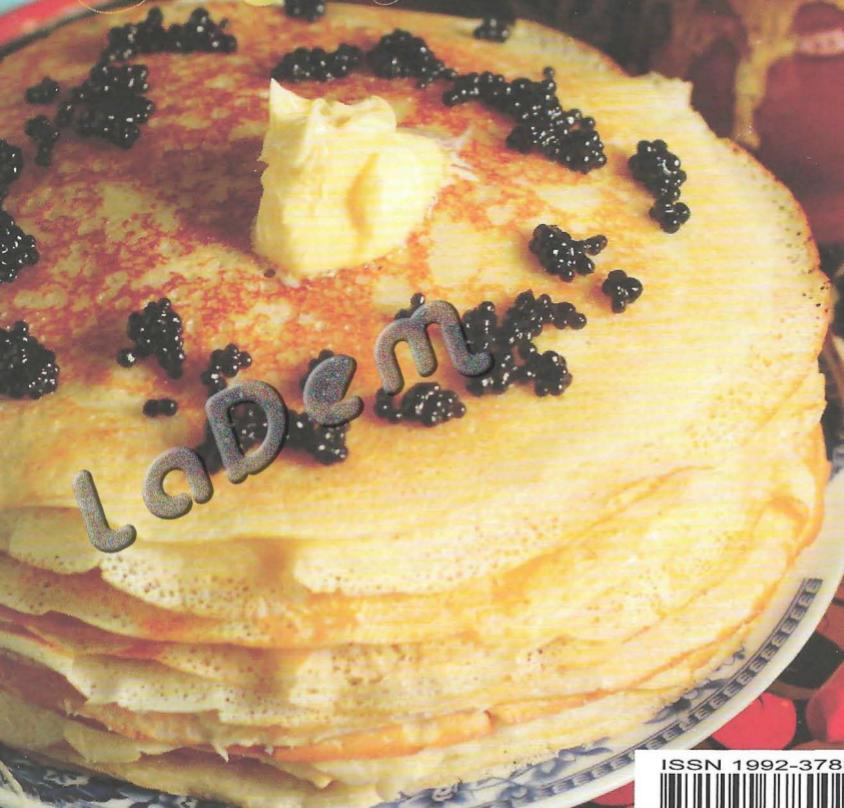


К ТЕШЕ

СПЕЦЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ наших читателей

НА БЛИНЫ

№9



ISSN 1992-3783



9 771992 378002

11009



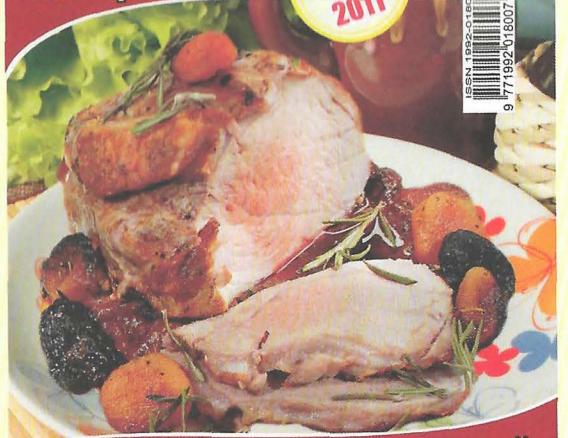
ЖДИТЕ В ФЕВРАЛЕ!

В этом номере вас ждут лучшие рецепты, присланные в редакцию нашими читателями и одобренные ими и их близкими.

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ рецептов

№ 2
2011

ISBN 978-5-19-02180-2
11002
9 78519 0218007



рецепты наших читателей

сливками, «Легкий» и «Анютка», кексики «К чаю»;

- десерты «Южная ночь», «Тамара», «Дивный», «Холодная осень», а также рецепты блинов, блинчиков и оладий к Широкой масленице.

Спецвыпуск
«Золотая коллекция рецептов»
№9, февраль 2011 г.
Учредитель – физическое лицо.
Гл. редактор – Денис Алексеев.
Номер подписан в печать 20.10.2010,
по графику: 18.00, фактически: 18.00.
Дата выхода в свет: 02.02.2011.
Установленная цена: 44.150 лв.
Заказ № 249.

Подписной индекс в каталоге Газета зарегистрирована
«Почта России»: 16581.
Федеральной службой по
Адрес редакции, издателя: национальной службе по соблюдению
60603, Нижегородская обл., г. законодательства в сфере
Дзержинск, а/я 1.
Адрес типографии: 606007, охраны культурного
Нижегородская обл., г. Дзэр-наследия.
жинск, пр-т Чкалова, 47-А.
видпечати – офсетная.

Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов
публикации. Все рекламируемые товары и услуги
подлежат обязательной сертификации. Ответственность за
содержание и достоверность рекламы несет
рекламодатель. Организации, деятельность которых
подлежит лицензированию, обязаны представить
лицензию. Ответственность за содержание объявлений и
последствия их публикаций несут разместившие их лица.
Регистрационное
свидетельство ГИ № ФС 77-
34500 от 04 декабря 2008 г.
Цена свободная.

АППЕТИТНЫЕ БЛИНЧИКИ



Блины на дрожжах

400 г муки,
1/2 л молока,
2-3 яйца,
40 г топленого масла,
1 ст. л. сахара,
20 г дрожжей,
соль.

В стакан теплого молока развести дрожжи. В глубокую посуду просеять половину муки, развести ее молоком с дрожжами. Тесто консистенции сметаны поставить в теплое место на расстойку. Оставшееся молоко слегка подогреть, растопив в нем масло (не более чем до 40°C). Размешать в молоке соль, сахар, желтки. Молоко влить в подошедшую опару, добавить остаток

просеянной муки. Тесто хорошо вымешать. Дать тесту подняться, сделать две обминки. Перед выпеканием ввести взбитые в крепкую пену белки.

Блины подать с вареньем, медом, фруктовым пюре.

Совет: Если тесто хорошо выбродило, блины получатся мелкопористыми. Блины из недобродившего теста выходят пресными и тяжелыми. Такое тесто надо поставить в теплую воду добродить. Блины из перебродившего теста бледные, сухие и кислые. В такое тесто надо добавить сахар, муку, влить горячее молоко и испечь блины.



Пестова Виктория, г. Черкесск

Блины на соде

Тесто:
3 ст. муки,
3 ст. воды,
3 яйца,
1 ст. л. сахара,
1/2 ч. л. соды,
1/3 ч. л. лимонной кислоты,
1 ч. л. соли.

В яйца, растертые с сахаром, постепенно влить воду, всыпать соль и соду, хорошо размешать. Приготовленную жидкость постепенно влиять в муку, размешивая до исчезновения комков.

В тесто влить лимонную кислоту и немедленно выпекать блины на смазанной сковороде с обеих сторон до золотистого цвета. Подать блины с вареньем, медом, фруктовым пюре.

Кузьмина Галина, г. Киев

Пшеничные блины

Тесто:

250 г муки,
соль,
2 желтка,
1 яйцо,
около 1/2 л молока,
15 г дрожжей,
1,5 ст. л. растит. масла,
2 ст. л. сахара.
Начинка:

200 г мармелада или джема,
60-80 г слив. масла для смазывания,
1,5 ст. л. сахарной пудры,
ваниль.

Растереть желтки и яйцо с сахаром, добавить щепотку соли, разведенные в молоке дрожжи, муку и вымешивать тесто ложкой до тех пор, пока не появятся пузырьки. Влить растопленное масло, еще раз перемешать.

Тесто должно быть такой же густоты, как сметана. Накрыть и поставить в теплое место, чтобы подошло.

На сковороду с разогретым маслом наливать ложкой тесто ровным слоем толщиной 0,5 см и подрумянить с двух сторон.

Смазать кастрюлю маслом, уложить блинчики, перекладывая мармеладом или джемом.

Подогреть в духовке.

Подавать, посыпав сахарной пудрой, смешанной с ванилью.

Кузнецова Нина, г. Туринск

Блины клубничные

Тесто:

1 яйцо,
300 мл молока,
125 г муки,
1 ст. л. олив. масла.

Начинка:

250 г свежей, консервированной или замороженной клубники,
50 г шоколада,
500 г мороженого.

Положить муку в миску, добавить яйцо, молоко, взбивать все примерно 1 мин. Нагреть масло в сковороде. Когда сковорода нагреется, слив масло в тарелку. Влить в блинную сковородку достаточно теста, чтобы

оно покрывало дно. Обжаривать, пока края блинов не начнут подниматься. С помощью лопатки или широкого ножа перевернуть и обжарить с другой стороны до золотистого цвета.

Складывать блины стопкой, прокладывая пергаментом. Должно получиться 10-12 штук. Подождать, пока блины полностью остынут, и прослоить их начинкой.

На каждую тарелку положить стопку из 4-5 штук, положив между ними нарезанную клубнику, кусочки шоколада и шарики мороженого, полить сверху соусом. Разрезать на 8 кусков, как торт, и подавать.

Клубничный или малиновый соус: размолоть в миксере 100 г ягод с сахарной пудрой и лимонным соком по вкусу. Или использовать сироп из любимого варенья.

Гусева Галина, г. Минск

Блины из тыквы

500 г тыквенного пюре,
1/2 л молока,
10 г дрожжей,
1-2 яйца,
1 ст. муки,
1 ст. л. масла,
100 г сахара,
соль.

Вареную (а лучше печенную - в ней меньше жидкости) тыкву разминают в пюре. Вливают в него подогретое молоко, добавляют разведенные дрожжи, сырье яйца и муку. Вымешивают. Вымешанное тесто ставят на 2 часа в тепло. Затем добавляют сливочное масло, сахар и солят по вкусу. Вновь вымешивают тесто и держат в тепле, пока оно не поднимется. Пекут как обычно.



Павлова Ольга, г. Новошахтинск

Блинчики с мясом

Тесто:

2 яйца,
250 мл воды,
250 мл молока,
200 г муки,
соль,
2-3 ст. л. масла для жаренья,
60 г толченых сухарей.

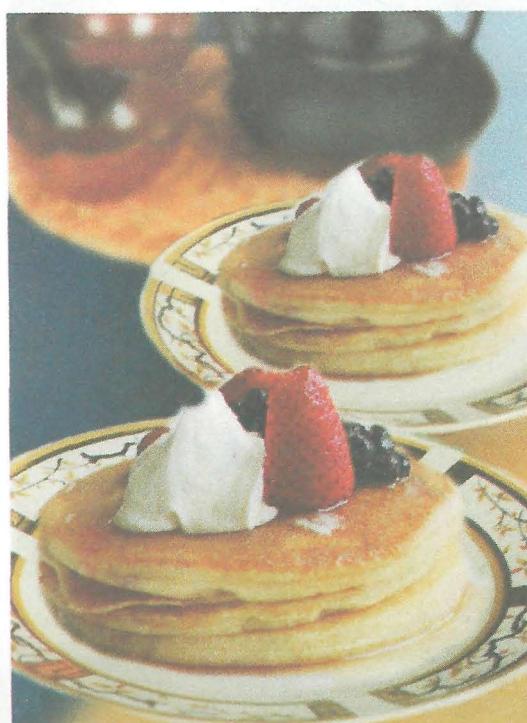
Начинка:

300 г мяса (или вареного ливера),
50 г черствого хлеба,
1 луковица,
30 г масла,
3-4 ст. л. сметаны или бульона,
соль, перец.

Почистить, нарезать и подрумянить на сковородке лук. Намочить в воде хлеб и отжать.

Вареное мясо, лук и хлеб пропустить через мясорубку. Перемешать, добавить сметану или бульон, по вкусу соли и перца. Фарш должен быть такой густоты, чтобы его можно было легко намазывать ножом. Замесить тесто и поджарить блинчики, оставив 4-5 столовых ложек теста. Каждый блинчик намазать фаршем. Подогнув с двух сторон края, свернуть плотными рулончиками. Обмакнув блинчики в тесто, обвалять в толченых сухарях. Подрумянить со всех сторон на разогретом масле.

Подают с грибным соусом, украсив зеленью петрушки или укропа.



Гордеева Амалия, г. Елец

“Боярские” блины

2 ст. гречневой муки,
2 ст. пшеничной муки,
1 ст. сливок,
4 ст. молока,
30 г дрожжей,
5 яиц,
3 ст. л. слив. масла,
1 ст. сметаны,
сахар, соль.

Замесить на гречневой муке опару. Когда подойдет, долить остальное молоко, добавить яичные желтки, растертые со сметаной, маслом, солью и сахаром, добавить пшеничную муку, вымесить тесто и дать ему подняться еще раз. Взбить сливки и белки, соединить их и добавить в тесто, осторожно перемешивая сверху вниз. Дать тесту еще немножко настояться и выпекать блины. Подавать с соленой рыбой, грибами, сметаной.

Соколова Светлана, г. Глазов

Блины из овсяных хлопьев

100 г овсяных хлопьев,
2 ст. л. пшеничной муки,
3 ст. л. тертого твердого сыра,
2 яйца,
1/2 л молока,
питьевая сода на кончике ножа,
4 ст. л. растит. масла для жарения,
соль по вкусу.

Овсяные хлопья, муку, сыр, яйцо, соль, соду развести теплым молоком, тщательно перемешать и оставить в теплом месте на 20 минут.

Тесто процедить через сито.

Блины жарить на хорошо разогретой сковороде, смазанной маслом.



Семенова Альбина, г. Сузdal

Блинчики с капустой

Тесто:
2 яйца,
200 г муки,
250 мл молока,
250 мл воды,
40 г масла для жарения.

Начинка:

1 кг свежей капусты,
20 г сушеных грибов,
40 г масла,
1 луковица,
соль, перец.

Грибы предварительно залить водой для набухания, после сварить. Сполоснуть, нашинковать мелко капусту и припустить ее до мягкости в подсоленной воде. Отцедить,

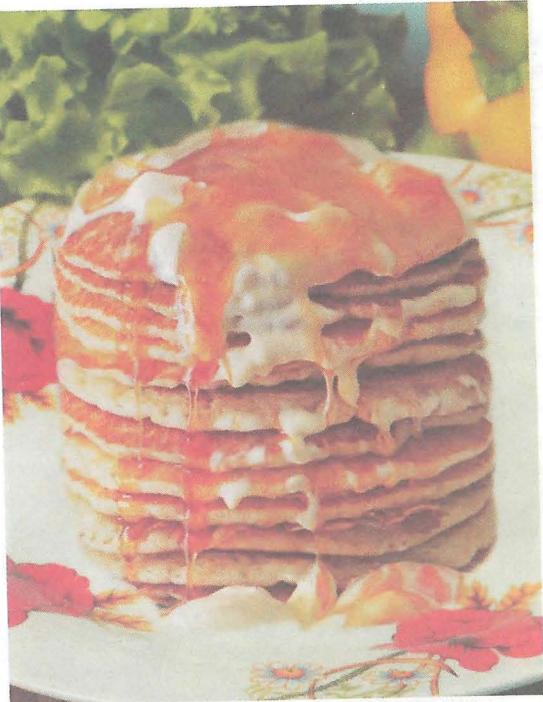
сильно отжав через салфетку. Лук очистить, нарезать, поджарить до золотистого цвета. Капусту, грибы, лук пропустить через мясорубку, добавив по вкусу соль и перец. Размешать.

Приготовить тесто и поджарить блинчики. Выложить их на доску в три ряда по шесть штук так, чтобы один прикрывал часть другого. На блинчики разложить равномерно начинку, оставив непокрытыми края в 3 см.

Свернуть тесто трубкой, следя за тем, чтобы оно не прорвалось. Затем свернуть трубку в «улитку», конец подвернуть вниз, прижать. Положить «улитку» на большую сковороду с разогретым маслом и сбрызнуть маслом сверху.

Поставить в духовку на 10-15 минут. Нарезать порциями.

Это блюдо подают с маслом, грибным или томатным соусом.



Уварова Галина, г. Серпухов

Блинчики бисквитные

150 г муки,
4 яйца,
100 г сахара,
цедра 1/2 лимона,
1/2 ст. сметаны.

Растереть желтки с сахаром, развести сметаной, добавить лимонную цедру, муку и тщательно вымешать. Когда масса будет однородной, ввести пену взбитых белков и еще раз слегка вымешать. На сковороде растопить слив. масло, наливать тесто и медленно жарить с обеих сторон. Испеченные блинчики переложить мармеладом или вареньем, сложить в смазанную маслом посуду и поставить на 20 минут в горячую духовку (200°C).

Князева Оксана, г. Нефтекамск

Блинчики с повидлом

Тесто:
250 г муки,
1/2 л воды,
1 яйцо,
на кончике ножа соль и сахар.

Начинка:
150 г повидла.

Муку развести водой, добавить яйцо, соль, сахар, тщательно вымешать, чтобы не было комков, и на горячей сковороде испечь тонкие блинчики. Испеченные блинчики смазать повидлом, сложить вчетверо, обжарить на сливочном масле и посыпать сахарной пудрой.

ВОЗДУШНЫЕ ОЛАДУШКИ



Селиверстова Эля, г. Муром

Блинчики на кислом молоке

300 г муки,
2 ст. кислого молока,
2 яйца,
1/2 ч. л. разрыхлителя,
на кончике ножа соль и сахар.

Яйца, соль, сахар и разрыхлитель развести стаканом кислого молока и всыпать просеянную муку. Когда тесто загустеет, как сметана, влить второй стакан молока, тщательно размешать и на горячей сковороде испечь блинчики. Переложить их можно любой начинкой (джемом, повидлом, яблоками и др.).

Артемьева Татьяна,
г. Брест

Оладьи картофельно- творожные с яблоками

Тесто:

100 г вареного картофеля,
100 г творога,
200 г муки,
300 мл молока,
2 яйца,
80 г сахара,
20 г дрожжей,
щепотка соли.

Припек:

яблоки.

Посыпка:
молотая корица.

В небольшой части молока развести дрожжи и оставить бродить. В оставшемся молоке растворить соль и сахар. Добавить закваску, яйца, протертый картофель, творог, муку. Замесить тесто и оставить в теплом месте бродить. На накаленную и смазанную маслом сковороду кладь дольки яблок (3-4 дольки) и на них наливать разливательной ложкой небольшого размера или столовой ложкой поднявшееся тесто.

Оладьи обжаривать с обеих сторон на небольшом огне.

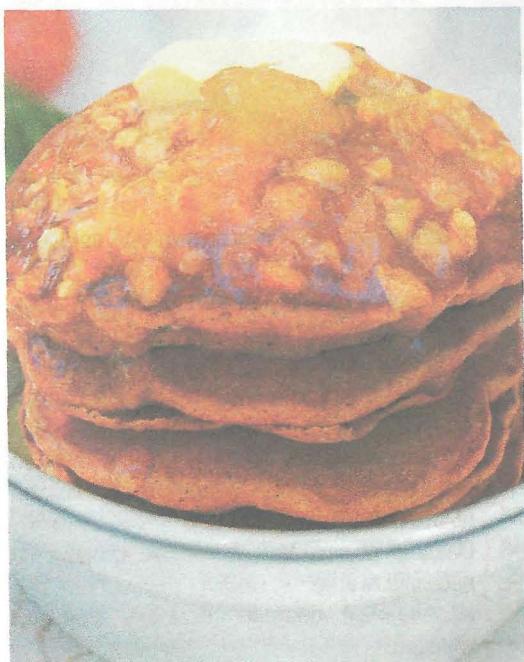
Испеченные оладьи посыпать молотой корицей.

Лукина Наталья, г. Лиски

Оладьи из картофеля

500 г картофеля,
75 г муки,
25 г дрожжей,
1 яйцо,
2 ст. л. растит. масла,
соль.

Сырой картофель очистить и быстро, пока он не потемнел, натереть на терке. Добавить разведенные с 50 мл теплой воды дрожжи и яйцо, посолить, всыпать просеянную муку. Полученную массу хорошо размешать и поставить в теплое место, чтобы подошло. Затем смазать сковороду растительным маслом, разогреть и жарить оладьи по 3-5 минут с каждой стороны.



Прохорова Маргарита, г. Арзамас

Оладьи "Хлебные"

200 г черствого хлеба,
1/2 кг сырой моркови,
3 яйца,
3 ст. л. муки,
соль по вкусу,
1/2 ч. л. гашеной соды,
растит. масло.

Натереть на мелкой терке морковь, добавить взбитые яйца, соль, соду и растертый черствый хлеб, все тщательно вымешать. Всыпать столько муки, чтобы получилось не слишком густое тесто. Все хорошо перемешать и печь на растительном масле, как обычные оладьи. Подавать со сметаной или растопленным сливочным маслом.

Гришина Ирина, г. Северск

Морковно-яблочные оладьи

400 г моркови,
2 яблока,
2 яйца,
3 ст. л. кефира,
2 ст. л. манной крупы,
соль,
уксус, сода.

На мелкой терке натереть морковь, влить кефир, можно ряженки или простоквашу, добавить манку, соль по вкусу и 1/4 чайной ложки гашеной соды. Перемешать и дать постоять полчаса. Натереть яблоки на крупной терке, добавить в тесто, положить яйца. Жарить на растительном масле. Лучше подать со сметаной, но можно и с вареньем.

Костина Ирина, г. Ростов-на-Дону

Оладьи из пшеничной крупы

1/2 кг пшеничной крупы,
1/4 ст. муки,
соль по вкусу,
сахар.

Пшено хорошо разварить, отудить кашу, смешать с мукою, добавить немного воды, соли и замесить не очень крутое тесто. Можно подсыпать немного сахара по вкусу. Из теста сформировать оладьи и выпекать на умеренном огне.

Примечание: пшеничную крупу, перебранную и хорошо промытую, прокипятить 1-2 мин. для удаления горечи, затем промыть холодной водой и варить, как все каши.



Лобанова Ольга, г. Харьков

Капустные оладьи

200 г капусты,
1 яйцо,
1 ч. л. сахара,
2 ч. л. растит. масла,
1 ст. л. сметаны,
1/4 ст. молока.

Капусту очистить, промыть, нашинковать и туширь в молоке, пока не станет мягкой. Готовую капусту пропустить через мясорубку, посолить, смешать с сырым яйцом и сахаром. Из полученной смеси выпекать оладьи на раскаленной, смазанной маслом сковороде. Подавать со сметаной.

Нестерова Оксана, г. Кызыл

Слоеные оладьи

12 шт. готовых оладий,
200 г йогурта,
1 л сливок,
135 г повидла.

Подогреть оладьи в микроволновой печи примерно минуту, чтобы они стали мягкими. Дать остить. Вылить йогурт в дуршлаг, чтобы лишняя жидкость стекла (на полчаса). Взбить сливки. Вмешать в сливки йогурт, 3/4 повидла. Промазать смесью каждый слой оладий. Верхний слой смазать смесью и украсить оставшимся повидлом.

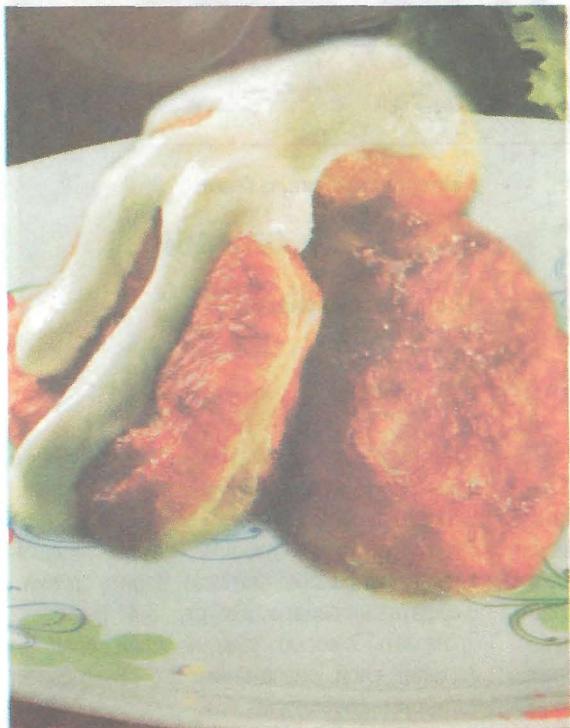
Назаров Игорь, г. Мытищи

Оладьи творожно-картофельные

200 г творога,
6 картофелин (средних),
2 ст. л. слив. масла,
соль,
сахар по вкусу.

Картофель натереть на терке и отжать сок. Всю картофельную смесь перемешать с творогом. Добавить растопленное масло.

Выпекать можно как в духовке, так и на сковороде. Подать на стол горячими со сметаной.



Галкина Элла, г. Брест

Оладьи из хлеба

450 г черствого хлеба,
300 мл простокваша,
50 г слив. топленого масла,
3 яйца,
10 г сахара,
15 г соды,
соль.

Черствый пшеничный (ржаной) хлеб без корок натереть на мелкой терке, добавить простоквашу (или сметану), сахар, яйца, масло, соду, соль, все тщательно перемешать и выпекать оладьи. Подавать с вареньем, медом, сиропом.

Юдина Екатерина, г. Междуреченск
**Оладьи
“Особенные”**

2 ст. муки,
2 ст. молока,
2 яйца,
1 ст. л. сахара,
1 ст. л. свежих дрожжей,
2 ст. л. растит. масла,
соль по вкусу.

Приготовить тесто безопарным способом, соединив все ингредиенты и тщательно вымешав до получения однородного теста. На хорошо разогретую и смазанную маслом сковороду выкладывать тесто так, чтобы готовые оладьи имели диаметр 8-10 см, и жарить их сначала с одной, а затем с другой стороны. Подавать с вареньем, сметаной или растопленным медом.

Рецепт прислала Ковалева Татьяна, г. Володарск

- 2 ст. воды,
- 2 ст. муки,
- 2 яйца,
- 1 ст. л. сахарной пудры,
- соль на кончике ножа,
- 2 ст. л. сметаны,
- 1 ст. л. растит. масла.



“Ленивые” блины

• Взбейте венчиком яйца, добавьте сахарную пудру, соль, сметану.

• Во взбитую массу влейте два стакана воды, перемешайте с мукой. Добавьте ложку растительного масла. По этому рецепту блины получаются тонкие, хрустящие.

• Из-за того, что в состав теста входит растительное масло, сковороду для поджаривания блинов достаточно смазать маслом всего один раз, в самом начале выпекания.

Рецепт прислала Красильникова Галина, г. Харьков

- 2 ст. пшеничной муки,
- 1 ст. гречневой муки,
- 3 ст. молока,
- 50 г дрожжей,
- 4-5 шт. моркови,
- 3 яйца,
- сахар, соль.



Морковные блины

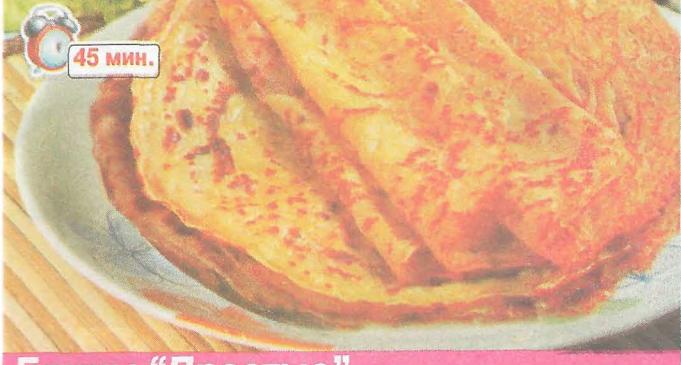
• Влить в кастрюлю 2 стакана теплого молока, развести в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку, замесить опару и дать ей подойти. В подсоленной воде сварить морковь, остудить, протереть через сито.

• Морковное поре выложить в подошедшую опару, добавить растертым с сахаром и солью желтки, греневую муку, молоко. Размешать. Яичные белки взбить, ввести в тесто, дать подняться. Выпекать блины как обычно.



Рецепт прислала Симонова Екатерина, г. Н. Новгород

- 100 г муки,
- 1/2 л молока,
- 10 г дрожжей,
- 2 яйца,
- 1/4 ст. сливок,
- слив. масло.



45 мин.

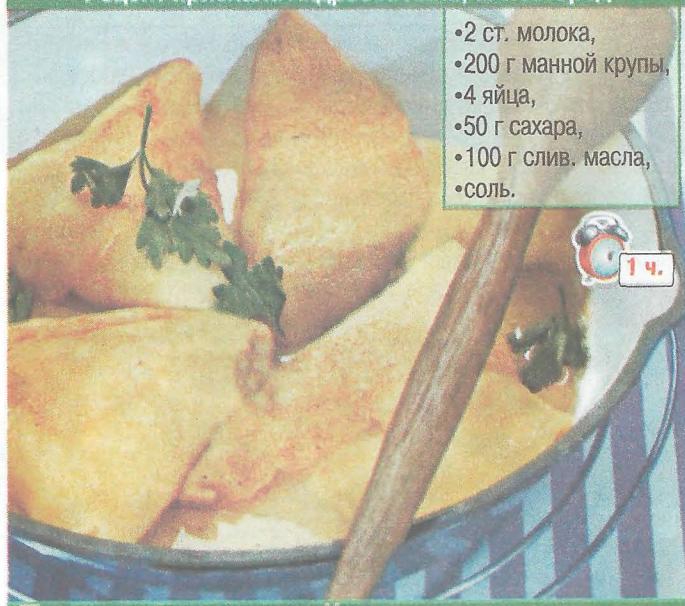
Блины “Простые”

- Муку разделить на две равные части. Из одной части муки, молока и дрожжей сделать опару и поставить в теплое место, чтобы подошла.
- Затем добавить желтки и остальную муку, тщательно выбить ложкой, влить сливки, перемесить и вымешать с пеной взбитых белков.
- Тесто поставить в теплое место, чтобы подошло, после чего жарить на горячей сковороде.
- Готовые блины полить растопленным маслом.

12

Рецепт прислала Андреева Алла, г. Новгород

- 2 ст. молока,
- 200 г манной крупы,
- 4 яйца,
- 50 г сахара,
- 100 г слив. масла,
- соль.



1 ч.

Блины из манной крупы

- Молоко довести до кипения, аккуратно помешивая, всыпать манную крупу, предварительно смешанную с сахаром, и сварить манную кашу.
- Когда загустеет, посолить по вкусу, охладить, добавить слегка взболтанное яйцо и тщательно вымешать.
- Выпекать на горячей смазанной сковороде до румяности. Подавать с вареньем, повидлом, сметаной или фруктовым киселем.

Рецепт прислала Силина Ольга, г. Элиста

- 300 г муки,
- 50 г слив. масла,
- 4 яйца,
- 3 ст. молока,
- 50 г сахара,
- ванилин,
- варенье.



50 мин.

Блины “Сдобные”

- Растереть желтки с сахаром и ванилином, растопленным сливочным маслом и мукой, постепенно подливая молоко. Этую массу поставить на огонь и мешать, пока не загустеет, не доводя до кипения.
- Затем охладить, вымешать с пеной взбитых белков и жарить на сковороде. Подавать с вареньем.
- Блины можно сложить в смазанную маслом кастрюлю, переложить вареньем и слегка запечь.

Рецепт прислал Макаров Олег, г. Бор

- 200 г пшеничной муки,
- 200 г гречневой муки,
- 1 ст. молока,
- 1 ст. л. слив. масла,
- 10 г дрожжей,
- 2 яйца,
- растит. масло.



1 ч. 45 мин.

Блины пшенично-гречневые

- Пшеничную муку развести теплой водой с маслом и дрожжами и тщательно вымешать. Поставить в теплое место, чтобы опара подошла.
- Затем посолить, добавить желтки, гречневую муку и снова дать подойти.
- За час перед жареньем тесто хорошо выбить ложкой, ввести взбитые белки, вымешать и снова поставить, чтобы подошло. Затем жарить на горячей сковороде.

13

Рецепт прислала Якушева Анна, г. Канск

- 250 г муки,
- 3 яйца,
- 50 г сахара,
- 1 ст. сметаны или кефира,
- 500 г яблок.



Блины “Яблоневый сад”

- Растирать слегка подогретые желтки с сахаром, добавить муку, сметану и приготовить жидкое тесто. Вымешать его со взбитыми в крепкую пену белками, а затем с мелко нацинкованными яблоками.
- Жарить на горячей сковороде, после чего посыпать сахарной пудрой с ванилином.
- Вместо яблок можно использовать ревень, нарезанный маленькими кусочками.

14

Рецепт прислала Киселева Анна, г. Иваново

- 250 г овсяных хлопьев,
- 1/2 л молока,
- 2 яйца,
- 100 г яблок,
- соль, сахар,
- корица,
- растит. масло.



Блины овсяные с яблоками

- Овсяные хлопья залить молоком и дать набухнуть. Через 1 час добавить взбитые яйца, натертые на мелкой терке яблоки, сахар и соль.
- Тесто тщательно вымешать.
- На раскаленную с маслом сковороду ложкой наливать тесто и жарить с обеих сторон до золотистого цвета.
- Подавать со сметаной, предварительно посыпав сахаром и корицей и украсив ягодами из варенья.

Рецепт прислала Козлова Наталья, г. Жуковский

- 1 кг картофеля,
- 1/2 ст. муки,
- 1/2 ст. молока,
- 2 яйца,
- соль, сахар.



Блины картофельные

- Картофель тщательно вымыть, очистить, снова промыть, дать слегка обсохнуть, натереть на мелкой терке, выжать сок. Картофельную массу залить кипяченым молоком, добавить соль, сахар, взбитые яйца и муку, хорошо размешать.
- Из приготовленной массы выпекать небольшие блины на разогретой с маслом сковороде.
- Подавать со сметаной или брусничным вареньем.

Рецепт прислала Орлова Нина, г. Курган

- 4 яйца,
- 2 ст. муки,
- 1/2 л молока,
- 1/2 л воды,
- 1/3 ч. л. соды, гашеной уксусом,
- 2-3 ст. л. сахара,
- соль на кончике ножа,
- слив. масло.



Блины “От Наташи”

- Яйца с молоком и водой аккуратно взбить миксером, не прекращая взбивать, всыпать предварительно просеянную муку, соду, сахар и соль.
- Взбивать до образования однородной массы, при необходимости процедить через сито.
- Выпекать блины на умеренно разогретой с маслом сковороде с двух сторон.
- Готовые блины смазать сливочным маслом и посыпать сахаром.

Рецепт прислала Белова Надежда, г. Кемерово

- 2 ст. пшеничной муки,
- 4 яйца,
- 100 г слив. масла,
- 1 ст. л. сахара,
- 2 ст. кислого молока,
- 4 ст. л. растит. масла,
- соль на кончике ножа.

45 мин.



Блины "Бабушкины"

- Яичные желтки соединить с солью, сахаром, мукою, растопленным сливочным маслом, тщательно перемешать, разбавить кислым молоком.
- Ввести взбитые в густую пену белки, осторожно перемешать. Печь блины до румяности на небольших сковородах, смазанных растительным маслом.
- Подавать со сметаной или растопленным сливочным маслом.

16

Рецепт прислала Самойлова Ирина, г. Ногинск

- 1 ст. пшеничной муки,
- 1 ст. гречневой муки,
- 1 яйцо,
- 2 ст. молока,
- 1 ст. л. сахара,
- 20 г слив. масла или маргарина,
- 1/2 ч. л. соли,
- 20 г дрожжей.

1 ч. 15 мин.



Гречневые блины

Сначала готовится дрожжевое тесто. Молоко (3/4 общего количества) подогреть до 35-40°C и растворить в нем дрожжи. Добавить муку и яйца. Перемешать до однородной массы, ввести растопленное масло и снова перемешать. Тесто оставить в теплом месте на 30-40 минут, когда оно поднимется, посолить и влить оставшееся молоко. Хорошо перемешать и дать тесту снова подняться. При замесе в тесто можно добавить пюре из моркови, яблок, вишни и др. Теперь можно выпекать. Блины складывают стопкой, смазывают маслом и подают со сметаной, селедкой, вареньем, джемом, икрой и пр.

Рецепт прислала Дементьева Алла, г. Киселевск

- 2 ст. муки,
- 2 ст. молока,
- 2 яйца,
- 1 ст. л. сахара,
- 1 ст. л. свежих дрожжей,
- 2 ст. л. растит. масла,
- соль по вкусу,
- 1/2 ст. ядер грецких орехов или миндаля.

50 мин.



Оладьи с орехами

- Замесить дрожжевое тесто для оладий. Ядра орехов залить кипящей водой, довести до кипения.
- Через 4-5 мин. воду слить, а с ядер снять коричневую кожицу.
- Очищенные ядра подсушить в духовке и пропустить через мясорубку. Измельченные орехи добавить в тесто и оставить для брожения на 10-15 мин. Обжаривать оладьи с двух сторон.
- Оладьи с орехами можно подавать с майонезом.

Рецепт прислала Горбачева Оксана, г. Обнинск

- 500 г муки,
- 2 ст. молока или воды,
- 2 яйца,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 1 ст. л. сахара,
- 1/2 ч. л. соли,
- 25 г дрожжей,
- 3-4 яблока.

1 ч.



Оладьи с яблоками

- В теплом молоке или теплой воде развести дрожжи, добавить масло, яйца, сахар, соль и, тщательно вымешивая, постепенно всыпать муку, после чего посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место для подъема.
- Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками и перед выпечкой положить в готовое поднявшееся тесто, перемешать, после чего жарить оладьи на сковороде с разогретым маслом, причем тесто класть ложкой, смоченной в воде.

17

Рецепт прислала Харитонова Альбина, г. Нефтеюганск

- 300 г муки,
- 1 ст. молока,
- 20 г дрожжей,
- 2 яйца,
- 3 ст. л. растит. масла,
- 2 ст. л. сахара.



1 ч. 15 мин.



Оладьи дрожжевые

- Дрожжи развести в теплом молоке, посолить, добавить растертыми с сахаром желтки, просеянную муку, хорошо выбить ложкой, ввести пену взбитых белков, вымешать, влить масло, еще раз тщательно вымешать и поставить тесто, чтобы подошло.
- Затем набирать его ложкой, смоченной в воде, и класть на горячую сковороду с маслом. Подрумянивать оладьи с обеих сторон. Подавать на стол посыпанными сахарной пудрой с ванилином.

18

Рецепт прислала Орехова Амалия, г. Сергиев Посад

- 150 г манной крупы,
- 1,5 ст. молока,
- 3 яйца,
- 20 г дрожжей,
- слив. масло.



1 ч. 20 мин.



Оладьи из манной крупы

- Сварить на молоке манную кашу, посолить, снять с плиты, охладить, ввести желтки, вымешать с разведенными в молоке дрожжами и пеной взбитых белков.
- Поставить в теплое место. Когда подойдет, осторожно набирать ложкой (не мешать, а то осядет!) и жарить на сливочном масле с обеих сторон на медленном огне.

Рецепт прислала Ефремова Ирина, г. Курск

- 800 г моркови,
- 3/4 ст. муки,
- 1/2 ст. молока,
- 1 ст. л. сахара,
- 2 яйца,
- соль,
- сметана,
- корица,
- растит. масло.



1 ч. 20 мин.



Оладьи "Морковные"

- Очищенную морковь натереть на терке и туширить в небольшом количестве воды и молока.
- Когда морковь остывает, добавить соль, сахар, желтки, муку и взбитые белки.
- Столовой ложкой наливать массу на сковороду с разогретым маслом и обжаривать с обеих сторон до светло-коричневого цвета. Подавать со сметаной, сахаром и корицей.

Рецепт прислала Владимирова Элла, г. Серов

- 200 г овсяных хлопьев,
- 100 г пшеничной муки крупного помола,
- 1 ст. молока,
- 3 яйца,
- 200 г моркови,
- сахар,
- соль,
- сметана,
- корица,
- растит. масло.



45 мин.



Оладьи овсяные с морковью

- Для приготовления оладий можно использовать отварную или сырую морковь.
- Морковь натереть на терке. Овсяные хлопья залить молоком, дать набухнуть, затем добавить желтки, соль, сахар, морковь, при необходимости - муку и последними ввести в массу взбитые белки.
- На разогретую, смазанную маслом сковороду ложкой наливать тесто и жарить с обеих сторон. Подавать со сметаной, корицей и сахаром.

19

Рецепт прислала Игнатьева Лариса, г. Саранск

Тесто:

- 400 г муки,
 - 500 мл молока,
 - 70 г слив. масла,
 - 3 яйца,
 - 20 г дрожжей.
- Для подачи:**
- 300 г сметаны,
 - 200 г сахарной пудры.



Оладьи "Снежинка"

- Приготовить сдобное тесто на опаре. Опару ставят за 4-5 часов до выпечки. В 2/3 молока добавить 2/3 муки и разведенные в теплом молоке дрожжи. После появления крупных пузырей и образования лунки (признак готовности опары) добавить оставшуюся муку и молоко, замесить тесто, постепенно добавляя яйца, сахарный песок, растопленное масло. Когда тесто вновь подойдет, выпекать из него оладьи обычным способом, разливая тесто чайной ложкой.
- Оладьи остудить и подавать со сметаной, взбитой с сахарной пудрой.

20

Рецепт прислала Кулакова Валентина, г. Карпинск

Тесто:

- 350 г муки,
 - 1/2 л молока,
 - 2 яйца,
 - 50 г сахара,
 - 50 г растертого мака,
 - лимонная цедра,
 - 1 ч. л. молотой корицы,
 - 20 г дрожжей,
 - щепотка соли.
- Для подачи:**
- повидло.



Оладьи с маком

- В половине молока развести дрожжи, соль, сахар. Добавить растертый мак, измельченную лимонную цедру, корицу, яичные желтки, затем муку и замесить тесто, в которое влить оставшееся молоко и ввести взбитые белки. Вымешенное тесто оставить в теплом месте бродить.
- Поднявшееся тесто наливать разливной ложкой небольшого размера на раскаленную и смазанную маслом сковороду небольшими порциями.
- Оладьи обжаривать с обеих сторон и посыпать сахарной пудрой. Подавать с повидлом.

Рецепт прислала Чернова Татьяна, г. Барнаул

- 200 г сахара с ванилином,
- 4 яйца,
- сок из 1/2 лимона,
- 150 г муки,
- 100 г топленого слив. масла,
- шоколад для глазирования.



Пирог "Молния"

- Яичные желтки, сахар и лимонный сок растереть, взбить в пену, добавить к ним муку, топленое сливочное масло и хорошо вымешать.
- Форму обильно смазать маслом, посыпать мукой и вылить в нее массу. Выпекать при средней температуре.
- Готовый пирог вынуть из формы. Когда остынет, заглазировать шоколадом.

Рецепт прислала Абрамова Татьяна, г. Североморск

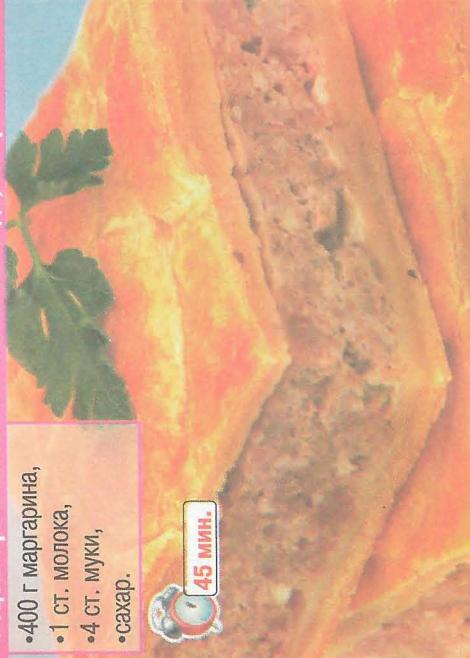
- 1 ст. кефира,
- 1 яйцо,
- 1 ч. л. соды,
- соль по вкусу,
- 1 пачка творога,
- 3-4 ст. муки.



Пирожки с любой начинкой

- Пирожки можно готовить с любой начинкой - капустой, мясом, сладкие с яблоками. Из указанных продуктов замесить тесто, и пусть оно постоит 1/2 часа. Приготовить любую начинку. Подсолнечное масло налить в кастрюлю, примерно 7 см, подогреть его. На ладонь положить немного теста, на него - начинку и закрыть опять тестом, скатать, как котлету, в шарик и жарить в масле на слабом огне, переворачивая, до коричневого цвета. Сложить в кастрюлю, накрыть крышкой.

21



Слоеный пирог

•Варианты начинки: 1 апельсин пропустить через мясорубку, добавить 1 ст. сахара (примерно на два пирога); 1 среднее яблоко натереть на крупной терке, добавить сахар по вкусу (это лучше все в один пирог).

•Размягченный маргарин порубить с мукой и сахаром до образования густой массы, добавить молоко (лучше постепенно), хорошоенько вымесить и положить в морозилку на 30 мин. Раскатать тонкий лист, выложить начинку, накрыть сверху таким же тонким листом и выпекать в духовке (200-220°С) до золотистого цвета. Начинка не обязательно должна быть сладкой. Можно потушить капусту, добавить немножко поджаренного фарша и положить в этот же пирог.

22



Быстрый яблочный пирог

- Яблоки очистить от кожуры и семян и нарезать маленькими кусочками.
- Яйца взбить с сахаром, добавить простоквашу, немного соли, смешанную с содой муку и кусочки яблок. Переложить тесто в сковороду, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, и выпекать в духовке со средним жаром примерно 20-25 минут.
- Готовый пирог остудить и посыпать сахарной пудрой.



Творожный пирог с ягодами

Тесто:

180 г муки,
80 г сахара (лучше сахарной пудры 80 г),
100 г маргарина или слив. масла,
1 яйцо,
1 ч. л. без горки разрыхлителя.

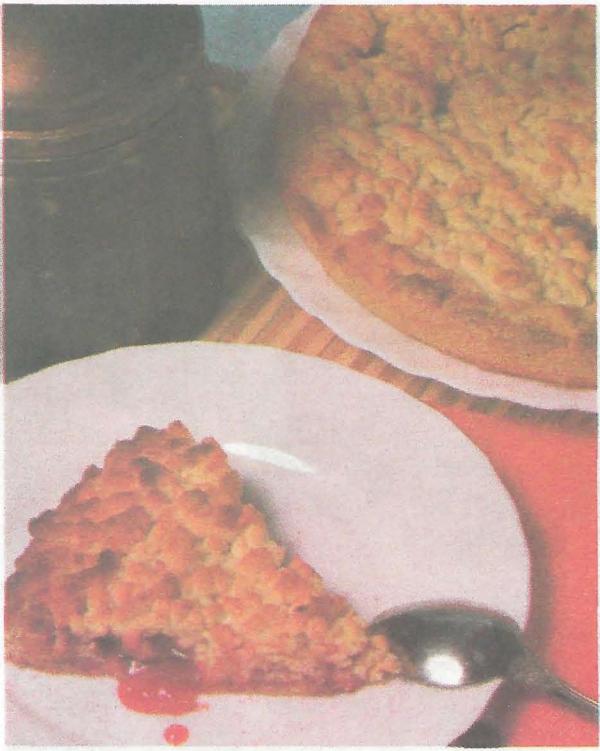
Начинка:

750 г творога,
150 г сахара (сахарная пудра лучше),
пакетик (20 г) ванильного сахара,
3 ст. л. сметаны,
2 ст. л. молока,
50 г крахмала,
5 желтков,
5 белков,
вишня без косточек (слива, курага - у кого что есть).

Фомина Татьяна,
г. Североморск

Замесить тесто, положить ком в очень глубокую и широкую сковороду и пальцами распределить по всей поверхности сковороды (как для ватрушки). Взбить желтки с сахаром, добавить крахмал, молоко и сметану. В последнюю очередь - творог. Все очень хорошо взбить. Взбить белки в крепкую пену с небольшим количеством сахарной пудры и аккуратно перемешать (не взбивать) с первой частью начинки. На тесто выложить ягоды (можно и без них обойтись), сверху вылить начинку и поставить в прогретую духовку на слабый огонь. Достать через 1 час, в первые 30 мин. выпекания духовку не открывать, остудить в перевернутом виде прямо в сковородке, вытряхнуть, разрезать и подавать.

23



Маслова Анна, г. Волгодонск

Тертый пирог

200 г слив. масла,
2 яйца,
1 ст. л. крахмала,
1 ст. сахара,
3–4 ст. л. сметаны,
1/2 ч. л. соды,
3,5–4 ст. муки.

Замесить тесто, разделить его на две части, поставить в холодильник на 30 минут. Из первой части раскатать лепешку, выложить ее в смазанную маслом форму, сверху положить варенье из смородины или любое другое.

Вторую часть теста натереть на терке и посыпать на варенье. Выпекать до готовности в средне нагретой духовке.

Подавать к чаю, сокам или компоту.

Горшкова Анастасия, г. Липецк

Пирог "Водяной"

Тесто:

100 г дрожжей,
2 ст. л. молока (или воды),
2 яйца,

щепотка соли,

200 г маргарина или слив. масла,

1 ст. сахара,

мука.

Начинка: повидло или любая другая, по желанию.

Дрожжи развести молоком или водой, вылить в миску, разбить яйца, вылить масло, предварительно растопив его. Добавить немного соли,

все перемешать и всыпать, постепенно добавляя, муку, сколько возьмет. Тесто делать не жидкое и не очень густое. Скатать тесто в шар и опустить в глубокую кастрюлю с холодной водой (комнатной температуры). Держать до тех пор в воде, пока тесто не всплынет.

Затем вынуть тесто и смешать его с сахаром, если тесто будет жидкое - добавить муки, пока оно не перестанет липнуть к пальцам. Разделить на две части.

Одну раскатать на противне, положить любую начинку, закрыть вторым сочнем и поместить в духовую печь. Жарить до образования золотистой корочки. Пирог разрезать на куски горячим и подавать к столу.

Кузнецова Нина, г. Туринск

Пирог "Женский каприз"

2 ст. муки,
20 г дрожжей,
1/2 ст. сметаны,
5 желтков,
1 ст. л. сахара,
250 г слив. масла,
соль.

Начинка:
абрикосовое повидло,
5 белков,
1 ст. сахара,
ядра грецкого ореха,
ванилин.

Власова Анна, г. Кострома

Шоколадный пирог

100 г слив. масла,
150–200 г сахара,
2 яйца,
250 г муки,
1 ч. л. разрыхлителя,
1 ст. молока,
ванилин,
3 ст. л. какао или 75 г шоколада,
панировочные сухари.

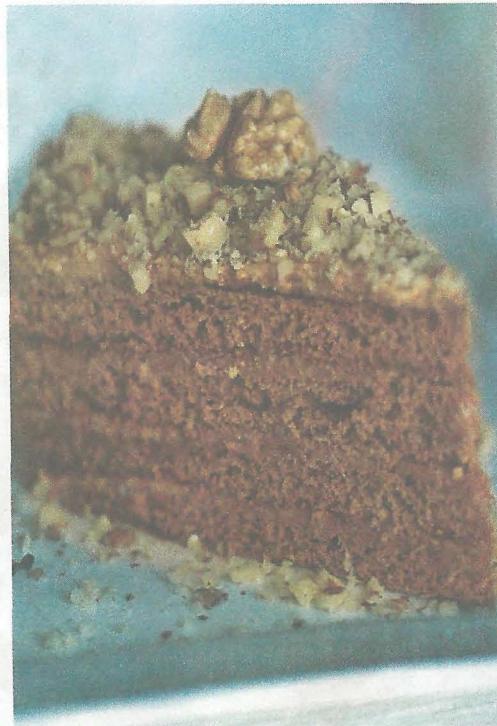
Масло или маргарин взбить с сахаром, продолжая взбивать, вбить по одному яйцу. Муку, разрыхлитель, какао или тертый шоколад смешать и добавить к яично-масляной смеси попеременно с молоком. Тесто положить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, выпекать в духовке со средним жаром 40–50 минут. Вынуть из духовки и дать несколько минут постоять. Остывший пирог посыпать сахарной пудрой.

Муку хорошо перетирают со сливочным маслом. Дрожжи растворяют в сметане, добавляют к растертой муке, перемешивают яичные желтки, сахар, соль и вымешивают тесто.

Затем раскатывают его в пласт толщиной с палец, укладывают в смазанный сливочным маслом противень и оставляют на некоторое время в теплом месте для подъема.

Выпекают в духовке до светло-желтого цвета. Поверхность готового коржа смазывают абрикосовым повидлом, сверху выкладывают крепкую пену из яичных белков, смешанную с сахаром и ванилью, и посыпают молотыми грецкими орехами.

После чего продолжают печь, пока пена не станет густой.



Савина Светлана, г. Рыбинск

Пирог "Лакомка"

5 ст. муки,
1/2 ст. сахара,
250 г слив. масла,
3 яйца,
ванилин,
1/2 ч. л. соли,
2,5 ст. воды,
1,5 ст. л. дрожжей.
Крем:
100 г слив. масла,
1/2 ст. сахара,
1 яйцо,
ванилин,
1/2 ст. молока.

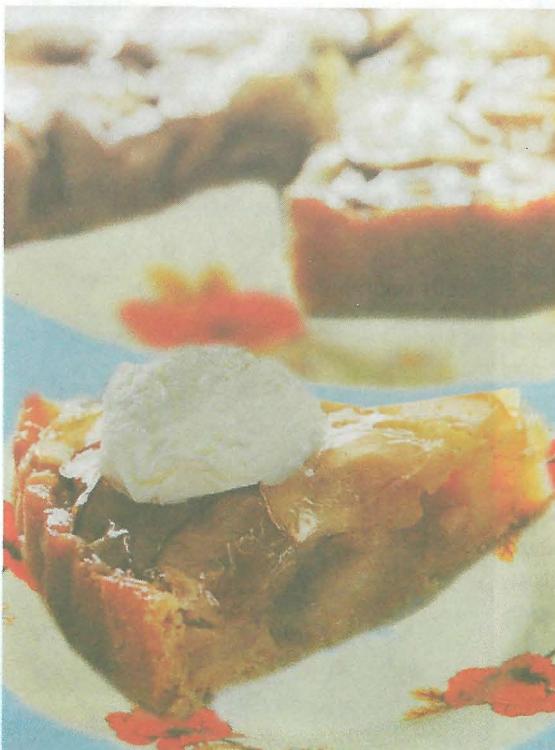
Сироп для пропитывания: 2 ст. л. сахара, 1/2 ст. воды, все смешать и уварить до густого сиропа.

Для крема: все тщательно взбить. В воде с температурой 35°C растворить соль, сахар, положить масло, яйца, растворенные дрожжи, замесить тесто.

Через 1 час 45 минут произвести первую обминку, затем через 1 час 30 минут – вторую. После второй обминки тесто поместить на смазанный маслом лист, дать ему расстояться 30 минут и выпечь.

Изделие охладить и разрезать на два коржа, выложить на сервировочное блюдо.

Каждый корж пропитать сиропом и смазать кремом, после чего уложить друг на друга.



Копылова Галина, г. Миасс

Пирог "Мечта"

Тесто:

100 г мягкого маргарина,
3 желтка,
1/3 ст. сахара,
соль,
1/2 ч. ложки соды.

Все ингредиенты для теста растереть. Добавить муку (как для пельменного теста). 1/3 теста скатать в маленькие шарики и положить в морозильник.

Начинка: взбить 3 очень холодных белка, постепенно добавляя 1/2 ст. сахара. Натереть 6 яблок. Оставшуюся часть теста раскатать с бортиками и положить в форму. На тесто положить яблоки, сверху залить взбитыми белками. Тесто из холодильника натереть на белки. Выпекать.

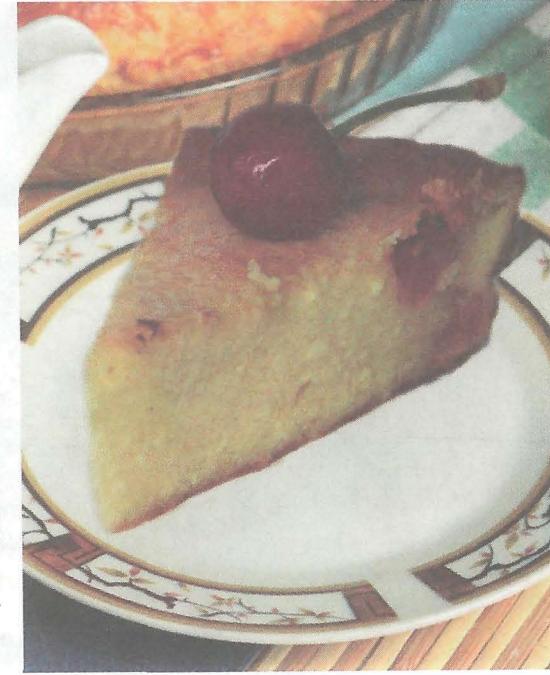
Щербакова Ольга, г. Орел

Московский пирог

1 ст. молока,
1 яйцо,
200 г слив. масла,
соль,
1/2 пачки дрожжей,
2 ст. л. сахара,
3 ст. муки.

В миску аккуратно просеять 2 ст. муки, затем добавить яйцо, остальное добавлять постепенно и тщательно перемешивать.

В последнюю очередь добавить дрожжи и 1/2 ст. молока. Тесто тщательно вымесить, выложить в посыпанную панировочными сухарями форму и выпекать до готовности. Готовый пирог можно прослоить кремом или вареньем.



Давыдова Светлана, г. Северск

Сладкий пирожок

1 яйцо,
3/4 ст. сахара,
2 ст. л. сиропа от любого варенья,
2 ст. л. растит. масла,
1/2 ст. крепкой чайной заварки,
1 ч. л. без горки гашеной соды,
2 ст. муки.

Все смешать, тесто вылить в форму, слегка смазанную маслом (если форма не тефлоновая, то присыпать мукой, манкой, сухарями – что есть). Выпекать в нагретой духовке минут 25-35. Готовый корж можно употреблять просто так, а можно и пропитать чем-нибудь, украсить.

Очень удобно, когда гости на пороге, а я чаю ничего нет.

Карпова Любовь, г. Бугуруслан

Рассыпчатый пирог

Тесто:
250 г маргарина,
1,25 ст. сахара,
4 ст. муки,
2 яичных желтка.

Начинка:
0,5 кг свежих или замороженных ягод,
1 ст. л. ванильного сахара.

Маргарин взбить с сахаром. Добавить желтки и взбить. Затем добавить муку и замесить тесто. 2/3 теста уложить ровным слоем на противень и прижать ладонями. Ягоды перемешать с сахаром, покрыть ими тесто и посыпать сверху крошкой из оставшейся 1/3 теста. Выпекать в нижней части духовки примерно 30 минут. Остывший пирог посыпать сахарной пудрой.

МАСЛЕНИЧНОЕ ЗАСТОЛЬЕ



Курица, фаршированная блинами

1 курица,
8-10 блинов,
200 г грибов,
1 луковица,
1 яйцо,
100 г сыра,
50 г слив. масла,
майонез или сметана,
1 зубчик чеснока,
соль, перец.

Курицу промыть, положить грудкой вверх и при помои небольшого острого ножа аккуратно отрезать кожу. Перевернуть курицу и удалить хвостик. Также острым ножом подрезать жировые прослойки на спинке, отделяя кожу от мякоти. Ножки освободить от кожи, надломить и подрезать по суставам. Ножки заправить

Верина Алина,
г. Нижний Новгород

внутрь. Также по суставам подрезать крыльшки. Куриную кожу натереть внутри и снаружи солью и свежемолотым перцем и убрать в холодильник. Куриное мясо отделить от костей и мелко нарезать. Грибы обжарить с луком и курицей. На блины выложить по 1-2 ст. л. начинки. Посыпать тертым сыром. Свернуть блинчик в тугую трубочку, чтобы начинка оказалась внутри. Таким образом подготовить все блины. В подготовленную куриную кожу уложить блинчики. Горловину и брюшко сколоть зубочистками или зашить нитками. Ножки и крыльшки обвязать нитками, придавая тушке компактную форму. Обмазать курицу подсоленной сметаной или майонезом, смешанным с мелкорубленым чесноком. Запекать курицу 60-80 мин. при 180°C. Подавать в качестве холодной закуски.

Михальчук Анна, г. Иваново

Салат с мясом и блинами

Взбить 2 яйца с щепоткой соли, добавить 2,5 ст. л. крахмала. Замесить жидкое тесто и выпечь тонкие блины на сухой тefлоновой сковородке. Теплые блины нарезать тонкими пластинами. 2 луковицы нарезать полукольцами и залить горячей водой минут на 10, чтобы ушла горечь. 200 г вареной говядины нарезать соломкой. Смешать мясо с блинами и луком. Посолить и поперчить по вкусу, добавить майонез. Перемешать и поставить салат в холодильник часа на 3 для пропитки. Украсить зеленью.



Лукашина Елизавета, г. Москва

Испанский омлет

6 яиц,
5 ст. л. олив. масла,
150 мл молока,
150 г муки,
2 сладких перца,
зелень петрушки,
соль.

Для блинов: смешать молоко, 2 яйца и муку, добавить 1 ч. л. олив. масла. Нарезать мелкими кубиками сладкий перец и добавить в тесто. На разогретой сковороде испечь 2 блина. Свернуть их горячими в рулеты и нарезать ломтиками толщиной в 1 см. На смазанную сковороду выложить рулеты, залить взбитыми оставшимися яйцами с солью. Накрыть крышкой и томить 5-8 мин. на маленьком огне. При подаче посыпать рубленой зеленью петрушки.

Козлова Вера, г. Владивосток

Шарлотка из блинчиков

10-12 блинчиков,
5 конс. персиков,
1/2 ст. персикового сиропа,
2 ст. л. панир. сухарей,
2 ст. л. картофельного крахмала,
1 ст. л. растит. масла.

Персики измельчить в пюре, смешать с разведенным в воде крахмалом, довести до кипения. Форму для запекания смазать маслом, обсыпать сухарями, выложить блинчик, на него - пюре из персиков, чередовать таким образом. Запекать в духовке 15 мин. Шарлотку выложить на блюдо, полить сиропом и подавать, оформив ломтиками персиков.

Углова Светлана, г. Березники

Рулетики из блинчиков

250 г муки,
500 мл молока,
3 яйца,
1 щепотка соли,
4 ст. л. растит. масла,
2 упаковки ломтиков плавленого сыра,
200 г ломтиков лососины,
1 пучок укропа,
200 г огурцов,
2 зубчика чеснока,
1 красная луковица,
1 ч. л. готового тертого хрена,
перец, соль.

Яйца слегка взбить, смешать с мукой и посолить. Постепенно влить молоко. Оставить тесто при комнатной температуре на 20 мин., затем испечь блинчики на растительном масле. Укроп мелко порубить.

На половину блинчиков положить ломтики лососины. Посыпать половиной укропа и свернуть в виде рулетиков. Огурцы, очистив от кожуры, натереть на крупной терке. Лук и чеснок очистить и мелко нарезать. Смешать с огурцом, тертым хреном, оставшимся укропом, посолить и поперчить.

На оставшиеся блинчики выложить ломтики плавленого сыра и покрыть их ровным слоем огуречной начинки.

Свернуть рулетиками.



Оригинальный способ приготовления фаршированных блинов, а красивый результат порадует и удивит. Начинку можно приготовить куриную, грибную или сырную.

Барелюк Ирина, г. Курск

Салат со свининой и блинами

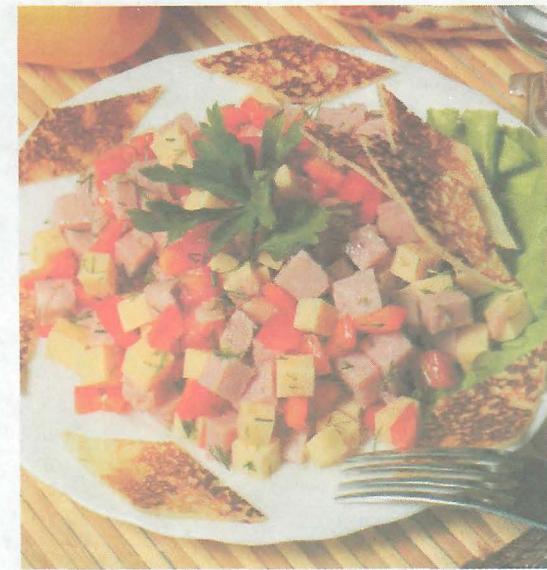
Выпечь блины по любому рецепту и нарезать соломкой.

Добавить 200 г мякоти запеченной свинины. Нарвать 50 г листьев рукколы руками.

Нарезать 100 г сыра "Фета" и 1 болгарский перец кубиками.

Перемешать все продукты и заправить салат 2 ст. л. оливкового масла с 1 ч. л. бальзамического уксуса.

Украсить зеленью петрушки.



Калинина Валентина, г. Москва

"Блинное кружево"

Блины:

2 яйца,
2 ч. л. сахара,
2,5 ст. молока,
1,5 ст. муки,
соль,
2 ст. л. растит. масла,
салатные листья.

Взбить с сахаром яйца, влить молоко, постепенно всыпать муку, соль и добавить масло, перемешать. Тесто налить в пластиковую бутылку, в крышке которой сделать дырку. Лить тесто на сковороду, не очень тонко, чтобы «кружево» не порвалось. Жарить с обеих сторон. На каждый блинчик уложить лист салата и начинку, завернуть.

Суликова Инна, г. Новошахтинск

Мешочки "Сюрприз"

3 яйца,
300 г муки,
1/2 л молока,
соль, зеленый лук,
2 ст. л. растит. масла,
2 копченые куриные грудки,
1 свежий огурец,
50 г сыра,
1 пучок петрушки,
1 пучок укропа,
3 ст. л. майонеза.

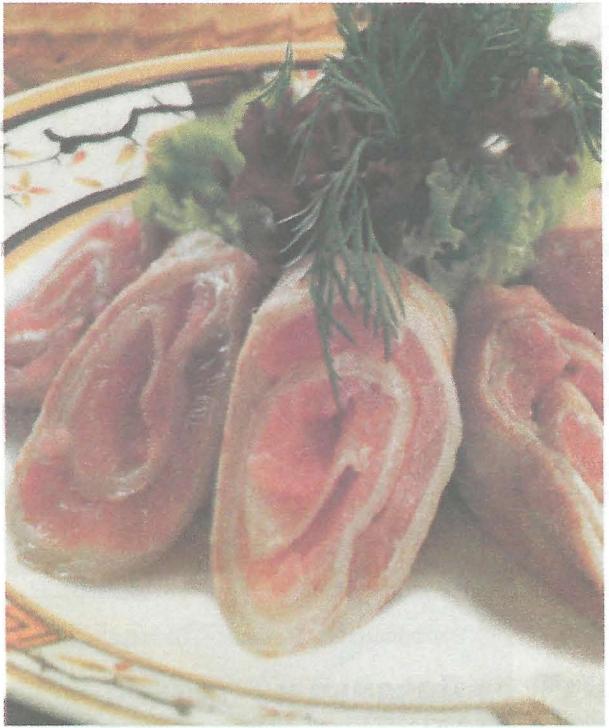
Яйца смешать с молоком, добавить муку, соль, масло. Взбить миксером. Испечь блины небольшого диаметра. Куриные грудки нарезать мелкими кубиками. Зелень и чеснок мелко порубить. Сыр натереть на терке. Смешать сыр, курицу, зелень и майонез. Выложить на блин немного начинки и свернуть, как мешочек, завязать перышком зеленого лука.

Варфоломеева Евгения, г. Волгоград

Лазанья из блинов

10-20 блинов,
300 г грибов,
200 г сыра,
100 г сметаны,
1-2 луковицы,
соль, перец.

Испечь блины. Грибы мелко нарезать, обжарить до испарения воды, добавить мелко нарезанный лук, все перемешать, обжарить, затем добавить 3-4 ст. л. сметаны. Накрыть крышкой и тушить 3-5 мин. Сыр натереть на крупной терке. Дно большой плоской тарелки смазать маслом, положить два блина, затем 1-2 ст. л. грибов, блин, тертый сыр, блин, грибы и т. д. Сверху тоже должно быть два чистых блина. Затем все смазать сметаной, как торт, со всех сторон и посыпать тертым сыром. Духовку разогреть до 180°С, лазанью поставить в духовку на 20 мин.



Зарубина Яна, г. Армавир

Закуска из блинов с лососем

200 г тонко нарезанного малосольного лосося,
3 блинчика.

Соус:

150 г негустой сметаны или йогурта,
зелень укропа,
соль, перец.

Скатать 3 блина в плотную трубочку и нарезать соломкой. Смешать тонкие полоски лосося и блинов, разложить по бокалам. Приготовить соус: смешать сметану с рубленым укропом, посолить и поперчить.

Полить блины с лососем соусом и подавать.

Аржанова Мария, г. Тверь

Закуска “Мешок с подарками”

Бlinы:

1 ст. кефира (3,2% жирности),

2-3 ст. муки,

1/2 ст. молока,

1/2 ч. л. соды,

1 ст. л. сахара,

1 яйцо,

соль, растит. и слив. масло по вкусу.

Начинки: жульен из грибов или ветчина с сыром.

Кефир и молоко выливаем в емкость. К ним добавляем яйцо, сахар, соду, соль и переме-

шиваем. Затем подсыпаем муку, чтобы тесто было по консистенции немного более жидким, чем густая сметана. Емкость закрываем крышкой и ставим в холодильник на ночь. Утром на сковороду с растительным маслом порциями выливаем тесто и выпекаем блинчики. Каждый блинчик смазываем кусочком сливочного масла и складываем до подачи.

Для начинки: для жульена обжариваем грибы с луком, смешиваем со сметаной, для ветчины с сыром - нарезаем их кубиками и смешиваем. Берем бlinы, на середину выкладываем начинку. Затем собираем все в виде мешочка-кулечка и завязываем перышком зеленого лука.

Перед подачей закуску можно разогреть.

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

ЖДИТЕ В ФЕВРАЛЕ
СПЕЦВЫПУСКИ
“ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ РЕЦЕПТОВ”

