

Пирог Вульфов - любимый пирог А.С.Пушкина

Автор: Мухаббат
20.10.2011 07:30 -



Я недавно совсем узнала о том, что это был любимый пирог А.С.Пушкина, которым он угощался у своих соседей Вульфов. Я подумала, ну что в нем такого особенно, что он специально навещался в гости, для того чтобы его вкусить снова и снова. Состав продуктов вроде бы самый обыкновенный. И вот я решила его тоже опробовать. Во-первых, когда я его выпекала, то в квартире стоял такой аромат... Ну, а когда я его попробовала, то мне так и захотелось крикнуть: "Ай да Пушкин, ай да с.... сын!"

Пирог Вульфов - любимый пирог А.С.Пушкина

Автор: Мухаббат
20.10.2011 07:30 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 гр. готового слоеного теста

200 гр. творога

100 гр. сметаны

2 ст.л. сахара

1 яйцо

2 средних яблока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Пирог Вульфов - любимый пирог А.С.Пушкина

Автор: Мухаббат
20.10.2011 07:30 -

Наверняка у Вульфов был и свой способ приготовления слоеного теста, но раз уж в наши дни продается готовое, то воспользуемся им.

Разморозить слоеное тесто согласно инструкции на упаковке.

Творог смешать с сахаром и сметаной. Яйцо взбить слегка вилкой и добавить к творогу, оставить немного яйца для смазывания пирога. Все хорошо перемешать.

Яблоки вымыть и тонко нарезать ломтиками (я нарезала полу-кружочками, а можно и целыми кругами).

Присыпать рабочую поверхность мукой и раскатать тесто в прямоугольный пласт толщиной 0,5 см.

На выстланный пергаментом противень выложить тесто (я пекла его в форме, для того, чтобы он был с ровными краями и имел четкую форму).

Выложить на тесто начинку из творога, сверху выложить яблоки (плотно друг к другу).

Аккуратно завернуть края. Смазать тесто и яблоки оставшимся яйцом, сверху пирог слегка присыпать сахаром.

Выпекать в предварительно разогретой до 200* духовке до румяности (минут 20).

Пирог Вульфов - любимый пирог А.С.Пушкина

Автор: Мухаббат
20.10.2011 07:30 -



с другого ракурса

Пирог Вульфов - любимый пирог А.С.Пушкина

Автор: Мухаббат
20.10.2011 07:30 -



{(or reason)}