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

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

Сибирский пирог с груздями

5 декабря 2016 13:03 · https://open-cook.ru/recipes/sibirskij-pirog-s-gruzdyami



В сентябре я выложила рецепт соленых груздей от моих родителей. Они обещали прислать в ноябре фото и рецепт сибирского пирога с ними. И теперь я с радостью делюсь им с вами.

Это ведь практически деликатес, так как белые **грузди** - грибы редкие и не каждый год их можно найти. И если вам повезло и вы можете достать соленые грузди, то обязательно испеките это чудо. Невозможно передать вкус и аромат этого пирога, но попробовав его раз, вы уже не перестанете мечтать о нем каждую осень, когда земля укроется снегом и из подпола начинают потихоньку доставаться зимние заготовки. Для меня этот сибирский пирог с груздями - это всегда ***праздник***.

Вот пишу сейчас этот пост и вспоминаю, как маленькая крутилась под ногами у мамы или бабушки, когда они пекли этот *пирог*, как уютно было в доме с цветными занавесками, как весело потрескивали дрова в печи и как тепло было в шерстяных носках, связанных любимыми руками. И воспоминания эти навевают грусть, потому что уже несколько лет я не ела его, поэтому этот год такой волшебный, ведь недавно папа привез нам баночку груздей, а, значит, пирогу быть.

Пирог очень простой и каких-то эксклюзивных продуктов, кроме груздей, не требует.

Тесто для этого пирога нужно обычное дрожжевое. Вы можете приготовить его по своему любимому рецепту или по этим двум, которые вы найдете на сайте:

- Очень быстрое дрожжевое тесто
- Сдобное тесто для несладкой выпечки

На 1 большой пирог:

- тесто дрожжевое
- 3-5 средних картофелин
- 2-3 луковицы
- груздей 1 стакан (треть литровой банки)
- соль по вкусу
- растительное масло
- 1 яйцо
- ароматное (нерафинированное) подсолнечное масло

Далее от лица родителей.

Достали мы с погреба *грузди* соленные, в обед сделали их с чесноком и маслом. Под настоечку самое оно. А вечером пекли пирог.

Картошку и лук почистить. Нарезать можно произвольно, у нас картошка - соломкой, а лук - кубиками. Разогреть сковороду с малом и пожарить на нем картошку с луком до готовности, посолить по вкусу. Грибы достать из банки и порезать небольшими кусочками. Наши бабушки, конечно, картошку в пирог клали сырую, добавляли лук и грибы. И ставили пирог в печку русскую. У меня духовка, картошка в пироге не пропекается, поэтому я её жарю на сковородке вместе с луком. Когда картошка и лук будут готовы, добавить к ним грибы.



Тесто разделить на две части. Одну раскатать по форме противня (или того размера, какого хотите, но не тонко). Противень смазать растительным маслом и переложить на него это раскатанное тесто, сделав небольшие бортики.



Выложить на раскатанное тесто начинку, оставив свободными края.



Вторую часть теста раскатать по размеру пирога, накрыть ею начинку и защипать края. Смазать яйцом. Если вы решитесь готовить с сырой картошкой (мало ли, вдруг у вас есть печь :)), то не забудьте наколоть пирог сверху в нескольких местах, чтобы выходил пар. Для нашего пирога с уже готовой начинкой это делать не нужно.

Отправить пирог в духовку, разогретую до 220 градусов. Готовить до румяной корочки.

Подавать *пирог* нужно горячим, сбрызнув каждый кусок уже на тарелке ароматным подсолнечным маслом. Это уже каждый сам себе по вкусу делает.



Но я вам признаюсь, что и в холодном виде этот пирог очень и очень вкусен, если останется :)

Приятного аппетита!