

Встречаем Масленицу:

БЛИНЫ, БЛИНЧИКИ, ОЛАДЬИ

СПЕЦВЫПУСКИ
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ №9

№9



ISSN 1992-3783



1 2 0 0 9

9 771992 378002

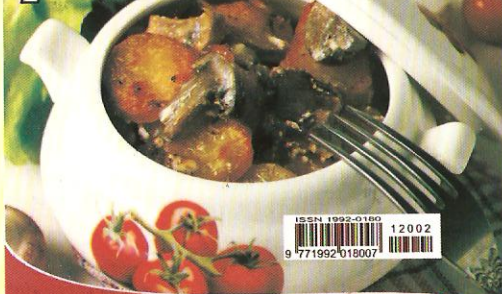


>

ЖДИТЕ В ФЕРВАЛЕ Золотая коллекция рецептов № 2

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
№2 ФЕВРАЛЬ 2012 **РЕЦЕПТОВ**

**Только авторские
рецепты!**



рецепты наших читателей



- закуски «Покорение мужчин», «Подружки», «Быстро-просто», «Аппетитка»;
- супы «Волшебные бобы», «Ушица», «Пеструшка», «Золотое зернышко», «Солдатский»;
- свинина с крутонами, с цукини, под овощным «покрывалом», жаркое с прованскими травами, курица с апельсиновым желе, куриные ножки «Баядера», судачок «Пестрый», лосось «Романтик»;
- пирожки с яйцами и зеленым луком, торты с ореховым кремом, «Посынный» и «Лидия», ватрушка «Тропикана»;
- десерты «Кармен», «Жаркий полдень», «Зима в разгаре», «Морозко»;
- а также рецепты к **Масленице**.

В новом номере вас ждут лучшие рецепты, присланные в редакцию нашими читателями. Мы представляем вам более **200 рецептов**, среди них: аппетитные разнообразные салаты, сытные простые закуски, ароматные горячие блюда из мяса, курицы, рыбки, домашняя выпечка и соблазнительные десерты для детей и взрослых. Эта брошюра станет отличным **подарком** всем любителям готовить, а также тем, кто еще только постигает азы кулинарии.

Смотрите на страницах нашей газеты:

- салаты «Манеж», «Лебедушка», «Цирк», «Тамянка», «Белорусский», «Грибочки на полянке»;

Специальный
"Золотая коллекция рецептов"
№ 9, январь 2012 г.
Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Булатов А. А.
Номер подписан в печать 28.12.2011
по графику: 18.00, фактически: 18.00.
Дата выхода в свет: 14.01.2012.
Тираж: 41440 экз.
Закат № 4040.

Подписной индекс в каталоге
"Почта России": 16581.

Адрес редакции, издателя:
606037, г. Дзержинск,
ул. Петрищева, 35-12.
Адрес для писем: 606007,
Нижегородская обл.,
г. Дзержинск, в/я 13.

Адрес типографии:
г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47а.
Газета зарегистрирована
Федеральной службой по надзору
в сфере связи и массовых
коммуникаций.
Свидетельство о регистрации СМИ
ПИ № ФС 77-34500 от 04 декабря
2008 г.

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. Организация,
деятельность которой подлежит лицензированию,
обязана предоставить лицензию. Ответственность
за содержание объявлений и последствия их
публикации несут разместившие их лица.
Цена свободная.

Масленичные блины

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

1

Егорова Оксана, г. Снежинск

Блины «Тещины»

*Блины: 200 г муки, 0,5 л молока, 3 яйца,
1 ст. л. сахара, соль.*

*Начинка: 300 г говяжьей или куриной
печени, 1 луковица, 1 морковь, слив. масло,
соль, перец.*

Замесить тесто, испечь блины. Для начинки: печень говяжью или куриную обжарить на масле, посолить. Отдельно обжарить лук и натертую на крупной терке морковь. Обжаренную печень пропустить через мясорубку и смешать с луком и морковкой. В полученный фарш положить кусочек сливочного масла.

На краешек блина положить начинку и свернуть его в виде конвертика. Положить свернутые блины на сковородку швом вниз и обжарить с 2 сторон.

Боброва Фаина, г. Тюмень

Блины «У невестки в гостях»

*Тесто: 200 г муки, 2 ст. л. сахара, 125 г
слив. масла, 1 яйцо, 150 мл молока, 150 мл
воды, соль, растит. масло.*

*Начинка: 2 банана, 150 г творога, 150 г
шоколадного йогурта.*

Просеянную муку смешать с сахаром и солью. Добавить яйцо, размешать. Постепенно, взбивая, добавлять смесь молока и воды. Готовое взбитое тесто оставить на 20-25 минут в теплом месте. Выпекать блины на смазанной маслом разогретой сковороде. Жарить с обеих сторон до золотистого цвета. Готовые блины снять на блюдо. Очищенные бананы размять в пюре, добавить протертый через сито творог и шоколадный йогурт. Массу хорошо перемешать и взбить. Готовые блины разложить на столе. На каждый блин положить начинку, свернуть трубочкой и положить на блюдо. Блины можно полить сметаной или сладким соусом и украсить кусочками банана.

Тимофеева Ангелина, г. Орел

Блины «Широкая Масленица»

*600 г пшеничной муки, 200 г гречневой
муки, 400 г сметаны, 50 г сливочного
масла, 30 г дрожжей, 2 яйца, 200 г грецких
орехов, 50 г сахара, 250 мл молока, 50 мл
растит. масла, соль.*

В 250 мл теплой воды развести дрожжи, добавить гречневую муку, тщательно перемешать и поставить в теплое место.

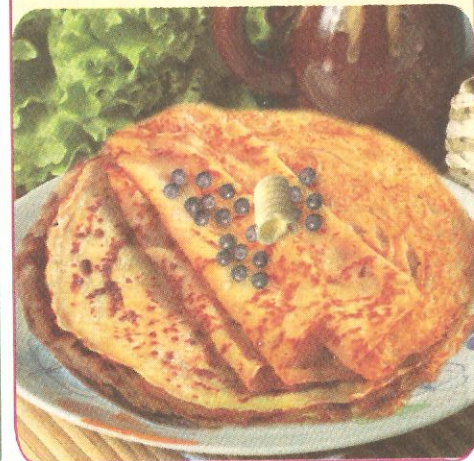
Выложить в емкость сметану, пшеничную муку и замесить негустое тесто, добавить взбитые белки и размягченное сливочное масло.

После того как опара подойдет, перелить ее в емкость с тестом из пшеничной муки, добавить растертые желтки и теплое молоко с растворенными в нем солью и сахаром.

Орехи растереть в ступке и смешать с тестом.

Тесто тщательно взбить лопаткой.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растит. маслом.



Шестакова Людмила, г. Новочебоксарск

Блинчатый каравай «Праздничное гулянье»

1 ст. муки, 1 ст. молока, 3 яйца, 50 г слив. масла, 4 яблока, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. молотой корицы, 1 ст. л. панир. сухарей.

Замесить пресное тесто из муки, молока, 2 яиц. Испечь 5-6 блинов. Яблоки очистить от кожицы, вырезать сердцевину, нарезать небольшими кусочками, смешать их с 1 ст. л. сливочного масла, сахарным песком и корицей. В кастрюлю, смазанную маслом и посыпанную сухарями, положить блин, на него тонким слоем начинку из яблок, потом снова блин, начинку и так далее. На верхний блин положить слой взбитых с сахаром белков. Края блинов смазать желтком. Запечь в духовке. Перед подачей нарезать блинчатый каравай кусками.

Коновалова Светлана, г. Глазов

Блинный пирог с шампиньонами

10 тонких блинов, 1 кг свежих шампиньонов, 300 г сыра, 3 луковицы, 2 яйца, 3 зубчика чеснока, 3 ст. л. майонеза, 2 ст. л. растит. масла, соль и перец.

Для начинки: шампиньоны нарезать и обжарить с нашинкованным луком на растительном масле. Добавить сырые яйца, натертый чеснок, соль, перец по вкусу. Все тщательно перемешать.

Заранее приготовленные блины смазать майонезом и переложить грибной начинкой и тертым сыром (блин, грибная начинка, тертый сыр, блин). Верх полученного таким способом пирога смазать майонезом, посыпать тертым сыром и поставить в горячую духовку на 15 мин. Подать блинный пирог, украсив его зеленью и маленькими отварными или маринованными грибочками.



Казакова Евгения, г. Томск

Блинчатый пирог с яблоками

Блины: 500 г муки, 1 л молока, 3 яйца, 1 ст. л. топленого масла, 2 ст. л. сахара, растит. масло, 50 г сливочного масла, кусочек свиного сала.

Начинка: 1 кг яблок, 1/2 ст. сахара, 100 г сметаны, 1 яйцо.

Желтки растереть с сахаром и солью, добавить молоко, хорошо размешать, влить топленое масло и все это постепенно вливать в кастрюлю с мукой, размешивая так, чтобы не образовывались комочки. В последнюю очередь добавить взбитые в пену белки.

Разогреть сковородку, смазать кусочком свиного сала, налить тонким слоем тесто, как только одна сторона блина зарумянится, широким ножом или лопаточкой перевернуть его на другую сторону.

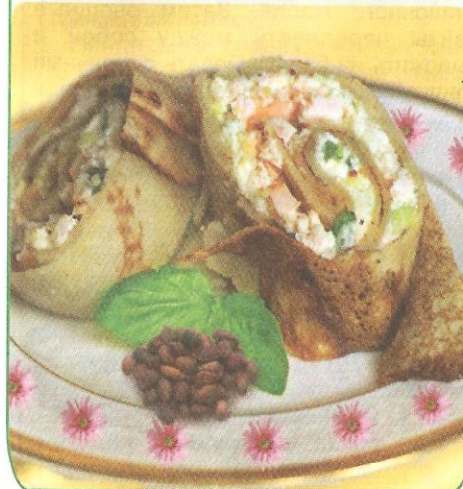
Яблоки мелко нарезать, добавить сахар и сметану, все тщательно перемешать. Готовые блинчики сложить в кастрюлю, перекладывая готовой начинкой из яблок, сверху выложить дольки яблок и смазать взбитым яйцом. Затем поставить кастрюлю с блинами в разогретую духовку на 10-15 мин. Готовый блинчатый пирог присыпать сахарной пудрой, разрезать на порции и подать.

Ширяева Полина, г. Тверь

Блины с творогом и кедровыми орешками

100 г кукурузной муки, 4 г пекарских дрожжей, 300 г творога, 3/4 ст. молока, 2 яйца, 1 ст. л. слив. масла, 1 лимон, 1 пучок пряных трав, 5 зубчиков чеснока, 3 ст. л. кедровых орешков, 1 ст. л. мака, 1 ст. л. растит. масла, соль, перец.

Дрожжи развести в 1 ст. л. теплого молока. Кукурузную муку смешать с оставшимся холодным молоком. Ввести разведенные дрожжи, затем - яйца, посолить и поперчить. У зелени удалить толстые стебли, вымыть ее, обсушить, мелко нарезать. Чеснок очистить и мелко порубить. Кедровые орешки измельчить. Орешки и чеснок поджарить на сливочном масле несколько секунд на среднем огне. Снять с огня, полить соком лимона, посолить и поперчить. Смешать с творогом, поставить в холодильник. В тесто для блинов ввести нарезанную зелень. В смазанной растит. маслом сковородке испечь толстые блины. Подать теплые блины с творогом, посыпав сверху маком.



Александрова Вероника, г. Торжок

Блинный пирог с абрикосовым джемом и творогом

2 ст. муки, 3 ст. молока, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, 3 белка, 75 г сливочного масла, 300 г абрикосового джема, 200 г жирного зернистого творога, соль.

Из приготовленного обычным способом теста на слегка смазанной жиром сковороде поджарить тоненькие блинчики с одной стороны. Уложить их на смазанную маслом форму один за другим, намазывая каждый блин абрикосовым джемом, смешанным с творогом. Отдельно взбить белки до стойкой пены, добавить сахар, смешать с джемом, смазать этой массой пирог сверху и с боков и поставить в горячую духовку на 20-25 мин. Украсить сверху абрикосовыми дольками и творогом и подать.

Мельникова Снежана, г. Таганрог

Гречишные блины с жульеном

225 г гречневой муки, 225 г пшеничной муки, 3 яйца, 1 л молока, 4 ст. л. растит. масла.

Начинка: 300 г шампиньонов, 250 г куриного филе, 50 г репчатого лука, зеленый лук, 1/3 ст. 30% сливок.

Молоко взбиваем с яйцом, струйкой через сито всыпаем муку, взбиваем, добавляем масло, взбиваем, вымешиваем тесто. Разогреваем сковородку, добавляем чуть растительного масла. Жарим блинчики по минуте с обеих сторон. Шампиньоны, курятину и лук мелко нарезаем, жарим, после чего добавляем сливки, перемешиваем, снимаем с огня. Начинку выкладываем в центр каждого блина, придаем ему форму торбочки.

Щербакова Валерия, г. Ижевск

Ржано-пшеничные блины на дрожжах

0,5 л молока, 2 яйца, 10 г дрожжей, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 70 г ржаной муки, 50 г пшеничной муки, 4 ст. л. растит. масла, слабосоленый лосось, сметана, укроп.

Молоко нагреть в миске до 40°C, раскрошить дрожжи, всыпать сахар, размешать и поставить в тепло на 10 мин. В это время взбить яйца с солью. Как дрожжи в молоке поднимутся, добавить яйца, оба вида просеянной муки и масло. Размешать, накрыть, снова отставить на 30 мин. Блины выпекать на хорошо разогретой сковороде, смазанной маслом. Блины очень нежные, переворачивать их нужно осторожно. Заранее нарезать лосось тонкими пластинками. Подавать блины на теплой тарелке с рыбой, сметаной и укропом. Подаем блины со сметаной, медом или любимым вареньем.

Анисимова Валентина, г. Муром

Блины «Объединение» с тмином

200 г гречневой муки, 300 г муки, 500 мл молока, 4 яйца, 50 г слив. масла, 10 г сахара, 20 г дрожжей, 50 мл растит. масла, 10 г тмина, 10 г соли.

250 мл молока подогреть и развести в нем дрожжи. Всыпать муку в молочно-дрожжевую смесь, замесить тесто и поставить его в теплое место. Когда тесто начнет подниматься, добавить молоко, предварительно взбитое с желтками, растопленным сливочным маслом, измельченным в ступке тмином, солью и сахаром. Все перемешать, дать тесту еще раз подойти. Затем добавить в тесто взбитые в пену белки. Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растит. маслом. Подать со сметаной.

Миронова Марина, г. Владимир

Блины «Овощное изобилие»

2 кабачка, 3 моркови, 150 г консерв. кукурузы, 170 г муки, 5 г пекарских дрожжей, 1 ст. молока, 1 ст. л. слив. масла, 3 яйца, 3 ст. л. растит. масла, соль, перец.

Дрожжи развести в 2 ст. л. теплого молока. Муку смешать с оставшимся теплым молоком, солью, перцем и желтками яиц; добавить молоко с дрожжами и 1 ст. л. растит. масла. Поставить на 25 мин. в теплое место.

Нарезать овощи тонкими длинными полосками с помощью ножа для чистки овощей, а затем с помощью обычного ножа разрезать на длинную лапшу. Поварить овощи в кипящей воде несколько секунд, обдать холодной водой. Кукурузу добавить в тесто, предварительно слив жидкость. Белки взбить до крепкой пены и осторожно ввести в тесто. Выпекать блины на среднем огне на сковороде, смазанной растительным маслом. Овощи разогреть на слабом огне с добавлением сливочного масла. Затем овощные ленты переплести между собой и выложить на блины. Подать с горячими сливками с добавлением соли и перца.



Белякова Зинаида, г. Павлово

Блины «Чудо»

5 ст. л. муки, 2,5 ст. молока, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 1/3 ч. л. соли, 2-3 ст. л. растит. масла.

Яйца, соль, сахар взбить венчиком или миксером, во взбитую массу влить молоко, всыпать муку, перемешать, добавить растит. масло, еще раз все перемешать и выпекать блины.

Под первый блин сковороду смазать растит. маслом, а далее не нужно, так как в тесте достаточно масла.

Подать блины с маслом, сметаной.

Очень вкусно, если в блин завернуть кусочек малосоленной красной рыбы.

Аксенова Ирина, г. Магнитогорск

Блинные роллы

Блины: 1 яйцо, 130 г муки, 300 г молока, 20 г сливочного масла, масло для жарки, соль.

Начинка 1: 100 г риса «Японика», 1 огурец, 1 вареная морковь, 1 сладкий перец, 1 стебель сельдерея, 4 пера зеленого лука, васаби, укроп, петрушка для украшения.

Начинка 2: 100 г творога, 2 ч. л. варенья, 1 банан, 1 апельсин.

Приготовьте большие тонкие блины (5-6 штук). Рис варите первые 5 мин. на сильном огне, потом еще 5 мин. на слабом, посолите и оставьте на 5 мин. в закрытой кастрюле.

Деревянной ложкой тщательно перемешайте рис и выложите на тарелку.

Нарежьте овощи тонкими длинными ломтиками. Уложите рис и овощи на край блина, смажьте васаби.

Скатайте плотный рулет и разрежьте на роллы толщиной 2-3 см.

Для десертного варианта роллов смешайте творог с вареньем, а вместо овощей используйте тонкие полоски бананов и дольки апельсинов.

Давыдова Татьяна, г. Оренбург

Гречишные блины с яйцом

200 г гречневой муки, 200 г пшеничной муки, 3 яйца, 1 л молока, 2 ст. л. растит. масла.

Начинка: 10 яиц, 300 г ветчины, 300 г твердого сыра.

Молоко взбиваем с яйцом, тонкой струйкой через сито всыпаем муку, добавляем масло и вымешиваем тесто. Разогреваем сковородку, добавляем немного растит. масла. Поджариваем блин с одной стороны 1 мин. На внутреннюю сторону аккуратно, чтобы не повредить желток, разбиваем яйцо. Белок размазываем по блину. Ветчину, заранее нарезанную тонкими ломтиками, выкладываем на белок и посыпаем натертым сыром. Заворачиваем края блина так, чтобы образовался квадрат, но был виден желток в центре, выкладываем блин на тарелку и подаем.

Тихонова Ольга, г. Рубцовск

Кофейные блины

150 мл крепкого кофе, 1 яйцо, 150 мл цельного или 2 ст. л. сгущенного молока, соль, 100 г блинной муки, 1 ст. л. сливочного масла, 3 ч. л. сахара, растит. масло.

Приготовьте крепкий натуральный кофе, дайте немного остыть, процедите и добавьте столько же теплого молока. Отдельно венчиком взбейте яйцо и к нему добавьте сахар, соль и кофе с молоком. Все тщательно перемешайте и еще раз взбейте. После этого понемногу всыпьте муку, тщательно перемешивая, чтобы не образовывались комочки. В подготовленную массу влейте теплое сливочное масло. Смажьте сковороду с толстым дном растительным маслом и влейте немного теста, формируя на сковороде ровный блин. Обжарьте блины с двух сторон. Подайте с чаем или кофе.

Дорофеева Елена, г. Сочи

Блины «Нежность»

1 ст. муки, 2 ст. воды, 1/4 ст. растит. масла, 1 ст. л. сахара, 1/3 ч. л. соды, соль.

Растворить в воде соль, сахар, всыпать просеянную муку и тщательно размешать, чтобы не было комков, пока не получится однородное тесто. Добавить соду и влить в тесто масло. Хорошо размешать. Смазать сковороду один раз перед выпечкой растит. маслом и печь блины. Промазать каждый блин медом или подать с вареньем.



Осипова Ксения, г. Сергач

Блинчики «Мечта гурмана»

320 г молока, 4 яйца, 3 ст. л. растит. масла, 200 г муки, корица, орех мускатный, 2 ст. л. рома, 4 ст. л. сахарной пудры, 120 г сахара, 4 ст. л. растит. масла, 1 лимон.

Из молока, яиц, растительного масла, сахарной пудры, муки, рома, специй замешивают тесто по консистенции, как густая сметана, и жарят из него тонкие блинчики. Складывают их стопкой, посыпают сахаром и обкладывают ломтиками лимона.

Федотова Елена, г. Кстово

Блины «Молочные берега»

1,5 ст. муки, 2,5 ст. молока, 3 яйца, 1 ст. л. сахара, 30 г слив. масла, 40 г топленого масла, соль.

Смешать 3 желтка с молоком (1/2 ст.), добавить соль, сахар и, помешивая, всыпать муку. После этого положить сливочное масло и снова вымесить тесто, чтобы не было комков. Затем развести остальным молоком, вливая его постепенно, и добавить взбитые в пену белки. Блины должны быть очень тонкими.

Каждый блинчик сложить, не снимая со сковороды, вчетверо, затем переложить в подогретое блюдо и накрыть салфеткой. Подать с медом или сахаром.

Белоусова Наталья, г. Сочи

Блины «Колдовство»

2,5 ст. муки, 2 ст. молока или воды, 20 г дрожжей, 3 яйца, 40 г топленого масла, 1 ст. л. сахара, соль.

В стакане 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 (не более чем до 40°C), растопить в нем масло, размешать соль, сахар, желтки. Молоко влить в подошедшую опару, добавить остаток просеянной муки.

Тесто хорошо вымесить. Дать тесту подняться, 2 раза обмять.

Перед выпеканием ввести взбитые в крутую пену белки.

Блины подать с вареньем, медом, фруктовым пюре.

Николаева Елена, г. Семенов

Блины «Солнечная улыбка»

400 г гречневой муки, 0,5 л молока, 3 яйца, 50 г слив. масла, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. дрожжей, 50 мл растит. масла, соль.

В 1 ст. теплого молока растворить дрожжи. Разведенные дрожжи смешать с мукой, замесить тесто и поставить его в теплое место. Когда тесто начнет подниматься, добавить оставшееся молоко, взбитое с желтками, растопленным сливочным маслом, солью и сахаром. Все тщательно перемешать, дать тесту еще раз подойти. Затем добавить в него взбитые в пену белки. Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Подать вкусные блины лучше всего с медом или сметаной.

Сидорова Татьяна, г. Уссурийск

Блины «Образцовые»

800 г гречневой муки, 1 л молока, 20 г слив. масла, 2 яйца, 10 г сухих дрожжей, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Отделить белки от желтков. Масло растопить и слегка остудить. Замесить тесто из 3 ст. теплого молока, дрожжей, муки. Добавить желтки и масло. Тесто тщательно вымесить и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, перемешать его, поместить в тепло и дать еще раз подняться. Вскипятить 2 ст. молока. Добавить в тесто соль и сахар, заварить горячим молоком. Взбить белки в густую пену. Осторожно ввести в тесто. Снова поставить тесто в тепло, чтобы оно поднялось в третий раз. Выпекать блины на раскаленной сковороде с двух сторон.

Максимова Алла, г. Сургут

Блины «5 минут»

200 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 1/4 ст. сахара, 1/4 ст. растит. масла, соль.

Яйца, соль и сахар взбить миксером или венчиком. В получившуюся массу влить теплое молоко, всыпать муку, тщательно перемешать. Затем добавить растительное масло, еще раз перемешать. Первый блин следует выпекать на смазанной растительным маслом сковороде, остальные блины можно выпекать без смазывания. Готовые блинчики складывать стопкой, смазывая каждый блин сливочным маслом. Такие блины можно подать с вареньем, медом или джемом.

Крылова Ярослава, г. Тобольск

Блины «Гости на пороге»

500 г муки, 1,3 л молока, 12 яиц, 150 мл растит. масла, 30 г сахара, 1/2 ч. л. соды, 1/2 ч. л. соли.

В молоко, взбивая миксером, постепенно добавить по 1 яйцу. Продолжая взбивать, добавить растительное масло, соль, сахар, соду и муку. Затем влить 200 мл кипятка, все перемешать. Первый блин следует выпекать на смазанной растит. маслом сковороде, остальные блины печь без смазки. Подать с чаем и вареньем.



Журавлева Анна, г. Кронштадт

Блины «Ух, объеденье!»

1 кг муки, 1,2 л молока, 4 яйца, 1/2 ст. 20% сливок, 50 г слив. масла, сода, 100 г сахара, соль.

Молоко нагреть до комнатной температуры, снять с огня и при постоянном помешивании влить в муку.

Добавить соль и гашеную соду. Взбить до однородной массы и развести сливками.

В полученное тесто влить 1 ст. кипятка, добавить яйца, тщательно перемешать.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, предварительно смазанной слив. маслом. Блины подавать с вареньем, повидлом или джемом.

Калинина Наталья, г. Павлово

Блины «Любимые»

600 г муки, 200 мл молока, 3 яйца, 300 г 33% сливок, 40 г дрожжей, 5 г корицы, 50 г жидкого меда, 50 г тертого шоколада, 10 г сахарной пудры, 50 мл растит. масла, соль.

500 г муки смешать с солью, добавить разведенные в подогретом молоке дрожжи. Поставить тесто в теплое место на 2-3 ч.

Взбить яичные желтки, добавить оставшуюся муку, корицу и мед, смешать с поднявшимся тестом. Ввести яичные белки, взбитые в густую пену, смешать со взбитыми сливками.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на разогретой сковороде, смазанной растит. маслом.

Блины сложить стопкой, посыпать сахарной пудрой и тертым шоколадом.

Фролова Ангелина, г. Тамбов

Блины «В гостях у бабушки»

0,5 л 10% сливок, 250 г слив. масла, 6 желтков, 800 г муки, 1/2 ст. сахара, 1/4 ст. растит. масла.

Яичные желтки взбить с сахаром в пену, добавить 200 г размягченного сливочного масла, тщательно размешать. В муку добавить 300 мл сливок, перемешать, влить в получившуюся яично-масляную смесь.

Оставшиеся сливки взбить, довести до кипения при постоянном помешивании, остудить и добавить в тесто. Блины выпекать на разогретой сковороде, предварительно смазав ее растительным маслом.

Подать со сметаной, медом или маслом.

Матвеева Инесса, г. Самара

Блинный торт «Изыск»

7-8 блинчиков, 250 г слабосоленой семги, 250 г мягкого сливочного сыра, 1,5 ст. л. сметаны, зелень укропа.

Сливочный сыр соединить со сметаной и перемешать.

Семгу нарезать тонкими полосками. Укроп вымыть, обсушить и порубить.

Блинчик смазать сливочным сыром со сметаной.

Посыпать укропом и уложить ломтики рыбы. Сверху положить следующую блинчик, также смазать сыром, посыпать укропом и уложить рыбу.

Таким образом собрать торт, смазав верхний блинчик сливочным сыром.

Украсить блинный торт по желанию.

Готовый торт убрать в холодильник и дать немного настояться.

Жукова Елизавета, г. Семенов

Блины «Кладезь»

1 кг муки, 5 яиц, 5 г лимонной кислоты, 100 мл растит. масла, 50 г сахара, 5 г соды, 5 г соли.

Яйца растереть с сахаром и солью, добавить 800 мл теплой воды, тщательно перемешать и, продолжая помешивать, всыпать муку. Лимонную кислоту растворить в 100 мл воды, влить в тесто, тщательно перемешать. Соду растворить в 100 мл воды, влить в подготовленное тесто и размешать. Блины выпекать на нескольких сковородах, смазанных растит. маслом. Подать с вареньем или сметаной.

Денисова Анастасия, г. Ярославль

Блины «Авантюра»

Тесто: 150 г муки, 2 яйца, 3 г сахара, 100 мл молока, 100 мл растит. масла, соль.

Начинка: 200 г шампиньонов, 3 болгарских перца, 100 г брынзы, 2 веточки кинзы, 50 мл оливкового масла, соль, перец.

Муку просеять, смешать с яйцами, взбитыми с сахаром и солью. Тонкой струйкой влить молоко, замесить тесто. Тесто взбить и поставить в прохладное место на 30 мин. Блинчики обжарить с обеих сторон на сковороде, смазанной растительным маслом.

Для начинки: шампиньоны очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Болгарский перец очистить, нарезать тонкой соломкой.

Брынзу размять вилкой. Кинзу вымыть, обсушить, мелко нарезать. Шампиньоны обжарить в оливковом масле до золотистого цвета, добавить перец, посолить, поперчить, тушить до готовности грибов, охладить. Затем добавить брынзу, кинзу, поперчить, тщательно перемешать. На теплые блинчики выложить начинку, разровнять. Блинчики свернуть трубочкой.

Маркова Светлана, г. Усть-Катав

Блинчики «Хвала жизни»

500 г муки, 1 л молока, 6 яиц, 50 г слив. масла, 50 г топленого масла, соль.

Желтки растереть, добавить 500 мл теплого молока, затем при постоянном помешивании всыпать муку. Тесто тщательно перемешать. Затем влить остальное молоко и, не переставая помешивать, добавить яичные белки, взбитые с солью. Небольшую чугунную сковороду хорошо разогреть, смазать топленым маслом. Затем налить немного теста, распределив его равномерно, чтобы получился не очень толстый блинчик. Блинчики обжаривать с двух сторон, после чего смазать их сливочным маслом. Подать со сметаной, вареньем или медом.

Громова Ангелина, г. Армавир

Трубочки из блинов «Сюрприз»

200 г муки, 1 яйцо, 600 мл молока, 3 ст. л. растит. масла.

Начинка: 600 г смеси овощей, 150 г плавленого сыра.

Муку просеять, смешать с щепоткой соли, добавить яйцо, молоко и все тщательно перемешать. На растит. масле испечь блины.

Выкладывать их на тарелку, прокладывая между ними бумагу для выпечки. Овощи отварить.

Добавить к ним 100 г сыра и подержать на огне, пока сыр не расплавится. Все перемешать. Оставшийся сыр нарезать кусочками.

Каждый блин сложить пополам и свернуть в виде трубочки, закрепить один конец кусочком сыра.

Наполнить каждую трубочку овощами.

Филиппова Раиса, г. Тамбов

Блины «Сладкая жизнь»

500 г муки, 150 г слив. масла, 5 яиц, 800 мл кефира, 1/4 ст. растит. масла, 1/4 ст. сахара, соль.

Муку смешать с растопленным сливочным маслом, яичными желтками, растертыми с сахаром и солью. Постепенно вливая кефир и размешивая, вымесить тесто до однородной консистенции, затем добавить взбитые белки и тщательно перемешать. Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом. Подать с медом или со сметаной.



Веселова Анастасия, г. Тюмень

Блины «Овсянки»

300 г геркулеса, 500 мл молока, 1 яйцо, 50 мл растит. масла, 50 г сахара, 5 г соли.

В глубокую емкость влить молоко и 500 мл воды. Геркулес промыть и добавить в кастрюлю с молоком и водой, сварить жидкую кашу. Полученную массу протереть через сито, посолить, добавить яйцо, сахар и тщательно перемешать. Набирая тесто половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом. Подать со сливками или сметаной.

Антонова Ольга, г. Краснодар

Блины «К чаю»

500 г муки, 1 б. вареного сгущенного молока, 6 яиц, 100 г сухого молока, 15 мл 6% уксуса, 50 мл растит. масла, 50 г сахара, 5 г соды, 5 г соли.

В 500 мл воды добавить сухое молоко и размешать до однородной массы, после чего всыпать муку, затем добавить туда же яйца, сахар, соль и вареное сгущенное молоко. Перемешать миксером и добавить соду, гашенную уксусом. Блины выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом. Готовые блины посыпать сахарной пудрой.

*Сколько б мы ни ели
На Сырной неделе,
Все пойдет нам впрок —
Дайте только срок!
Так что ешьте сытно —
Живота не видно!
Ешьте про запас!
С Масленицей вас!*

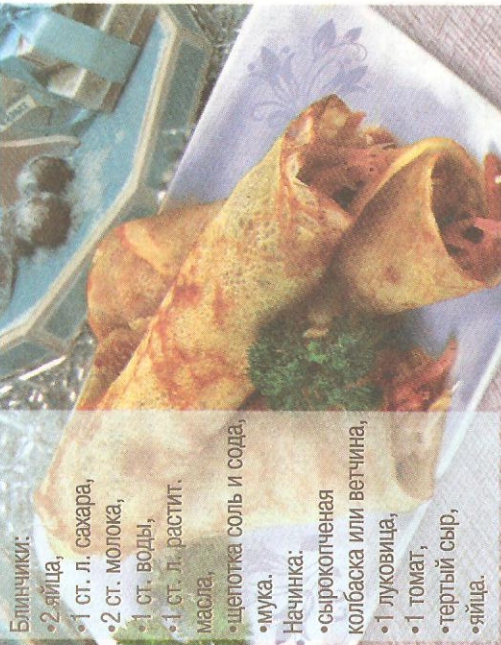
Петухова Анна, г. Казань

Блины «Воздушный поцелуй»

600 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 300 г 33% сливок, 50 г дрожжей, 50 мл растит. масла, соль.

500 г муки смешать с солью, добавить разведенные в теплом молоке дрожжи. Тесто накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 3 ч. Взбить яичные желтки, добавить оставшуюся муку, смешать с поднявшимся тестом. Ввести яичные белки, взбитые в густую пену, добавить взбитые сливки. Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом. Подать со взбитыми сливками.

Рецепт прислала Логнинова Ирина, г. Новокузнецк



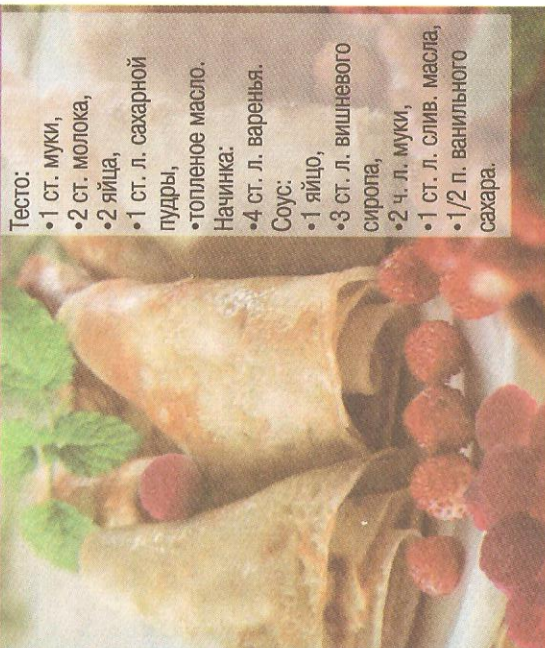
Блинчики:

- 2 яйца,
 - 1 ст. л. сахара,
 - 2 ст. молока,
 - 1 ст. воды,
 - 1 ст. л. растит. масла,
 - щепотка соль и сода,
 - мука.
- Начинка:
- сырокопченая колбаска или ветчина,
 - 1 луковичка,
 - 1 томат,
 - тертый сыр,
 - яйца.

Блинчики фаршированные

Для начинки: выложить на сковороду нарезанную соломкой колбасу, томаты и лук обжарить до золотистого цвета.
Для блинчиков: смешать с помощью миксера все ингредиенты. Муки требуется такое количество, чтобы получилось тесто как сметана. Затем выпечь обычные блинчики. Готовый, обжаренный блинчик выложить на сковородку. На одну половину выложить часть начинки, посыпать тертым сыром, разбить сырое яйцо. Завернуть второй половиной и обжарить блинчики под крышкой. Белок и желток должны заустеть. Подать горячими.

Рецепт прислала Назарова Валентина, г. Витебск



Тесто:

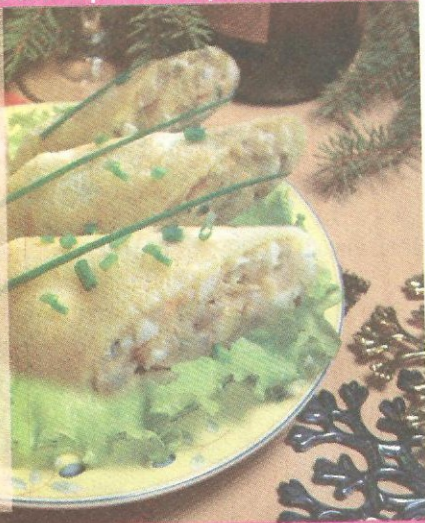
- 1 ст. муки,
 - 2 ст. молока,
 - 2 яйца,
 - 1 ст. л. сахарной пудры,
 - топленое масло.
- Начинка:
- 4 ст. л. варенья.
- Соус:
- 1 яйцо,
 - 3 ст. л. вишневого сиропа,
 - 2 ч. л. муки,
 - 1 ст. л. слив. масла,
 - 1/2 п. ванильного сахара.

Блинчики с ароматным соусом

Яйца растереть с сахарной пудрой, добавить 1 ст. холодного молока, всыпать муку и взбить до образования однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Выпечь блинчики, смазать их земляничным вареньем и свернуть рулетиками.
Для соуса: все компоненты соединить и перемешать до образования однородной массы.
Блинчики уложить в смазанную маслом форму, полить соусом и запечь в духовке 15 мин.

Рецепт прислала Мартынова Вера, г. Чита

- Блины:
- 3 яйца,
 - 0,5 л. молока,
 - 2 ст. муки,
 - 0,5 ст. л. сахара,
 - соль.
- Салат с сельдью:
- 200 г сельди,
 - 1 маринованный огурец,
 - 1 луковица,
 - 2 яйца,
 - майонез,
 - 3 ломтика белого хлеба,
 - зеленый лук.



Блинчики с салатом из сельди

- Приготовить блины. Слабосоленую вымоченную сельдь нарезать кубиками. Яйца отварить вкрутую и нарезать кубиками. Лук мелко нарезать. Огурцы нарезать кубиками. С белого хлеба снять корочку и нарезать кубиками или полосками. Смешать вместе сельдь, огурцы, лук, яйца и хлеб, заправить массу майонезом и перемешать.
- На краешек блинчика выложить начинку и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.
- Блинчики свернуть конвертиком или трубочкой.

12

Рецепт прислала Савина Елена, г. Тюмень

- 2 яйца,
- 1 ч. л. сахара,
- 1,5 ст. муки,
- 2,5 ст. молока,
- 2 ч. л. растит. масла,
- соль,
- листья салата,
- майонез,
- начинка для блинчиков - по вкусу.

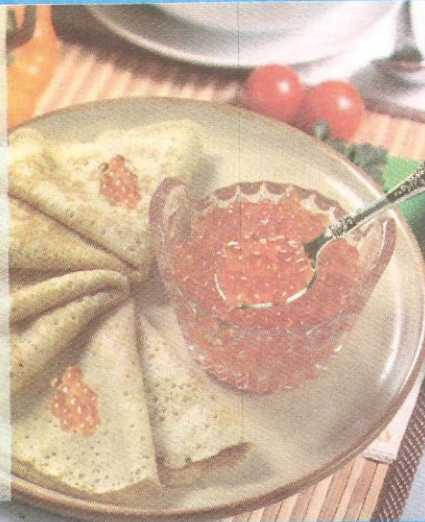


Кружевные блинчики с начинкой

- Взбейте яйца с сахаром в густую пену, затем при взбивании постепенно влейте молоко, продолжая взбивать, постепенно добавляйте муку. Добавьте масло и соль, аккуратно размешайте. Тесто должно быть достаточно жидким, чтобы его можно было выливать на раскаленную сковороду тонкой струйкой (можно использовать бутылку из-под кетчупа). На хорошо нагретую сковородку наливайте тесто тонкой струйкой в виде решетки. Обжарьте блинчики с 2 сторон. На готовые блинчики положите листья салата, листья сверху слегка смажьте густой сметаной или майонезом. Для некоторых начинок для смазывания можно использовать кетчуп или кетчуп в смеси со сметаной.

Рецепт прислала Савельева Татьяна, г. Кузнецк

- Тесто:
- 500 г муки,
 - 3 ст. воды,
 - 3 яйца,
 - 1 ст. л. сахара,
 - 1/2 ч. л. соли,
 - 1/2 ч. л. соды,
 - 1/2 ч. л. лимонной кислоты.
- Начинка:
- 3 ст. л. сахара,
 - 1/2 ст. воды,
 - 150 г орехов,
 - 130 г 20% сливок,
 - цедра апельсина или лимона.



Братиславские блинчики

- Яйца смешать с теплой водой, добавить соль, сахар и соду. Высыпать муку и замесить тесто, чтобы не было комочков. В стакане с водой развести лимонную кислоту, влить в тесто и размешать, далее выпекать блины с обеих сторон на раскаленной сковороде.
- Для соуса: сварить из сахара тягучий сироп, вылить на натертые орехи, все перемешать, добавить сливки, приправить цедрой и оставить настояться. Блинчики сложить стопкой и полить начинкой. Подать с икрой, сметаной, селедкой, вареньем, джемом, повидлом, сахарной пудрой, сгущенным молоком, маслом.

Рецепт прислала Панова Галина, г. Пенза

- 100 г муки,
- 350 мл молока,
- 60 г слив. масла,
- 1 яйцо,
- 1 желток,
- щепотка соли,
- 2 апельсина,
- 50 мл коньяка,
- 250 г мороженого,
- 2 ст. л. сахара.



Блинчики с мороженым

- Для теста: в муку добавить яйцо и желток, затем влить молоко, посолить, добавить 50 г растопленного сливочного масла и замесить тесто. Отставить тесто на 30 мин. Испечь тонкие блинчики на хорошо разогретой сковороде. Далее срезать цедру с апельсинов тонкими полосками, а апельсины разделить на дольки и очистить от перепонки. На сковороде растопить 10 г слив. масла, добавить сахар, апельсиновую цедру и несколько долек апельсина. Через 3 мин. выложить на сковороду сложенный пополам блин, сбрызнуть коньяком и поджечь. Проделать то же самое с остальными блинчиками. Подать горячими, сверху каждый блинчик украсить шариком мороженого.

13

Рецепт прислала Третьякова Яна, г. Тольятти

Тесто:

- 500 г муки,
- 1 ст. молока,
- 6 яиц,
- 2 ст. л. 6% уксуса,
- 1/2 ст. сливок,
- 50 г слив. масла,
- 1/2 ст. растит. масла,
- 3/4 ст. сахара,
- 1/2 ч. л. соды.

Начинка:

- любое варенье с цельными ягодами,
- 1 ст. 30% сметаны.



Блинчики «Сладкоежка»

• Сливочное масло растереть с желтками и сахаром. Добавить 1/2 ст. теплого молока. Муку просеять через сито и, помешивая, всыпать в тесто, затем добавить соду, гашенную уксусом. Тесто взбить, постепенно доливая оставшееся молоко. Сливки и белки взбить в густую пену, аккуратно смешать с тестом. Разогрев сковороду, налить на нее немного растительного масла. Выпекать тонкие блинчики. На каждый блинчик выложить по 1 ч. ложке варенья и сметаны и завернуть трубочкой. Сверху блинчики можно полить сиропом от варенья.

14

Рецепт прислала Зуева Эвелина, г. Казань

Тесто:

- 2 яйца,
- 2 ч. л. сухих дрожжей,
- 600 г муки,
- 1 ст. молока,
- 1 ст. л. какао,
- 1/3 ст. растит. масла,
- 1 ст. л. сахара,
- 1/4 ст. йогурта,
- соль.

Начинка:

- 350 мл 35% сливок,
- 50 г сахарной пудры,
- 100 г тертого темного шоколада,
- 50 г молотого фундука.



Блинчики «Праздничные»

• Яйца взбить с сахаром и солью. Дрожжи развести в 200 мл теплой воды и дать постоять в течение 10-15 мин. В яичную массу всыпать муку, смешанную с какао, и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой молоко и разведенные в воде дрожжи, тщательно перемешать. Тесто выдержать при комнатной температуре в течение 1 ч. Выпечь блинчики, смазывая сковороду растительным маслом. Для начинки: взбить сливки, добавить сахарную пудру, тертый шоколад и молотый фундук, тщательно перемешать. Теплые блинчики намазать начинкой, свернуть трубочкой, сверху можно посыпать сахарной пудрой.

Рецепт прислала Михеева Татьяна, г. Курган

Тесто:

- 500 г муки,
- 1 л молока,
- 6 яиц,
- 50 мл растит. масла,
- соль.

Начинка:

- 300 г творога,
- 100 г изюма без косточек,
- 50 г сахара,
- 50 г сметаны,
- 2 желтка,
- 50 г измельченной апельсиновой цедры,
- соль.



Блинчики с творогом и изюмом

• Желтки растереть с солью, добавить 500 мл молока, постепенно всыпать муку, постоянно помешивая. Замесить тесто. Затем влить остальное молоко и, не переставая помешивать, добавить взбитые яичные белки. Блинчики обжарить в растит. масле с одной стороны.
• Для начинки: изюм промыть, обсушить. Творог растереть с сахаром, сметаной и желтками, посолить. Добавить апельсиновую цедру и изюм, тщательно перемешать. На обжаренную сторону блинчиков выложить по 1 ст. л. начинки, свернуть блинчики конвертом, обжарить в растит. масле.

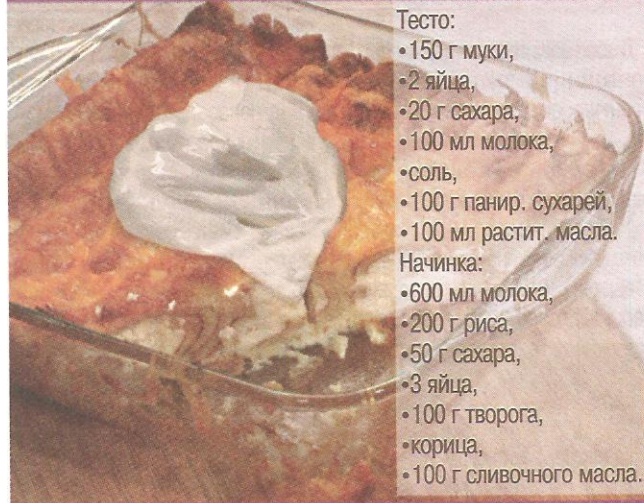
Рецепт прислала Галкина Анастасия, г. Екатеринбург

Тесто:

- 150 г муки,
- 2 яйца,
- 20 г сахара,
- 100 мл молока,
- соль,
- 100 г панир. сухарей,
- 100 мл растит. масла.

Начинка:

- 600 мл молока,
- 200 г риса,
- 50 г сахара,
- 3 яйца,
- 100 г творога,
- корица,
- 100 г сливочного масла.



Блинчики с рисом и творогом

• Муку смешать с яйцами, сахаром и солью, влить молоко, замесить тесто, оставить на 30 мин. Блинчики выпекать на растит. масле.
• Для начинки: из молока, 25 г слив. масла, риса и сахара сварить кашу. Остудить, добавить творог, желтки и взбитые белки, корицу, перемешать.
• На каждый блинчик выложить по 2 ст. л. начинки, свернуть конвертом, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, полить оставшимся маслом, запечь в разогретой до 200°C духовке 15 мин.

15

Рецепт прислала Селезнева Василиса, г. Люберцы

- Тесто:
- 300 г муки,
 - 3 яйца,
 - 600 мл молока,
 - 100 мл растит. масла,
 - молотый сушеный чеснок,
 - соль.
- Начинка:
- 1 крупная кольраби,
 - 1 луковица,
 - 15 мл яблочного сока,
 - 40 г сметаны,
 - соль, сахар.



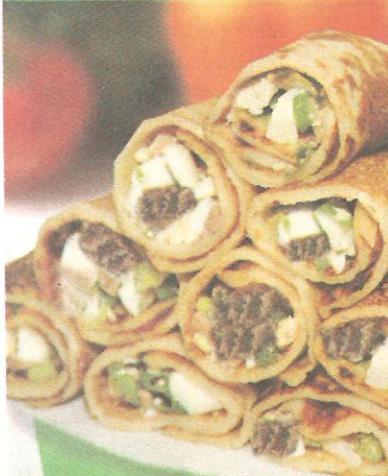
Блинчики с кольраби

- Смешать яйца с чесноком и солью, добавить муку, молоко, 50 мл растит. масла, перемешать. Блинчики выпекать на растит. масле.
- Для начинки: кольраби натереть на крупной терке, добавить мелко нарезанный лук. Яблочный сок смешать со сметаной, солью и сахаром, заправить этой смесью начинку.
- Выложить на край теплых блинчиков начинку, свернуть трубочкой. Блинчики уложить на противень, сверху натереть сыр и поставить в горячую духовку, пока не расплавится сыр. Подать со сметаной.

16

Рецепт прислала Панфилова Алла, г. Кострома

- Тесто:
- 400 г муки,
 - 600 мл молока,
 - 5 яиц,
 - 50 г сливочного масла,
 - 3 ч. л. сахара,
 - карри,
 - 1/4 ст. растит. масла,
 - соль.
- Начинка:
- 100 г куриной печени,
 - 50 г отварного риса,
 - 1 луковица,
 - 50 мл растит. масла,
 - соль, перец.



Блинчики с печенью

- Желтки взбить с сахаром, добавить молоко, карри, растопленное сливочное масло и, постоянно помешивая, всыпать муку. Перемешать, осторожно ввести взбитые с солью белки. Блинчики обжарить с одной стороны на растит. масле.
- Для начинки: с печени снять пленку и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, также мелко нарезать. Печень обжарить в растит. масле с луком, добавить рис, соль и перец, тщательно перемешать.
- На середину обжаренной стороны блинчика выложить небольшое количество начинки, свернуть конвертом. Обжарить готовые блинчики на раскаленной сковороде, смазанной оставшимся растит. маслом.

Рецепт прислала Горшкова Оксана, г. Сызрань

- Тесто:
- 250 г муки,
 - 200 мл молока,
 - 2 яйца,
 - 50 мл растит. масла,
 - молотый кориандр,
 - соль.
- Начинка:
- 100 г твердого сыра,
 - 1 морковь,
 - 1 ст. л. томат-пасты,
 - 1 вареное яйцо,
 - 100 г зеленого лука,
 - 100 г зелени петрушки,
 - 30 мл растит. масла,
 - 50 г слив. масла,
 - соль.



Блинчики с сыром и морковью

- Яйца взбить в пышную пену, влить молоко, 1/2 ст. воды, растительное масло, посолить и тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить жидкое тесто. Выпекать блинчики на сковороде, смазанной растительным маслом.
- Для начинки: зеленый лук и зелень петрушки мелко порубить. Морковь натереть на мелкой терке. Яйцо порубить. Сыр натереть на мелкой терке. Зеленый лук и морковь посолить, смешать с томатной пастой и обжарить в растит. масле 3 мин., затем добавить рубленое яйцо и сыр. Выложить начинку на блинчики, разровнять. Блинчики свернуть вчетверо и посыпать зеленью петрушки.

Рецепт прислала Овчинникова Ольга, г. Ижевск

- Тесто:
- 300 г муки,
 - 3 яйца,
 - 600 мл молока,
 - 100 мл растит. масла,
 - 15 г сахара,
 - 200 г сметаны,
 - соль.
- Начинка:
- 100 г слив. масла,
 - 1 луковица,
 - 1 ч. л. лимонного сока,
 - соль.



Блинчики с луковым маслом

- Для теста: смешать яйца, соль и сахар. Добавить муку, тщательно перемешать. Затем постепенно влить молоко, продолжая размешивать.
- Добавить 50 мл растит. масла, перемешать. Блинчики выпекать с двух сторон на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.
- Для начинки: лук очистить, пропустить через мясорубку и посолить. Сливочное масло смешать с луковой массой и лимонным соком. Смазать приготовленной смесью блинчики, свернуть их трубочкой и подать.

17

Рецепт прислала Астахова Юлия, г. Выборг

Тесто:

- 500 г муки,
- 1 л молока,
- 6 яиц,
- 1/4 ст. растит. масла,
- соль.

Начинка:

- 300 г твердого сыра,
- 100 г помидоров,
- 100 г зелени петрушки,
- 100 г листьев салата,
- перец.



Блинчики с сыром и помидорами

• Желтки растереть с солью, добавить 500 мл молока и, постоянно помешивая, постепенно всыпать муку. Затем влить остальное молоко и, не переставая помешивать, добавить взбитые белки. Блинчики обжарить в разогретом растит. масле.

• Для начинки: помидоры нарезать небольшими ломтиками, сыр нарезать небольшими кусочками. На каждый блинчик выложить немного сыра, по ломтику помидора и веточке петрушки, посыпать начинку перцем. Блины свернуть конвертиком и выложить на смазанный растительным маслом противень. Запекать в предварительно разогретой духовке 15 мин. Подать с листьями зеленого салата.

18

Рецепт прислала Бузина Наталья, г. Липецк

Тесто:

- 300 г муки,
- 3 яйца,
- 600 мл молока,
- 100 мл растит. масла,
- 10 г сахара,
- 200 г сметаны,
- соль.

Начинка:

- 3 яйца,
- 3 моркови,
- 1 луковица,
- 50 мл растит. масла.



Блинчики с начинкой из моркови

• Для теста: взбить яйца с сахаром и солью. Добавить муку, тщательно перемешать. Затем постепенно влить молоко, продолжая размешивать. Добавить 50 мл растительного масла, перемешать. Блинчики выпекать с 2 сторон на раскаленной сковороде, смазанной растит. маслом.

• Для начинки: морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нашинковать. Морковь и лук обжарить в растительном масле. Яйца сварить вкрутую, мелко нарубить. Смешать морковь, лук и яйца. Выложить на блинчики начинку, свернуть конвертом и обжарить с двух сторон в оставшемся растит. масле. Блинчики подать со сметаной.

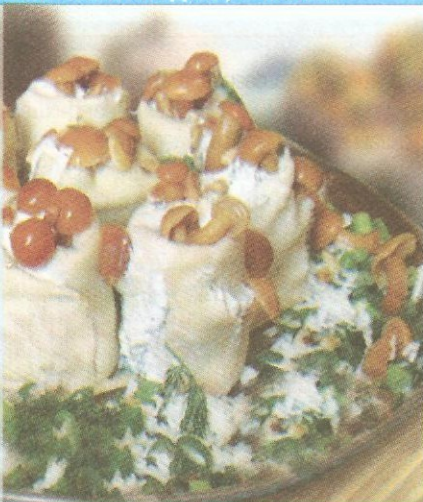
Рецепт прислала Малюгина Дана, г. Москва

Тесто:

- 1 ст. молока,
- 600 г муки,
- 1 ст. л. сахара,
- 1/2 ст. растит. масла,
- 2 яйца,
- сода,
- соль.

Начинка:

- 200 г маринованных опят,
- 1 луковица,
- 50 г майонеза,
- 2 картофелины,
- перец.



Блинчики с маринованными опятами

• Яйца взбить с солью, добавить теплое молоко, тщательно размешать. Не переставая помешивать, постепенно всыпать муку. Затем добавить сахар, соду и растит. масло, замесить тесто. Наливая на разогретую сковороду, смазанную растит. маслом, по 2 ст. л. теста, выпекать блинчики, обжаривая их с 2 сторон.

• Для начинки: грибы мелко нарезать. Картофель сварить, и мелко нарезать.

• Лук мелко порубить. Маринованные опята смешать с луком и картофелем, поперчить, заправить майонезом. Начинку выложить на блинчики и свернуть конвертом.

Рецепт прислала Грошева Евгения, г. Северодвинск

Тесто:

- 250 г муки,
- 200 мл молока,
- 3 яйца,
- 50 мл растит. масла,
- молотый сушеный чеснок,
- соль.

Начинка:

- 4 помидора,
- 1 б. конс. кукурузы,
- 1 луковица,
- 50 г зеленого лука,
- 100 г сметаны,
- соль, перец.



Блинчики с кукурузой и помидорами

• 2 яйца взбить с солью и молотым чесноком. Влить молоко, 1 ст. воды, растит. масло, перемешать.

• Всыпать муку и замесить тесто. Блинчики выпекать на сковороде, на растит. масле.

• Для начинки: помидоры вымыть, нарезать маленькими кубиками.

• Лук нашинковать. Помидоры, лук и кукурузу перемешать, добавить нарезанный зеленый лук, поперчить и посолить. Начинку заправить сметаной.

• На каждый блинчик выложить начинку, блинчики свернуть конвертом, смазать взбитым яйцом, выложить в смазанную маслом форму и запекать в разогретой духовке 15-20 мин.

19

Рецепт прислала Потапова Марианна, г. Армавир

- Тесто:
- 300 г муки,
 - 3 яйца,
 - 600 мл молока,
 - 1/2 ст. растит. масла,
 - 3 ч. л. сахара,
 - 200 г сметаны,
 - хмели-сунели,
 - соль.
- Начинка:
- 200 г свежей капусты,
 - 1 б. конс. горбуши,
 - 3 вареных яйца,
 - 1 пучок зелени петрушки,
 - 50 мл растит. масла,
 - соль, перец.



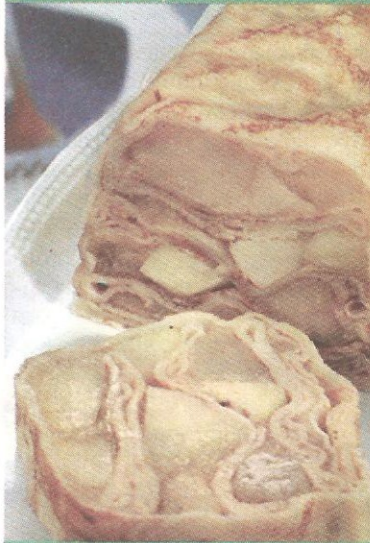
Блинчики с капустно-рыбной начинкой

- Яйца взбить с хмели-сунели, солью и сахаром. Добавить муку, молоко и 50 мл растит. масла, перемешать. Блинчики обжарить на растит. масле.
- Для начинки: капусту нашинковать и обжарить на растит. масле. Яйца мелко порубить. Капусту посолить, поперчить, добавить яйца и измельченную горбушу, тщательно перемешать. Петрушку мелко нарезать, добавить в капустно-рыбную начинку.
- Выложить на блинчики начинку, свернуть конвертом. Подать со сметаной.

20

Рецепт прислала Белякова Зинаида, г. Павлово

- Блины:
- 2 ст. муки,
 - 3 ст. молока,
 - 2 яйца,
 - 2 ст. л. сахара,
 - соль.
- Начинка:
- 500 г яблок,
 - 1 ч. л. молотой корицы,
 - 1/2 ст. сахарной пудры,
 - 80 г слив. масла,
 - 2 яйца,
 - 1/2 ст. молотых сухарей,
 - топленое масло,
 - соль.

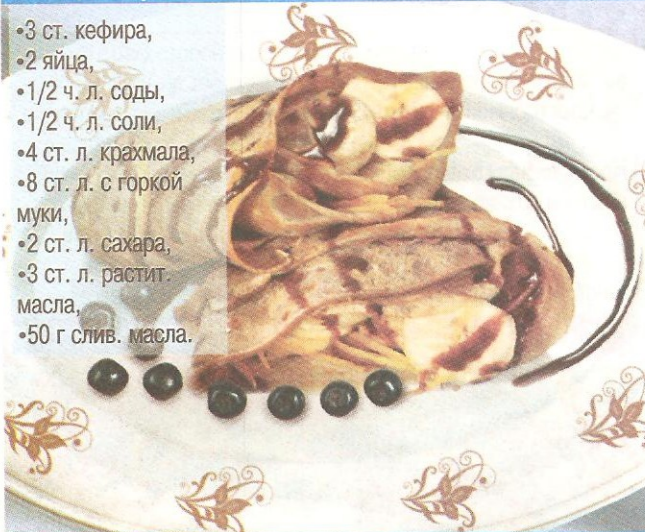


Каравай из блинчиков

- Из муки, яиц, сахара, молока, соли приготовить жидкое тесто и выпекать блины. Форму по диаметру блинов предварительно смазать сливочным маслом, обсыпать молотыми сухарями и уложить в нее блины, переслаивая каждый подготовленной начинкой (мелко нарезанные яблоки, перемешать с сахаром, сливочным маслом и корицей). Верхний блин оформить массой из взбитых белков с сахарной пудрой. Край блинов обмазать желтком.
- Каравай запечь в духовке. Перед подачей разрезать на порции. Подать каравай из блинчиков на десертной тарелке.

Рецепт прислала Потапова Марианна, г. Армавир

- 3 ст. кефира,
- 2 яйца,
- 1/2 ч. л. соды,
- 1/2 ч. л. соли,
- 4 ст. л. крахмала,
- 8 ст. л. с горкой муки,
- 2 ст. л. сахара,
- 3 ст. л. растит. масла,
- 50 г слив. масла.



Блинчики «Лакомки»

- Желтки взбить с сахаром. К кефиру добавить соду, размешать и дать постоять несколько минут, он поднимется. Добавить к желткам крахмал, муку и кефир, хорошо размешать, чтобы не было комочков. Ввести аккуратно взбитые белки с солью и растит. масло.
- Первый раз добавить на сковороду капельку растит. масла, потом добавлять не нужно. Выпекать тоненькие блинчики. Выкладывать на тарелку, смазывая слив. маслом.
- Подать с различными начинками.

Рецепт прислала Лобанова Наталья, г. Рязань

- 1 ст. муки,
 - 1 ст. молока,
 - 3 яйца,
 - соль,
 - растит. масло.
- Начинка:
- 200 г творога,
 - 1/2 ст. молока,
 - 100 г мака,
 - 1 ст. изюма,
 - сахар.



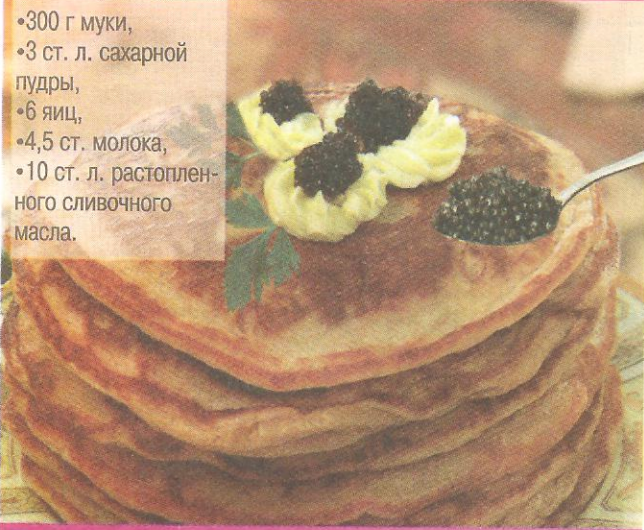
Блинчики «Маковая росинка»

- В горячее молоко всыпать молотый в кофемолке мак и промытый изюм. Прогреть смесь до загустения, добавить сахар, остудить и смешать с творогом и 2 желтками. В посуду просеять муку, частями добавить молоко, посолить. Ввести в тесто 1 целое яйцо и 2 белка, все хорошо перемешать. Испечь тонкие блины только с одной стороны, перевернуть их на тарелку, обжаренную сторону намазать начинкой, закатать блинчики. Подготовив таким образом все блинчики, положить их на противень, смазать маслом и обжарить в хорошо нагретой до 180°C духовке. Отдельно подать молоко или фруктовый сок.

21

Рецепт прислала Хохлова Екатерина, г. Тамбов

- 300 г муки,
- 3 ст. л. сахарной пудры,
- 6 яиц,
- 4,5 ст. молока,
- 10 ст. л. растопленного сливочного масла.

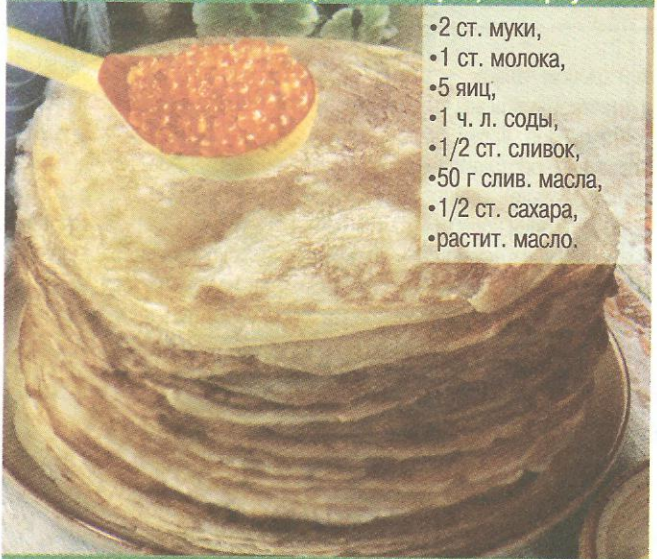


Блинчики «Фантазия»

- Просеять муку и смешать с сахарной пудрой. Сделать углубление в центре и разбить туда яйца.
- Добавить немного молока и слегка перемешать.
- Постепенно перемешивать с мукой от краев к центру и слегка взбивать (при помощи венчика), добавив столько молока, чтобы тесто получилось, как густая сметана.
- Добавить масло и оставшееся молоко. Все еще немного взбить.
- Оставить взбитое тесто на 1 ч., а затем выпекать на сковороде блинчики с двух сторон до золотистого цвета.

Рецепт прислала Трофимова Софья, г. Воркута

- 2 ст. муки,
- 1 ст. молока,
- 5 яиц,
- 1 ч. л. соды,
- 1/2 ст. сливок,
- 50 г слив. масла,
- 1/2 ст. сахара,
- растит. масло.



Блинчики «Хозяюшка»

- Масло порубить кубиками и растереть с желтками, добавить половину количества молока. Муку просеять через сито и, помешивая, добавить к смеси. Влить соду, гашенную уксусом. Всю массу хорошо взбить, доливая понемногу оставшееся молоко.
- Отдельно взбить сливки и белки до образования пенистой массы, аккуратно смешать с тестом. Испечь блинчики, смазывая сковороду растит. маслом.

Исаева Фаина, г. Муром

Оладьи с яблоками

1 ст. муки, 120 г яблок, 1 яйцо, 1 ст. молока, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. дрожжей, 4 ч. л. слив. масла, соль.

В теплой воде или молоке растворяют сахар, соль, дрожжи, добавляют муку и яйца, тесто перемешивают, оставляют в теплом месте на 3-4 ч. В процессе брожения тесто обминают. Яблоки, очищенные от кожицы и сердцевинки, нарезают мелкими ломтиками и кладут в тесто перед жареньем.

Игнатьева Ирина, г. Ногинск

Оладьи из простокваши

1 ст. простокваши, 2 яйца, 150 муки, 10 г сахара, 4 ст. л. растит. масла, 1/2 ч. л. соды, 30 г меда, соль.

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить простоквашу и муку. Тесто перемешать, оставить на 10 мин. в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде. Подать с растопленным медом.



Моисеева Валерия, г. Таганрог

Оладьи «Шоколадные»

1 ст. молока, 2 яйца, 80 г муки, 50 г гречневой муки, 20 г порошка какао, 20 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. растит. масла, 100 г молочного шоколада, 1/4 ч. л. соды, соль.

Гречневую и пшеничную муку смешать, залить небольшим количеством молока, варить 3 мин., остудить. Смешать сахар с какао, добавить соль, соду, сахар и яйца, тщательно взбить. Ввести растопленное сливочное масло, при необходимости добавить немного теплой воды. Тесто перемешать, выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде. Попить теплым шоколадом перед подачей.

Шилова Алеватина, г. Екатеринбург

Оладьи «Радость жизни»

Тесто: 0,5 л кефира, 4 яйца, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, мука.

Начинка: 200 г ветчины, 2 помидора, 1 перец, зелень укропа, растит. масло.

Для начинки: ветчину нарезать небольшими кубиками. Помидоры вымыть, обсушить и нарезать такими же кубиками, как ветчину. Перец вымыть, удалить семенную коробку и тоже нарезать небольшими кубиками.

Для теста: муку просеять, яйца слегка взбить, добавить соль, сахар, влить кефир и хорошо перемешать. Постепенно ввести муку и замесить тесто. Добавить в тесто ветчину, помидоры, перец, рубленую зелень укропа и перемешать.

Выпекать оладьи на разогретой с растит. маслом сковороде с двух сторон до румяности.

Кириллова Марина, г. Киров

Рисовые оладьи
с изюмом

1 ст. молока, 2 яйца, 150 г рисовой муки, 1 ч. л. сахара, 20 г изюма, 20 г сливочного масла, 3 ст. л. растит. масла, 1/4 ч. л. соды, соль.

Рисовую муку смешать с небольшим количеством воды, варить на слабом огне в течение 5-6 мин., остудить. Добавить взбитые с сахаром, солью и содой яйца, предварительно замоченный изюм, молоко и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде. Подать, украсив сверху шариком мороженого.

Ларионова Арина, г. Ставрополь

Оладьи из творога
с клубникой

1 лимон, 1 ст. л. сливочного масла, 100 г сахара, 30 г ванильного сахара, соль, 1 яйцо, 3 ст. л. муки, 250 г творога, 500 г замороженной клубники, 2 ст. л. коньяка, топленое масло, 2 ч. л. сахарной пудры, лимонная мята.

Взбить в густую пену яйцо и сливочное масло с 2 ст. л. сахара и ванильного сахара. Цедру лимона натереть на терке. Вместе с солью, яйцом, мукой и творогом ввести в яичный крем. Оставить тесто на 20 мин., чтобы поднялось. Выжать сок из 1/2 лимона. Клубнику разморозить, дать стечь воде и растереть с лимонным соком и оставшимся сахаром. Приправить приготовленную лимонно-клубничную массу с коньяком. В разогретом топленом масле испечь 12 оладий. Готовые оладушки посыпать сахарной пудрой.

Разложите на тарелки по 3 оладушка, полейте клубничной массой, украсьте целыми ягодами клубники и листочками мяты или меллисы.

Ефремова Вера, г. Ярославль

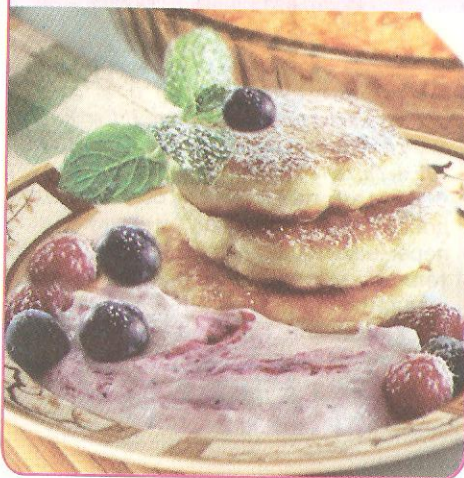
Оладьи сметанные

2 ст. муки, 3 яйца, 1 ст. сметаны, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. слив. масла, 1/2 ч. л. соды, соль.

Вылить в кастрюлю сметану, добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, муку и все хорошо размешать.

Развести в двух столовых ложках молока соду и вылить смесь в кастрюлю с тестом. Туда же осторожно ввести яичные белки.

Выпекать оладьи на растит. масле. Подать с повидлом или сметаной.



Горбачева Ульяна, г. Челябинск

Оладьи-пампушки

2 ст. муки, 2 яйца, 1/4 ст. растит. масла, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. гашеной соды, 2 ст. 35% сливок.

Взбить яйца, подсолить и добавить сахар. Вмешать муку и сливки. Заправить тесто растительным маслом, добавить гашеную соду. Жарить на растит. масле. Подать к чаю с вареньем, медом.

Харитоновна Олеся, г. Самара

Румяные оладьи
с орехами

4 яйца, 200 мл молока, 125 г муки, соль, 1 б. вишни, 2 ст. л. сахара, корица, перец, 2 ч. л. крахмала, 2 ст. л. лесных орехов, 2 ст. л. топленого масла, 1 ч. л. сахарной пудры.

Белки отделить от желтков. Желтки вымесить с молоком, мукой и солью. Накрывать и оставить на 15 минут разбухнуть. Вишню с соком выложить в кастрюлю, довести до кипения вместе с сахаром, щепоткой корицы и перцем. Крахмал развести, добавить в компот и 5 мин. варить при слабом кипении. Нагреть духовку до 100°C. Белки взбить в пышную пену и вместе с орехами добавить в тесто. В сковороде разогреть топленое масло и испечь 12 небольших оладий. Готовые оладьи переложить в емкость и немного подержать в теплой духовке. Оладьи посыпать сахарной пудрой и подать с вишневым компотом.

Кошелева Зинаида, г. Воронеж

Оладьи «Клубничка»

2 яйца, 1 ст. клубничного йогурта, 100 г муки, 100 г манной крупы, 1 ч. л. сахара, 20 г сливочного масла, 3 ст. л. растит. масла, 1/2 ч. л. соды, 200 г свежей клубники, 1 ч. л. сахарной пудры, соль.

Яйца взбить с сахаром, солью и содой. 100 г клубники размолоть в блендере и смешать с йогуртом, добавить растопленное сливочное масло, муку и манную крупу, тщательно перемешать. Соединить получившуюся массу со взбитыми яйцами. Тесто перемешать и оставить на 10 мин. в теплом месте. Выпекать оладьи на разогретой и смазанной растительным маслом сковороде. Оставшейся клубникой украсить оладьи, сверху присыпать сахарной пудрой.

Капустина Диана, г. Ярославль

Оладьи на дрожжах
с яблоками

2 ст. молока, 800 г муки, 10 г сухих дрожжей, 3 яйца, 4 ст. л. слив. масла, 1 ст. растит. масла, 1 ч. л. соли.

Молоко нагреть до комнатной температуры. Развести в нем сухие дрожжи и добавить немного муки. Поставить в теплое место. Поднявшееся тесто взбить, добавить соль, масло, яйца и дать тесту подняться еще раз. Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать кружочками. Положить в тесто. На раскаленную сковороду влить растительное масло. Не мешая теста, брать его ложкой, захватывая при этом по кружочку яблока, и выкладывать на сковороду. Обжарить с обеих сторон. Готовые оладьи подать с вареньем или сметаной.

Игнатова Светлана, г. Ростов-на-Дону

Оладьи с бананами

2 банана, 1 ст. муки, 2-3 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1/4 ч. л. соды, 3/4 ст. молока, 2 ст. л. маргарина, 1 яйцо, растит. масло, сироп сахарный, банан для украшения.

Один банан размять вилкой. Второй банан нарезать кубиками толщиной 1,5 см. В большой миске смешать муку, сахар, разрыхлитель, соль и соду. В миску с банановым пюре добавить молоко, маргарин (или масло) и яйцо и, взбивая вилкой, смешать все до однородной массы.

Смесь с молоком вылить в смесь с мукой и хорошо вымесить. Добавить нарезанный банан. Нагреть сковороду на среднем огне, слегка смазать растительным маслом. Выпекать оладушки, переворачивая. Готовые оладьи переложить на тарелку, полить медом и украсить кусочками бананов и кокосовой стружкой.

Носкова Софья, г. Стерлитамак

Гречневые оладьи с морковью

100 г гречневой крупы, 200 мл молока, 2 яйца, 15 г сахара, 50 г муки, 20 г сливочного масла, 30 мл растит. масла, 1/4 ч. л. соды, 1 морковь, 50 г сметаны, соль.

Гречневую крупу залить 200 мл воды, довести до кипения, варить 10 мин., добавить сахар, соль, молоко, сливочное масло, варить еще 10 мин., остудить. Добавить взбитые с содой яйца и пшеничную муку. Тесто перемешать и оставить в теплом месте на 10 мин. Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, добавить в тесто. Выпекать оладьи на смазанной растит. маслом сковороде. Подать со сметаной.

Прохорова Оксана, г. Сергач

Оладьи шоколадные с яблоками

225 г муки, 1,5 ч. л. пекарского порошка, 50 г сахара, 1 ст. л. слив. масла, 300 мл молока, 1 яблоко, 50 г темного шоколада кусочками.

Просеять муку и порошок для выпечки в миску.

Добавить сахар. Сделать углубление в центре, добавить яйцо и растопленное мало.

Постепенно добавить молоко. Почистить яблоко от кожуры и сердцевин, натереть на терке, добавить в тесто с шоколадными кусочками.

Жарить оладьи на разогретой сковороде с толстым дном с небольшим количеством масла на среднем огне. Для каждого оладушка нужно около 2 ст. л. теста.

Обжарить с 2-х сторон, готовые оладьи держать теплыми.

Подать с растопленным шоколадом.

Нестерова Вера, г. Орел

Оладьи с черносливом

3 ст. кислого молока, 3 ст. муки, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 100 г чернослива, 1/2 ч. л. соды, сахарная пудра, ванилин, сметана, растит. масло.

Яйца взбить с молоком, добавить просеянную муку с содой и продолжать взбивать до образования однородной массы, вымешать ее с черносливом, предварительно замоченным и нарезанным соломкой. Дать тесту постоять 2 ч., затем, не размешивая, набирать его металлической ложкой, смоченной в масле, класть на хорошо разогретую сковороду с жиром и жарить с обеих сторон до золотистого цвета. Оладьи складывать на блюдо, посыпая сахарной пудрой с ванилином, отдельно подать сметану.

Владимирова Яна, г. Иркутск

Блинчики-оладушки с мясной начинкой

5 яиц, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. соды, 1 ст. молока, 1/2 ст. растит. масла, 1,5 ст. сыворотки, мука, 400 г мясного фарша, 2 луковицы, 1 морковь, соль, перец, 50 г сыра.

Для теста: яйца взбиваем с солью, добавляем молоко, соду и растит. масло, взбиваем. Добавляем понемногу муки, размешивая, чтобы получилось тесто, как жидкая сметана. Добавляем сыворотку. Выпекаем блинчики диаметром 10-12 см на раскаленной сковороде.

Для начинки: лук обжариваем на сковороде в масле до золотистого цвета, добавляем тертую на терке морковь, немного обжариваем вместе и добавляем фарш. Солим, перчим. Обжариваем все вместе, пока не исчезнет сок из мяса. В горячую добавляем тертый сыр.

Начинаем наши блинчики-оладушки мясной начинкой, сворачиваем трубочкой. Подаем со сметаной.

Агафонова Дарья, г. Пятигорск

Оладьи с капустой на кефире

Тесто: 5 ст. л. муки, 0,5 л кефира, 1 яйцо, соль, сахар, растит. масло.

Начинка: 1 ст. белокочанной капусты, 3 ст. л. растит. масла.

Яйцо взбить, соединить с кефиром, солью, сахаром, растительным маслом, рубленой капустой, мукой и замесить тесто. Ложкой раскладывать тесто на горячую, смазанную сковороду, обжарить оладьи с обеих сторон до образования зарумянившейся корочки.

Подать оладьи горячими к чаю, кофе. Отдельно можно подать сметану или растопленное сливочное масло.

Ермакова Тамара, г. Кирово-Чепецк

Оладьи «Прелесть»

1 ст. кефира, 2 яйца, 150 г муки, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. растит. масла, 1/4 ч. л. соды, 50 г сливочного масла, соль.

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кефир, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 15-20 мин. в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растит. маслом сковороде. Подать с вареньем или медом.



Кулагина Татьяна, г. Калининград

Пшенно-творожные оладушки

1/2 ст. пшеничной крупы, 1 ст. молока, 100 г творога, 3 яйца, 3 ст. л. кефира (с шашенной в нем содой), 1/2 ч. л. соды, 1 ст. л. сахара, соль, 3 ст. л. муки.

Крупу заливаем 1 ст. холодной воды, доводим до кипения, варим 5 мин., сливаем через мелкий дуршлаг и хорошо промываем водой.

Теперь заливаем стаканом молока и варим.

Охлаждаем, добавляем творог, яйца, кефир, сахар, щепотку соли, муку до консистенции густой сметаны.

Сковородку раскаливаем, уменьшаем огонь до среднего и жарим толстые оладушки на растит. масле с 2 сторон.

Кабанова Кира, г. Ростов-на-Дону

Оладьи «Народное гулянье»

400 мл молока, 800 г муки, 10 г сухих дрожжей, 3 яйца, 4 ст. л. сливочного масла, 250 мл растит. масла, 1 ч. л. соли.

Молоко нагреть до комнатной температуры.

Развести в нем сухие дрожжи и добавить немного муки.

Поставить в теплое место. Поднявшееся тесто взбить, добавить соль, масло, яйца и дать тесту подняться еще раз. Яблоки очистить, извлечь сердцевину и нарезать кружочками.

Положить в тесто. На раскаленную сковороду влить растительное масло.

Не мешая теста, брать его ложкой, захватывая при этом по кружочку яблока, и выкладывать на сковороду. Обжарить с обеих сторон.

Подать с вареньем или сметаной.

Воронцова Елена, г. Нальчик

Оладьи «Капустники»

Тесто: 1 л воды, 1 ст. л. сахара, соль, 20 г дрожжей, мука, 1 ст. л. растит. масла, 500 г капусты, соль, растит. масло.

Растворить в теплой воде сахар и соль, затем развести дрожжи. Добавить муку и замесить тесто на оладьи. Поставить тесто в теплое место подходить на 40-50 мин. Капусту тонко шинковать и потушить в растит. масле до готовности, посолить. В подошедшее тесто добавить тушеную капусту и хорошо перемешать. Выкладывать оладушки на разогретую с растит. маслом сковороду и жарить с 2 сторон до готовности.

Сафонова Наталья, г. Сергач

Оладьи «Полезно и вкусно»

5 моркови, 2 яйца, 500 г муки, 1 ст. л. растит. масла, соль.

Морковь помыть, очистить и натереть на крупной терке. Яйца взбить. Добавить натертую морковь, постоянно помешивая, всыпать муку, чтобы получилось густое тесто, посолить.

Раскалить на плите сковороду, налить масло и с помощью ложки выложить тесто. Обжарить оладьи с обеих сторон до образования румяной корочки. Готовые оладьи подать со сметаной и зеленью.

*Зиме мы скажем: «До свиданья!»
Блинов съдим мы на прощанье,
И рады встретить мы весну
Под праздник большой, под Масленицу!
Пусть этот день веселым будет,
Никто его пусть не забудет,
Блинов мы вместе поедим,
В компании радушной посидим.*

Дроздова Вера, г. Псков

Оладьи «Добрые»

600 г муки, 500 мл молока, 10 г сухих дрожжей, 4 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, растит. масло, соль.

За 2 ч. до выпекания приготовить опару. В кастрюлю влить 300 мл теплого молока. Добавить разведенные дрожжи, всыпать 300 г муки. Вымесить тесто. Поставить в теплое место подниматься. В опару добавить желтки, масло, сахар. Постепенно всыпать оставшуюся муку. Влить оставшееся молоко. Поставить в теплое место и дать подняться. Тесту можно давать подниматься до 3 раз. В последний раз добавляют 4 взбитых белка. Посолить по вкусу. После того как тесто поднялось, не размешивая, ложкой выкладывать на разогретую сковороду с маслом.

Подать с сахаром, сметаной, вареньем или растопленным медом.

Муравьева Анна, г. Мытищи

Оладьи «Пальчики оближешь»

2 ст. муки, 14 г сухих дрожжей, 1 ст. теплой воды, 0,5 ч. л. сахара, соль, растит. масло, 1/2 ч. л. корицы, 8 ст. л. меда.

Дрожжи развести в теплой воде (1/2 ст.), добавить сахар и дать постоять им в теплом месте.

Соединить дрожжи с мукой, добавить еще 1/2 ст. воды и замесить тесто. Готовое тесто накрыть полотенцем и дать ему постоять 2 ч. в теплом месте.

Выпекать оладьи следует очень быстро, по 6-7 за раз, беря тесто мокрой ложечкой.

Горячие оладьи обсушить на салфетке, выложить на тарелку, полить медом и густо посыпать корицей. Подать горячими.

Евдокимова Татьяна, г. Екатеринбург

Оладьи «Картофельные»

12 картофелин, 2 ст. л. растит. масла, 2 ст. л. слив. масла, 2 зубчика чеснока, соль.

Фарш: 400 г свинины, соль, перец.

Картофель очистить, натереть на терке, посолить и все хорошо перемешать. Из полученной массы сформировать оладьи и обжарить их с двух сторон. Готовые оладьи переложить свиным фаршем и поставить в духовку на 15-20 мин. Посыпать мелкорубленным чесноком.



Калашникова Яна, г. Павлово

Оладьи «Погостим в деревне»

2 ст. молока, 1 яйцо, 1 ст. л. растит. масла, 3 ст. муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара.

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить к молоку с дрожжами взбитое яйцо и 1 ст. л. растит. масла, добавить соль и сахар. Затем всыпать в получившуюся жидкость 3 ст. муки и взбивать вилкой до исчезновения комочков муки. Теперь приготовленное тесто должно увеличиться в объеме в 2 раза. Выпекать оладьи стоит на сковороде с растит. маслом на небольшом огне, захватывая тесто столовой ложкой.

Костина Тамара, г. Семенов

Оладьи «Моя кума»

1 ст. кефира, 3 яйца, 200 г муки, 1 ст. л. сахара, 20 г сливочного масла, 50 г творога, 4 ст. л. растит. масла, 1/4 ч. л. соды, 1 ч. л. столового уксуса, соль, 100 г грушевого варенья (повидла), 50 г грецких орехов.

Яйца взбить с сахаром и солью, добавить кефир, соду, гашенную уксусом, протертый творог, растопленное сливочное масло и муку. Тесто перемешать и оставить на 20 мин. в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде. Подать с грушевым вареньем или повидлом, сверху посыпать молотыми грецкими орехами.

Зими́на Зинаида, г. Волгоград

Оладьи «Пышки»

1 творожок даниссимо 175 г, 3/4 ст. минеральной воды, 3/4 ст. молока, 2 яйца, 2 кисло-сладких яблока, 1,5 ст. муки, растит. масло.

Выложить творог в емкость. Влить минеральную воду. Влить молоко. Вбить два яйца. Натереть яблоки и выложить в смесь. Всыпать муку, замесить тесто. По консистенции тесто должно быть похоже на густую сметану, но не быть слишком крутым. Разогреть на сковороде масло. Вылить половником порции теста. Обжаривать с двух сторон до готовности. Подать оладушки со сметаной или вареньем.

*Проводим зиму мы блинами,
Пышками, сыром и пирогами,
Масленица – конец зимы,
Начало любви и весны.
Желаем в сей день вам напиток,
Блинами с другом поделиться,
И танцевать, и петь в сей день,
Все новых принимать гостей.*

Елисеева Лариса, г. Нальчик

Оладьи «Масленичная неделя»

1/2 ст. молока, 1/2 ст. кефира, 2 яйца, 150 г муки, 1 ст. л. сахара, 2 г сухих дрожжей, 1 п. ванильного сахара, 4 ст. л. растит. масла, 50 г сметаны, соль.

Дрожжи смешать с подогретым молоком, оставить на 20 мин. в теплом месте. Добавить яйца, взбитые с солью и сахаром, кефир, ванильный сахар и муку. Тесто перемешать и оставить еще на 10-15 мин. в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растит. маслом раскаленной сковороде. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.



Лапина Ольга, г. Тверь

Оладьи «Для сладкоежки»

200 г манной крупы, 100 г меда, 2 яйца, 50 г слив. масла, 200 г варенья, 400 мл воды.

Воду с медом и 20 г масла вскипятить, всыпать понемногу манную крупу, часто помешивая венчиком, закрыть крышкой и поставить на край плиты на 5 мин., затем добавить яйцо, хорошо выбить и столовой ложкой выложить на сковороду с маслом 6-8 маленьких оладий. Обжарить оладьи с обеих сторон до образования румяной корочки. Подать с вареньем.

Орехова Елена, г. Сызрань

Оладьи «Иллюзия»

100 г овсяных хлопьев, 50 г муки, 3 ст. л. тертого сыра, 1 желток, 2 ст. л. молока, 50 г слив. масла, сода, соль.

Овсяные хлопья, сыр, соль, соду перемешать с маслом и хорошо растереть. Затем медленно влить молоко и замесить тесто. Тесто раскатать в тонкий пласт и блюдцем вырезать большие круги, которые разделить на четыре равные части. Края каждого изделия смазать яйцом и запечь оладьи в духовке. Форму оладий вы можете выбрать любую.



Бродова Татьяна, с. Кузьминское

Оладьи «Сырная неделя»

2 ст. муки, 1,5 ст. молока, 2 яйца, 250 г голландского сыра, соль, топленое масло.

Яичные желтки растереть с солью и, помешивая, добавить молоко и муку. Затем ввести взбитые белки и аккуратно перемешать. Сыр нарезать тонкими квадратными кусочками. На разогретую сковороду с топленным маслом класть по 1 ст. л. теста, сверху - квадратики сыра, после чего обжарить оладьи с обеих сторон. При подаче полить топленным маслом.



Артемьева Анна, г. Ладейное Поле

Оладьи «Для всей семьи»

1 ст. 10% сливок, 1 ст. муки, 1 ч. л. ванильного сахара, 1 ст. л. сахара, 1/3 ч. л. соли, 1 яйцо, 40 г слив. масла, 1/2 ч. л. разрыхлителя, 1 ст. л. мака, 1/2 ст. меда.

Сливки подогреть. Масло растопить. В сливки добавить сахар, ванильный сахар, соль, разрыхлитель, размешать, вбить яйцо. Подсыпая просеянную муку, замесить тесто. Влить масло, засыпать мак, тщательно вымесить тесто. По консистенции оно должно напоминать густую сметану. Жарить оладушки на разогретой с маслом сковороде. Мед слегка подогреть. Полить горячим медом стопку оладий.

Молчанова Ирина, г. Великие Луки

Оладушки «Сытные»

Тесто: 1 л кефира, 4 яйца, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 4 ст. л. растит. масла, 1 ч. л. соды (погасить в 1 ч. л. лимонного сока), 4 ст. муки пшеничной, 3 пучка зелени, 4 вареных яйца.

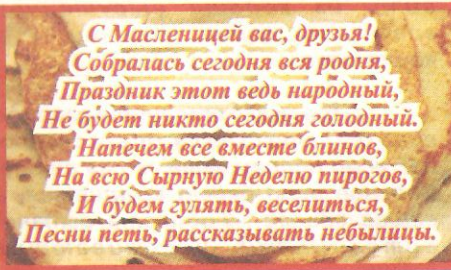
Отварные яйца натереть на крупной терке, добавить мелко нарезанную зелень и хорошенько растереть. Взбить яйца с сахаром и солью, влить кефир и масло, хорошенько перемешать. Постепенно добавлять муку в тесто, затем влить гашеную соду и только в последнюю очередь добавить зелень с яичками. Осторожно перемешать и начинать выпекать оладушки. Подать со

Федосеева Надежда, г. Самара

Оладьи «Прелесть»

500 г творога, 1 ст. муки, 5 яиц, 500 мл молока, соль, 1/2 ст. сахара.

Протереть творог через сито. Всыпать муку и сахар, хорошенько перемешать. Отделить белки от желтков, последние отправить в тесто. Белки взбить в пену. Соединить белки с тестом, аккуратно перемешать. Вливать молоко частями, постоянно размешивая, довести консистенцию теста до средней густоты. Разогреть растительное масло и, выкладывая ложкой тесто, обжаривать с двух сторон. Подать оладьи с медом, сметаной или ягодным соусом по желанию.



Князева Анастасия, г. Иваново

Оладьи из геркулеса с грушами

2,5 ст. овсяных хлопьев, 3-4 груши, 1 ст. молока, 3 яйца, 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. масла, 1 ст. сметаны.

Овсяные хлопья залейте горячим молоком, посуду закройте крышкой и оставьте на 40-50 мин.

Груши очистите, нарежьте дольками, положите в кастрюлю, добавьте сахар и нагревайте до размягчения.

Груши охладите и соедините с овсяными хлопьями.

Яичные желтки разотрите с сахаром, соедините с подготовленной для оладий массой, добавьте взбитые яичные белки, перемешайте и испеките оладьи.

К оладьям подайте сметану, варенье.

Совет:

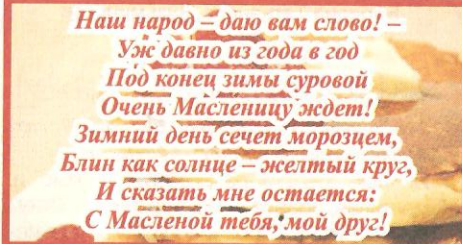
В тесто для оладий можно по вкусу вводить некоторое количество творога – это обогащает аминокислотный состав блюда.

Полезные советы:

• Чтобы тесто для оладий не приставало к ложке, ее каждый раз нужно опускать в холодную воду.

• В домашних условиях гречневую муку можно приготовить из хорошо высушенной гречневой крупы, смолов ее в кофемолке.

• Вы легко отличите вареное яйцо от сырого не разбивая скорлупы, если поворачиваете его на столе. Вареное яйцо будет крутиться, а сырое, сделав 1-2 оборота, остановится (тяжи, удерживающие



Курганова Анастасия, г. Тольятти

Оладушки из гречневой муки с лососем

120 мл молока, 75 г пшеничной муки, 60 г гречневой муки, 1 ч. л. пекарского порошка, 1 яйцо, соль, перец, майонез, хрен, укроп, копченый лосось, сметана.

В миске смешать молоко и яйца. Отдельно смешать пшеничную муку и гречневую, соль и пекарский порошок, обе смеси соединить, размешать, чтобы получилась однородная смесь. Выпекать на растит. масле. На блин выложить майонез, смешанный с хреном и укропом, сверху рыбку, украсить укропом.

желток в середине яйца, тормозят вращение за счет их трения в жидком белке).

• Для того чтобы желтки или белки яиц, не использованные сразу, оставались свежими, надо положить их в чашку, залить холодной водой и поставить в холодное место.

• Во избежание появления неприятного «тухлого» запаха не следует складывать яйца в герметичные судки или плотно закрытую коробку — они должны «дышать».

УЖЕ В ПРОДАЖЕ

«Приходите в наш дом - мы НАКОРМИМ и СПОЕМ» № 1

Вы хотите хорошо встретить друзей и родных за столом? Вкусно покушать и спеть душевную песню? Мы для вас подготовили специальный выпуск от «1001 совет и секрет».

Здесь вас ждут:

- Самые вкусные рецепты салатов, закусок, горячих блюд, выпечки;
- Застольные песни, которые согреют вашу душу;
- Частушки, как на старый лад, так и на новый;
- Песни вашей молодости;
- Тосты по любому поводу, будь то день рождения или просто встреча;
- Шуточные и торжественные поздравления.

Встреча останется незабываемой!!!



ЖДИТЕ В КОНЦЕ ЯНВАРЯ

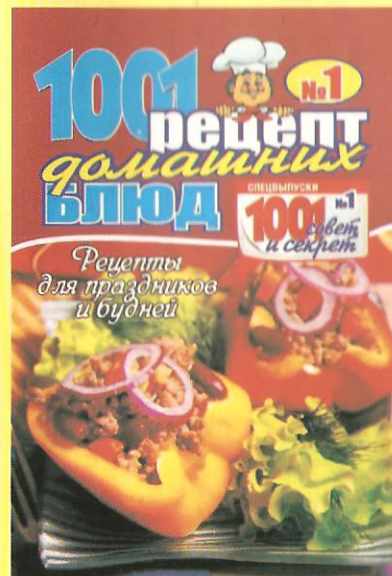
Специальный выпуск газеты «1001 совет и секрет»

1001 рецепт домашних блюд № 1

Домашняя еда ни с чем не сравнится, она никогда не выходит из моды, поэтому рецепты из нашей брошюры будут актуальны всегда. Мы предлагаем лучшие рецепты домашней кулинарии. Более 100 самых лучших рецептов блюд для праздников и будней мы представим вниманию читателей. Вот, к примеру, несколько из них:

- Салат «Россыпь»
- Салат «Солнечное настроение»
- Горбуша с креветками на шпажках
- Рулет «Ум отъешь»
- Мясо «Объедение»
- Грудинка «С сюрпризом»
- Куриное филе «Под шубкой»
- Торт «Белоснежка»
- Торт «Настоящий полковник»
- Десерт «Романтика»

И множество других отличных рецептов от наших читателей.



ПОДПИСКА

НА НАШИ ГАЗЕТЫ И ЖУРНАЛЫ

по каталогу
"Почта России"



ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

РЕЦЕПТОВ
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
рецептов
№1
Январь
2012

68 страниц.
Выходит
ежемесячно.

Только авторские
рецепты

По просьбам
любимых

из кур
№1

ТВОРОЖНОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ:
ЗАПЕКАНКИ,
ТУДИНГИ,
ВЫПЕЧКА
№5



рецепты на
Подписной
индекс:

16581

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
2 спецвыпуска

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ

ПРОСТЫЕ ПОШАГОВЫЕ ФОТОРЕЦЕПТЫ ИЗ ДОСТУПНЫХ ПРОДУКТОВ

25 ЗОЛОТЫХ
РЕЦЕПТОВ

20 страниц.
Выходит
ежемесячно.



Подписной
индекс:

11759

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
спецвыпуск и брошюра
"Золотой сборник рецептов"

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ для ЧИТАТЕЛЕЙ

ПРАЗДНИКОВ
И БУДНЕЙ

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ
ЧИТАТЕЛЕЙ
№1
2012
для праздников и будней

68 страниц
Выходит
ежемесячно.



ЗАКУСОЧНЫЕ ПИРОЖКИ,
РУЛЕТЫ, ПИЦЦЫ
№1

Подписной
индекс:

16588

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
спецвыпуски