

## ТРАДИЦИИ БАТАЙСКОЙ КУХНИ

*Рецепты собраны с помощью опроса батайчанок сотрудниками библиотек города*



**Пирожки с фасолью в духовке**

**Ингредиенты:** молоко — 1 стакан; дрожжи сухие — 1 ст. л.; сахар — 3 ст. л.; соль — 1 ст. л. (в тесто и в начинку 1:1) яйца — 2 шт.; масло раст. — 0,5 стакана (2-3 ложки в начинку, остальное в тесто); мука — 3-4 стаканов (сколько возьмет тесто) фасоль — 300 г; лук репчатый — 2 шт.; морковь — 2 шт.; томатная паста — 1-2 ст. л.; перец черный молотый – по вкусу.

### **Тесто:**

Из теплого молока, дрожжей сахара и муки сделать опару. Через полчаса добавить яйца, масло и постепенно ввести просеянную муку.

### **Фарш**

Фасоль отварить до готовности и мягкости. Откинуть на дуршлаг.

Овощи почистить. Лук измельчить ножом, морковь натереть на терке.

На сковороде с растительным маслом спассеровать овощи. Добавить фасоль и томатную пасту. посолить, поперчить. Если густовато - влить пару ложек воды или фасолевого отвара. Выключить огонь. Размять содержимое сковороды вилкой или измельчить в блендере. Остудить.

Сформировать пирожки.

Выложить пирожки на смазанный маслом или застеленный пекарской бумагой противень. Смазать яйцом. Выпекать в разогретой до 180С духовке 20-25 минут.

**Автор, батайчанка Ольга Б.**



**Фруктовый пирог в духовке**

**Ингредиенты:** Сливочное масло 180 г; Сахар 140 г; Пшеничная мука 200 г; Разрыхлитель 10 г; Яйцо куриное 4 штук; Фрукты любые: нарезать кубиками и выложить прямо на тесто. (вишни, персики, киви, клубника, абрикос и пр.)

**Тесто**

По консистенции напоминающее тесто для оладушков. Масло растопить. Добавить сахар, яйца, разрыхлитель, муку. Можно еще соль, по вкусу. Выложить тесто в форму (сильно поднимается). Выпекать в духовке, разогретой до 180 градусов. Точно по времени сказать не могу, проверяйте спичкой в середине, там фруктов больше, они дают больше сока. Украшение пирога по вашему желанию, оно бывает разным

**Автор, батайчанка Ольга Е.**



**Пирожки с картошкой и капустой**

#### **Ингредиенты**

**Тесто:** Теплая кипяченая вода — 0,5 л; Сахар — 1 ст. л.; Соль — 1 ч. л.; Масло растительное — 4 ст. л. дрожжи быстродействующие — 10-11 г; Мука пшеничная — 5-6 стаканов. Замесить и дать постоять полчаса.

#### **Фарш:**

Картофель - 3-4 шт.; капуста свежая или квашеная - 200 г; лук репчатый - 1 шт.; масло растительное - 20 мл; соль - по вкусу; перец - 1 щепотка; сахар - 1 ч. л

Картофель очистить, помыть, нарезать кусочками. Вскипятить чайник. В кастрюлю выложить картофель. Залить кипятком. Варить на среднем огне до готовности (около 20 минут). Капусту нарезать соломкой. Лук репчатый очистить, помыть, нарезать мелко. В разогретое на сковороде масло выложить лук. Жарить, помешивая, на среднем огне до золотистого цвета (3-4 минуты).

Картофель готов, из него сделать пюре. Добавить подготовленную капусту с луком. Все хорошо перемешать. Охладить.

Пирожки жарить на сковороде в большом количестве растительного масла (чтобы бока пирожка прожаривались равномерно), с обеих сторон до красивого золотого цвета.

**Автор, батайчанка Светлана Б.**



**Пирожки печеные с капустой и изюмом**

#### **Ингредиенты**

##### **Тесто**

500 г муки; 25 г свежих дрожжей; 10 г соли; 30 г сахара; 200 мл воды; 100 мл раст. масла

##### **Фарш**

500 грамм квашеной капусты, хорошо отцедить; 50 мл растительного масла; 1 луковица, почистить, порезать кубиками; 150 мл воды; 2 ст.л. сахара; 100 грамм изюма (в горячей воде запарить); 1/2 ч.л. молотого душистого перца; 1/2 ч.л. молотого черного перца; соль по вкусу.

Воду поместить в небольшую посуду, добавить дрожжи и мешать до полного растворения. В чашу миксера или глубокую миску поместить муку, сахар и соль. Хорошо перемешать. Влить масло и перемешать, чтобы мука впитало воду с дрожжами. Добавить масло и замесить мягкое и эластичное тесто. Месить 4-5 минут в миксере или минут 10 руками. Тесто будет немного липнуть к рукам, муку не подсыпать. Накрыть тесто пищевой пленкой и поставить в холодильник на 12-16 часов.

Выпекать в духовке 180 градусов, предварительно смазав поверхность пирожков яйцом.

**Автор, батайчанка Наталья Г.**



**Пирожки с рисом, яйцом и зеленым луком**

**Ингредиенты:**

Дрожжи — 11 г; сливочное масло — 100 г; рис — 100 г; яйцо — 6 штук; мука — 600-800 г; сахар — 2 ст. ложки; зеленый лук — 10 г; соль — 1 щепотка; раст. масло — 100 мл

**Тесто**

Для теста этого нужно в миске растворить дрожжи и около 2 стаканов теплой воды. Затем отправить туда щепотку соли, немного растительного масла и постепенно вводить муку. Тесто должно быть мягким, эластичным и не липнуть к рукам. Когда процесс замеса окончен, накрыть тесто и убрать в теплое место где-то на 1 час. За это время тесто подойдет и расслоится.

**Фарш**

Рис отправить в холодную воду (из расчета количества воды 2 к 1) и сварить до готовности.

Сваренные вкрутую яйца остудить и очистить. Нарезать небольшими кубиками и соединить с зеленым луком, а затем с остывшим рисом. Хорошо перемешать. Подготовить пирожки для выпечки.

Выпекать в хорошо разогретом духовом шкафу (180-230 градусов), предварительно смазав поверхность пирожков взбитым яйцом.

**Автор батайчанка, Елена Т.**



**Рыбный пирог в духовке**

**Ингредиенты:**

**Тесто на соде:**

200 мл кефира; 400 г муки; ½ ч.л. соды; соль, перец,

**Фарш**

банка рыбных консервов; 2 яйца; зелень.

**Приготовление:**

Подогреваем кефир до состояния слегка теплый, вводим соду, муку, присаливаем и вымешиваем тесто, схожее с оладным по консистенции. Яйца класть не обязательно.

Отвариваем яйца, остужаем, чистим и нарезаем небольшими кубиками.

Содержимое консервной банки разминаем вилкой до однородности.

Мелко шинкуем зелень, смешиваем ее с остальными элементами начинки (рыбой и яйцами).

Выливаем около половины теста на смазанную жиром форму, выкладываем начинку, сверху заливаем остатками теста.

Выпекается пирог довольно быстро – всего за полчаса в раскаленной духовке.

**Автор, батайчанка Марина Л.**