



Рецепт: **РАССТЕГАИ**. Готовят дрожжевое тесто для расстегаев опарным способом, как и [тесто для пирожков](#), но более густое. Раскатывают приготовленное тесто жгутом и делят его на 10 кусков. Формируют из каждого куска шарики и раскатывают через 5 мин. на кружки. Мясную или рыбную начинку кладут на середину лепешки и защипывают края с двух сторон таким образом, чтобы остался просвет в середине продолговатого пирожка, через который виднеется начинка.

Чтобы лепешка не разворачивалась при выпечке, закручивают края по обоим концам просвета. После получаса расстойки, смазывают яйцом и выпекают расстегаи при температуре 280-290°С 10-15 мин. Смазывают сливочным маслом в горячем виде.

В расстегаи с мясной начинкой, при подаче на стол, кладут кружочек яйца в каждый;

В расстегаи с рыбной начинкой - полоску лососины или семги;

В расстегаи с [грибной начинкой](#) - шляпки маринованных грибов.

Для 10 шт. по 150 г : тесто 1,2 кг, фарш 400 г, для смазки 1 яйцо
Закусочные расстегаи готовят массой по 50 г.

Приготовление начинки:

- **Начинка из риса с яйцом.** Высыпают в кипящую подсоленную воду перебранный рис (на 8-10 л воды 1 кг риса) и варят 20-25 мин. при слабом кипении, не давая ему перевариться. Откинув на сито приготовленный рис, обсушивают и перемешивают его с маслом, рублеными яйцами и солью. Для 1 кг начинки: рис 1,5 стакана, 3 шт. яиц, масло сливочное 150 г, соль 2 чайн. л., вода 3 л.

- **Начинка из рыбы с рисом.** Нарезают филе рыбы на куски по 40 - 50 г, в течении 15-20 мин. обжаривают или припускают при слабом кипении (на 1 кг филе 0,3 л воды). Охлаждают приготовленную рыбу. Пропускают ее через мясорубку и добавляют припущенный рис, зелень, соль, пассерованный лук, перец и все хорошо перемешивают. Для 1 кг начинки: Рыбное филе 800 г, рис 2 ст. л., лук репчатый 2 шт., масло сливочное 80 г, перец, соль и зелень петрушки по вкусу.

- **Начинка из мяса с луком.** Нарезают мясную мякоть на кусочки по 40-50 г либо пропускают через мясорубку, размещают на тщательно разогретую сковороду и обжаривают на сильном огне, добавляют [бульон](#) или воду, тушат на слабом огне, закрыв крышкой, до размягчения. Охлаждают приготовленное мясо, пропускают через мясорубку, добавляют соус, приготовленный на

оставшемся бульоне, зелень, пассерованный лук, соль, перец и все перемешивают. Для 1 кг начинки: мякоть говядины 1,2 кг, лук репчатый 2 шт., мука 4 чайн л., масло сливочное 80 г, перец, соль и зелень петрушки по вкусу.

Рецепт: **РАССТЕГАИ МОСКОВСКИЕ**. Готовят [тесто для расстегаев](#) : всыпать в кастрюлю 250 г муки, развести в небольшом количестве теплой воды дрожжи, влить стакан теплого кипяченого молока в муку, тщательно взбить тесто и дать ему подняться. После этого добавить соль, полстакана теплого кипяченого молока и оставшуюся муку. Тесто взбить и дать ему повторно подняться.

Замоченную с вечера в холодной воде визигу, тщательно вымыть. Поставить ее вариться на 2,5 часа в холодной воде, без соли. Сваренную визигу пропустить через мясорубку.

Промытый рис, облить кипятком и дать ему закипеть. После чего слить воду и залить водой или бульоном, чтобы только покрыть рис. Добавить масло и поставить, накрыв крышкой, в духовку на 30-40 мин.

Отварить до мягкости, вымоченные в холодной воде, рыбы брюшки и хрящи осетровой головы. Нарезать их на кусочки. Раскатать тесто на [лепешки](#) , размером с чайное блюдце, уложить рядами рис, поджаренный лук, кусочек осетровой головы, визигу и наверху кусочек рыбьего брюшка. Оставив середину открытой, защипать края. Смазать изделие молоком и положить в середину кусочек масла. На, смазанном маслом и посыпанным мукой, листе поместить в очень горячую духовку.

Для теста: мука 500 г, молоко 300 г, дрожжи 15 г

Для начинки: визига 100 г , рис 50 г, лук репчатый 1 шт., рыбы брюшки 250 г, хрящи осетровой головы 250 г, масло сливочное 200 г.

Рецепт: **РАССТЕГАИ С СЕЛЕДКОЙ**. Из дрожжей, теплой воды и половины муки готовят опару. Дают ей подняться. Как только она подойдет, добавляют масло, сахар, соль и всыпают оставшуюся муку. Чтобы тесто не приставало к рукам, его следует отбить. Дать ему еще раз подняться. Раскатать приготовленное тесто и нарезать его на лепешки. Поджаренный на подсолнечном масле лук смешать с перцем и солью, и положить на каждую лепешку. Сверху разместить по 2 куску хорошей мягкой селедки. Оставив середину открытой, защипать края, дать подняться, поставить на средний

огонь в духовку на смазанном маслом листе.

Лук 125 г, [селедка](#) 250 г, масло 1/3 стакана.

Для теста: мука 500 г, вода 1 стакан, масло растительное 1,5 ст. ложки, сахар 0,5 ст. ложки, дрожжи 15 г, соль по вкусу.