

## **Сімейний рецепт пісних дріжджових пиріжків з вишнею**

*Автор:  
Кунгушева Ольга  
Іллівна,  
27.07.1950 року  
народження,  
Новомосковський  
район, Піщанська  
ТГ с. Підпільне.*



Чудова господиня, кулінарна майстриня української кухні.

За 71 рік свого життя Ольга Іллівна багато чого вміє готувати, а найбільше любить випікати духові пироги, які люблять та хвалять мешканці с. Підпільного. Цей рецепт, як стверджує Ольга Іллівна, передавався з покоління в покоління в їхній сім'ї.

Рецепт простий, не треба довго возитися з вистоюванням, ввечері замісили – вранці печемо. Тісто виходить чудове – м'яке і повітряне, навіть не скажеш, що воно пісне. Начинку можна робити будь-яку, як солону, так і солодку. Отже, пропоную вашій увазі сімейний рецепт пісних дріжджових пиріжків з вишнею. «Моя бабуся завжди строго дотримувалася всі пости, - говорить Ольга Іллівна,- і ці пиріжки вона часто пекла разом з мамою в піст».

### **Рецепт страви:**

#### **Склад тіста :**

- 1,5 склянки (або 375 мл) теплої води,
- 25 г свіжих пресованих дріжджів,
- 1/5 склянки (або 250 г) цукру,
- 4 яйця,
- 2 жовтки, для змащування пирогів,
- 2 пакетики ванільного цукру,
- 800-900 г борошна.

#### **Начинка:**

- 1,5 кг вишні
- Цукор на смак

### ***Приготування пісних пиріжків з вишнею:***

1. Замішувати тісто для пиріжків найкраще ввечері, щоб за ніч воно встигло добре підійти в холодильнику (раніше ставили в погріб). Потрібно взяти велику каструлю (літрів на 5, тісто буде сильно підійматися) й змішати в ній теплу воду (але не гарячу), цукор, дріжджі та розмішати, щоб дріжджі розчинилися. Потім додаємо 4 яйця та ванільний цукор. Розмішати і насипати поступово борошно. Добре вимісити. Тісто має вийти дуже м'яке, трохи липуче до рук.

2. Накрити каструлю з тістом кришкою і поставити в холод на всю ніч.

3. Вранці дістати тісто

4. Катайте кульки приблизно Ø 4 см і розкласти їх на змащеному олією столі на відстані один від одного.

5. Накрити рушником і залишити на 15 хвилин. Якщо на кухні прохолодно, то на цьому етапі включити духовку, щоб стало тепліше (тісто буде краще підходити). А якщо жарко, то включати її можна на стадії ліплення пиріжків. Через 15 хвилин тісто трохи збільшиться в об'ємі.

6. Посипати трохи стіл борошном, взяти одну кульку, трохи її розплющити й стягнути все з краю до центру. Це допоможе нам сформувати красиві та гладкі пиріжки.

7. Защипнути краї і трохи втиснути їх всередину. Розплющити кульку долонею і трохи розкачати качалкою. В серединку покласти столову ложку вишеньок з чайною ложкою цукру.

8. Тепер потрібно трохи потягнути за обидва кінчики, з'єднати їх разом і защипнути. Це буде денце.

9. Руками надати ідеальну форму пиріжку і покласти його на змащене маслом деко швом донизу. Таким чином заповнити все деко сформованими пиріжками, не забуваючи залишати між ними досить вільного простору.

10. Змастити пироги яйцем, збитим з 1 чайною ложкою цукру, щоб була гарна скоринка. Поставити в духовку і випікати при температурі 190° С 15 хвилин до золотисто-коричневого кольору. Поки випікається перша порція, зліпити інші пиріжки.

11. Перекласти готові пироги на рушник, а на той же лист акуратно перенести нові та поставити в духовку.

Пиріжки з вишнею виходять дуже смачні і ніжні. У Ольги Іллівни вийшло більш як 30 штук, при цьому, вони розлетілися за один день. Тільки не можна складати їх один на одного до тих пір, поки вони повністю не охолонуть, а то можуть пом'ятися.