

Рецепты
для Вас



Блины и блинчики



БЛИНЧИКИ (ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ)

2 стакана муки, 3 стакана молока, 3 яйца, 1 ст. ложка сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли.

Яйца взбивают с солью и сахаром, разводят одним стаканом молока, всыпают муку, вымешивают тесто до гладкости, затем разводят тесто остальным молоком, размешивают, процеживают через сито и выпекают блинчики на сковороде среднего размера. Если блинчики завертывают с фаршем, то при выпечке их не переворачивают.

БЛИНЧИКИ СОЛЕННЫЕ

2 яйца, 1—1,5 стакана муки, 80 г сливочного масла, 1 стакан теплого молока, 3 чайные ложки соли.

Взбить яйца с солью и смешать с мукой. Помешивая, влить тепкое молоко. Еще раз перемешать. Получившееся не очень густое тесто поместить на 2 часа в холодильник. Извлечь тесто из холодильника и развести растопленным маслом. Жарить блинчики на небольшом количестве масла, стараться, чтобы они получались очень тонкими.

БЛИНЧИКИ СЛАДКИЕ

2 стакана муки, 1 стакан молока, 5 яиц, 0,5 стакана сливок, 50 г сливочного масла, 0,75 стакана сахара, 1 ч. ложка соды, гашенной уксусом.

Блины и блинчики. - М.: Цитадель-трейд, 2006. - Б 69 64 с.

ISBN 5-7717-0069-X

В книге собраны рецепты приготовления блинчиков, блинов, пончиков, оладий, а также изделий из них. Кроме того книга содержит рецепты кремов, подливок, фаршей.

УДК 64
ББК 36.992

Масло порубить кубиками и растереть с желтками, добавить 0,5 стакана молока. Муку просеять через сито и, тщательно размешивая, добавить к смеси. Влить соду, гашенную уксусом. Всю массу хорошо взбить, доливая оставшееся молоко. Отдельно взбить сливки и белки до образования пенистой массы, аккуратно смешать с тестом. Поджарить блинчики.

БЛИНЧИКИ ДРОЖЖЕВЫЕ

Продукты для приготовления: 500 г муки, 2-3 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, неполная чайная ложка соли, 20 г дрожжей.

В стакане теплой воды развести дрожжи, смешать их с 250 г муки, хорошо размешать и поставить в теплое место на 40-45 мин. К готовой опаре добавить сахар, соль, яичный желток, растопленное сливочное масло (можно и растительное), размешать и постепенно прибавлять муку, вымешивая тесто до получения однородной массы.

Затем тесто размешать с теплым молоком, добавляя его небольшими порциями, и поставить в теплое место. Когда поднимется, его нужно обмять, снова поставить в теплое место, дать подняться и еще раз обмять, добавив крепкую пену из взбитого яичного белка. Начинать выпекать блины сразу после подъема теста. Подавать на стол, поливая растопленным маслом или сметаной.

БЛИНЧИКИ «ГЛАЗУНЬЯ»

Продукты для приготовления одной порции: 40 г муки, 2,5 г сахара, 1/4 яичного желтка, 3 г дрожжей, молоко или вода, щепотка соли, фруктовое повидло, пена из яичного белка, сахарная пудра для посыпки, смалец.

Из муки, сахара, яичного желтка, разведенных в ложке молока или воды дрожжей, щепотки соли пригото-

вить густое тесто для блинов. Вымесить его хорошо деревянной ложкой до образования гладкой однородной массы, добавить крепкую пену из яичного белка и поставить в теплое место на 1 час для увеличения в объеме. Выстоявшееся тесто столовой ложкой разложить в гнезда сковороды для приготовления яичницы-глазуньи и на малом количестве смальца поджарить с обеих сторон до румяного цвета. Готовые блины склеить по два фруктовым повидлом, обильно посыпать сахарной пудрой и подать на стол теплыми.

БЛИНЧИКИ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С ФРУКТОВЫМ ПОВИДЛОМ

Продукты для приготовления: 100 г манной крупы, 50 г сахара, 500 г молока, 4 яйца, 50 г сливочного масла, тертая цедра с 1/2 лимона, соль.

Молоко со сливочным маслом довести до кипения, всыпать манную крупу (постоянно помешивая) и на слабом огне варить до тех пор, пока масса не будет отставать от стенок посуды. Затем охладить, вмешать яичные желтки, сахар, тертую лимонную цедру, соль и крепкую пену из взбитых яичных белков. Выпечь блинчики, намазать фруктовым повидлом и свернуть в трубочку.

БЛИНЧИКИ «МОЛНИЯ»

Продукты для приготовления: 500 г муки, 2-3 стакана воды, 2-4 яйца, 1 ст. ложка сахара, по 1/2 ч. ложки соли, пищевой соды и лимонной кислоты.

В трех стаканах теплой воды размешать яйца, добавить соль, сахар, затем всыпать муку и тщательно размешать, чтобы в массе не осталось комков. Лимонную кислоту развести в теплой воде, влить в подготовленное тесто, размешать и сразу начинать выпекать блинчики.

Поддают на стол горячими, поливая растопленным сливочным маслом или сметаной. Также можно подавать с любой начинкой.

СОВРЕМЕННЫЕ БЛИНЧИКИ

Продукты для приготовления: 350 г муки, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 4 яйца, 400 г молока, ванильный сахар.

Яичные желтки хорошо вымешать со сливочным маслом, добавить муку, сахар, молоко и крепкую пену из взбитых яичных белков. Выпекать блинчики только с одной стороны, посыпать ванильным сахаром и свернуть в трубочку.

БЛИНЧИКИ С КАПУСТОЙ (1)

Продукты для приготовления: 300 г муки, 1 яйцо, 500 г свежей капусты, соль, 1 ст. ложка жженого сахара, газированная вода, жир для жарки.

Из муки, яйца и газированной воды вымешать блинное тесто. Капусту шинковать, посолить и отставить на 30 мин. Затем отжать сок, потушить капусту в небольшом количестве жира, охладить и перемешать с тестом. Жарить в жиру. Готовые блинчики посолить сверху.

БЛИНЧИКИ С КАПУСТОЙ (2)

Продукты для приготовления: 100 г молока, 100 г воды, 1 яйцо, яичный желток, соль, 80 г муки, небольшая головка капусты, немного черного перца, жир.

Приготовить жидкое тесто, добавить к нему тушеную капусту и выпекать блинчики..

Вместо капусты тесто для блинчиков можно смешать с мелко нарезанными свежими яблоками, посыпанными сахарной пудрой с ванилином.

Способ тушения капусты: небольшую головку капусты шинковать, посолить и оставить на длительное время. В 60 г горячего жира всыпать немного сахара и подогреть до тех пор, пока сахар не приобретет коричневый оттенок. Добавить к нему хорошо отжатую капусту, заправить ее молотым черным перцем и тушить, пока она не станет коричневой.

БЛИНЧИКИ С МЕДОМ ИЛИ САХАРОМ

Продукты для приготовления: 250 г муки, 2-3 стакана молока, 3 яйца, сливочное масло для смазывания сковороды, щепотка соли, 1 ст. ложка сахара.

В 1/2 стакана молока размешать 3 яичных желтка, сахар, соль. Постоянно помешивая, всыпать муку, добавить разогретое сливочное масло (2 столовые ложки) и вымешать в однородную массу без комков. Затем развести молоком, вливая его постепенно, и добавить взбитые в пену яичные белки. Выпекать на смазанной маслом сковороде. Не снимая со сковороды, блинчик сложить вчетверо, переложить его в отдельную посуду. Подавать на стол в горячем виде с медом или сахаром.

БЛИНЧИКИ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: 200 г муки, 2 яйца, молоко, щепотка соли.

Для начинки: 250 г молотого ядра грецкого ореха, 100 г молока, 1 ст. ложка любого фруктового или ягодного джема, 1 ст. ложка рома.

Для подливки: 3 яичных белка, 1 ст. ложка сахарной пудры, 500 г молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Как обычно, выпечь на сковороде тонкие блинчики, намазать их ореховой начинкой и свернуть трубочкой. При подаче на стол полить блинчики подливкой и посыпать ванильным сахаром.

Приготовление начинки: молоко вскипятить, смешать его с молотым орехом, джемом, ромом или коньяком. Варить на слабом огне до получения однородной массы.

Приготовление подливки: в кипящее молоко всыпать сахар и на слабом огне сварить в нем клецки из взбитых в крепкую пену яичных белков. Пену набирать столовой или чайной ложкой.

БЛИНЧИКИ С ПОВИДЛОМ

Продукты для приготовления одной порции: 40 г муки, 1/4 яйца, 100 г газированной или обыкновенной воды, по щепотке соли и сахара, фруктовое повидло, смалец, сахарная пудра.

В кастрюле взбить мутровкой яйца, ввести в пену газированную воду, соль, сахар, муку и поставить массу на 1 час в теплое место. Растопить смалец, осторожно налить его на сковороду, довести до кипения и слить в кастрюлю с тестом. Маленьким черпаком налить тесто на сковороду и, быстро поворачивая сковороду круговыми движениями, разлить тесто равномерным тонким слоем. Блинчики с обеих сторон выпекать до светло-красного цвета.

Снятые со сковороды блинчики укладывать на плоскую тарелку, стоящую на кастрюле с горячей водой (тогда они будут теплыми до конца выпечки). Каждый блинчик намазать фруктовым повидлом и скатать в трубочку. Поверхность обильно посыпать сахарной пудрой. Остывшие блинчики подогреть только на пару: дно кастрюли застелить блинчиком без повидла, а на него уложить скатанные блинчики, кастрюлю накрыть крышкой и поставить в большую посуду с кипятком.

БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ

Продукты для начинки: 400 г свежего творога, 100 г сметаны, 100 г сахара, тертая лимонная цедра, пресная булка, 30 г изюма, 2 яйца.

Обычным способом выпечь блинчики. Протертый через дуршлаг творог, сметану, сахар, тертую лимонную цедру, пресную булку, нарезанную кубиками, изюм, 2 желтка и крепкую пену из 2 белков хорошо вымешать до получения однородной массы. Этой массой начинить блинчики, уложить их в огнеупорную посуду, залить смесью сметаны и сливочного масла и поджарить.

БЛИНЧИКИ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Продукты для приготовления: 400 г муки, 1 яйцо, 100 г сахарной пудры, большое яблоко, ванильный сахар, 300 г чернослива.

Чернослив предварительно залить кипятком. Когда сливы размякнут, вынуть из них косточки и порезать на мелкие части. Очищенное от кожуры яблоко тоже нарезать на мелкие кубики. Далее из яичных желтков, муки и сахара приготовить довольно густое блинное тесто, домешать к нему чернослив, яблоко и крепкую пену из взбитых яичных белков. Выпеченные в жиру блинчики свернуть в трубочку и посыпать сверху сахарной пудрой.

БЛИНЧИКИ С ШОКОЛАДНО-РОМОВОЙ ПОДЛИВОЙ

Продукты для приготовления начинки: 180 г молотого ядра грецких орехов, 50 г рома, 150 г сахара, 60 г сливочного масла, 20 г изюма, немного тертой апельсиновой цедры, 50 г молока.

Для подливки: 100 г шоколада, 50 г какао, 150 г сахара, 3 яичных желтка, 200 г молока, 100 г сливок, 20 г муки, 100 г рома.

Обычным способом выпечь 12 штук блинчиков. Из молотого ядра ореха, молока, сахара и рома вымешать густое пюре, добавить к нему изюм и тертую апельсиновую цедру. Блинчики намазать этой массой и скатать в трубочки.

Перед подачей на стол блинчики полить сливочным маслом, поджарить на сковороде, выложить на блюдо и полить шоколадно-ромовой подливкой.

Способ приготовления подливки: жидкий шоколад, какао, сахар, 3 яичных желтка, молоко, сливки, муку хорошо вымешать, чтобы не осталось крупинок, затем долить ром и еще раз все перемешать.

БЛИНЧИКИ СТУНЦОМ

Для теста: 125 г муки, 2 сырых яйца, 1 стакан молока, 20 г распущенного маргарина, соль.

Для начинки: 50 г маргарина, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока, 2 чайные ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 200 г тунца в масле, 12 ломтиков сыра, соль, черный молотый перец.

В миске тщательно перемешать яйца с мукой, солью, постепенно добавляя молоко и распущенный маргарин. Из смеси испечь 12 блинов диаметром 15 см. Для начинки в кастрюле распустить маргарин с мукой, добавить холодное молоко, соль, черный молотый перец, зелень петрушки, оставить на небольшом огне, постоянно помешивая, на 5-6 мин. Снять с огня, положить мелко нарезанный тунец, тщательно перемешав. На каждый блинчик положить 1 ч. ложку начинки. Блинчики свернуть, положить на смазанный сливочным маслом или маргарином противень, поместить в горячую духовку на 15-20 мин. Незадолго до готовности каждый блинчик покрыть ломтиком сыра. Вынуть из духовки, когда сыр расплавится.

ИРЛАНДСКИЕ БЛИНЧИКИ

1/4 л молока, 3 яйца, 40 г топленого масла, 60 г сахарной пудры, немного муки, щепотка корицы, мускатный орех, немного рома, сахар.

Замесить тесто для блинчиков, развести муку молоком и добавить яйца, масло, сахарную пудру, мускатный орех и ром. Тесто по густоте должно быть похоже на сметану. В сковороде сильно разогреть жир и испечь тонкие блинчики. Посыпать их сахаром, сложить горкой один на другой и украсить дольками лимона. Ирландцы подают мучные печеные изделия к столу сразу из печи. Они любят есть их в горячем виде, любят, чтобы они были посыпаны сахаром и корицей.

БЛИНЧИКИ С КРЕМОМ

Мука 3 стакана. Молоко 3 стакана. Яйца 3 штуки. Сахар-песок 2 столовые ложки. Соль 1/2 ч. ложки.

Крем. Сахар-песок 1/2 стакана. Желтки 6 штук. Сметана 1 стакан. Сливочное масло 100 г.

Из указанных продуктов готовят тесто и выпекают блинчики на сковороде среднего размера.

Крем. Растирают с сахаром желтки, прибавляют сметану, взбивают, пока не загустеет. Затем смазывают маслом кастрюлю или глубокую сковороду, присыпают сухарями и складывают в нее испеченные блинчики, прослаивая их кремом. На последний блинчик вместо крема кладут небольшой кусок масла и запекают в духовке.

ТВОРОЖНЫЕ БЛИНЧИКИ

Мука 2 стакана. Сметана 1/2 стакана. Сахар-песок 1/2 стакана. Молоко 3 стакана. Яйца 2 штуки. Масло 2 столовые ложки. Творог 500 г. Цедра 1 лимона.

Одно яйцо вливают в кастрюлю, всыпают туда 1 ст. ложку сахара, 1/2 ч. ложки соли, вливают 1 стакан молока и все это перемешивают. Затем понемногу всыпают просеянную муку, тщательно вымешивая деревянной лопаточкой, добавляют остальное молоко.

Разогретую сковороду хорошо смазывают маслом и наливают на нее тесто так, чтобы оно покрыло сковороду тонким слоем. Пекут на среднем огне. Блинчики должны быть очень тонкими. Если они получаются толстыми, в тесто добавляют немного молока.

Творог протирают через сито, добавляют в него желток, сахар, 1/2 ч. ложки соли, лимонную цедру, масло и все это хорошо перемешивают. На обжаренную сторону блинчика кладут 1 ст. ложку творога и заворачивают блинчик конвертиком. Чтобы блинчики не разворачивались при обжаривании, последний изгиб смазывают яичным белком. Блинчики кладут на разогретую сковороду с маслом и обжаривают с обеих сторон до образования румяной корочки. На стол блинчики подают горячими, посыпают их сахарной пудрой. Отдельно подают сметану.

СМЕТАННЫЕ БЛИНЧИКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ И МЕРЕНГОЙ

Мука 1 1/4 стакана. Сметана 1 1/2 стакана. Яйца 4 штуки. Сахар-песок 1/2 стакана. Масло сливочное 50 г.

Крем. Желтки 3 штуки. Сахар-песок 1/2 стакана. Молоко 1/2 стакана. Масло 100 г. Ванилин по вкусу.

Меренга. Белки 3 штуки. Сахар-песок 1 стакан.

Растирают желтки с сахаром добела, смешивают со сметаной, высыпают муку, сверху кладут взбитые белки, осторожно вымешивают и пекут на толстой сковороде 8-10 толстых блинчиков. Промазывают их кремом, складывают на сковороду горкой один на другой, сверху покрывают из кондитерского мешочка меренгой, ставят на несколько минут в нагретую духовку на большой огонь, и как только меренга зарумянится, вынимают и сейчас же подают.

Приготовление крема. Растирают желтки с сахаром, добавляют горячее молоко, кастрюлю со смесью ставят на паровую баню и, помешивая, проваривают до густоты.

Остужают, кладут ванилин по вкусу и растертое масло.

Приготовление меренги. Взбивают белки в густую пену, всыпают сахар, осторожно перемешивают.

БЛИНЧИКИ С КАМАМБЕРОМ

Мука 1/2 стакана. Яйца 2 штуки. Молоко 150 г. Коробочка камамбера. Тертый сыр 100 г. Масло 50 г. Соль, томатный соус по вкусу. Коньяк 1 ч. ложка.

Готовят блинное тесто и пекут блины (диаметром до 10 см). Камамбер смешивают с маслом до однородной массы. В каждый блин кладут эту массу. Заворачивают трубочкой и кладут на противень. Посыпают сверху тертым сыром. Поливают томатным соусом и держат в духовке 15 минут.

БЛИНЧИКИ С ВАРЕНЬЕМ

Мука 1 1/3 стакана. Яйца 2 штуки. Сливочное масло 1 ст. ложка. Молоко 2 стакана. Свиное сало 1 кусочек. Сахар-песок 1 ст. ложка. Соль по вкусу. Варенье 1 стакан. Масло для смазывания готовых блинчиков.

Желтки растирают с сахаром и солью, добавляют молоко, хорошо размешивают, вливают растопленное масло и постепенно выливают в кастрюлю с мукой, размешивая, чтобы не было комков. Перед тем как начинать печь, добавляют взбитые в пену белки. Разогревают сковороду, смазанную кусочком свиного сала, наливают немного теста, поворачивая сковороду так, чтобы тесто разливалось тонким слоем (если на сковороду попадает много теста, его сливают со сковороды обратно в кастрюлю). Сковороду ставят на огонь, и как только одна сторона блина зарумянится, широким ножом или лопаточкой переворачивают его на другую сторону. На каждый блинчик посередине кладут 1/2 ч. ложки варенья и сворачивают его вчетверо. Складывают блинчики в мел-

кую кастрюлю. Каждый ряд сбрызгивают растопленным маслом. Накрывают крышкой и до подачи на стол держат на пару. Подают горячими со сметаной.

БЛИНЧИКИ РИСОВЫЕ С КОНФИТЮРОМ

Мука 3 столовые ложки. Рис 1 стакан. Молоко 2 стакана. Сливки 1 стакан. Яйца 4 штуки. Сахарная пудра 1 ст. ложка. Ванилин 2 пакетика. Тертая лимонная цедра 1 щепотка. Сливочное масло 30 г. Конфитюр из слив.

Рис варят со щепоткой соли до набухания. Дают остыть и смешивают с остальными продуктами (кроме масла и конфитюра). Из полученного теста поджаривают блинчики на смазанной маслом сильно разогретой сковородке. На каждый еще горячий блинчик кладут конфитюр и подают (не складывая вдвое и не сворачивая рулетом).

БЛИНЧИКИ С МЯСОМ

Для начинки: 1,5 стакана отварного мяса, пропущенного через мясорубку (наполовину может быть колбаса либо одна колбаса), 1 кусок белого батона, намоченного в молоке и слегка отжатого, либо 2-3 отварных и пропущенных вместе с мясом картофелины (фарш становится нежным), 1 ст. ложка жира, 1 головка репчатого лука либо 1 ст. ложка рубленой зелени (укроп, петрушка), перец.

Поджарить блинчики по основному рецепту. Мелко нарезанный репчатый лук обжарить на жире, добавить мясо и другие компоненты. Начинка должна быть достаточно влажной, поэтому при необходимости нужно добавить немного воды. Начинку положить на середину блинчика, захватить 2 противоположных края, соединить и свернуть в трубку либо сложить в «платочек».

Обжарить на жире с обеих сторон. Из таких блинчиков можно готовить «крокеты». Для этого блинчики перед обжариванием смочить в яйце и обкатать в сухарях.

БЛИНЧИКИ С СОСИСКАМИ

Для начинки: 8-10 сосисок, 150 г твердого сыра, соус «кетчуп» либо горчица, жир.

Поджарить блинчики по основному рецепту. Сосиски варить (без оболочки) в кипятке в течение 10 мин. Каждый блин тонко смазать соусом либо горчицей, посыпать тертым твердым сыром, положить по одной сосиске, сформовать блинчик и сразу поджарить. Можно приготовить «крокеты».

БЛИНЧИКИ С ШАМПИНЬОНАМИ

Для начинки: 300 г шампиньонов, 1 кусок черствого белого батона, 3 большие головки репчатого лука, перец, соль, жир.

Поджарить блинчики по основному рецепту. Почистить шампиньоны, нарезать соломкой. Жарить на хорошо нагретом жире. Черствый батон нарезать тонкими полосочками, добавить в шампиньоны, пока там находится соус, чтобы часть его впиталась в хлеб. Когда шампиньоны начнут шипеть, добавить нарезанный кружочками репчатый лук и жарить, пока лук не станет мягким, но не хрустящим. Положить на блинчики начинку, оформить их в виде рулончиков либо «платочков». Перед употреблением поджарить.

БЛИНЧИКИ ПО-РЫБАЦКИ

Для начинки: 1 кг морской рыбы (либо 700 г филе), 2 яйца, 1 кусок белого батона, 250 г овощей (морковь, петрушка, капуста, сельдерей, лук-порей), 3 столовые

ложки сливочного масла или маргарина, соль, перец, 1 лавровый лист, 2-3 горошины душистого перца, 1 долька чеснока.

Поджарить блинчики по основному рецепту. Подготовить рыбу (помыть, почистить, обрезать плавники, разрезать на куски). Подготовить овощи (помыть, почистить), залить кипятком, сварить отвар. Под конец варки положить куски рыбы и варить еще 15 мин. Отвар слить, рыбу и овощи охладить. Сваренную рыбу, овощи и предварительно намоченный в воде кусочек белого батона пропустить через мясорубку, добавить сырые яйца, соль, перец, чеснок. Положить начинку на блинчики, свернуть их в трубочки (следить, чтобы начинка не выпала). Положить блинчики на смазанную жиром сковороду либо в жароупорную кастрюлю (один возле другого). Полить растопленным сливочным маслом или маргарином и посыпать тертым твердым сыром. Запекать в горячей духовке 15-20 мин. Перед подачей посыпать зеленью.

БЛИНЧИКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

Для начинки: 300 г грибов (лисички, боровики, маслята, шампиньоны), 2 большие головки репчатого лука, соль, перец, 2 столовые ложки растительного масла либо любого другого жира, 500 г свежего шпината, 250 г тертого твердого сыра (желательно «пикантного»), 150 г сливок (8% -й жирности), 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, жир для смазывания.

Поджарить блинчики по основному рецепту. Лук очистить, нарезать кружочками, поджарить на растительном масле либо другом любом жире, грибы промыть, подсушить, нарезать полосками, положить в поджаренный лук, добавить соль, перец и тушить, прикрыв крышкой. Шпинат вымыть в нескольких водах, бросить

в подсоленный кипяток, варить 5 мин. Тщательно отцедить жидкость на дуршлаге или сите, шпинат грубо измельчить, переложить в кастрюлю с жиром, добавить 1 ст. ложку муки; поварить 20-30 с, помешивая, снять с огня. С тушившихся грибов отлить излишек соуса в шпинат, перемешать и переложить его в большую глубокую сковороду или в другую жароупорную емкость, смазанную предварительно жиром. На каждый блин положить грибы, свернуть его рулоном, положить на слой шпината друг возле друга. Посыпать тертым твердым сыром, залить сливками, заправленными солью и перцем. Запекать в горячей духовке 20 мин.

БЛИНЧИКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ФОЛЬГЕ

Для начинки: цикорий (салатный, столько штук, сколько блинчиков), ломтики колбасы, ветчины и т.д., тертый твердый сыр.

Поджарить блинчики по основному рецепту. Подготовить цикорий (помыть, почистить), обварить его в кипятке с солью и 1 ч. ложкой уксуса (чтобы не чернел) в течение нескольких минут. На каждый блинчик положить ломтик колбасы, сверху цикорий, посыпать тертым твердым сыром, блинчик свернуть и завернуть в кусочек фольги, предварительно смазанный растительным маслом. Запекать в духовке 20 мин. На стол подать в фольге.

БЛИНЧИКИ ПО-ВЕНГЕРСКИ ГОРЯЩИЕ

Для начинки: творожная начинка, как для «Блинчиков с творогом».

Для глазури: 4 столовые ложки молока, 4 чайные ложки какао, 4 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка сливочного масла, ванильный сахар, маленькая рюмка спирта либо коньяка.

Приготовить блинчики по основному рецепту, поджаренные блинчики выложить на блюдо. Какао перемешать с сахаром, добавить молоко, перемешать и кипятить 2-3 мин. Добавить сливочное масло. Горячей глазурью полить блинчики, сбрызнуть их спиртом или коньяком, зажечь и горячими подать к столу.

БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ

Для начинки: 4 - б крупных винных яблок, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 столовые ложки сахара (лучше рафинированного), ванильный сахар либо ванилин, 4 - 6 грецких орехов.

Поджарить блинчики по основному рецепту. Яблоки помыть, почистить, удалить сердцевину, разрезать на кубики. Выложить на горячую сковородку со сливочным маслом, уменьшить огонь и жарить, пока яблоки не станут слегка прозрачными. Посыпать сахаром и жарить, встряхивая сковородку, пока сахар не начнет карамелизоваться (приобретать слегка коричневый оттенок). Горячие яблоки разложить на блинчики, сложить их пополам и посыпать орехами.

БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ И ФРУКТАМИ

Для начинки: 400 г творога, 250 г густой сметаны, сахар, ванильный сахар, 400 г фруктов и ягод (яблоки, груши, клубника, малина и др.), сахарная пудра, тертый шоколад.

Поджарить блинчики по основному рецепту. Творог протереть через сито, перемешать со сметаной, добавить сахар по вкусу. Подготовить фрукты и ягоды (почистить, измельчить), слегка посыпать их сахарной пудрой. На блинчики уложить творожную массу, фрукты, ягоды, сложить их пополам. Перед подачей посыпать сахарной пудрой и тертым шоколадом.

ПАН-КЕКС ПО-ГАНСКИ (БЛИНЧИКИ)

Мука - 1,5 стакана, молоко - 0,75 стакана, яйца - 6 шт., сахар - 1 ст. ложка, дрожжи - 12 г, масло сливочное - 1 ст. ложка, варенье (или джем) - 2 стакана, лимон - 60 г, соль.

Из муки, молока, яиц, сахара, соли и дрожжей замесить тесто (по консистенции напоминающее жидкую сметану) и выпечь блины, обжаривая их с обеих сторон. Смазать их с одной стороны вареньем и завернуть рулетом. Подавая к столу, украсить долькой лимона.

БЛИНЧИКИ СО СЛИВАМИ (ИЛИ ВИШНЯМИ)

Для теста: мука - 2,5 стакана, яйца - 4-5 шт., масло сливочное - 200 г, молоко - 3-4 стакана, сахар - 0,5 стакана.

Для начинки: сливы (или вишни) - 0,5 кг, сахар - 0,5 стакана.

Желтки растереть с сахаром, влить понемногу молоко, добавить соль, растопленное масло, всыпать муку, размешать, чтобы не было комков, и ввести взбитые в пену белки. Выпекать блинчики на горячих, смазанных маслом сковородах. Когда блинчик подрумянится, перевернуть его и через несколько секунд снять. Фрукты промыть, очистить от косточек, посыпать сахаром, дать постоять около получаса и отцедить сок. Блинчики начинить, обжарить, посыпать сахарной пудрой и полить отцеженным соком.

БЛИНЧИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ТВОРОГОМ

800 г картофеля, 150-200 г творога, 50 г лука, 40 г жира, соль, перец.

Для теста: 2 яйца, соль, по 1 1/2 стакана молока и воды, 200 г муки.

БЛИНЫ

Картофель хорошо промыть, отварить, очистить, пропустить через мясорубку вместе с творогом и очищенным, нарезанным кружками обжаренным репчатым луком. Добавить соль, перец по вкусу, старательно размешать.

Поджарить блинчики, затем каждый блинчик равномерно намазать начинкой, сложить вчетверо. Положить на сковороду с сильно разогретым жиром и быстро обжарить с обеих сторон.

БЛИНЧИКИ МОЛОЧНЫЕ

1,5 стакана муки, 3 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 3 яйца, 0,5 ч. ложки соли, 2 ст. ложки сливочного масла.

Взбить желтки с солью и сахаром, добавить 0,5 стакана молока, всыпать муку. Растопить и, чуть охладив, добавить сливочное масло. Тщательно перемешать, постепенно добавляя оставшееся молоко и взбитые белки. Поджарить блинчики.

БЛИНЧИКИ НА ПИВЕ

1,5 стакана муки, 0,5 литра пива, 1 ст. ложка сметаны, соль, сахар, 4 яйца.

Сметану смешать с 2 яичными желтками, добавить соль и сахар по вкусу, влить 1 стакан пива и взбить. Добавить 2 белка и оставшееся пиво, снова взбить. Отдельно взбить еще 2 белка и добавить в тесто перед выпечкой.

БЛИНЫ НА ОПАРЕ

Мука 6 стаканов. Молоко 5 стаканов. Масло 3 столовые ложки. Яйца 2 штуки. Сахар-песок 2 столовые ложки. Соль 1 1/2 ч. ложки. Дрожжи 40 г.

В посуду вливают 2 стакана теплой воды, разводят дрожжи, всыпают 500 г муки, тщательно размешивают, накрывают и ставят в теплое место на 1 час. Когда опара подойдет, прибавляют соль, сахар, яичные желтки, растопленное сливочное масло, размешивают и прибавляют остальную муку, вымешивая тесто до гладкости. Разводят тесто теплым молоком, вливая его постепенно по 1 стакану и каждый раз вымешивая тесто. Посуду с тестом накрывают и ставят в теплое место. Когда тесто поднимется, надо его размешивать, чтобы оно осело, снова ставят в теплое место, дают подняться и еще раз опускают, добавив в тесто взбитые в пену яичные белки. Начинают печь блины сразу после подъема теста. Хорошие блины получаются, если тесто подошло не менее 2-3 раз.

БЛИНЫ НА ДРОЖЖАХ

Мука 5 стаканов. Молоко 5 стаканов. Яйца 3-4 штуки. Сахар-песок 2 столовые ложки. Соль 1 ч. ложка. Дрожжи 50 г. Жир 200 г. Шпик 20 г.

В двух стаканах теплого молока разводят все дрожжи и три стакана муки. Хорошо перемешанное тесто завязывают салфеткой и ставят в теплое место на 30-40 минут до увеличения в объеме в 2 раза. В готовую опару кладут сахар, соль, растертые яичные желтки, жир. Все перемешивают

и всыпают остальную муку, затем вымешивают до эластичного состояния и разводят постепенно теплым молоком. Снова ставят в теплое место до подъема и увеличения в 2 раза. Поднявшееся тесто снова перемешивают и дают ему еще раз подняться. После этого в тесто кладут взбитые в крепкую пену белки и оставляют его на 15-20 минут, чтобы оно поднялось; как только оно поднимется, приступают к выпечке блинов. Блины лучше выпекать на толстых сковородах небольшого размера. Тесто следует наливать на хорошо разогретую сковороду, промазанную жиром. После каждого испеченного блина сковороду смазывают маслом или куском шпика, насаженного на вилку. Тесто наливают на сковороду и, наклоняя ее, разливают по всей сковороде. Для блинов берется пшеничная или гречневая мука, а иногда та и другая вместе. Блины подают к столу только в горячем виде и со всевозможными приправами, например, с зеленым луком, рублеными яйцами, с семгой, икрой и т. д.; к блинам подается разогретое топленое или сливочное масло, сметана.

БЛИНЫ НА СОДЕ

Мука 3 стакана. Вода 3 стакана. Яйца 3 штуки. Сода 1/2 ч. ложки. Сахар-песок 1 ст. ложка. Соль 1 ч. ложка. Лимонная кислота 1/3 ч. ложки.

В яйца, растертые с сахаром, постепенно вливают воду и всыпают соль и раствор соды. Хорошо перемешанную жидкость постепенно сливают в муку. Тесто размешивают до исчезновения мучных комочков. В приготовленное тесто льют разведенную, мелко толченную лимонную кислоту. Все хорошо размешивают и сразу же приступают к выпечке блинов обычным способом.

МАННЫЕ БЛИНЫ

Мука 1/2 стакана. Крупа манная 1/2 стакана. Молоко 3 стакана. Желтки 2 штуки. Масло сливочное 10 г. Соль 1/2 ч. ложки.

В стакан кипящего молока засыпают манную крупу и кладут масло. Варят кашу до готовности и выносят на холод на 50-60 минут. Из муки, двух желтков, двух стаканов молока и соли делают тесто и смешивают его с остывшей манной кашей. Массу размешивают до однородности. Блины пекут на маленькой сковороде, переворачивая их с одной стороны на другую.

БЛИНЫ ПИКАНТНЫЕ

Мука пшеничная 4 стакана. Мука гречневая 6 стаканов. Яйца 6 штук. Дрожжи 50 г. Молоко 4-5 стаканов, еще полтора стакана молока и 100 г манной крупы для каши. Вода на опару 2 стакана. Соль 1 ст. ложка.

Гречневую муку получают, пропустив несколько раз крупу-ядрицу через кофемолку, а потом просеяв через сито. Варят жидкую манную кашу на молоке. Пока не остынет, вымешивают ее хорошенько ложкой. Отдельно размешивают в кипяченой воде 2 стакана гречневой муки, стакан пшеничной. Когда остынет, кладут дрожжи, обминают и дают подойти. Затем добавляют в опару слегка взбитые желтки, молоко, соль, сваренную манную кашу и остальную муку. За час до выпечки обдают горячим молоком, а за 10 минут - кладут взбитые белки, перемешивают слегка, а затем пекут.

БЛИНЫ СКОРЫЕ

Мука пшеничная 2 1/2 стакана. Мука гречневая 2 1/2 стакана. Молоко 1 л. Сода 1 ч. ложка. Яйца 6 штук. Соль и лимонная кислота по вкусу.

Гречневую и пшеничную муку (или только пшеничную) разводят молоком до густоты сметаны, добавляют яйца, соль, хорошо взбивают, вливают соду, распушенную в четверти стакана холодной воды, и лимонную кислоту, также распушенную в воде. Быстро размешивают и пекут. Для разнообразия блины пекут с припеками.

Припекизьяиц. Сваренные яйца мелко рубят, затем слегка обжаривают на сковороде. На сырой блин ст. ложкой насыпают немного обжаренных яиц и допекают блин.

Припек с луком. Лук мелко режут, обжаривают (но не пережаривают) в масле и кладут на сырой блин.

Припек с морковью. Очистив морковь, обмывают ее, солят, варят, затем мелко рубят, обжаривают в масле и кладут понемногу на сырой блин.

Припек с грибами. Грибы замачивают на 2-4 часа, отваривают, затем обжаривают с мукой и пропускают через мясорубку.

БЛИНЫ СКОРОСПЕЛЫЕ

Мука 3 стакана. Вода 3 стакана. Яйца 3 штуки. Сахар-песок 1 ст. ложка. Соль, сода, лимонная кислота 1/2 ч. ложки.

Яйца смешивают с водой, добавляют соль, сахар и соду, затем всыпают муку и хорошо размешивают венчиком так, чтобы тесто получилось без комков. Лимонную кислоту разводят в стакане воды и вливают в подготовленное тесто, размешивают и немедленно начинают печь блины.

БЛИНЫ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

Мука 1 1/4 стакана. Яйца 2 штуки. Молоко. Соль.

Начинка. Ядра грецкого ореха 250 г. Молоко 1/2 стакана. Персиковый или любой другой джем 1 ст. ложка. Ром или коньяк 1 ст. ложка.

Подлива. Белки 3 штуки. Сахарная пудра 1 ст. ложка. Молоко 2 стакана. Ванильный сахар по вкусу.

Приготавливают как обычно тесто для блинов и выпекают их на сковороде. Начиняют блины ореховой начинкой, сворачивают в трубочку. Подавая на стол, поливают подливой и посыпают ванильным сахаром.

Приготовление начинки: молоко кипятят, смешивают с молотым ядром грецкого ореха, джемом и ромом и варят до получения однородной массы.

Приготовление подливы: молоко кипятят, кладут туда сахар и варят в нем клецки из взбитых яичных белков.

БЛИНЫ ЗАВАРНЫЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ И ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ

Мука 2 1/2 стакана. Гречневая мука 2 1/2 стакана. Дрожжи 20 г. Молоко 2 стакана. Яйца 3 штуки. Масло 50 г.

200 г пшеничной и 200 г гречневой муки просеивают, заваривают крутым кипятком (300 г), тщательно размешивают. Когда тесто будет только теплым, добавляют в него разведенные в теплой воде дрожжи, хорошо смешивают и ставят посуду в сосуд с теплой водой. Дают подняться, вливают стакан теплого молока и добавляют остальную муку, тщательно размешивают и дают вновь подняться. За 30 минут до начала выпекания блинов кипятят стакан молока с маслом, обваривают этой смесью тесто. Когда оно слегка остынет, вливают сырые яйца, соль, хорошо взбивают тесто и, после того как оно вновь поднимется, пекут блины.

КРАСНЫЕ БЛИНЫ С САХАРОМ

Мука 5 стаканов. Молоко 4 стакана. Яйца 4 штуки. Масло 50 г. Соль 1 ст. ложка. Сахар-песок 1 ч. ложка. Дрожжи 20 г.

В теплом молоке (600 г) растворяют дрожжи и вливают их в муку. Тщательно взбивают тесто лопаточкой. Ставят в теплое место, дают подняться. Размешивают в теплом молоке (200 г) желтки и растопленное масло, добавляют соль и сахар. Вливают в тесто и, размешав, дают тесту вновь подняться. Непосредственно перед выпеканием блинов добавляют в тесто взбитые белки.

БЛИНЫ С ЯБЛОКАМИ

500 г яблок, 100 г муки, 2 сырых яйца, 1/3 стакана молока, 50 г сахарного песка, 1 ст. ложка ликера, цедрa лимона, растительное масло.

Очистить яблоки, нарезать полосками. В миске взбить яйца, муку, молоко, сахарный песок, ликер, измельченную цедру лимона, добавить яблоки, тщательно перемешать. На сковороду налить растительное масло, обжаривать блины с двух сторон. Подавать к столу в горячем виде, посыпав сахарным песком.

БЛИНЫ ПО-ШВЕДСКИ

Мука - 120 г. Молоко - 300 г. Сахар - 50 г. Яйца - 3 шт. Масло для окорки - 20 г. Соль - 10 г.

Муку просеивают, добавляют молоко, сахар, соль и яйца. Хорошо перемешивают и жарят блины на сковородах основным способом. Подают блины со сладкими соусами. По традиции блины подаются по четвергам вечером.

ОВСЯНЫЕ БЛИНЫ ПО-ШОТЛАНДСКИ

90 г овсяных хлопьев, 50 г муки, 3 ст. ложки тертого сыра, 1 желток, 2 ст. ложки молока, 50 г сливочного масла, соль на кончике ножа и такое же количество соды.

Смешать овсяные хлопья, муку, сыр, соль и соду, добавить жир и растереть. Затем медленно влить молоко. Замесить тесто и раскатать его в тонкий пласт. Блюдцем вырезать из теста круги и каждый круг разделить на четыре части. Края смазать желтком. Запечь блины в духовке.

БЛИНЫ ГУРЬЕВСКИЕ СКОРОСПЕЛЫЕ

Мука - 3 стакана, яйца - 6 шт., масло сливочное - 5 ст. ложек, молоко кислое - 0,5 л, соль - 1,5 ч. ложки.

Муку просеять, перетереть с желтками, а затем с маслом, влить кислое молоко и посолить. После этого осторожно ввести взбитые белки. Жарить, наливая тесто толщиной 3-4 мм. Подать со сметаной.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ

Для опары: мука гречневая—2,5 стакана, сахар - 1 ч. ложка, молоко - 3 стакана, масло сливочное - 2,5 ст. ложки, дрожжи - 0,5 пачки, яйца (желтки) - 6 шт.

Для теста: мука гречневая - 2,5 стакана, сахар - 1 ст. ложка, соль - 2 ч. ложки, молоко - 3 стакана, яйца (белки) - 6 шт., масло топленое - 0,5 ст. ложки (или сливочное - 1 ст. ложка).

Дрожжи растворить в теплом молоке (или воде), добавить сахар, растопленное масло, желтки, перемешать (или взбить веселкой), всыпать муку, опять хорошо взбить и оставить в теплом месте на 6 часов. После того как тесто поднимется, посолить, влить остальное молоко (или воду), ввести белки, взбить и оставить подниматься. Выпекать на хорошо разогретой и смазанной маслом сковороде.

БЛИНЫ С СЫРОМ ПО-ТУРЕЦКИ

Тесто сдобное - 360 г, соус белый - 300 г, сыр сливочный (типа «Янтарь») - 100 г, яйца - 3 шт., масло растительное - 4 ст. ложки, сухари - 4 ст. ложки, соус томатный - 300 г, сок лимонный - 8 ч. ложек, сахар - 1 ст. ложка; фарш.

Для белого соуса: бульон мясной - 0,5 стакана, мука - 1 ст. ложка, масло сливочное - 1 ст. ложка, лук репчатый - 1 шт., корень петрушки (сельдерея, пастернака) - 0,5 шт., сахар, кислота лимонная (или сок лимонный), перец черный молотый, соль.

Очень густой белый соус полутеплым смешать с сыром, посолить, поперчить, скатать шарики, а затем придать им форму сигары. Сдобное тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм, нарезать прямоугольными кусочками длиной 5-7 см. На каждый кусочек положить фарш, края завернуть и защипнуть. Блины смочить в яйце, обвалить в сухарях и обжарить в большом количестве жира. Подать с томатным соусом, приправленным лимонным соком и сахаром.

БЛИНЫ ЯБЛОЧНЫЕ

Мука - 2,5 стакана, яблоки кислые - 3 шт., дрожжи - 50 г, масло растопленное (или маргарин) - 0,75 стакана, сливки - 1 стакан, молоко - 1 стакан, соль.

Яблоки испечь в духовке, протереть сквозь сито. Половину муки развести молоком, добавить дрожжи и поставить в теплое место. Когда пароподойдет, положить яблочное пюре, размягченное масло, всыпать остальную муку, добавить яйца, взбить тесто до гладкости, посолить, развести сливками до густоты сметаны, поставить в теплое место, чтобы снова пошло, и выпекать блины.

ЖЕМАЙЧЮ БЛИНАЙ (БЛИНЫ)

Картофель - 13 шт., яйца - 1-2 шт., крахмал - 2 ст. ложки, соль.

Для фарша: говядина - 400 г, мука - 1 ч. ложка, лук репчатый - 0,5 шт., жир - 4 ст. ложки, перец черный молотый, соль.

Для соуса: сметана - 0,5 стакана, масло сливочное - 2,5 ст. ложки.

Картофель отварить, протереть, охладить, ввести яйца, соль, крахмал и перемешать. Из полученной массы сформовать блины овальной формы, внутрь положить фарш, обкатать их в муке и поджарить на разогретом жире. Для приготовления фарша мясо нарезать крупными кусками, обжарить, добавить пассерованный лук и муку, соль, немного бульона и тушить до готовности. Когда мясо остынет, пропустить его через мясорубку с луком, влить соус, в котором мясотоушилось, перемешать и дать закипеть. Подать блины, полив соусом.

БЛИНЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

10-15 шт. картофеля, 4 ст. ложки масла, 3 желтка, 5 яиц, 4 ст. ложки молока, 1 1/2 ст. ложки пшеничной муки, 1 ст. ложка сахара.

Отварить до полной мягкости картофель, протереть через сито и посолить. В небольшую кастрюлю влить 4 лож-

ки молока, ложку масла и ложку пшеничной муки, размешать все, поставить на плиту и варить, постоянно помешивая, до тех пор, пока масса не загустеет. Затем снять с плиты, вбить в горячее тесто яйца, размешать, взбить три желтка, влить их в тесто, добавить туда же протертый картофель и еще размешать 5 белков с сахаром, взбить в пену, влить в тесто и окончательно размешать.

БЛИНЫ ГОЛЛАНДСКИЕ

0,75 стакана топленого сливочного масла, 10 яиц, 1,5 стакана сахара, 50 г муки, 1 стакан густых сливок.

Деревянной ложкой растереть масло с 0,5 стакана сахара, добавить 3 желтка и 50 г муки. Начинать взбивать тесто, постепенно вливая сливки. Отдельно с небольшим количеством сахара взбить 6 белков. Добавить в тесто. Испечь блины. Приготовить меренгу из 4 белков и 1 стакана сахара. Горячие блины сложить в смазанную маслом эмалированную кастрюлю, перекладывая вареньем. Залить меренгой и поместить в духовку на 10-15 мин.

БЛИНЫ ПО-АНГЛИЙСКИ

0,5 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан сливок, 125 г топленого сливочного масла, 0,5 стакана сахара, цедра 1 лимона, 1 стакан белого сухого вина, сок 1 лимона.

Тщательно растереть масло с желтками и сахаром (0,3 стакана), постепенно всыпать муку, добавить сливки, цедру и перемешать. Блины поджарить с одной стороны так, чтобы верхняя подрумянилась. Сложить на блюдо, обливая каждый блин соусом. Соус приготовить из оставшегося сахара, сока лимона и вина.

БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

3 стакана муки, 2 чайные ложки соли, 2 чайные ложки сахара, 2 ст. ложки дрожжей, 1,5 стакана молока, 2 яйца, 0,5 стакана густых взбитых сливок.

2,5 стакана муки смешать с солью и сахаром. Добавить разведенные в молоке дрожжи. Поставить тесто подниматься в теплое место на 3 часа. Затем вбить 2 желтка, добавить 0,5 стакана муки. Влить 2 белка, взбитых в густую пенистую массу, смешать со взбитыми сливками. Если тесто получилось слишком густым, развести немного молоком. Печь блины на плите.

БЛИНЫ КУКУРУЗНЫЕ

1,5 стакана кукурузной муки, 3 стакана пшеничной муки, 2 стакана молока, 20 г дрожжей, 1 яйцо, 0,5 ч. ложки соли, 1 ст. ложка растительного масла.

Стакан молока подогреть и развести в нем кукурузную муку, закрыть крышкой и дать остыть. Добавить пшеничную муку и оставшееся молоко с разведенными в нем дрожжами, перемешать и поставить тесто подходить в тепло на 2-2,5 часа. Затем добавить в тесто растертый в растительном масле желток и взбитый с солью белок. Дав тесту выстоять 0,5 часа, выпекать на плите.

БЛИНЫ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ

100 г овсяных хлопьев, 0,5 стакана муки, 3 столовые ложки тертого сыра, 2 яйца, 2 стакана молока, 4 ст. ложки растительного масла, 0,5 ч. ложки соды, гашеной уксусом, 0,5 ч. ложки соли.

Замочить предварительно овсяные хлопья в теплой воде на 1-2 часа. Смешать с мукой, сыром, яйцами. Посолить и протереть через сито. Влить гашеную соду. Если тесто слишком густое - чуть развести молоком. Выпекать блины на растительном масле.

БЛИНЫ НА СМЕТАНЕ

1 стакан сметаны, 10 яиц, 3 стакана муки, 0,5 ч. ложки соли.

Сметану подсолить и взбивать, постепенно добавляя желтки, до образования плотной пены. Муку просеять и всыпать тонкой струйкой, постоянно помешивая, чтобы не было комков. Отдельно взбить белки и, аккуратно перемешивая, добавить в тесто. Печь блины на плите.

БЛИНЫ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ

2 стаканаржаной муки, 0,5 л молока, 50 г топленого масла, 3 яйца, 30 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

Для приготовления теста затворить опару: развести в теплом молоке дрожжи, добавить муку и 1 стакан молока. Поставить забродить в теплом месте на 2 часа. Оставшееся молоко подогреть и развести в нем масло. Влить в опару, тщательно перемешать и оставить для брожения на полтора часа. Перед выпечкой ввести в тесто взбитые в плотную пену белки.

БЛИНЫ СЕВЕРНЫЕ

1 кг муки, 1,5 л молока, 3 яйца, 0,5 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки соды, гашеной уксусом.

1 л молока подогреть до комнатной температуры, снять с огня и, постоянно помешивая, всыпать муку, добавить соль и гашеную соду. Взбить до образования однородной массы без комков, развести оставшимся молоком. Полученное тесто заварить 1 стаканом кипятка, добавить яйца и тщательно перемешать. Выпекать на сковороде.

БЛИНЫ ИНДИЙСКИЕ

Мука 600 г. Яйца 10 штук. Масло 200 г. Сахар-песок 4 столовые ложки. Молоко 1 стакан. Корица и апельсиновая цедра по вкусу.

Желтки кладут в кастрюлю, добавляют муку, масло, хорошо растирают и разводят молоком. Белки вводят в

тесто, добавляют корицу и апельсиновую цедру. Пекут на сковороде. Готовые блины кладут на тарелку, посыпают сахаром и ставят в духовку.

ФРАНЦУЗСКИЕ БЛИНЫ

Мука 10 столовых ложек. Яйца 6 штук. Сахар-песок 4 столовые ложки. Масло 4 столовые ложки. Молоко 3 стакана. Цедра 1 лимона.

Желтки размешивают с сахаром и лимонной цедрой, добавляют масло, муку, молоко, взбитые белки и все хорошо перемешивают. Выпекают блины на сковороде. Подают с вареньем или мармеладом.

ОЛАДЫ

ОЛАДЫ С ЯБЛОКАМИ

Мука 3 стакана. Молоко 2 1/2 стакана. Яйца 4 штуки. Сахар-песок 1/2 стакана. Дрожжи 20 г. Яблоки 4-6 штук. Соль по вкусу. Масло топленое 250 г.

Из одного стакана муки, молока и дрожжей замешивают опару, ставят ее в теплое место для увеличения в 2 раза. В готовую опару добавляют оставшуюся муку, сахар, соль, яйца, все хорошо перемешивают и соединяют с мелко нашинкованными яблоками. Тесто ставят на несколько минут в теплое место и, когда оно поднимется, выпекают как обыкновенные оладьи.

ОЛАДЫ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА

Мука 3 стакана. Простокваша 2 стакана. Яйца 3 штуки. Сахар-песок 1/2 стакана. Сода 1/2 ч. ложки. Соль 1/2 ч. ложки. Масло топленое 250 г.

Муку смешивают с простоквашей, добавляют яйца с сахаром, солью и растворенной в воде содой. Все хорошо перемешивают и жарят на масле.

ОЛАДЫ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ КАРТОФЕЛЯ

Мука 1 1/2 стакана. Яйца 3 штуки. Соль 1/2 ч. ложки. Сырая морковь 500 г. Масло топленое 125 г.

Очищенную и хорошо промытую морковь натирают на мелкой терке; в протертую морковную массу кладут яйца, соль, муку. Все хорошо перемешивают и поджа-

ривают на масле, как обычные оладьи. Так же можно приготовить картофельные оладьи, заменив в рецептуре морковь картофелем.

ОЛАДЬИ С ТЫКВОЙ, КАБАЧКАМИ ИЛИ МОРКОВЬЮ

Мука 6 стаканов. Яйца 2 штуки. Сахар-песок 2 столовые ложки. Уксус 2 столовые ложки. Масло 2 столовые ложки. Соль 1 1/2 ч. ложки. Сода 1/2 ч. ложки. Овощи 1 кг.

Свежие овощи (тыкву, кабачки, морковь) очищают, нарезают дольками и варят в небольшом количестве воды. Сваренные овощи пропускают через мясорубку. В полученное овощное пюре, не давая ему остыть, добавляют яйца, соль, сахар, уксус или простоквашу, всыпают муку, смешанную с содой, и хорошо вымешивают. Пекут оладьи на горячей сковороде.

ОЛАДЬИ БИСКВИТНЫЕ

4 яйца, 4 столовые ложки (с верхом) муки, 1 ч. ложка (без верха) пекарского порошка либо 0,5 ч. ложки пищевой соды, погашенной уксусом, соль, сахар. Сливочное масло либо сливочный маргарин для жаренья.

Отделить желтки от белков. Белки взбить в густую пену, добавить все желтки, муку с пекарским порошком, солью и сахаром, осторожно перемешать. Жарить, как дрожжевые оладьи. В это тесто можно добавить 500 г мелких ягод клубники, натертые на свекольной терке яблоки, мелко нарезанный ревень и др. и жарить.

ОЛАДЬИ ИЗ МАЦЫ

Маца - 0,6 кг, яйца - 12 шт., соль.

Мацу искрошить, положить в дуршлаг, влить туда горячую воду и дать маце размякнуть. Затем переложить в

посуду, посолить, вбить яйца, размешать и поджарить на растительном масле (или гусином жире) оладьи.

ОЛАДЬИ С ПРИПЕКОМ

Мука - 3 стакана, яйца - 2 шт., молоко - 2,5 стакана, сахар - 1 ст. ложка, дрожжи - 0,25 пачки, масло топленое - 3 ч. ложки, соль; изюм - 0,5 стакана (или яблоко - 1 шт.).

В теплой воде (молоке) растворить сахар, соль, дрожжи, добавить муку, яйца, перемешать, влить растопленный жир и на несколько часов оставить в теплом месте, время от времени перемешивая. Затем добавить перебранный и промытый изюм (очищенные от кожуры и семян мелко нарезанные яблоки). Выпекать на хорошо разогретой сковороде.

ОЛАДУШКИ ИЗ ТЫКВЫ С КОЛБАСОЙ

Тыква - 0,7 кг, колбаса докторская или чайная - 300 г, яйца - 6 шт., мука - 4 ст. ложки, масло сливочное - 3,5 ст. ложки, соль.

Тыкву очистить от кожуры и семян, натереть на крупной терке. Колбасу мелко порубить или пропустить через мясорубку. Желтки растереть с жиром, соединить с тыквой и колбасой, ввести муку и соль, перемешать. Полученную массу ложкой выкладывать на сковороду и подрумянить в масле с обеих сторон. Подать горячими, уложив в ряд на продолговатое блюдо с томатным соусом.

ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ СО СМЕТАНОЙ

Картофель - 1 кг, мука - 0,75 стакана, яйцо - 1 шт., сода - 0,5 ч. ложки, сахар - 1,5 ст. ложки, жир - 2 ст. ложки, сметана, соль.

Картофель отварить в мундире, очистить, протереть сквозь сито, смешать с просеянной мукой, сахаром, яйцами, солью, содой. Полученную массу выкладывать ложкой на сковороду с подогретым жиром и жарить. Подать со сметаной.

В полученную массу можно добавить сырую тертую морковь (3 шт.) или кабачки, тыкву.

ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ

400 г кабачков, 200 г муки, 50 г масла, 2 сырых яйца, соль.

Кабачки очистить от кожицы, освободить от семян, натереть на терке, добавить к ним яйца, соль, муку, все хорошо размешать. Если масса окажется густой, ее можно слегка разбавить молоком. Из полученной массы жарить оладьи на хорошо разогретой сковороде. Оладьи подавать горячими со сметаной.

ДРАНИКИ

12 картофелин, 1-2 столовые ложки муки, 7-8 столовых ложек свиного сала, 2-3 головки репчатого лука, 100 г шпика, соль.

Картофель очистить, промыть и сырой натереть на терке, добавить муку, соль и все тщательно перемешать. Ложкой выкладывать массу на сильно разогретую сковороду в растопленный свиной жир и обжаривать оладьи с двух сторон до образования золотистой корочки. Лук нашинковать и обжарить с мелко нарезанным, вышкваренным шпиком. Готовые драники переложить обжаренным луком и поставить на непродолжительное время в духовку.

ДРАНИКИ С МОЧЕНОЙ БРУСНИКОЙ

12 картофелин, 1 ст. ложка муки, 8 столовых ложек растительного масла, 3/4 стакана сахара, 200 г моченой брусники, соль.

Картофель очистить, промыть и сырой натереть на терке, добавить муку, соль, все тщательно перемешать. Из полученной массы выпечь оладьи. Моченую бруснику отделить от воды, брусничную воду вскипятить с сахаром, охладить, соединить с брусникой и подать к драникам.

ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПО-МИНСКИ

12 картофелин, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 4 дольки чеснока, соль.

Для фарша: 400 г свинины, соль, перец черный молотый.

Картофель очистить, промыть, сырым натереть на терке, посолить, перемешать. Оладьи обжарить с двух сторон на сильно разогретой сковороде. Готовые оладьи сложить в утятницу, смазанную маслом, переслоив их свиным фаршем, и поставить на 15-20 мин в духовку. При подаче оладьи посыпать мелко рубленным чесноком.

ОЛАДЬИ КАРНАВАЛЬНЫЕ

2 яйца, 100 г сахарного песка, соль, 3 шт. горького миндаля, 250 г муки, 25 г растопленного маргарина, 6-8 г углекислого аммония, 1 ст. ложка коньяка или рома, жир для выпечки, сахарная пудра.

Яйца, сахарный песок и щепотку соли взбить до образования устойчивой пены, подмешать растертый миндаль, просеянную муку, охлажденный маргарин и растворенный в коньяке (или роме) углекислый аммоний. Раскатать тесто в пласт толщиной приблизительно 1 см и вырезать рюмкой лепешки. Выпекать до образования золотисто-коричневой корочки, дать жиру стечь и после этого посыпать сахарным песком.

РУССКИЕ ВЕНКИ

300 г муки, немного пищевой соды, 1 ст. ложка корицы, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г молока, жир для выпечки, сахарная пудра для посыпки.

Хорошо перемешать и просеять муку, пищевую соду и корицу. Перемешать сахарную пудру, яйцо и сливочное масло, подлить молоко, непрерывно помешивая массу, постепенно подсыпать просеянную муку. Из всех продуктов замесить тесто. Раскатать тесто на слегка посыпанной мукой кухонной доске в пласт толщиной приблизительно 1/2 см и круглой выемкой вырезать лепешки: у каждой лепешки вырезать середину. Венки выпекать в горячем жире и посыпать сахарной пудрой.

ОЛАДЬИ «ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ»

8 яблок, по 1 стакану пшеничной муки и молока, четверть стакана сметаны, 4 чайные ложки сахара, 1/2 стакана масла или маргарина, 3 ст. ложки сахарной пудры, 2 яйца.

Яблоки промыть, вырезать сердцевину так, чтобы яблоко не треснуло, нарезать на кружочки и посыпать сахарным песком. Подготовленные яблочные кружки обмакнуть в жидкое тесто (кляр), затем быстро опустить в сильно разогретый жир. Жарить до образования золотистой корочки. Посыпать сахарной пудрой.

ОЛАДЬИ ИЗ РЕДИСА

360 г редиса, 240 г картофеля, 120 г моркови, 80 г листьев салатного редиса, 120 г муки, 120 мл молока, 2 яйца, 20 г сахара, 60 г маргарина или растительного масла, 8 г соды, 120 г сметаны, 40 г сливочного масла.

Овощи отваривают и протирают или пропускают через мясорубку. Яйца растирают с сахаром и солью, добавляют постепенно молоко, муку, соль, а затем соду. Эту смесь быстро соединяют с протертыми овощами и взбивают. Жарят оладьи на растительном масле или маргарине. Подают со сметаной или сливочным маслом. Массу для оладьев готовят непосредственно перед жареньем.

ОЛАДЬИ ИЗ КАПУСТЫ КОЛЬРАБИ СО СМЕТАНОЙ

1,2 кг кольраби, 200 г пшеничной муки, 2 яйца, 150 мл молока или воды, 20 г сахара, 60 г маргарина, 150 г сметаны, сода.

Кольраби натирают на терке, добавляют просеянную муку, молоко, яйца, сахар, соль, все хорошо перемешивают и из этой массы жарят оладьи. Подают, полив сметаной.

ОЛАДЬИ ИЗ ИКРЫ

500 г свежей икры, 400 мл молока или мясного бульона, 3 яйца, 400 г пшеничной муки, жир для жаренья.

Икру растирают, добавляют молоко или мясной бульон, яйца, соль и муку. Жарят на разогретой с жиром сковороде.

ОЛАДЬИ ИЗ ИКРЫ С КАРТОФЕЛЕМ И КАШЕЙ

200 г икры свежей рыбы, 800 г каши, 500 г отварного картофеля, 3 яйца, 120 г репчатого лука, 120 г маргарина, соль.

Икру растирают, добавляют вареный размятый картофель и перловую или ячневую кашу. Добавляют яйца, слегка обжаренный лук, солят, размешивают и жарят небольшие оладьи.

ОЛАДЬИ ИЗ ТЫКВЫ С КОЛБАСОЙ

600 г тыквы, 250 г вареной колбасы, 3 яйца, 100 г муки, 20 г маргарина, соль, жир для жаренья.

Тыкву очищают, вынимают семена, натирают на крупной терке. С колбасы снимают оболочку, пропускают через мясорубку. Желтки растирают с жиром, кладут тыкву, колбасу, просеянную муку, солят и перемешивают. Из этой массы делают небольшие лепешки, кладут их в разогретый жир и поджаривают с двух сторон. Подают горячими, укладывают в ряд на продолговатом блюде. Отдельно подают томатный соус.

ОЛАДЬИ ИЗ СЕЛЬДИ ИЛИ САРДИНЫ

200 г сардины или сельди, 250 г тертого хлеба, 300 мл сливок или молока, 4 белка, 50 г сливочного маргарина.

Вымоченную сардину или сельдь протирают через сито или пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, добавляют тертый хлеб, слегка растопленный маргарин, сливки или молоко. Полученную массу тщательно взбивают. Добавляют молотый перец, взбитые в пену яичные белки и выпекают на сковороде, как обычные оладьи.

ОЛАДЬИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА С ЯБЛОКАМИ

250 г ржаного хлеба, 300 мл молока, яйцо, 80 г муки, 40 г растительного масла, 150 г яблок, 120 г сметаны, 40 г сахара, соль.

Ржаной хлеб нарезают на куски и заливают горячим молоком. Размокший хлеб растирают, добавляют яйцо, муку, измельченные сырые яблоки, тщательно разме-

шивают. Подготовленное тесто ложкой наливают на горячую сковороду, хорошо смазанную подсолнечным маслом, и выпекают оладьи. Подают со сметаной и сахаром.

ОЛАДЬИ ИЗ ПШЕНИЧНЫХ СУХАРЕЙ

Необходимые продукты: 200 г пшеничных сухарей, 300 г молока, 1 яйцо, 40 г сахарного песка, 30 г маргарина, 20 г изюма, 25 г сметаны, 20 г дрожжей.

Размельите сухари и залейте горячим молоком. Добавьте соль, сахар, яйцо, изюм и дрожжи. Поставьте для брожения на 2-3 ч. Поджарьте оладьи, подайте с маслом, сметаной или медом.

РЕЗАННЫЕ ОЛАДЬИ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

1/4 л молока, соль, 150 г манной крупы, 1-2 яйца, мускатный орех, тертая белая булка, жир для жарки.

Вскипятить молоко с солью, медленно всыпать в него манную крупу при постоянном помешивании и сварить на медленном огне. Вбить яйцо, приправить мускатным орехом и дать смеси застыть в продолговатой прямоугольной форме. Вывалить из формы, нарезать на ломтики, обвалить их в тертой булке и подрумянить с обеих сторон. Подавать с овощами и поджаренными кружками сосисками.

ОЛАДЬИ-ПАМПУШКИ

2 стакана муки, 2 яйца, 50 г растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка гашеной соды, 2 стакана сливок.

Взбить яйца, подсолить и добавить сахар. Вмешать муку и сливки. Заправить тесто растительным маслом, добавить гашеную соду. Жарить в масле.

ОЛАДЫ ПРЯНИЧНЫЕ

200 г пряников, 2 л молока, 5 яиц, 0,75 стакана муки, 2 ст. ложки сахара, 50 г толченого миндаля, 0,5 ч. ложки соли.

Раскрошить пряники, залить теплым молоком и оставить на полчаса. Добавить остальные продукты и тщательно перемешать. Небольшие оладьи поджарить в разогретом жире.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ БЛИНОВ

ПУДИНГ ИЗ БЛИНОВ

18 блинов, 150 г молотого ядра грецкого ореха, 200 г творога, 180 г абрикосового повидла, 120 г сливочного масла, 60 г какао, 300 г сахара, 30 г изюма, 3 яичных желтка, 5 белков, ваниль (1/4 палочки).

18 шт. блинов выпечь обычным способом. На дно формы с высокими бортами положить 3-4 блина, пересыпав их смесью молотого ореха и сахара, а сверху покрыть блином, смазанным смесью творога, яичных желтков, сахара и изюма. Следующий блин посыпать какао и сбрызнуть топленым сливочным маслом, затем уложить блин, намазанный абрикосовым повидлом, а сверху - блин, посыпанный орехами. Последний блин смазать повидлом. Подготовленный таким образом пудинг поместить в горячую печь и слегка запечь. Когда верх пудинга немного затвердеет, покрыть его слоем крепкой пены из яичных белков. Поставить изделие в горячую печь, чтобы подсохло. Перед подачей на стол пудинг посыпать ванильным сахаром.

БЛИННЫЙ ТОРТ

200 г муки, 2 яйца, молоко, щепотка соли.

Для крема: 8 яичных желтков, 8 ст. ложек сахара, 2 чайные ложки муки, 300 г молока, 50 г шоколада.

Для начинки: молотое ядро грецкого ореха, молоко, сахар, ром или коньяк, изюм, тертая цедра с 1 лимона, абрикосовое повидло или джем.

Из муки, яиц, молока и соли приготовить обыкновенное тесто для блинов. Выпеченные блины укладывать в смазанную сливочным маслом форму для выпечки тортов в такой последовательности: первый блин уложить в форму, смазать повидлом, накрыть вторым, намазать ореховой начинкой, накрыть третьим, намазать шоколадным кремом и т. д. При подаче на стол торт можно еще смазать шоколадным кремом.

Приготовление ореховой начинки: молотое ядро грецкого ореха сварить в молоке с сахаром, добавить немного рома или коньяка, тертую лимонную цедру, изюм и все продукты хорошо вымешать.

ИТАЛЬЯНСКАЯ СОЛОМКА В СОУСЕ

Соус: 3 ст. ложки томатной пасты, 1 корень сельдерея, 1–2 репчатые луковицы, зелень петрушки, соль, специи по вкусу, 2 ст. ложки растительного масла.

Приготовить оладьи, не добавляя в тесто сахар, остудить и нарезать крупной соломкой. Мелко порубить корень сельдерея, лук и зелень. Пассеровать в масле. Добавить томат, приправить солью и специями, прогреть. Перемешать соломку с соусом, подавать горячей.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ОЛАДИЙ

Заливка: 1 стакан молока, 0,5 стакана сметаны, 3/4 стакана сахарной пудры, 0,5 ч. ложки молотой корицы, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки крахмала.

Приготовить оладьи по любому рецепту. Смазать форму для запекания сливочным маслом. Свернуть оладьи трубочками и уложить в форму. Растопить сливочное масло, смешать со сметаной, развести молоком, добавить корицу, сахарную пудру и крахмал. Залить оладьи. Поместить в горячую духовку и запекать 15 мин.

БЛИННИЦА ИЗ РЖАНЫХ БЛИНОВ

Приготовить блины из ржаной муки. Смазать маслом форму для выпечки. Складывать блины один на другой, промазывая взбитым сырым яйцом. Поместить в духовку и запекать 10–15 мин. Сметану подсолить, добавить 2 зубчика рубленого чеснока, взбить и смазать блинницу.

СЛОЕННЫЙ БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ

Для начинки: 250 г майонеза, 3 крутых яйца, 150 г ветчины, 2–3 помидора, 100 г соленых грибов, 100 г сыра.

Испечь блинчики по любому рецепту, не добавляя в тесто сахар. Выкладывать блинчики в стопку по одному, перекладывая начинкой в следующем порядке: смазать блинчик майонезом, посыпать рублеными крутыми яйцами. Следующая прослойка - майонез и мелко порезанная ветчина, затем - майонез и порезанные грибы, майонез и порезанные кружочками помидоры. Чередовать слои до верха; заканчивается и начинается пирог блинчиком. Сверху обмазать майонезом и посыпать тертым сыром. Подавать холодным.

ПИРОГ БЛИНЧАТЫЙ С ВАРЕНЬЕМ

Испечь блинчики. Смазать маслом форму для выпечки. Складывать в нее блинчики по одному, смазывая каждый слой сливочным маслом и густым вареньем или джемом. Смазать сверху густой сметаной со щепоткой ванилина. Запекать в горячей духовке 10 мин. Подавать теплым.

БЛИННИЦА ГРИБНАЯ

Для заправки: 1 стакан сметаны, 200 г грибов (свежих), 1 луковица, соль по вкусу.

ФАРШИ И НАЧИНКИ ДЛЯ ПРИПЕКОВ К БЛИНАМ

Испечь пресные блинчики. Уложить в смазанную маслом форму для выпечки, промазывая заправкой. Чтобы приготовить заправку, грибы почистить, промыть и отварить до готовности, мелко порезать. Лук порубить и пассеровать в масле. Смешать с грибами и сметаной, посолить. Блинницу поместить в горячую духовку на 15-20 мин. Подавать теплой.

ПИРОГ БЛИНЧАТЫЙ АССОРТИ

Для начинки: 1,5 стакана густых сливок, 0,5 ч. ложки корицы, 2 ст. ложки сахарной пудры, 3-4 вида свежих фруктов и ягод.

Испечь пресные блинчики. Взбить сливки с сахарной пудрой, добавить корицу. Смазать маслом форму для выпечки. Выкладывать в нее блинчики по одному, смазывая каждый сливками и поочередно посыпая одним из фруктов, мелко нарезанным, или ягодами. Запекать 5-10 мин в горячей духовке.

ФАРШ МЯСНОЙ С ЛУКОМ

Котлетное мясо говядина 1700 г, или свинина 1300 г, или баранина, козлятина 1670 г. Маргарин столовый 10 г. Лук репчатый 120 г. Мука пшеничная 10 г. Перец черный молотый 0,5 г. Соль 10 г. Петрушка (зелень) 9 г.

Первый способ: мясо режут на куски, обжаривают, перекалдывают в посуду, добавляют бульон или воду (15 - 20 % к массе мяса) и тушат до готовности на слабом огне. Лук предварительно пассеруют. Затем тушеное мясо и пассерованный лук пропускают через мясорубку. Готовят белый соус. Муку пассеруют в жире, разводят бульоном, оставшимся от тушения мяса, и проваривают. В фарш добавляют соль, перец, зелень петрушки, белый соус.

Котлетное мясо говядина 1500 г, или свинина 1100 г, или баранина, козлятина 1400 г. Маргарин столовый 60 г. Лук репчатый 100 г. Крупа рисовая 100 г. Мука пшеничная 10 г. Яйца 2 шт. Перец черный молотый 0,5 г. Соль 10 г. Петрушка (зелень) 9 г.

Второй способ: сырое мясо пропускают через мясорубку, дважды меняя решетку. Измельченный фарш укладывают на смазанный жиром противень слоем не более 3 см и обжаривают в жарочном шкафу, периодически помешивая. Пассерованный лук смешивают с обжаренным фаршем и вновь пропускают через мясорубку с мелкой решеткой.

Сок, полученный при обжаривании, сливают и используют для белого соуса, которым заправляют мясной

фарш. Добавляют соль, перец, зелень петрушки и перемешивают до однородной консистенции.

При приготовлении мясных фаршей с рисом, яйцом или рисом и яйцом предварительно варят яйца и рассыпчатую рисовую кашу. Затем измельченную смесь яиц с рисовой кашей добавляют в мясной фарш.

ФАРШ ЛИВЕРНЫЙ

Легкое 1000 г. Сердце 430 г. Маргарин столовый 60 г. Лук репчатый 100 г. Мука пшеничная 10 г. Перец черный молотый 0,5 г. Соль 10 г.

Легкое разрезают на куски по 300-400 г, сердце - на мелкие кусочки. Ливер промывают и варят 2-2,5 ч в посуде с закрытой крышкой. Добавляют соль и перец. Вырезают из печенки желчные протоки, снимают пленку, разрезают на плоские куски толщиной 1-1,5 см, солят, обжаривают до исчезновения крови. Затем легкое, сердце и печенку пропускают через мясорубку, прогревают с жиром, заправляют специями и соусом.

ФАРШ РЫБНЫЙ

Окунь морской 1600 г. Треска 1400 г. Сом (кроме океанического) 2300 г. Судак 2200 г. Филе сазана 1100 г. Лук репчатый 150 г. Мука пшеничная 10 г. Маргарин столовый 100 г. Петрушка (зелень) 9 г. Перец черный молотый 0,5 г. Соль 12 г.

Филе свежей рыбы без кожи и костей нарезают на кусочки массой 40-50 г, кладут в котел и варят до готовности в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды). Затем укладывают на противень, заливают водой (на 1 кг рыбы 0,3 л воды), добавляют соль и доводят до готовности. Рыбу измельчают ножом (не очень мелко), добавляют пассерованный лук, зелень петрушки, белый соус и хорошо перемешивают.

ФАРШ ИЗ ВИЗИГИ И РИСА

Окунь морской 1300 г. Треска 1200 г. Сом (кроме океанического) 1900 г. Судак 1800 г. Филе сазана 930 г. Крупа рисовая 40 г. Визига сухая 50 г. Лук репчатый 50 г. Мука пшеничная 10 г. Маргарин столовый 40 г. Петрушка (зелень) 9 г. Перец черный молотый 0,5 г. Соль 12 г.

Свежую визигу варят без предварительного замачивания, сухую - замачивают на два-три часа в холодной воде, а затем варят до полного размягчения в подсоленной воде (на 1 л воды 10 г соли). Откидывают на дуршлаг, измельчают, подогревают с растопленным маргарином, добавляют рассыпчатую рисовую кашу, пассерованный репчатый лук, перец, мелко нарубленную зелень и хорошо перемешивают до однородной массы.

ФАРШ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

Свежие белые грибы или шампиньоны очищают, промывают, отваривают, нарезают ломтиками, обжаривают с маслом, подсаливают, добавляют сметанный соус и кипятят. В фарш можно положить отварной рис.

ФАРШ ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

Грибы сушеные 400 г. Маргарин столовый или масло растительное 50 г. Лук репчатый 100 г. Мука пшеничная 10 г. Перец черный молотый 0,2 г. Соль 20 г.

Сушеные белые грибы промывают, замачивают в воде и в этой же воде отваривают. Отваренные грибы снова промывают, пропускают через мясорубку. Отвар, полученный при варке грибов, процеживают и готовят на нем белый соус. Измельченные грибы слегка обжаривают, добавляют перец, соль, соус, пассерованный лук и всю массу тщательно перемешивают.

ФАРШ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

Картофель 1000 г. Лукрепчатый 220 г. Грибы сушеные 90 г. Масло растительное 30 г. Соль 10 г.

Картофель чистят, варят, сливают отвар, протирают в горячем виде. Отдельно пассеруют лук, отваривают грибы. Смешивают протертый картофель, измельченные грибы и пассерованный лук до однородной массы.

ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

Капуста белокочанная свежая 1500 г. Маргарин столовый 70 г. Яйца 2,5 шт. Лукрепчатый 240 г. Маргарин столовый 30 г. Перец черный молотый 0,2 г. Петрушка (зелень) 14г. Соль 10 г.

Первый способ: капусту обрабатывают, мелко рубят и погружают в кипящую воду на 3-5 мин, откидывают на сито, отжимают, складывают в кастрюлю, добавляют бульон, молоко или воду (10-15% от массы капусты), жир, соль, закрывают крышкой и припускают до готовности.

Второй способ: капусту мелко рубят, помещают на противень с растопленным жиром (слоем не более 3-5 см) и жарят в жарочном шкафу до готовности при температуре 180-200 °С, периодически помешивая и не допуская изменения цвета и полного размягчения. При низкой температуре капуста приобретает бурый цвет, при высокой - может подгореть. Охлаждают, добавляют соль, перец, зелень петрушки и мелко рубленные крутые яйца. Не рекомендуется солить сырую или неохлажденную капусту, так как из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

ФАРШ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Капуста квашеная 1600 г. Маргарин столовый 60 г. Лук репчатый 100 г. Сахар 15 г. Перец черный молотый 0,2 г. Петрушка (зелень) 14г. Соль 10 г.

Капусту отжимают, очень кислую промывают в холодной воде и вновь отжимают, измельчают, слегка обжаривают с жиром при периодическом помешивании, тушат в электросковороде или посуде с толстым дном, доливают небольшое количество воды или бульона (5-6% от общей массы) и доводят до готовности (жидкость должна полностью испариться). Добавляют мелко нарезанный пассерованный лук, сахар, соль, зелень петрушки и все перемешивают.

ФАРШ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА С ЯЙЦОМ

Лук зеленый 1100 г. Маргарин столовый 70 г. Яйца 3 шт. Петрушка (зелень) 20 г. Соль 12 г.

Зеленый лук перебирают, очищают, промывают, обсушивают, шинкуют, яйца отваривают вкрутую, мелко рубят. Подготовленные яйца, лук, растопленный жир и мелко нарезанную зелень перемешивают. Чтобы фарш был более связанным, добавляют взбитое сырое яйцо.

ФАРШ ИЗ РИСА С ЯЙЦОМ

Рис 320 г. Яйца 3 шт. Маргарин столовый 90 г. Соль 10 г. Петрушка или укроп (зелень) 10 г.

Рис очищают от примесей, промывают и варят в подсоленной воде (на 1 кг риса 50 г соли и 8-10 л воды). Сваренный рис обсушивают на сите или дуршлаге, добавляют мелко нарезанные крутые яйца, маргарин, зелень петрушки или укропа и перемешивают.

ФАРШ ИЗ МАКА

Мак 500 г. Сахар или мед 300 г. Яйца 2 шт.

Просеянный мак промывают, заливают горячей водой на два-три часа, проваривают до удаления горечи и

помещают на сито для стекания воды. Подсушенный мак пропускают через мясорубку, добавляют сахар, сырые яйца и перемешивают до однородной консистенции. В фарш можно положить орехи, изюм.

ФАРШ ИЗ ТВОРОГА

Творог 900 г. Яйца 2 шт. Сахар 80 г. Мука пшеничная 40 г. Ванилин 0,1 г.

Творог пропускают через протирочную машину или сбивают на кремозбивальной машине, добавляют взбитые яйца, ванилин, сахар, просеянную пшеничную муку (чтобы фарш был более густым), сливочное масло. Всю смесь вновь взбивают или перемешивают. В фарш можно добавить изюм, цукаты, лимонную или апельсиновую цедру.

ФАРШ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК

Яблоки свежие 1200 г. Сахар 300 г.

Яблоки перебирают, промывают, удаляют поврежденные части и сердцевину, нарезают ломтиками, добавляют сахар, 20-30 г воды на 1 кг яблоки, помешивая лопаточкой, уваривают на слабом огне до получения густой однородной массы.

НАЧИНКА ИЗ КУРАГИ

Курага 400 г. Сахар-песок 1/2 стакана.

Курагу отмачивают в воде в течение 10-15 минут, после этого тщательно промывают и заливают горячей водой так, чтобы она только чуть покрыла курагу. Проваренную в течение 10-15 минут курагу откидывают на сито или дуршлаг, а затем перемешивают с сахаром.

ФАРШ ИЗ ЩАВЕЛЯ

Щавель 1 кг. Сахар-песок 1 1/2 ст. ложка. Картофельный крахмал 1 ст. ложка.

Щавель очищают от посторонней травы, укорачивают стебельки, споласкивают в проточной воде несколько раз, легонько отжимают и складывают на решето или дуршлаг для стока воды. Затем мелко шинкуют на столе или доске, засыпают картофельным крахмалом (лучше щавель обвалить в крахмале).

НАЧИНКА ИЗ ДИЧИ ИЛИ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Дичь или домашняя птица (потрошенная) 400 г. Жир 1 ст. ложка. Мука 1 ч. ложка. Молоко 1/3 стакана. Соль 1/2 ч. ложки. Зелень по вкусу.

Дичь или домашнюю птицу зажаривают или варят до готовности, отделяют мясо от костей и мелко рубят. Муку с жиром немного поджаривают и разводят молоком, затем добавляют мясо, соль, мелко нарезанную зелень по вкусу и перемешивают.

НАЧИНКА ИЗ СУХИХ ФРУКТОВ

Урюк 100 г. Чернослив 100 г. Сабза 100 г. Сахар-песок 2 столовые ложки.

Сухие фрукты тщательно промывают, заливают водой, чтобы она только их покрыла, и ставят варить на 10-15 минут.

Затем из урюка и чернослива удаляют косточки, сваренные сухофрукты пропускают через мясорубку, в полученное пюре добавляют сахар и все хорошо перемешивают.

ФАРШ ИЗ СОЛЕННЫХ ГРИБОВ

Грибы соленые 500 г. Масло растительное 3 столовые ложки. Лук репчатый 2 головки. Мука 1 ч. ложка. Перец по вкусу.

Соленые грибы заливают холодной водой на 40-60 минут. Затем откидывают на дуршлаг или волосяное сито. Когда вода с грибов стечет, их рубят мелко на доске и смешивают с мукой и поджаренным мелко рубленным луком. Перец добавляют по вкусу.

НАЧИНКА ИЗ ПШЕНА С ИЗЮМОМ

Пшено 1 стакан. Изюм 200 г. Сахар-песок 2-3 столовые ложки. Масло 1 1/2 столовые ложки.

Изюм перебирают, 2-3 раза промывают в теплой воде, откидывают на дуршлаг, дают стечь воде, обсушивают на салфетке или полотенце, смешивают с вареным рисом (или рассыпчатой пшенной кашей), сахарным песком и маслом.

НАЧИНКА ИЗ СВЕЖИХ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Грибы 1 кг. Масло 1-2 столовые ложки. Репчатый лук 1 головка. Сметана 1/4 стакана.

Очищенные, промытые белые грибы варят, после чего нарезают ломтиками и прожаривают с маслом на сковороде. Затем добавляют сметану, мелко нарезанный поджаренный лук, соль и, прикрыв крышкой, тушат 10-15 минут. После этого добавляют мелко нарезанную зелень петрушки или укроп и охлаждают.

ФАРШ МОРКОВНЫЙ (I)

Морковь 500 г. Яйца 2 штуки. Сахар-песок 1 ч. ложка. Маргарин сливочный или масло 50 г. Соль 1 ст. ложка.

Промытую и очищенную морковь пропускают через мясорубку, затем в толстостенной сковороде или кастрюле тушат до мягкости. По окончании тушения добавляют соль, сахар, яйца, жир. Все хорошо вымешивают.

ФАРШ МОРКОВНЫЙ (II)

Морковь 500 г. Яйца 2 штуки. Сахар-песок 1 ч. ложка. Масло сливочное 50 г. Соль 1/2 ст. ложки. Вода 1 стакан.

Очищенную и хорошо промытую морковь режут на тонкие ломтики, складывают в кастрюлю, заливают водой и тушат до мягкости. Готовую морковь рубят мелко в корытце сечкой или ножом на доске и смешивают с круто сваренными и порубленными яйцами, после чего добавляют масло, соль и сахар.

НАЧИНКА ИЗ РАКОВ

Сливочное масло 2 столовые ложки. Мука 1 ч. ложка. Молоко 1/2 стакана. Желтки 5 штук. Вода 20 стаканов. Соль 2 столовые ложки. Тмин 1/2 ч. ложки. Укроп, петрушка, лавровый лист по вкусу. Раки 10 штук.

Воду с пряностями и солью довести до кипения, опустить в нее живых раков по одному, вымыв их предварительно в холодной воде. Накрывать посуду крышкой и варить раков в кипящей воде 8-10 минут. Снять посуду с огня и через 8 минут вынуть раков из отвара и охладить. Извлечь из шеек и клешней мясо и нарезать его мелкими кубиками. Из муки, жира и молока (или сливок) приготовить соус. Сварив яйца вкрутую, мелко нарубить желтки. Перемешать все продукты.

НАЧИНКА ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ СО ШПИКОМ И ЯЙЦАМИ

Гречневая крупа 1/4 стакана. Вода для варки 1/3 стакана. Шпик 100 г. Яйцо 1 штука. Луковица 1/2 штуки. Соль 1/2 ч. ложки.

Приготовить гречневую кашу. Сварить яйца вкрутую и мелко изрубить. Нарезать мелкими кубиками шпик и обжарить его на сковороде до светло-желтого цвета; затем добавить мелко нарезанный лук и все вместе обжарить до золотистого цвета, после чего соединить все продукты и перемешать.

НАЧИНКА ИЗ ЛУКА РЕПЧАТОГО

Лук репчатый 200 г. Яйца 3 штуки. Сливочное масло 3 столовые ложки. Толченые сухари 2 столовые ложки. Соль и зелень по вкусу.

Лук мелко нарубить и обжарить в масле до золотистого цвета, снять с огня и перемешать с толчеными, слегка поджаренными белыми сухарями, затем добавить мелко нарубленные крутые яйца, зелень и соль по вкусу и влить немного бульона, чтобы начинка сделалась пластичной.

НАЧИНКА ИЗ МАКА С МЕДОМ

Мак 6 столовых ложек. Мед 3 столовые ложки.

Промыть мак в теплой воде до исчезновения песка, дать стечь воде через частое сито или марлю, положить мак в кастрюлю, добавив мед и, помешивая, варить 5-8 минут, затем охладить и использовать по назначению.

НАЧИНКА ИЗ РЕВЕНЯ

Ревень 500 г. Сахар-песок 3/4 стакана. Корица 1/4 ч. ложки. Цедра 1 лимона.

Стебли ревеня промыть теплой водой, с утолщенных концов стеблей счистить кожицу и удалить наружные волокна. Фарш можно приготовить различными способами.

Первый способ. Очищенные стебли разрезать на мелкие кубики, добавить сахар, ароматические вещества и, помешивая лопаточкой, довести до кипения, затем охладить и использовать.

Второй способ. Нарезанный ревень перемешать с сахаром и ароматическими веществами, оставить на сутки для пропитывания сахаром, время от времени перемешивая, затем откинуть ревень на дуршлаг или сито. Получившийся сладкий ревень использовать как начинку, а сок - для промочки изделия или желе.

КРЕМЫ, СЛАДКИЕ ПОДЛИВКИ К БЛИНАМ

АПЕЛЬСИННЫЙ КРЕМ

4 яичных желтка, 1 яйцо, 350 г сахара-рафинада, 4 апельсина (средних размеров), 2 ст. ложки рома, 400 г сливок, желатин, 100 г воды, 50 г сахарной пудры.

Сахар-рафинад сильно натереть со всех сторон апельсиновой кожурой. (Благодаря этому крем получит запах апельсина). Яичные желтки, 1 яйцо, апельсиновый сок, ром и сахар-рафинад проварить на пару и добавить к ним, непрерывно помешивая, разведенный в небольшом количестве воды желатин. Когда масса полностью остынет, добавить к ней сливки и перемешать. Форму смочить водой, наполнить кремом и поставить в холодное место.

ВАНИЛЬНАЯ ПОДЛИВКА

500 г молока, 2 яичных желтка, 50 г сахара, 1 ч. ложка муки, 1 пачка ванильного сахара, 10 г сливочного масла.

Яичные желтки хорошо размешать со 100 г молока, сахаром, мукой. Остальное молоко сварить с ванильным сахаром и долить горячим к яичным желткам. Варить, постоянно помешивая, до загустения массы. До кипения не доводить. Подливка готова тогда, когда она не стекает с ложки. Затем снять с огня и домешать сливочное масло. Если подливка станет очень густой, к ней можно добавить сливки или молоко. Ванильная подливка является основой для большинства подливок к блинам, пудингам и суфле.

КАКАО-КРЕМ (ОБЫКНОВЕННЫЙ)

1 л молока, 300 г сахара, 3 чайные ложки какао, 2 ст. ложки муки, пена из взбитых сливок.

Все продукты (кроме пены из сливок), непрерывно помешивая, варить до получения массы густой консистенции, наполнить ею стаканы и сверху положить сливки, взбитые в пену. Какао-крем поставить на несколько часов в холодное место.

КАРАМЕЛЬНАЯ ПОДЛИВКА

60 г сахара разогреть в алюминиевой посуде до коричневого цвета.

КЛУБНИЧНЫЙ КРЕМ

300 г спелой клубники, 200 г сахарной пудры, 2 яичных белка.

Тщательно промытые спелые ягоды откинуть на дуршлаг и оставить, чтобы они хорошо просохли. Затем в течение 20 мин растереть их с сахарной пудрой и яичными белками. Готовым кремом наполнить стаканы или фужеры, сверху положить по целой клубнике.

КОФЕЙНЫЙ КРЕМ

6 яичных желтков, 6 ст. ложек сахара, 650 г крепкого черного кофе (натурального, без цикория) с молоком, 5-10 г желатина, 550 г сливок, 100 г сахара, ванилин.

6 ст. ложек сахара хорошо растереть с 6 яичными желтками, развести черным кофе с молоком, поставить на умеренный огонь, подогреть, помешивая, но не дово-

дить до кипения. Загустевшую массу снять с плиты, влить в нее разведенный в небольшом количестве воды желатин и мешать до полного охлаждения; затем пропустить через сито, добавить 250 г сливок, сахар и ванилин. Готовый крем разлить в стаканы и поставить в холодное место. Перед подачей на стол украсить сверху взбитыми с сахаром сливками.

КРЕМ ИЗ ВЗБИТЫХ СЛИВОК

10 яиц, 280 г сахара, 800 г сливок, 100 грама или ликера.

Яичные желтки с сахарной пудрой растереть на протяжении 60 мин и поставить на холод. Охлажденную массу смешать со сливками, взбитыми в пену, ромом или ликером и наполнить ею фужеры. Крем поставить на несколько часов в холодильник или на лед.

КРЫЖОВНИКОВЫЙ КРЕМ

500 г спелого крыжовника, 100 г сахара, 2 яйца, щепотка соли.

Очищенный, тщательно промытый крыжовник засыпать 50 г сахара, добавить соль и прокипятить в 100 г воды в течение 2-3 мин. Взбить из яичных белков крепкую пену, смешать ее с яичными желтками (тоже взбитыми), с остатками сахара и перемешать с теплым крыжовником. Подавать на стол охлажденным.

ЛИМОННАЯ ПОДЛИВКА

Готовить так, как ванильную, только молоко следует варить без ванильного сахара. В еще теплую подливку домешать тертую цедру и сок из 1/2 лимона.

МАЛИНОВЫЙ КРЕМ

500 г спелой малины, 200 г сахара, сок из 1/2 лимона, 200 г сливок, 2 чайные ложки желатина.

Несколько спелых ягод оставить для украшения, остальное количество помять вилкой, размешать со 150 г сахара и соком лимона. Поставить на 30 мин в холодильник. Желатин растворить в холодной воде и сварить до густой консистенции. Домешать к малине и снова поставить в холодильник на 30 мин. Сливки взбить с остатками сахара. Наполнить кремом стаканы, сверху положить сливки и несколько целых ягод.

РОМОВЫЙ КРЕМ

Продукты для приготовления: 6 ст. ложек сахара с ванилином, 800 г взбитых в пену сливок, ром, цукаты.

6 яичных желтков вымешать хорошо с ванильным сахаром и 600 г сливок и добавить к ним вымоченные в крепком роме цукаты. Ромовым кремом наполнить стаканы и поставить их в холодное место (на лед или в холодильник). Перед употреблением на крем положить пену из сливок (200 г).

СМЕТАННЫЙ КРЕМ

250 г сметаны, 100 г сахарной пудры, 10 г желатина, 1/2 пачки ванильного сахара.

Сметану смешать с сахаром и ванильным сахаром, поставить ее на лед или в холодную воду и взбивать, пока смесь не увеличится в два раза в объеме. Затем, продолжая взбивать, влить к сметане тонкой струей растворенный теплый желатин. Тщательно перемешать всю массу, разлить в стаканы или фужеры и охладить.

ТВОРОЖНЫЙ КРЕМ

100 г молока, 250 г свежего творога, 100 г сахара, 1 пачка ванильного сахара, сок из 1/2 лимона, 2 яйца, 50 г изюма, 50 г молотого ядра грецкого ореха, 50 г рома или коньяка, 2 чайные ложки желатина.

Для украшения: 100 г сливок, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Желатин развести в 50 г воды, затем домешать его к 100 г горячего молока и поставить в холодное место. Творог с ванильным сахаром, тертой цедрой и соком из 1/2 лимона, яичными желтками вымешать до пенообразного состояния, домешать желатиновое молоко, изюм, половину молотого ореха в крепкую пену из взбитых яичных белков.

Поставить крем на 1-2 часа в холодильник, разложить его в фужеры и подавать на стол, украсив сверху взбитыми с сахарной пудрой сливками и посыпав молотым орехом.

ЧАЙНЫЙ КРЕМ

500 г воды, 30 г чая, корица, тертая цедра с 1/2 лимона, 750 г сливок, 100 г сахара, 10 яичных желтков, 300 г сливок для пены.

30 г чая лучшего сорта залить кипятком, смешать с корицей и тертой лимонной цедрой и оставить на 10 мин. Затем жидкость процедить и прокипятить вместе со сладкими сливками. 10 яичных желтков хорошо взбить и добавить к теплой чайной массе. Все вымешать и держать на огне, непрерывно помешивая, до образования густой массы (до кипения не доводить).

Загустевшую массу снять с плиты и мешать до охлаждения (30-35 °С). Крем разлить в вазочки и поставить в холодное место. Перед подачей на стол украсить взбитыми сливками.

ШОКОЛАДНАЯ ПОДЛИВКА

К ванильной подливке добавить 30 г какао-порошка или 50 г тертого шоколада.

ЯГОДНЫЙ КРЕМ

250 г сливок, 100 г сахарной пудры, 100 г свежей или замороженной земляники, черной, красной смородины, малины или любой другой ягоды, 10 г желатина.

Ягоды тщательно промыть в холодной воде и протереть через сито. Перемешать протертые ягоды с сахарной пудрой. Посуду со сливками поставить на лед или в холодную воду и взбивать их до получения густой пены. Во взбитые сливки добавить протертые с сахаром ягоды и тщательно размешать. Затем, постоянно помешивая, влить к ягодам тонкой струей растворенный теплый желатин. Готовый крем разлить в стаканы или фужеры.

СОДЕРЖАНИЕ

БЛИНЧИКИ.....	3
БЛИНЫ.....	21
ОЛАДЬИ.....	33
ИЗДЕЛИЯ ИЗ БЛИНОВ.....	43
ФАРШИ И НАЧИНКИ ДЛЯ ПРИПЕКОВ К БЛИНАМ.	47
КРЕМЫ, СЛАДКИЕ ПОДЛИВКИ К БЛИНАМ.....	58

www.natahaus.ru

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления!
Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах,
и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена!
По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги
обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям,
либо в соответствующие организации торговли!

www.natahaus.ru

Популярное издание

БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ

Подписано в печать 22.05.06 Формат 84x108¹/₃₂.
Бумага газетная. Гарнитура «Таймс».
Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,36.
Уч.-изд. л. 3,04. Тираж 17 000 экз. Заказ № 3726.

Издательство «Цитадель-трейд».
105037, Москва, 1-я Прядильная ул., д. 9

Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленного оригинал-макета
в ОАО «Издательско-полиграфическое предприятие «Правда Севера»
163002, Архангельск, пр. Новгородский, 32
тел./факс (8182) 64-14-54, тел.: (8182) 65-37-65, 65-38-78, 29-20-81
www.ippps.ru, e-mail: ippps@atnet.ru



Телефон для оптовых покупателей: (495) 163-24-74
или e-mail: info@citadele.ru