Начинки для дрожжевых пирожков

2011-07-04 13:27:47

Иногда очень хочется чего-нибудь вкусненького, но не знаешь что приготовить, в эти дни я пеку пирожки с разнообразными начинками, чтобы угодить всем и каждому! Расскажу вам о своих любимых.
Кстати, вы в комментариях можете сделать тоже самое, я буду очень признательна!

Яблочная начинка:
3 кисло-сладких яблока чистим от кожицы и удаляем серцевинку. В сотейнике растапливаем 1 ст.л. сливочного масла с щепоткой корицы, добавляем 3 ст.л. сахара (по вкусу) и нарезанные кубиками яблоки. Тушим до мягкости яблок (10-15 минут).

Кстати, яблочную и клубничную начинку можно заморозить и хранить до нескольких месяцев в плотно закрытом контейнере!

Я пюрирую яблоки, но это по желанию. Получается нечто похожее на яблочное повидло.

Клубничная начинка:
Промываем 300г. клубники и пюрируем её с половиной стакана сахара (по вкусу). Опять же напоминаю - пюрировать не обязательно.
Постоянно помешивая ставим на огонь и варим до закипания, после чего убавляем огонь до минимума.
1 ст.л. (без верха) крахмала разводим в небольшом количестве холодной воды и вливаем его в

клубнику. Постоянно помешивая провариваем несколько минут, до загустения. Остужаем клубнику, она ещё больше загустеет и смело добавляем в пирожки. Но помните, тесто нужно очень хорошо соединять, лучше даже красть соединительной стороной кверху, иначе начинка может вытечь во время выпечки.

Капустная начинка:
Ну кто же не любит пирожки с капустой?? Да и как их вообще можно не любить?!

Есть один момент, для этой начинки лучше всего использовать оливковое масло, оно придаёт капусте потрясающий аромат и целый букет витаминов!
1 среднюю луковицу измельчаем и обжариваем на смеси оливкового и сливочного масла. Следом добавляем небольшой нашинкованный кочан капусты, накрываем крышкой и тушим полчаса.
Через полчаса солим и добавляем измельчённый пучок укропа, тушим ещё минут 15. За это время отвариваем 3 яйца вкрутую, нарезаем их и добавляем к готовой капусте. Наша начинка готова!

Приятного аппетита!

© www.njama.ru