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

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

Бабушкины пирожки с голубикой

2 августа 2013 11:58 · https://open-cook.ru/recipes/babushkiny-pirozhki-s-golubikoj



Бабушка Ильи Николаевича пекла удивительные пирожки с голубикой. Легенду об этих нежных, воздушных и вкусных пирожках я слышала часто, но ни разу не пыталась приготовить. К сожалению, самой бабушки уже нет, поэтому рецепт дала свекровь. Илья Николаевич даже похвалил и сказал, что они очень похожи на бабушкины. Это так приятно, чувствую себя как кошка, которую погладили.

В кавычках привожу оригинал рецепта, после него будет то, как я готовила эти пирожки и точное количество продуктов.

“Берем баночку сметаны магазинной, 2 яйца и щепотку соды , соль и сахар по вкусу. Лучше когда немного сладковатое тесто получается. Все замешиваем с мукой. Главное, чтобы тесто было не густым, а легким. Не нужно много муки, но и чтобы не растекалось, как на оладьи.
Когда замесишь тесто, положи с утра до обеда под кастрюлю или таз. Можно до вечера даже. Потом делаешь шарик, а из него лепешку. Голубику смешать с сахаром. В лепешку голубику и склеивай края. В горячем подсолнечном масле жарить но не быстро, а так нормально, иначе могут не прожариться. Подавать со сливочным маслом и сахаром или со сметаной и сахаром.

СЕКРЕТ в том как долго лежит тесто и в том как умело бабушка жарила в масле."

Где-то на 20 пирожков:

- 200 гр сметаны
- 6 ст.л. сахара
- 2 яйца
- щепотка соли
- щепотка пищевой соды
- 3 стакана муки (стакан объемом 250 мл)
- 2 стакана голубики (можно заменить любой другой ягодой, например, брусникой)
- около 1/2 стакана сахара для ягод (можно и больше добавить)
- подсолнечное масло для жарения
- мука для присыпания

В отдельной тарелке смешиваем ягоды и сахар
Смешиваем в миске вилкой или венчиком сметану, яйца и сахар. Соль и соду лучше добавить в муку, а потом все это просеять в миску со сметаной и яйцами. Заместить тесто, накрыть кастрюлей, большой миской или чистым полотенцем и оставить на несколько часов от 3 до 6. Мое тесто стояло чуть больше 6 часов, Илья Николаевич сказал, что оно получилось еще пышнее, чем надо.



Ставим на сильный огонь сковороду с маслом и пока оно разогревается лепим пирожки. Рабочую поверхность присыпаем мукой и отщипываем от теста небольшой кусочек, размером с грецкий орех, раскатывает в лепешку, но не очень тонко. В середину кладем ягоды с сахаром и защипываем.


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Масло должно очень хорошо прогреться, чтобы это проверить отщипываем маленький кусочек теста и бросаем аккуратно в масло, если оно зашипело, а тесто начало румянится, значит, можно жарить. **Уменьшаем огонь до среднего.** Пирожки осторожно опускаем в масло швом вниз. Когда они зарумянятся, переворачиваем.





Первый пирожок лучше надрезать и посмотреть, готов ли. Если он не пропекся, то уменьшаем огонь и продолжаем жарить. Готовые пирожки лучше сначала выложить на бумажные полотенца, чтобы стек лишний жир.



Подавать пирожки со сливочным маслом и сахаром или со сметаной и сахаром. Но и так они очень вкусные))



Если у вас есть возможность достать хорошую голубику, мы за вас рады. Потому что нам с ней не повезло. Ягоды были крупные, с невыразительным вкусом и практически отсутствующим соком. Потому и в пирожках этого сока почти и не было, а должен был быть.



Приятного аппетита!



Комментарии: 4

Михаил # 20:58 18.07.2014

Здравствуйте,

А, если половину голубики для пирожков перетереть предварительно и добавлять 50 на 50 перетёртую и целую, чтобы сочнее были?) И ещё вопрос, можно их не в масле жарить, а в духовке запечь? Или совсем не то будет?)

> **Светлана** # 15:06 15.08.2021
>
> Это тесто не дрожжевое и поэтому лучше на сковороде.



Анна Нечаева # 07:13 19.07.2014

Михаил, думаю, что чудесно будет и с перетертой голубикой)) И, конечно же, их можно запекать))



Тамара # 10:20 17.01.2020

Надо было ягоды посыпать крахмалом.