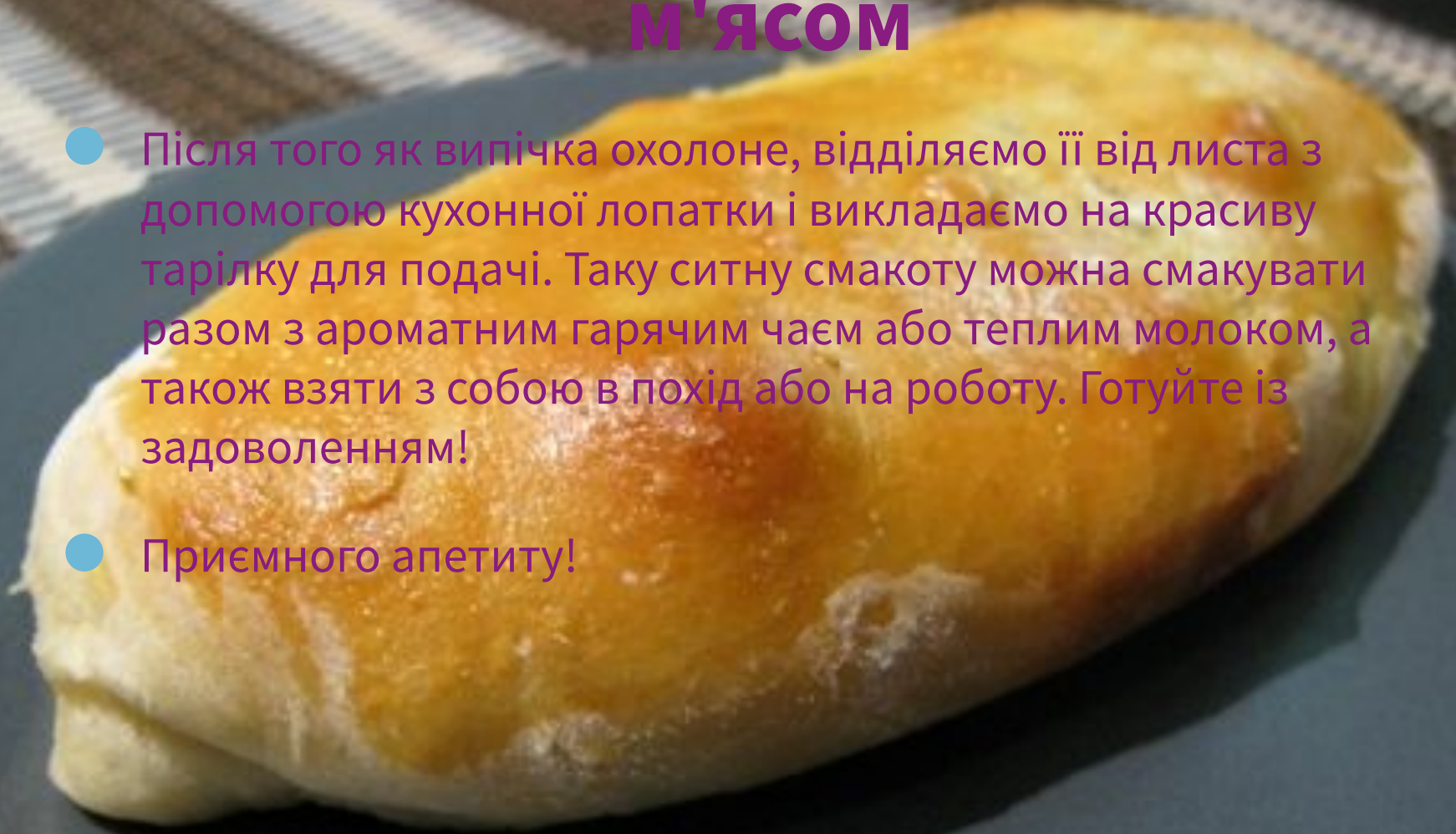
## Крок 7: запікаємо страву

- Тепер приступимо до запіканню. У розігріту до **200 градусів** Цельсія духовку, встановлюємо деко і випікаємо пиріжки протягом **15 - 20 хвилин** до повної готовності. Як тільки вони покрийться золотистою скоринкою, дістаємо деко з допомогою кухонних прихваток і залишаємо випічку остигати до кімнатної температури.



# Крок 8: подаємо пиріжки з м'ясом

- Після того як випічка охолоне, відділяємо її від листа з допомогою кухонної лопатки і викладаємо на красиву тарілку для подачі. Таку ситну смакоту можна смакувати разом з ароматним гарячим чаєм або теплим молоком, а також взяти з собою в похід або на роботу. Готуйте із задоволенням!
- Приємного апетиту!



## ● **Поради:**

- - Замість яловичого фаршу можна використовувати будь-який інший, а краще м'ясне асорті з кількох видів м'яса.
- - Крім чорного меленого перцю можна використовувати інші не менш ароматні спеції.
- - Фарш можна приготувати і в домашніх умовах, з використанням м'ясорубки. При цьому вибраний шматок м'яса, повинен мати невелику кількість жирового прошарку, щоб начинка не вийшла занадто сухий.
- - Борошно для пиріжків, так і будь-якої іншої випічки, слід просіяти через сито. Так як цей процес не тільки насичує її киснем, але і позбавляє від непотрібних борошняних грудочок, які погіршують якість готових борошняних виробів.
- - Фарш для нашого страви не обов'язково обсмажувати разом з цибулею, його можна і відварити.

**ДЯКУЮ**

**ЗА УВАГУ**