

15
К ЛЮБИМОЙ ТЕЩЕ

на блины

СПЕЦВЫПУСКИ
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ №8

№8



Ажурные трубочки

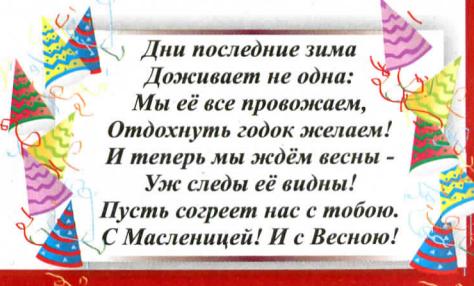
Тесто:

1 л молока, 2 яйца,
1 ч. л. соды, 1,5 ст. муки,
соль, 2-3 вареные
картофелины,
2 соленных огурца,
1 филе малосольной
сельди, майонез,
1 пучок листового салата.

Балканова Елизавета,
г. Оренбург

Приготовить обычное тесто для блинов, смешав все ингредиенты с помощью миксера. Перелить тесто в пластиковую бутылку с отверстием в крышке и с помощью нее наливать тесто на раскаленную смазанную сковороду в виде решеточки. Отварной картофель и огурцы нарезать кубиками, филе сельди - кусочками, перемешать, заправить майонезом. На блинную решеточку положить большой лист салата или 2 небольших, выложить 1 ст. л. начинки и свернуть все вместе в трубочку.

Совет. Если опару обваривать не надо, перед тем как печь блины в тесто осторожно добавляют белково-сливочную смесь: немного взбивают сливки и уже в них (наоборот нельзя!) вводят взбитые белки. Эта смесь сделает блины рыхлыми, нежными, ноздреватыми.



Дни последние зима
Доживает не одна:
Мы её все провожаем,
Отдохнуть годок жалеем!
И теперь мы ждём весны -
Уж следы её видны!
Пусть согреет нас с тобою.
С Масленицей! И с Весною!

12+

ISSN 1992-3783

9 771992 378002

15008

>

РЕЦЕПТ НОМЕРА



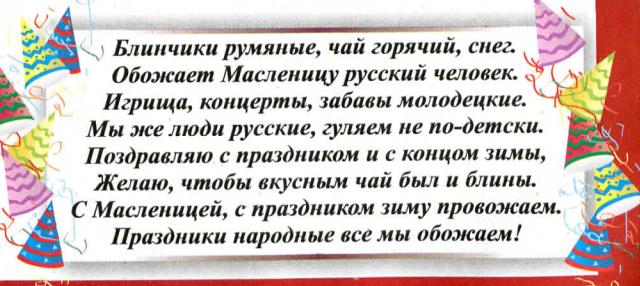
Блины «Му-му»

**3 яйца, 1 ст. молока,
2 ст. воды,
18 ст. л. муки,
3 ст. л. растит. масла,
2 ст. л. сахара, соль.
Шоколадное тесто:
2 ст. л. какао-порошка,
3 ч. л. сахара.**

Совет. Сковороду, на которой пекут блины, лучше всего смазывать маслом так: наденьте на вилку половинку луковицы или картошки. Обмакните ее в растительное масло и смажьте сковороду.

Приготовить тесто для блинчиков на молоке и воде, взбив все ингредиенты. Отлить четверть теста в отдельную посуду и добавить какао и сахар. На разогретую смазанную сковороду налить белое тесто, дать ему слегка схватиться и аккуратно ложкой вылить шоколадное тесто небольшими «лужицами», имитируя пятна у буренки.

Также можно нарисовать шоколадным тестом забавные «смайлики».



Колесникова Ирина,
г. Тамбов

К ЛЮБИМОЙ ТЕЩЕ НА БЛИНЫ №8

Блины



Блины с бананами и шоколадом

Боброва Фаина,
г. Тюмень

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 мин. 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.

Совет. После подхода теста, перед тем как печь блины, в него хорошо добавить для вкуса немного сливочного масла (20-25 г на 3 ст. муки).



Антонова Ольга, г. Краснодар

Блины на сгущенном молоке

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

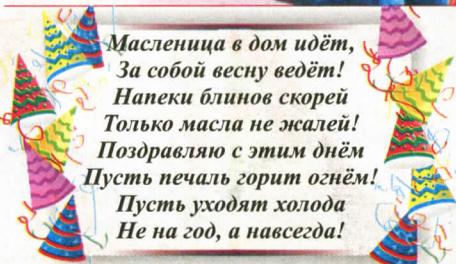
В 500 мл воды добавить сухое молоко и размешать до однородной массы, после чего всыпать муку, затем добавить туда же яйца, сахар, соль и вареное сгущенное молоко. Перемешать миксером и добавить соду, гашенную уксусом. Блины выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом. Готовые блины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

Колесникова Анастасия, г. Люберцы

Блины на фруктовом кефире

0,5 л кефира, 60 г слив. масла, 1 пак. ванильного сахара, 1/2 ст. сахара, 2 яйца, сок 1/2 лимона, 1/4 ч. л. соды, 2 ст. муки.

Вылить кефир в емкость. Масло растопить и добавить к кефиру. Всыпать сахар и ванильный сахар. Вбить яйца, хорошо перемешать. Погасить соду лимонным соком и добавить к массе. Всыпать муку. Муки необходимо такое количество, чтобы получилась масса по консистенции как жидккая сметана. Если муки будет мало, лучше ее добавить потом. Разогреть растительное масло на сковороде. Вылить тесто. Обжаривать с двух сторон до золотистого цвета. Подать с икрой, сметаной или сгущенкой.



Карпова Валерия, г. Самара

Быстрые блины на кефире «Воздушные»

2 яйца, 3 ст. кефира, 2 ст. муки, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Желтки разотрите с сахаром и солью, влейте два стакана кефира и, непрерывно помешивая, всыпьте по частям муку и замесите тесто без комков. После этого разбавьте тесто оставшимся кефиром и введите в него взбитые в пышную пену белки.

Выпекайте блины на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.

Максимова Алла, г. Сургут

Блины «Минутка»

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.

Петухова Анна, г. Казань

Блины со взбитыми сливками

600 г муки, 1 ст. 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 желтки, добавить оставшуюся муку, смешать с поднявшимся тестом. Ввести 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.

Фомина Зоя, г. Сызрань

Пшеничные блины с творогом

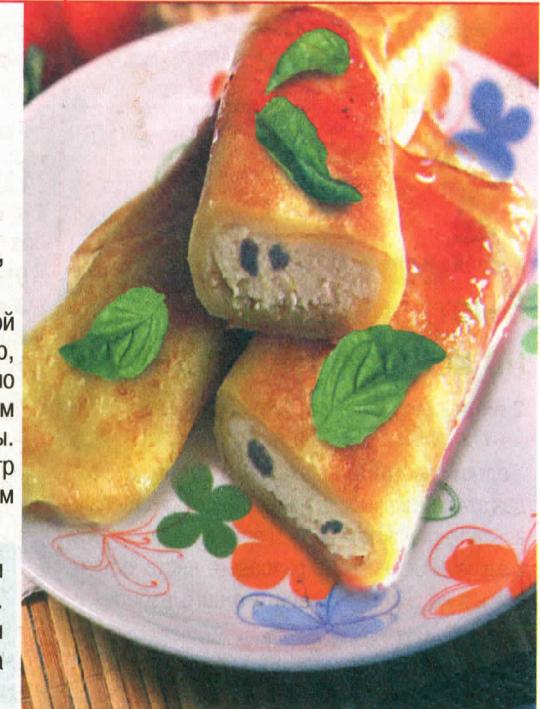
300 г пшеничной муки, 3 яйца, 1 л молока, 3 ст. л. растит. масла.

Начинка:

500 г творога, 500 г кураги, 3 желтка, сахар.

Творог разминаем с мелко нарезанной курагой, добавляем желток и сахар, тщательно смешиваем. Готовим тесто по рецепту гречишных блинчиков, жарим блины по 1 мин. с каждой стороны. Выкладываем их на тарелку, в центр каждого кладем начинку и заворачиваем треугольником.

Совет. Не переборщите с солью и сахаром: кладите точно по рецепту. Пересоленное тесто плохо бродит, и блин получается бледным. От избытка сахара тесто становится твердым.



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, 10 г тмина, 50 мл растит. масла, 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.



Шестакова Людмила, г. Новочебоксарск

Блинчатый каравай по-казахски

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.

Кудряшова Вероника, г. Тольятти

Пшеничные блины с шоколадом

250 г пшеничной муки, 900 г молока, 3 яйца, 3 ст. л. растит. масла.

Начинка:

250 г черного шоколада, 1 ст. воды.

Ингредиенты для теста смешиваем, как в рецепте гречишных блинов, жарим блинчик до готовности с двух сторон, по 1 мин. Шоколад кладем в кастрюльку, добавляем воду, ставим на средний огонь и держим примерно 3-4 мин., медленно помешивая, пока не образуется глянцевая масса. Поливаем блинчик шоколадом либо заливаем его вовнутрь и сворачиваем в рулетик. Сразу подаем.

Фролова Ангелина, г. Тамбов

Блины «Деревенские»

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-сливочную 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.

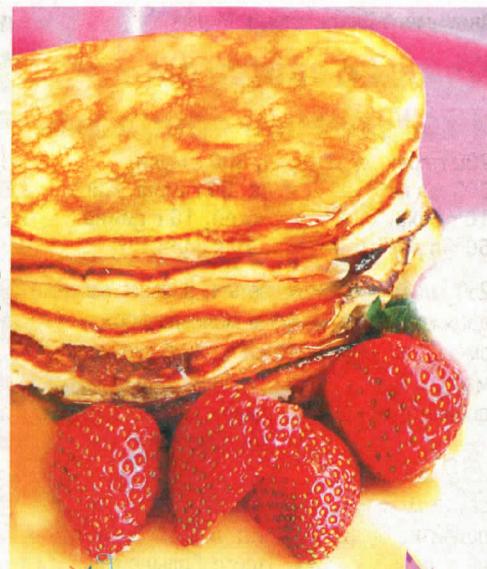
Совет. Блинное тесто на всех стадиях необходимо тщательно вымешивать: комочки в нем совершенно недопустимы.

Маркова Светлана, г. Усть-Катав

Блинчики «Ленинградские»

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

Желтки растереть, добавить 500 мл теплого молока, затем при постоянном помешивании всыпать муку. Тесто тщательно перемешать. 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.



Как на масленой неделе
Из печи блины летели!
С пылу, с жару, из печи,
Все румяны, горячи!
Масленица, угощай!
Всем блиничков подавай.
С пылу, с жару - разбирайте!
Похвалить не забывайте.

Дорофеева Елена, г. Сочи

Постные блины

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 пекь блины. Промазать каждый блин медом или подать с вареньем.

Ширяева Полина, г. Тверь

Блины с творогом и кедровыми орешками

100 г кукурузной муки, 300 г творога, 4 г пекарских дрожжей, 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 сковороде испечь толстые блины. Подать теплые блины с творогом, посыпав сверху маком.



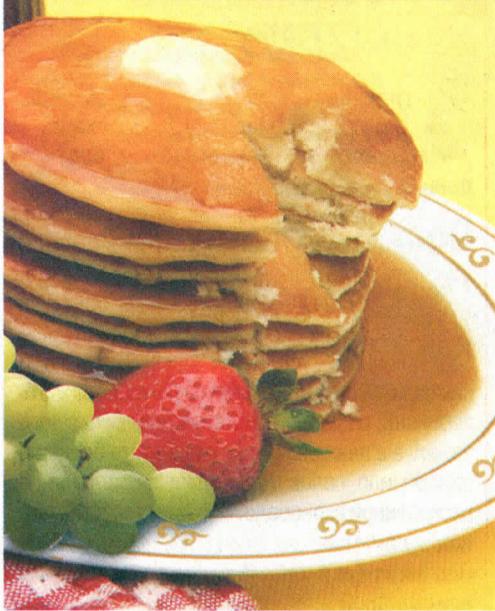
Совет. Дрожжи для блинов должны быть обязательно свежими. Важно, чтобы их было столько, сколько надо, но не с избытком.

Белоусова Наталья, г. Сочи

Блины на дрожжах

2,5 ст. муки, 2 ст. молока или воды, 20 г дрожжей, 3 яйца, 1 ст. л. сахара, 40 г топленого масла, 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 влиять в подошедшую опару, добавить остаток просеянной муки. Тесто хорошо вымешать. Дать тесту подняться, 2 раза обмять. Перед выпеканием ввести взбитые в крутую пену белки. Блины подать с вареньем, медом, фруктовым пюре.



Сидорова Татьяна, г. Уссурийск

Гречневые блины

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

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.

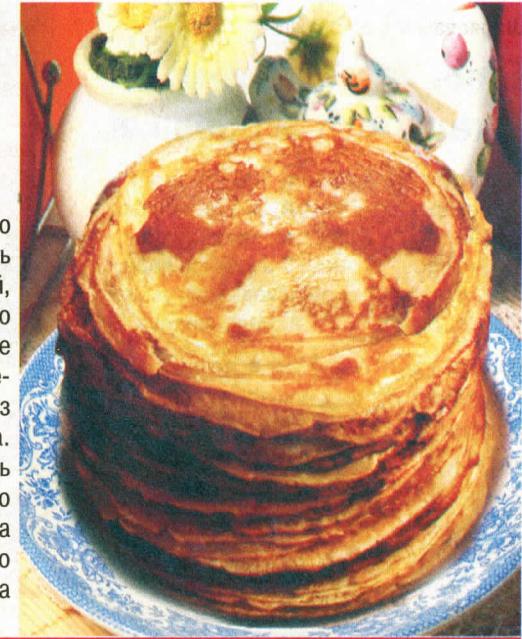
Быкова Диана, г. Кузнецк

Блины

С говяжьим сердцем

800 г говяжьего сердца, 100 г лука, 3 яйца, 200 мл говяжьего бульона, 600 мл молока, соль, сахар, 150 г муки.

Отварить говяжье сердце и пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Яйца сварить и мелко нарезать. Все хорошо перемешать, добавить бульон, который остался от варки сердца. Посолить и поперчить по вкусу. Замесить тесто, мешать до полного растворения комочеков. Испечь тонкие блины. Но не стоит их сильно зажаривать, чтобы они хорошо сворачивались. На блин положить 1 ст. л. начинки и свернуть конвертом. Перед подачей блины слегка обжарить с двух сторон до хрустящей корочки.



Николаева Елена, г. Семенов

Блины «Вкусные»

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.



Блины с грибами и болгарским перцем

Денисова Анастасия,
г. Ярославль

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 нарезать тонкими ломтиками. Болгарский перец очистить, нарезать тонкой соломкой.

Брынзу размять вилкой. Кинзу вымыть, обсушить, мелко нарезать. Шампиньоны обжарить на 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, свернуть трубочкой и подать.

Матвеева Инесса, г. Самара

Блинный торт с семгой

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 следующий 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.



Весельем встречает весну!

Неделя неистовой радости -

Доелим барана! А она:

Уж с тещей, с блинами, со сладостью.

Пусть год урожайным идет!

Пусть счастье юлится, все сбудется!

Пусть Масленица испечет

Такой блин, какой не забудется!

Большакова Ирина, г. Магнитогорск

Боярские блины

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 оставшимся 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.

1 ст. пшеничной муки, 2 ст. молока,
1 ст. гречневой муки, 1/2 ст. сметаны,
1/2 ст. 33% сливок, 50 г слив. масла,
3 яйца, 20 г дрожжей, 2 ч. л. сахара,
соль.

В 1 ст. теплого молока развести дрожжи, всыпать гречневую муку и замесить опару. Когда опара подойдет через 1,5 ч., влить в нее оставшееся молоко, добавить желтки, растертые со сметаной, маслом, солью и сахаром, пшеничную муку. Все хорошо вымешать и дать тесту снова подняться. Взбить по отдельности сливки и белки, соединить их, ввести в тесто и аккуратно перемешать его. Дать тесту постоять 15-20 мин. и выпекать блины.

Блинчики с луковым маслом

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.

Для теста: смешать яйца, соль и сахар. Добавить просеянную 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.



Блинчики с маком

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.

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.

Блинчики на ряженке

600 г муки, 200 г ряженки, 3 яйца, 1/2 ст. растит. масла, соль.

В ряженку добавить соль и взбить. Продолжая взбивать, добавить желтки. При постоянном помешивании всыпать муку. Белки взбить в пену и, осторожно помешивая, добавить в тесто.

Сковороду небольшого размера хорошо разогреть, смазать растительным маслом. Затем налить немного теста, следя, чтобы получился тонкий блинчик. Жарить блинчики с 2 сторон. Подать с медом, сметаной или джемом.

Блинчики с кольраби

Тесто:

300 г муки, 3 яйца, 600 мл молока, 100 мл растит. масла, молотый сущеный чеснок, соль.

Начинка:

1 крупная кольраби, 1 луковица, 15 мл яблочного сока, 40 г сметаны, соль, сахар.

Яйца смешать с чесноком и солью. 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

Манные блинчики с курагой

230 г манной крупы, 200 мл молока, 2 яйца, 200 г топленого масла, 200 г кураги, 1/2 ст. сахарной пудры, 1/2 ст. абрикосового сока, соль.

Молоко соединить со взбитыми яйцами, добавить манную крупу и соль, тщательно перемешать. Дать тесту постоять, чтобы крупа разбухла. Курагу промыть и нарезать небольшими кусочками, добавить в тесто, перемешать. Блинчики выпекать на разогретой сковороде в кипящем топленом масле.

Готовые блинчики выложить в глубокую сковороду и поставить в предварительно разогретую духовку на 5-10 мин.

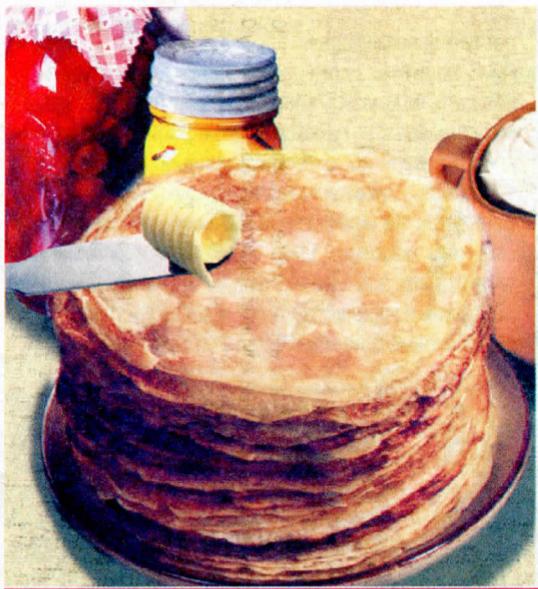
Подать, посыпав сахарной пудрой и полив абрикосовым вареньем.

растительным маслом.

Для начинки: кольраби очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, добавить к кольраби. Яблочный сок смешать со сметаной, солью и сахаром, заправить этой смесью начинку.

Выложить на край теплых блинчиков начинку, свернуть каждый блин трубочкой. Блинчики уложить на противень, сверху натереть сыр и поставить в горячую духовку, пока не расплавится сыр. Готовые блинчики подать со сметаной.





Осипова Ксения, г. Сергач

Блинчики «Ирландские»

320 г молока, 4 яйца, 200 г муки,
3 ст. л. растит. масла, 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.

Блинова Римма, г. Кострома

Блины ванильные к завтраку

200 г муки, 1 п. ванильного сахара,
2 яйца, 1,5 ст. л. сахара, соль,
1 ст. молока, 150 мл воды,
сливочное масло, растит. масло.

Просеять муку через сито, всыпать соль, влить воду в молоко. Положить ванильный сахар, всыпать обычный сахар. В муке сделать углубление, вбить яйца. Перемешать яйца с мукою. Влить молоко с водой в муку, размешать так, чтобы не было комков. Накалить сковороду вместе с солью, затем соль убрать. Намазать сковороду растительным маслом. Вылить тесто тонким слоем и обжаривать блинчики с двух сторон до золотистого цвета. Складываем блинчики стопкой, смазывая каждый блин растопленным сливочным маслом.

Исакова Светлана, г. Ельня

Блинный торт «Ассорти»

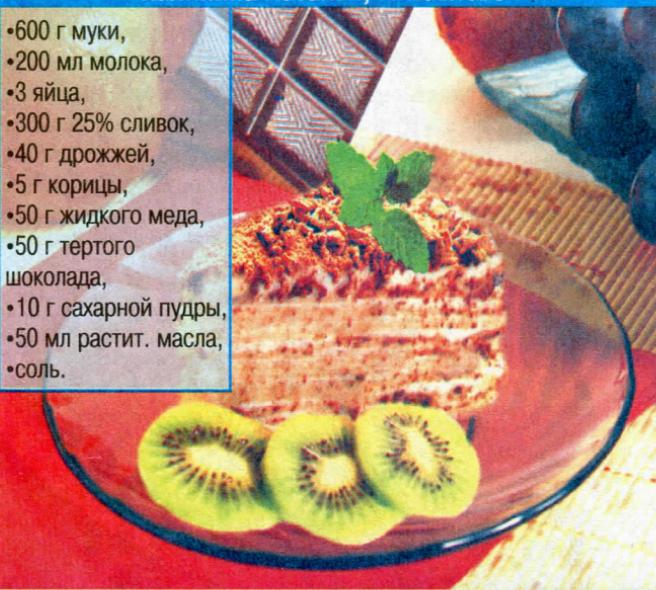
10 готовых блинов, 1 помидор,
10 крабовых палочек, салатные листья,
100 г ветчины, 6 яиц.
майонез или сметану для смазывания
блинов.

Для начинки: мелко нарезать крабовые палочки, листья салата, ветчину. Помидор ошпарить кипятком и снять с него кожице, нарезать тонкими кругляшками. Яйца натереть на терке, посолить.

Для торта: блин смазать майонезом или сметаной, посыпать крабовыми палочками. Остальные блины так же смазать майонезом или сметаной, выкладывая между ними слоями ветчину, листья салата, помидоры, яйца. Последний слой украсить натертymi яйцами, смешанными с зеленью.

Калинина Наталья, г. Павлово

- 600 г муки,
- 200 мл молока,
- 3 яйца,
- 300 г 25% сливок,
- 40 г дрожжей,
- 5 г корицы,
- 50 г жидкого меда,
- 50 г тертого шоколада,
- 10 г сахарной пудры,
- 50 мл растит. масла,
- соль.



Блины «Лакомка»

• 500 г муки смешать с солью, добавить разведенные в подогретом молоке дрожжи. Поставить тесто в теплое место на 2-3 ч. Взбить желтки, добавить оставшуюся муку, корицу и мед, смешать с поднявшимся тестом. Ввести 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.

Егорова Оксана, г. Снежинск

- 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.



Блины с начинкой из печени

- Приготовить блины.
- Для начинки: печень обжарить на масле, посолить. Отдельно обжарить лук и потертую 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 двух сторон.

Белякова Зинаида, г. Павлово

- 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.



Блины «Скородумки»

• 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 малосольной красной рыбы.

14

Филиппова Раиса, г. Тамбов

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



Блины на кефире

• 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

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



Блины овсяные

• 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 половинкой, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом. Подать со сливками или сметаной.

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 ажурные на кефире

• 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 комочеков. 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.

15

Назарова Валентина, г. Витебск

Тесто:

- 1 ст. муки,
- 2 ст. молока,
- 2 яйца,
- 1 ст. л. сахарной пудры,
- топленое масло.

Начинка:

- 4 ст. л. земляничного 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 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.

16

Логинова Ирина, г. Новокузнецк

Блинчики:

- 2 яйца,
- 1 ст. л. сахара,
- 2 ст. молока,
- 1 ст. воды.

• 1 ст. л. растит. масла,

• щепотка соли и соды,

• мука.

Начинка:

- сыропечная колбаска или ветчина,
- 1 луковица,
- 1 томат,
- тертым сыром,
- 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 положить на сковородку. На одну половину выложить часть начинки, посыпать тертым сыром, разбить сырое яйцо. Завернуть второй половинкой и обжарить блинчики под крышкой. Белок и желток должны загустеть. Подать горячими.

Лукина Марина, г. Находка

- 0,5 л молока,
- 4 яйца,
- 4 ст. л. муки,
- 4 ст. л. крахмала,
- 1 ст. л. растит. масла,
- соль, сахар.



Блинчики «Для всей семьи»

- Муку желательно просеять, добавить крахмал, соль, сахар, яйца, затем теплое молоко и замешать тесто.
- Дать тесту «отдохнуть» 15-20 мин., добавить масло и можно жарить.
- Если сковорода не тефлоновая, то достаточно смазать ее маслом только для первого блинчика.
- Готовые блины подать со сметаной или вареньем.

Хохлова Екатерина, г. Тамбов

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



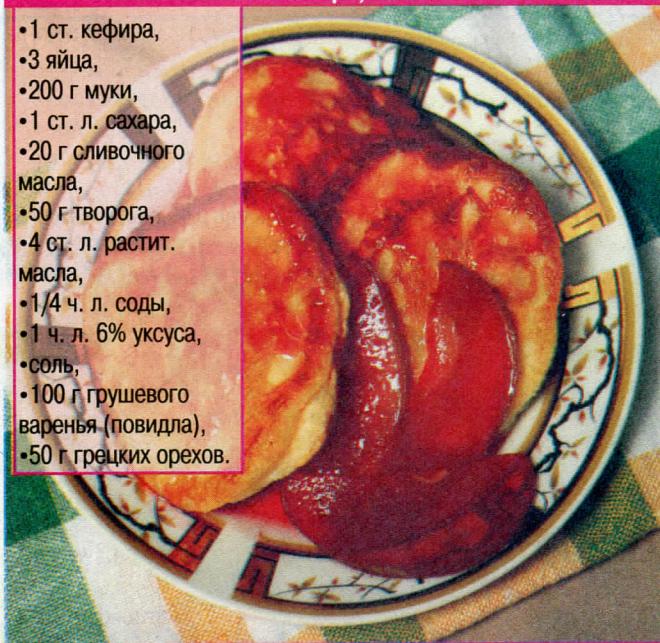
Кружевные блинчики

- Просеять муку и смешать с сахарной пудрой. Сделать углубление в центре и разбить туда яйца. Добавить немного молока и слегка перемешать. Постепенно перемешивать с мукою 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.

17

Костина Тамара, г. Семенов

- 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. 6% уксуса,
- соль,
- 100 г грушевого варенья (повидла),
- 50 г грецкими орехов.



Оладьи «Вкусные»

• 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 растит. маслом сковороде. Подать с грушевым вареньем или повидлом, сверху посыпать молотыми грецкими орехами.

18

Кошелева Зинаида, г. Воронеж

- 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 замороженной клубники,
- 1 ч. л. сахарной пудры,
- соль.



Оладьи с клубникой

- Яйца взбить с сахаром, солью и содой. 100 г клубники разморозить, 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 растит. маслом сковороде.
- Оставшейся клубникой украсить оладьи, сверху присыпать сахарной пудрой.

Елисеева Лариса, г. Нальчик

- 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.



Оладьи «Ванильные»

- 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.
- Подать, посыпав сахарной пудрой.

Моисеева Валерия, г. Таганрог

- 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.



Оладьи «Шоколадные»

- Пшеничную и гречневую 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 растит. маслом сковороде. Подать, полив топленым шоколадом.

19

Кириллова Марина, г. Киров

- 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,



Рисовые оладьи с изюмом

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

Носкова Софья, г. Стерлитамак

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



Гречневые оладьи с морковью

• 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 натереть на мелкой терке, добавить в тесто. Выпекать оладьи на смазанной растит. маслом сковороде. Подать со сметаной.



Блинчики «Праздничные»

Зуева Эвелина,
г. Казань

Тесто:

2 яйца, 2 ч. л. сухих дрожжей,
600 г муки, 1 ст. молока,
1 ст. л. какао-порошка,
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.

Яйца взбить с сахаром и солью. Дрожжи развести в 200 мл теплой воды и дать постоять в 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 около 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.



*С Масленицей ласковой поздравляем вас,
Пирогам повластвовать наступает час.*

*Без блинов не сладятся проводы зимы,
К песне, к шутке, к радости приглашаем мы!*



Трофимова Софья, г. Воркута

Сладкие блинчики

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.

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 сковородку растит. маслом.

Некрасова Анастасия, г. Тверь

Блинчики с маринованными опятами



Рыбакова Арина, г. Златоуст

Блинчики с медом

250 г муки, 500 мл молока, 3 яйца,
100 г слив. масла, 150 г меда,
100 г топленого масла, 1/2 ч. л. соли.

Белки яиц отделить от желтков. Смешать желтки и 400 мл молока, добавить соль и сахар, все тщательно перемешать, добавить муку и еще раз перемешать. Растопить сливочное масло и ввести его в тесто, непрерывно помешивая. Влить в тесто оставшееся молоко, перемешать. Белки взбить в густую пену и ввести в тесто. Выпекать блинчики на разогретой с топленым маслом сковороде. Подать, полив блинчики медом.

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.

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 вымыть, сварить «в мундире», очистить и мелко нарезать. Лук мелко порубить. Маринованные опята смешать с луком и картофелем, поперчить, заправить майонезом.

Начинку выложить на блинчики и свернуть конвертом.

Потапова Марианна, г. Армавир

Блинчики с капустно-рыбной начинкой

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.

Яйца взбить с хмели-сунели, солью и сахаром. Добавить муку, перемешать. Затем влить молоко, продолжая размешивать. Добавить 50 мл растит. масла, снова перемешать. Блинчики выпекать с двух сторон на сковороде, смазанной растительным маслом. Для начинки: капусту тонко нашинковать и обжарить на небольшом количестве растит. масла.

Яйца мелко порубить. Капусту посолить,

Хохлова Екатерина, г. Тамбов

Блинчики с кукурузой и помидорами

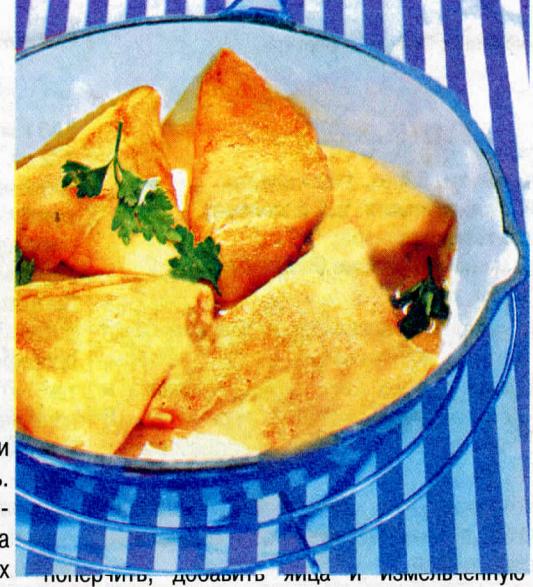
Тесто:

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.

2 яйца взбить с солью и молотым чесноком до образования пышной пены. Влить молоко, 1 ст. воды, растительное масло, тщательно



перчить, добавить яйца и измельченную горбушу, тщательно перемешать. Петрушку мелко нарезать, добавить в капустно-рыбную начинку. Выложить на блинчики начинку. Свернуть блинчики конвертом. Подать со сметаной.

перемешать. Всыпать муку и замесить жидкое тесто. Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазав ее растительным маслом только перед выпечкой первого блинчика.

Для начинки: помидоры вымыть, нарезать маленьчи-ми кубиками. Лук нашинковать.

Помидоры, лук и кукурузу перемешать, добавить вымытый и мелко 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 разогретой духовке 15-20 мин.

Совет. Муку, перед тем как замесить тесто, обязательно просейте. Так она очищается и обогащается кислородом, необходимым для брожения.

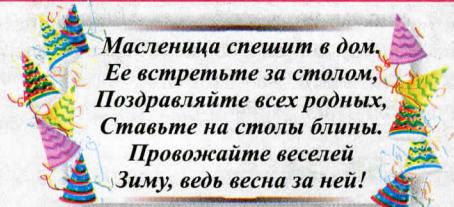
Суворова Ольга, г. Пермь

Сырные блинчики с базиликом

500 г муки, 5 яиц, 100 г сахара, 200 г слив. масла, 0,5 л молока, 300 г твердого сыра, 10 г сушеной зелени базилика, 1/2 ч. л. соли.

Сыр натереть на мелкой терке. Отделить белки от желтков. Желтки взбить в пену с сахаром, добавить молоко, сыр, зелень базилика и просеянную муку, тщательно перемешать. В полученное тесто аккуратно ввести взбитые с солью белки.

Блинчики выпекать на небольшой раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом. Подать с икрой.



Копылова Полина, г. Ельня

Блинчики с ягодами

300 г муки, 3 яйца, 500 мл молока, 1/2 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. соли, топленое масло для обжаривания, замороженные ягоды клубники, смородины, малины, варенье из любых ягод.

Смешать сырые яйца с сахаром и солью, добавить молоко, размешать и всыпать просеянную муку. Тщательно замесить тесто так, чтобы не оставалось комочеков. Из получившегося теста выпечь тонкие блинчики. Каждый блинчик свернуть рулетиком, скрепить деревянной шпажкой и наполнить свежими ягодами. Добавить ягодное варенье в качестве соуса. Готовые блинчики выложить на блюдо, украсив ягодами.

Лукина Марина, г. Находка

Каравай из блинчиков с кремом

8 яиц, 600 мл молока, 250 г муки, 1 ст. л. сахара, 100 г сметаны, соль, 250 г слив. масла, 20 г панир. сухарей.

Для крема: взять 4 яйца, отделить белки от желтков. Желтки смешать с сахаром и взбить так, чтобы масса побелела. Добавить сметану, снова взбить крем до получения пышной массы. Из молока, муки, оставшихся яиц, 230 г сливочного масла, соли замесить тесто. Испечь 20 блинов. Взять высокую форму для выпечки или кастрюлю. Смазать ее маслом, посыпать панировочными сухарями. Заполнить форму, чередуя блинчики и крем. Закончить стопку блинчиками, чтобы крем в духовом шкафу не растекся. Запекать в духовке 20 мин. при 180°С. Каравай из блинчиков подать в качестве десерта.

Мартынова Вера, г. Чита

Блинчики с салатом из сельди

Блины:

3 яйца, 0,5 л молока, 2 ст. муки, 1/2 ст. л. сахара, соль.

Салат с сельдью:

200 г сельди, 1 маринов. огурец, 1 луковица, 2 яйца, майонез, 3 ломтика белого хлеба, зеленый лук.

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 порезанным зеленым луком.

Блинчики свернуть конвертиком или трубочкой.

Архипова Юлия, г. Невель

Заварные блинчики

1,5 ст. муки, 3 яйца, 1 ст. воды, 1,5 чашки молока, 60 г сливочного масла, 1/4 ст. вишневой наливки, соль.

Воду с солью и маслом довести до кипения. Посуду снять с огня и всыпать в нее муку. Хорошенько размешать деревянной ложкой, немного охладить и по одному ввести в тесто, яйца, продолжая размешивать. Влить наливку, развести молоком (ливать понемногу, чтобы не было комков). Испечь блинчики на горячей сковороде, смазанной растит. маслом (теста надо наливать больше, чем для обычных блинчиков, чтобы они получились толще). Жарить на среднем огне с двух сторон. Подать с вареньем или повидлом, посыпав ванильным сахаром.

Некрасова Анастасия, г. Тверь

Блинчики «Очень вкусные»

2 ст. молока, 1 яйцо, соль, сахар по вкусу, 1 ст. л. растит. масла, 1 ч. л. разрыхлителя, мука.

Взбить желток с солью, всыпать просеянную муку и, наливая понемногу молоко, приготовить тесто. В хорошо размешанное тесто ввести взбитые белки, 1 ч. л. с горкой разрыхлителя, 1 ст. л. растит. масла. Жарить на сковороде тонкие блинчики с двух сторон.

Совет. Прежде чем взбивать белки, протрите внутренние стенки посуды лимоном - белки взбиваются легче, и масса получится пышной. Чтобы пена была устойчивой, можно добавить несколько капель лимонного сока.



Абрамова Татьяна, г. Курган

Блинчики с плавленым сыром

500 г муки, 0,5 л молока, 5 яиц, 1/2 ст. сахара, 80 г слив. масла, 300 г плавленого сыра, соль.

Сыр натереть на мелкой терке. Отделить белки от желтков. В теплое молоко добавить взбитые с сахаром желтки, а также сыр и муку, все тщательно перемешать. Белки взбить с солью до образования пены и осторожно влить в тесто. Блинчики выпекать на небольшой раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом. Посыпать сахарной пудрой.

Третьякова Яна, г. Тольятти

Блинчики «Сладкоежка»

Тесто:

500 г муки, 1 ст. молока, 6 яиц, 2 ст. л. 6% уксуса, 1/2 ст. 10% 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.

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. л. варенья и сметаны и завернуть трубочкой. Сверху блинчики можно полить сиропом от варенья.

Лобанова Наталья, г. Рязань

Блинчики розовые

4 томата, 3/4 ст. молока, 1 яйцо, пшеничная мука, соль, зелень петрушки, тертая брынза.

Томаты крупно нарезать и сварить до мягкости, затем посолить и протереть через сито. К полученной массе добавить молоко, яйцо и, не прекращая размешивания, такое количество муки, чтобы получилось тесто консистенции сметаны, посолить. Выпекать блинчики на небольшой сковороде. Сложить их вдвое и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и тертой брынзой.

*Масленица, Масленица с нами!
И, конечно, русские блины,
И уже весна не за горами,
Ждём мы наступление весны!
Мы себя сегодня посвящаем
Примирению с близкими людьми,
Покаянье Богу обещаем,
Пост Великий ждёт нас впереди!*

ОЛАДЬИ



Ларионова Арина,
г. Ставрополь

Оладьи из творога с клубникой

1 лимон, 100 г сахара, 1 ст. л. сливочного масла, 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 оладушки, полейте клубничной массой, украсьте целыми ягодами клубники и листочками мяты или мелиссы.

Совет. 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, а можно заморозить.



Воронцова Елена, г. Нальчик

Оладьи дрожжевые с капустой

Тесто:

1 л воды, 1 ст. л. сахара, соль, мука, 20 г дрожжей, 500 г капусты, соль, 1 ст. л. растит. масла, 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 нашинковать 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 двух сторон до готовности.

Словно красная девица,
Масленица к нам пришла!
Так давай же веселиться,
Ведь она нам принесла
Расчудесные гостинцы.
Вот, гляди: икра, блины.
Только радостные лица
Этот день встречать должны!

Игнатьева Ирина, г. Ногинск

Оладьи из простоквани

1 ст. простоквани, 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.

Носкова Софья, г. Стерлитамак

Гречневые оладьи с морковью

100 г гречневой крупы, 1 ст. 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 натереть на мелкой терке, добавить в тесто. Выпекать оладьи на смазанной растит. маслом сковороде. Подать со сметаной.

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

Калашникова Яна, г. Павлово

Бабушкины оладьи

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 комочеков муки. Тесто должно увеличиться в объеме в 2 раза. Выпекать оладьи стоит на сковороде с растит. маслом, небольшом огне, захватывая тесто столовой ложкой.

Совет. Вы легко отличите вареное яйцо от сырого, не разбивая скорлупы, если покрутите его на столе. Вареное яйцо будет крутиться, а сырое, сделав 1-2 оборота, остановится.

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 гашенной 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. Затем заливаем стаканом молока и варим. Охлаждаем, добавляем творог, яйца, кефир, сахар, щепотку соли, муку до консистенции густой сметаны. Сковородку раскалываем, уменьшаем огонь до среднего и жарим толстые оладушки на растит. масле с 2 сторон.

Агафонова Дарья, г. Пятигорск

Оладьи с капустой на кефире

Тесто:

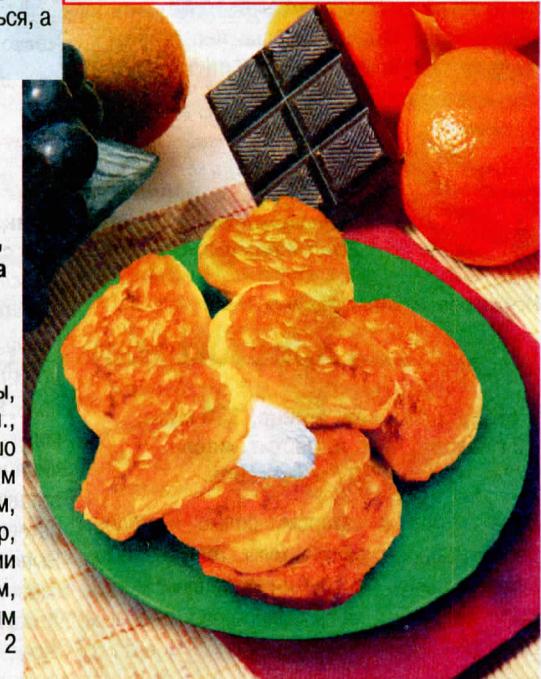
5 ст. л. муки, 0,5 л кефира, 1 яйцо, соль, сахар, растит. масло.

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.



Игнатьева 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, 1 яйцо, 3/4 ст. молока, 2 ст. л. маргарина, 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 мукою 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.

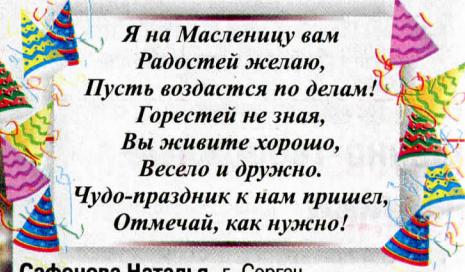


Зимина Зинаида, г. Волгоград

Оладьи на минералке с яблоками

1 творожок даниссимо 175 г, 3/4 ст. минеральной воды, 2 яйца, 3/4 ст. молока, 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 половинником порции теста. Обжаривать с двух сторон до готовности. Подать оладушки со сметаной или вареньем.



Сафонова Наталья, г. Сергач

Оладьи из моркови

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

Морковь 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.

Прохорова Оксана, г. Сергач

Оладьи шоколадные с яблоками

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

Просеять муку и разрыхлитель в миску. Добавить сахар. Сделать углубление в центре, добавить яйцо и растопленное масло. Постепенно добавить молоко. Почистить яблоко от кожуры и сердцевины, 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 оладушки нужно около 2 ст. л. теста. Обжарить с двух сторон, готовые оладьи держать теплыми. Подать с растопленным шоколадом.



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

Артемьева Анна, г. Ладейное Поле

Маковые оладьи с медом

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 ст. л. мака, 5 ч. л. разрыхлителя, 1/2 ст. меда.

Сливки подогреть. Масло растопить. В сливки добавить сахар, ванильный сахар, соль, разрыхлитель, размешать, вбить яйцо, еще раз размешать. 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 с яйцом и зеленью

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 хорошенко растереть. Взбить яйца с сахаром и солью, влить кефир и масло, хорошенко перемешать. Постепенно добавлять муку в тесто, затем влить гашенную соду и только в последнюю очередь добавить зелень с яичками. Осторожно перемешать и начинать выпекать оладушки. Подать со сметаной.

Шилова Алевтина, г. Екатеринбург

Оладьи с ветчиной, помидорами и перцем



Дроздова Вера, г. Псков

Оладьи обычновенные

600 г муки, 500 мл молока, 10 г сухих дрожжей, 4 яйца, 1 ст. л. слив. 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.

Тесто:

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

Начинка:

200 г ветчины, 2 помидора, 1 сладкий 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.

ПОДПИСКА

по каталогу "Почта России"

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ

Февраль 2015 г.

Энциклопедия
вкуса из духовки

№ 10

рецепты

68 страниц.
Выходит
ежемесячно.



Подписной
индекс:
16581

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
8 специвыпусков

Золотникова Марина, г. Владимир

Оладьи с черникой и лимоном

125 г муки, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 лимон, 150 мл молока, 2 яйца.

Ягодная подливка: любые замороженные ягоды, сахар, лимонный сок. Взбить яйца с молоком. Просеять муку в миску. Добавить сахар, разрыхлитель, натереть цедру лимона, все тщательно вымешать миксером. Испечь обычные оладушки.

Для подливки: ягоды растолочь с сахаром, выжать в них сок лимона и перемешать.

Подавать оладьи с подливкой.



Елистратова Ирина, г. Новый Оскол

Блинные «мешочки» с грибами

Тесто:

2 яйца, 1 ст. молока, 4 ст. л. муки, 2 ст. л. растит. масла, соль, перец.

Начинка:

200 г грибов, 50 г кедровых орехов, 1 пучок зеленого лука, 3 ст. л. сметаны.

