

Яворівський пиріг

Презентуємо вам рецепт надзвичайно смачного яворівського пирога від поважної господині із Новояворівська. Самі розумієте, що надійнішого джерела здобути автентичний рецепт таки не буває.

У Галичині, особливо в деяких районах, цей пиріг готують не тільки на якусь значну подію в родині, а й у звичайні будні. Адже це повноцінна самодостатня ситна страва, до того ще й дуже смачна.

Вперше відчути смак цього пирога вдалось понад 25 років тому, адже не в кожній місцевості існувала традиція його приготування. Перше знайомство з цією стравою було не дуже захопливе, навіть, дещо дивувало, що тут такого надзвичайного в ньому, що стільки розповідають про цей пиріг ті, котрі вирости на ньому. Та все буває вперше, як і теперішня закоханість в цей знаменитий, неперевершено-смачний, яворівський ...

Працюючи уже багато років у Європі та буваючи на різних гостинах де представляли різні світові кухні, нещодавно отримала запрошення від друзів на спільну тематичну вечерю – «Слов'янський стіл». На цю звану гостину були запрошенні представники з різних країн: Латвії, Білорусії, Вірменії, Польщі й звісно ж, з України. Під час обговорення спільного меню на організаційному комітеті необхідно було доповнити уже запропоновані страви. Мета цієї дружньої гостини полягала в простоті – презентувати дещо призабуту домашню кухню. Оскільки першою стравою був обраний, відповідно до сезону, капустак, другу страву необхідно було підібрати таку, щоб вона по особливому і гармонійно доповнила смак кисленької юшки. А що краще тут смакуватиме, як не «Яворівський пиріг»?

Поважне товариство дружньої тематичної вечері було здивоване та вражене смаком пирога, особливо поєднанням простих інгредієнтів і самою стравою загалом.

З'ясувалось, що яворівський пиріг прекрасно поєднується з грибовою юшкою, з борщем і, безумовно, по особливому смакує теплим, просто зі сметанкою.

І як тепер відмовлятися від приготування цієї повноцінно довершеної хоч і простої домашньої страви?

Тісто:

- 300 мл кефіру
- 1 яйце
- 5 г сухих дріжджів
- 125 г вершкового маргарину чи масла
- 2 столові ложки олії
- 5 г солі
- приблизна кількість борошна

Начинка:

- 2-2,5 кг картоплі
- 300 г гречки
- 1-2 цибулини
- 20 мл олії
- 100-200 г бекону (за бажанням)
- сіль, перець

При замішуванні тіста, борошна додати стільки, щоб тісто бути густе, але м'яке, як на вареники. Залишити на годинку в теплому місці.

Зварити картоплю. Гречку довести лише до закипання з малою кількістю води, відставити, щоб впивала воду. До повної готовності гречка дійде у пирозі.

Цибулю почистити дрібно посікти й легко підсмажити на олії, з беконом.

Коли картопля вже варена, відцідити, добре її пом'яти, додати гречку, смажену цибулю, сіль і щедро поперчити до смаку. Добре усе перемішати ложкою, щоб гречка зберігала свої зернинки.

Тісто розділити на дві нерівномірні частини. З однієї трішки більшої частини розкачати паляницю у розмір дека, другу, меншу частину, залишити, щоб накрити пиріг. Ото ж більшу частину тонко розкачати на розмір дека 25x35 см з високими бортиками. Деко встелити пергаментом викласти розкачану паляницю, паляниця на бортики теж. Покласти приготовану гарячу начинку і накрити другою розкачаною палянницею із другої частини тіста, защепити

добре краї тіста. За бажанням пиріг теж можна прикрасити обрізками тіста витинаючи квітки та листочки. Верхню частину поколотити виделкою і змастити розбитим яйцем.

Важливо усі інгредієнти для начинки змішувати гарячими та одразу викладати на приготоване тісто, якщо начинку викладати холодною, пиріг буде просто розсипатися.

Випікати яворівський пиріг до повної готовності приблизно 1-1,15 год, при температурі 180 C.

Домашня, проста і ситна страва готова, смакуйте на здоров'я?

















