

Осетинский пирог с вишней (балджин)

Знаменитые осетинские пироги бывают со сладкой и несладкой начинкой. Пирог с вишней (балджин), созданный на основе старинных рецептов и опыта мастеров осетинской кухни. Этот вкусный пирог готовится со свежей или замороженной вишней. Круглый, плоский, сочный благодаря обильной вишневой начинке, пирог покрыт тонкой аппетитной корочкой. Вы готовы к настоящему удовольствию? Тогда срочно заказывайте этот райский пирог!

700 гр.	599 руб
1000 гр.	699 руб



Осетинский пирог с фасолью (хъадурджин)

Осетинские пироги славятся не только в Осетии, но и далеко за пределами Кавказа. В нашем городе можно взять эти вкусные пироги на заказ, как пиццу. Приготовленный по особому рецепту осетинский пирог с фасолью подарит вам не только превосходный ореховый вкус, но и уютное праздничное настроение. К тому же фасоль это один из самых полезных продуктов для здоровья, богатый белком, незаменимыми аминокислотами, витаминами и минералами. Горячий свежий пирог с фасолью подарит праздник и позаботится о вашей фигуре.

700 гр.	499 руб
1000 гр.	549 руб

Осетинский пирог с картошкой грибами и сыром

Осетинский пирог с картошкой сыром и грибами станет хорошей закуской, прекрасным вторым блюдом или отличным обедом. Сказочный аромат и аппетитный внешний вид – результат соблюдения традиционных старинных технологий готовки. Сытная начинка, благодаря комбинированию нежнейшего сыра и свежих шампиньонов, а также картофеля сваренного в мундире, имеет неповторимый насыщенный вкус. Обязательно попробуйте этот замечательный домашний шедевр осетинской кухни! Даже те, кто не особо любит грибы, дадут достойную оценку этому аппетитному кавказскому кушанью.

700 гр.	499 руб
1000 гр.	549 руб





Осетинский пирог с тыквой

Вкуснейшим лакомством является пирог Насджин с тыквой, как для детей, так и для взрослых а так же имеет одно интересное отличие от других осетинских пирогов, которые не менее питательные и вкусные. Его можно считать и сладким, и не сладким блюдом. Пирог можно подавать на десерт, на сладкий стол к кофе, чаю или соку. Его можно есть в качестве второго блюда или дополнения ко второму блюду на обед или ужин. Таким образом, пирог «Насджин» - притягательный и многогранный продукт!, А так же дети с удовольствием полакомятся нежными ароматными кусочками тыквы в сочетании с непревзойденно волшебным и вкусным тестом. Великолепное блюдо Насджинмогут есть все: и те, кто соблюдает пост, и вегетарианцы, и сладкоежки, и, конечно, те, кто ведёт здоровый образ жизни и любит наслаждаться необычными вкусовыми ощущениями.

700 гр.	499 руб
1000 гр.	549 руб

Осетинский пирог с курицей грибами и сыром

Это восхитительный ароматный пирог, который прекрасно украсит любой стол. Блюдо представляет собой небольшой по высоте закрытый пирог из тонкого дрожжевого теста с обильной и сочной начинкой. Начинка включает в себя нежное филе курицы, питательный осетинский сыр и пикантные шампиньоны. Порадуйте себя диетическим мясом в сочетании с ароматными грибами. Это достойное блюдо для настоящих гурманов.

700 гр.	559 руб
1000 гр.	629 руб



Осетинский пирог с мясом (фыдджын)

Если вам захочется поесть чего-то мясного но вы не можете определиться, смело выбирайте пирог с мясом –Фыдджын и вы будете в восторге от сочного и приятного вкуса этого пирога Очень сытный и аппетитный **осетинский пирог с мясом**. Мы печем осетинские пироги с мясом только после получения заказа. Ведь настоящие осетинские пироги с мясом – это только что сошедшие с раскаленной сковороды, румяные и пышные блюда, с хрустящей корочкой и сочной начинкой. Мы доставим их очень быстро, они даже не успеют остынуть. Осетинские пироги с мясом станут достойным украшением любого стола.

700 гр.	559 руб
1000 гр.	629 руб



Осетинский пирог с зеленым луком и сыром (кадындзджын)

Популярность этого пирога не оспариваема. Порадуйте своих домочадцев и гостей – закажите необыкновенно вкусный, румяный осетинский пирог с зеленым луком и сыром, приготовленный по старинному рецепту. Использование в начинке сочного зеленого лука придает определенную остроту и пикантность, делая вкус насыщенным. При этом он гармонично сочетается с традиционным нежным сыром, создавая вкус, способный удивить многих. Начинка у этого кругляша имеет сразу два преимущества, очень вкусная и содержит много витаминов, которые нам так нужны каждый день. Этот пирог с зеленым лучком и нежным свежим сыром не оставит и вас равнодушным.

700 гр.	559 руб
1000 гр.	629 руб



Осетинский пирог со свекольной ботвой и сыром

Свекольная ботва, как начинка, необычна для европейских гурманов, но в кухне Осетии она традиционна и популярна. Приготовьте осетинский пирог со свекольной ботвой и сыром (сахараджин, сахараджин). Вкус сыра в нем эффектно дополняется молодыми листьями свеклы, а также добавляется укропчик и зеленый лук. Настоящий кладезь витаминов.

700 гр.	559 руб
1000 гр.	629 руб



Осетинский пирог мясом грибами и сыром

Чем могут удивить Осетинские пироги, так это разнообразием и необычным сочетанием продуктов, просто соединив их получается нежнейшая начинка уже полюбившаяся многим кто ее попробовал. Этот пирог с очень сочным вкусом грибов и мяса, наличие сыра делает этот пирог более насыщенным и необычайно вкусным. Очень сытный и содержит много белков.

700 гр.	559 руб
1000 гр.	629 руб



Осетинский пирог со шпинатом и сыром

Осетинский пирог с сыром и шпинатом – яркий пример тому, как интересно «раскрывается» непритязательная весенняя зелень в сочетании с другими овощами. Шпинат – зелень на любителя: какого-то узнаваемого вкуса и аромата в нем нет. Одним он напоминает щавель, другим – листовой салат и даже крапиву. Легкая кислинка, сочность и изумрудная зелень шпината естественно вписываются в густоту привычной сырной начинки. Зеленое в кремово-белом – это очень вкусно и очень нарядно!

700 гр.	559 руб
1000 гр.	629 руб.



Осетинский пирог с капустой

Необыкновенно вкусными, ароматными и сочными получаются осетинские пироги с капустой в нашем исполнении! Этот пирог станет отличным вариантом для людей, которые стараются следить за своей фигурой, а так же соблюдающих посты и вегетарианцев. Ароматная и сочная начинка выпечки состоит из белокочанной свежей капусты, с добавлением традиционных приправ. Заказав их всего один раз, вы будете мечтать об этом блюде каждый день. Мы не против готовить их так часто, как вы этого захотите, и будем рады принять заказ.

700 гр.	499 руб
1000 гр.	549 руб.

Осетинский пирог с картошкой (Картофджын)

Картофджын считается одним из самых вкусных, он готовится с картофелем и сыром. В сыр добавляется пюре, которое делается из картофеля, сваренного в мундире. А по объему, картошки в начинку кладется примерно в два раза больше чем сыра. Если сыр недостаточно жирный, то добавляют топленое сливочное масло.. Наиболее вкусная начинка получается, если взять совсем молодой сыр 2-3 дневной выдержки.

700 гр.	499 руб
1000 гр.	549 руб.



Осетинский пирог с сыром (уалибах)

Знатоки осетинской культуры считают знаменитый пирог



с сыром уалибах главным блюдом осетинского стола. Наша пекарня выбирает для этого шедевра кулинарии только качественный сыр, приготовленный из цельного молока, отжатый и размятый вручную до однородности. Приготовленная таким способом и посоленная масса и есть настоящий осетинский сыр. Именно его мы используем для выпекания настоящего осетинского пирога с сыром. Секрет нашей выпечки – специи, придающие начинке особый пикантный вкус. А дополняет это вкусовое изобилие нежное и легкое тесто, которое придает блюду сытность. Уже хотите попробовать? Звоните и заказывайте, мы приготовим для вас потрясающий уалибах.

700 гр.	559 руб
1000 гр.	629 руб.

Осетинский пирог с капустой и сыром

Наша пекарня предоставляет вам возможность заказать настоящий осетинский пирог с капустой и сыром в Ростове-на-Дону – у нас. Сочная и аппетитная капуста и свежий осетинский сыр собственного приготовления – идеальное сочетание для гурманов, которые ценят в блюдах неповторимый вкус и оригинальность. Осетинский пирог с капустой и сыром – традиционное блюдо осетинской кухни, которое завоевало необычайную популярность благодаря незабываемому вкусу. Любящие плотные приемы пищи люди по достоинству оценят сытность пирога. Именно этот вкусный пирог с начинкой может стать не только закуской или перекусом, но и полноценным блюдом на завтрак, обед или ужин.

700 гр.	499 руб
1000 гр.	549 руб.

