Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Сладкие пирожки с щавелем

https://open-cook.ru/recipes/sladkie-pirozhki-s-schavelem

Комментарии: 95

Гость # 03:27 21.03.2013

Большое спасибо за чудесный рецепт,я никогда не пекла пирожков с щавелем,а моя подруга их любит с детства-ей их пекла бабушка-хочу сегодня ее удивить и порадовать

Гость # 16:44 15.04.2013

Какая умница.как хорошо и понятно рассказано, и показано.Надо будет попробовать приготовить пирожки с щавелем.Огромное спасибо за ваш рецепт

Гость # 05:58 8.05.2013

спасибо за рецепт

Татьянаиии # 07:29 11.05.2013

Никогда не знала, что можно сделать такую вкуснятину, получилось очень вкусно с чаем для семьи

Гость # 08:09 14.05.2013

попробуем испечь,а я пирог со щавелем пекла сегодня,очень вкусный получился,такая же начинка...спасибо за рецепт с фото,очень приятно посмотреть...

Angela # 09:03 16.05.2013

а где рецепт теста?

Анна Нечаева # 10:10 16.05.2013

Angela, рецепт теста по ссылке в списке ингредиентов. Ссылка сломалась, уже поправила. Спасибо, что написали, а то так и не заметила бы.

Гость # 17:10 17.05.2013

очень вкусно , спасибо!

Юлия # 17:38 18.05.2013

Спасибо большое за рецепт!!!действительно, пироги получились, очень вкусные, тесто - супер!!!

Ляйсан # 09:03 20.05.2013

Спасибо большое автору за рецепт! Особо хочу отметить простоту приготовления теста, легко и очень вкусно) сама до ужаса не люблю возиться с тестом, а в этот раз получилось все очень просто и так хорошо) буду всем рекомендовать)
спасибо, еще раз)))

> **Наталья** # 06:53 29.06.2017
>
> Пожалуйста поделитесь рицептом теста. Заранее большое спасибо.
>
> > **Анна Нечаева** # 07:43 29.06.2017
> >
> > Наталья, здесь идет речь о рецепт теста, ссылка на который есть в рецепте. Он называется "Быстрое дрожжевое тесто", можете воспользоваться поиском.

Гость # 10:45 28.05.2013

очень люблю пирожки с щавелем! большое спасибо за рецепт! восхитительно

ирина # 05:22 14.06.2013

Спасибо за рецепт. Все доступно и понятно.Желаю удачи..

гость # 06:10 24.06.2013

Спасибо, молодец! доступно и понятно,сегодня буду печь по вашему рецепту,потом напишу

мацепудра зоя .нечаева. # 07:37 25.06.2013

спасибо за рецепт

ЛАРИСА # 05:48 8.07.2013

ОЧЕНЬ ПОНРАВИЛОСЬ, СПАСИБО ЗА РЕЦЕПТ, НА СКОЛЬКО Я "НЕ ДРУЖУ" С ТЕСТОМ, ПИРОЖКИ УДАЛИСЬ.

Валерия # 12:14 8.07.2013

Спасибо огромное за рецепт теста и пирожков! Тесто - просто чудо, такое мягкое, воздушное. Единственное, что пошло не так - в процессе выпекания из пирожков сочился сок, и потом было очень трудно отодрать их от бумаги. Так что первый противень почти весь из рваных пирожков получился) В дальнейшем убрала бумагу, смазала противень маслом - ничего не прилипло)

> **Людмила** # 10:17 29.05.2015
>
> а у меня мама (и я) добавляла крахмал в начинку, тогда сок не вытекал. А я еще добавляю махонький кусочек сливочного масла-вкуснота!

Дилара # 08:39 6.08.2013

Жду сижу! Аромат летает по дому)

гость # 07:31 12.08.2013

круто,час попробую

Гостья # 17:36 11.09.2013

Хороший рецепт

Мария # 06:36 5.05.2014

прекрасный рецепт, доброго вам здоровья

Светлана Михайловна # 12:15 10.05.2014

Деточка, спасибо за рецепт!
Поскольку у меня сахарный диабет, то начинку приготовила с температурно стойким сахарозаменителем. Получилось очень вкусно и не вредно. Всей моей семье тоже понравилось.
С.М.

ирина # 03:49 11.05.2014

а я в начинку добавляю-манку.щавель.сахара..яицо

ТОМА # 07:42 22.05.2014

Вы умница, замечтальные пирожки!

Ксюша # 14:41 22.05.2014

Подскажите а внутри тесто сырым не оказывается??? Просто не как не могу про печь булочки так чтоб в нутри тесто пропекалось((

> **Ева** # 13:19 7.05.2016
>
> Ксюша наверно духовка не очень хорошая или надо лучше согреть духовку

Гость # 07:58 23.05.2014

Очень вкусное тесто. а главное легко и получится абсолютно у любой хозяйки, будь-то новичок или уже профи. спасибо большое!

Евгения # 07:57 26.05.2014

Еще лучще щавель обдать кипятком' а потом добавить сахар и лепить пирожки.

Оксана Горнева # 12:00 27.05.2014

Спасибо большое автору за рецепт! Особо хочу отметить простоту приготовления теста, легко и очень вкусно) сама до ужаса не люблю возиться с тестом, а в этот раз получилось все очень просто и так хорошо) буду всем рекомендовать) спасибо, еще раз))).)

,

Елена # 11:04 5.06.2014

За тесто большое спасибо - второй раз за неделю им пользуюсь - результат отличный. А вот со щавелем меня бабушка научила одной хитрости: поскольку он в процессе термообработки сильно теряет в объёме и чтобы его в пирожках в итоге было побольше, после нарезки, отправить его в разогревающуюся духовку на несколько минут (мне при 150 градусах 5 минут хватило) - масса начинает мягчеть и темнеть сверху, когда верх "схватился" можно доставать, перемешать, остаточного тепла хватит на размягчение остальной массы.

Гость # 12:13 27.06.2014

спасибо за рецепт очень вкусно

катя # 10:57 3.07.2014

с удовольствием попробую рецепт спасибо

Гость # 04:18 4.07.2014

Попробовала испечь-получилось,очень вкусные ,нежные пирожки!!!

Лилия # 14:36 4.07.2014

в нарезанный щавель добавить пачку киселя , хорошо перемешать

Анна Нечаева # 17:27 4.07.2014

Лилия, зачем кисель добавлять в щавель?

Галина # 10:49 12.07.2014

Всё делаю по описанию, пирожки вкусные, но они у меня, как ни стараюсь, в процессе выпечки расстёгиваются: кладу в духовку пирожки, а достаю...ватрушки! ((Что делаю не так?

Анна Нечаева # 15:43 12.07.2014

Галина, вы их хорошо защипываете? Еще такое бывает, если начинки много, а так быть не должно, пирожок должен свободно закрывать начинку и защипываться. Очень редко такое случается с дрожжевым тестом, если в кухне сухой воздух.

САУЛЕ # 01:30 25.07.2014

МНЕ ОЧЕНЬ ПОНРАВИЛОСЬ. ОЧЕНЬ ПРОСТО И ОЧЕНЬ ВКУСНО.СПАСИБО!!!

Гость # 16:28 4.08.2014

спасибо за рецепт

Гость # 04:06 5.08.2014

Большое спасибо за рецепт! Очень подробно и понятно его описание.Обязательно попробую.

Гость # 12:00 19.08.2014

огромное спасибо за рецепт))) пирожки получились очень вкусные

Гость # 20:18 30.04.2015

А у меня в духовке пирожки сухие получаются(что я делаю не так?

Татьяна # 07:07 13.05.2015

Спасибо! Очень вкусно получилось.

Светлана # 15:20 14.05.2015

Огромное спасибо за рецепт пирога со щавелем.Ясно,доступно и оболденно вкусно!

Ольга # 06:52 16.05.2015

У меня свекровь тоже печёт пирожки с щавелем, только вместо сахара кладёт ч.л.яблочного варенья, очень вкусно, мои любимые. И они не получаются такими пустыми как с сахаром.

Ольга # 06:56 16.05.2015

Замените сахар ч.л. яблочного варенья в каждый пирожок и они не будут такими пустыми, у меня так свекровь печёт.Мне очень нравится.

Валентина # 08:48 21.05.2015

Советую щавель припускать кипяточком перед лепкой пирожков

Ольга # 22:12 25.05.2015

Спасибо за рецепт!!! Очень вкусные пирожки, быстро и просто! И тесто очень вкусное!!!

Наталья # 08:14 31.05.2015

Я также делаю, только сам пирожок я переворачиваю, они получаются ровные без гребешка, в следующий раз сделаю с гребешком!!Красиво на фото получилось

Максим # 18:04 31.05.2015

А почему не смешали сахар и щавель отдельно?

> **Анна Нечаева** # 18:42 31.05.2015
>
> а зачем? если очень хочется - смешайте.

Екатерина # 05:39 16.06.2015

Пирожки получились очень вкусными, тесто тонкое, идеальное. Забрала себе в копилочку. Спасибо Вам большое)

Ната # 18:07 21.06.2015

Давно хотела попробовать пирог с щавелем. Благо в этом году очень хороший вырос. Нашла Ваш рецепт. К тесту вначале отнеслась скептически. Как же без молока и яиц обойтись))) . НО!!! из за огромного количества положительных отзывов решила ничего не менять. Тесто делала на воде. Результат: изумительное, вкуснйшее тесто! Пирог схомячили сразу! За один раз (я обычно пеку много, на пару дней) . Из минусов: из за огромного количества сока пирог слегка кляклый вышел. Но это не помешало его умять за пару минут))). Итог: тесто забрала в копилку, буду теперь частенько его использовать. С щавелем лучше делать пирожки, а не пирог!

Юлия # 10:05 26.06.2015

Я пеку по этому же рецепту теста (но на молоке) пирог со щавелем. Тесто и правда чудесное, а в начинку я щавель режу мельче, мну и перетираю с сахаром сразу. Получается прекрасно

ИРИНА АГИНСКИХ # 10:46 7.08.2015

Люблю такие пирожки с детства,мне их готовила бабуля .

валентина абель-шефер # 07:03 9.08.2015

сегодня буду стряпать.тесто уже подходит.....мне тоже нравиться эти пироги.

Светик # 09:53 19.08.2015

Спасибо за рецепт.....пирожки получились обалденные ..тесто воздушное и мягкое...классс.

Аня # 05:42 2.09.2015

Спасибо большое!!!

Юля # 10:29 11.09.2015

Спасибо за рецептик! Очень вкусные пирожки и булочки получились, семья осталась довольной!!!!

Андрюха # 19:24 10.04.2016

Принес сетку щавеля. Жена сие приготовила. Я Умял всё! И мой Батя помогал. Очень вкусно получилось. Главное тесто чумовое.

ирушка # 09:32 9.05.2016

спасибо за рецепт

марина # 13:24 24.05.2016

спасибо за рецепт

Татьяна # 11:44 26.05.2016

Спасибо за рецепт очень вкусные пирожки но я немного не так сделала тесто у меня своё на майонезе как пух и в щавель я добавила протертую кабину оченьвкусно получилось

Гость # 18:29 4.06.2016

Спасибо Анна , как доходчиво написано , показано . Привезла сегодня щавеля , завтра постряпаю . Щи со щавелем нравятся , попробую еще и пирожки ....

лариса # 19:47 27.06.2016

а вот мама у нас всегда щавель обдавала кипятком, тогда его перемешивала с сахаром и эту смесь клала в пирожок- так в пирожке оказывается больше щавеля и он более сочный и не пустой!

марина # 18:04 28.06.2016

спасибо

Гость # 10:33 30.06.2016

Огромное спасибо за рецепт! Очень вкусно,тесто просто обалденное,пышное. А начинка пальчики оближешь).

Ирина # 13:10 25.07.2016

Уже второй год пеку пирожки со щавелем по вашему рецепт!Сама в восторге и родным очень нравится!особенно детишкам!Спасибо вам огромное за рецепт!

валентина # 06:10 7.08.2016

большое спасибо за рецепт, тесто уже поставила. Пойду делать начинку. В этом году третий раз делаю срезку щавля.

Гость # 14:43 7.08.2016

Очень легкий рецепт и так вкусно!!! Спасибо))

Снайпс # 13:36 11.08.2016

Нямка!!!

Гость # 08:11 20.08.2016

можно приготовить и на сковороде!

Александр # 11:52 1.10.2016

Сегодня купил щавель. Буду первый раз делать из него пирожки.

Гость # 16:09 10.05.2017

Большое спасибо за такой чудесный рецепт,действительно вкус детства 😃

Николай # 12:17 1.06.2017

Спасибо за рецепт очень вкусные одно наслаждение действительно вкус детства

Елена Ивановна Семьдесят Семь лет. # 22:01 6.06.2017

Сорок лет тому назад моя мама пекла пироги с щавелем весной, научила печь пироги с разными начинками своих снох, одной из них в июле исполнится 88 лет. На Рождество в этом году были у неё в гостях12 человек она испекла ватрушки с творогом. Тесто очень мягкое она долго месит его и выстаивается 4 часа. С щавелем мама начинку делала по другому. Рубила в деревянном корытце потом выкладывала в друшлак и сок немного стекал про песок не помню. Пекла много угощали соседей моих подруг. С одной подругой встречаемся редко и она всегда вспоминает мамины пироги с щавелем.

Нина # 01:16 11.06.2017

Из моего детства бабушкины пирожки.

Ирина Першина # 08:48 18.06.2017

Рецепт удивительно прост .Спасибо. рецепт теста на воде(говорят оно нежнее получается ,чем на молоке) не нашла. Если можно повторите рецепт теста.Заранее благодарю.

> 
> **Анна Нечаева** # 09:05 18.06.2017
>
> Спасибо! Вот рецепт теста (он на воде, но можно и на молоке): https://open-cook.ru/recipes/ochen-bystroe-drozhzhevoe-testo

Фарида # 09:31 18.06.2017

А моя свекровь готовила пироги со щавелем , обдав щавель кипятком, добавив крахмал и конфеты - подушечки. Тесто дрожжевое. И всегда изумительные пироги.

Гость # 09:38 18.06.2017

И мне понравилась идея , подержать щавель в духовке. Спасибо.!!!! Да кстати ,конфеты нужно обязательно размять.

Наталья # 18:02 21.06.2017

Очень вкусно спасибо

Надя # 18:09 27.06.2017

Спасибо! Рецепт просто супер! Легко , быстро и ооооочень вкусно!!!👍👍👍👍👍

Любовь # 08:18 8.07.2017

Очень вкусно ! Спасибо

Аннп # 18:22 14.07.2017

Тесто изумительное. Делала пирожки и пирог. Очень нежное и долго не черствеет. Огромное спасибо за рецепт.

Гость # 10:00 27.08.2017

отдтчно

Гость # 12:29 9.10.2017

А ещё можно лопухами или листьями пальмы очень вкусно.

Анна # 13:03 3.06.2018

Спасибо за рецепт!!!очень вкусно,особенно хочу отметить тесто, очень легко в приготовлении, теперь буду делать пирожки только с этим тестом.еще раз спасибо.Пироги наивкуснейшие!!!!

Гость # 08:26 12.06.2018

Пришлите пожалуйста рецепт теста

> **Анна Нечаева** # 12:51 12.06.2018
>
> Куда прислать? На дедервню дедушке?
>
> В тексте рецепта указана ссылка на тесто.

Гость # 09:36 19.06.2018

Да 🤔 так я и не нашла про тесто ничего🤔не открылось. Пришлось делать как всегда свое. Думала, что то новенькое увижу.🤗

> **Анна Нечаева** # 17:45 19.06.2018
>
> Все прекрасно открывается, у других людей не возникает проблем со сссылкой на тесто.
>
> Ну вот смотрите, в самом начале после слова рецепт идет слово тут, выделенное голубым цветом, так выделены все ссылки на моем сайте. Это стандарное решение.:
> "На 1 противень нам понадобится:
>
> дрожжевое тесто за 30 минут (рецепт тут)".
>
> За 5 лет вы чуть ли не единственная, кто жаже с нескольких попыток не смог найти ссылку, которую сложно не заметить. Не знаю, может выделить красным, капслоком и пару сотен восклицательных знаков поставить.

Светлана. # 11:00 11.05.2020

Чудесно! Спасибо за описание. Очень просто и подробно. Пойду печь.