



Бубнова Алевтина, г. Барнаул

## Гречневые блины

4 ст. гречневой муки,  
4,5 ст. молока,  
40 г дрожжей,  
1/2 ч. л. соли.

Гречневую муку залить 2,5 ст. теплого молока, добавить дрожжи, разведенные в небольшом количестве теплой воды, и поставить на 6-7 ч. в теплое место. Через 4-5 ч. влить в это тесто 2 ст. горячего молока, добавить соль, размешать и оставить в теплом месте, чтобы тесто подошло.

Затем осторожно, больше его не размешивая, выпекать блины на смазанных маслом сковородах.

*Эти блины можно делать пополам с пшеничной мукой, добавив яйца.*

Тимофеева Евгения, г. Минеральные Воды

## Блинчатые пирожки

4 сладких болгарских перца,  
2 ст. л. растит. масла,  
1 луковица,  
50 мл сметаны,  
600 мл молока,  
400 г муки,  
3 яйца,  
сахар, соль.



Муку растереть с 3 желтками, развести молоком, добавить белки, 1 ст. л. масла, соль и сахар. Все перемешать, чтобы не осталось комков.

Сковороду смазать маслом и выпечь блины. Лук нацинковать, высыпать на раскаленную сковороду, смазанную маслом, и обжарить до золотистого цвета.

Перец помыть, удалить семена. Нарезать соломкой, посолить, выложить на сковороду с луком, влить сметану и тушить 10 мин.

Выложить начинку на блинчики, завернуть и поджарить на сковороде или запечь в духовке.

# К ТЕЩЕ НА БЛИНЫ

СПЕЦВЫПУСКИ  
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ  
РЕЦЕПТОВ  
№ 19

№19



ISSN 1992-3783



9 771992 378002



16019

>



## Блины «Бабушкины»

1 л молока,  
5 яиц,  
1/3 ч. л. соли,  
2 ст. л. сахара,  
1/2 ч. л. пищевой соды,  
лимонная кислота на  
кончике ножа,  
2-3 ст. л. растит. масла,  
1,5 ст. кипятка.

Взбить молоко с яйцами,  
добавить сахар и соль и снова

взбить.

Затем добавить соду и лимонную кислоту, всыпать муку в смесь до тех пор, пока она не станет похожа на жидкую сметану.

В полученную смесь добавить растительное масло, довести до нужной консистенции при помощи кипятка и оставить тесто на 15 мин.

Выпекать блины с обеих сторон, смазав сковороду маслом только один раз: налить 1 ст. л. масла, накалить и вылить его в тесто (помимо уже добавленного). Благодаря этой хитрости блины не будут прилипать к сковороде.

Малюгина Дана,  
г. Москва

## СЛАДКИЕ БЛИНЫ И БЛИННЫЕ ПИРОГИ



## Блинчики с творогом и изюмом

Тесто:

500 г муки,  
1 л молока,  
6 яиц,  
50 мл растит. масла,  
3 г соли.

Начинка:

300 г творога,  
100 г изюма без косточек,  
50 г сахара,  
50 г сметаны,  
2 яичных желтка,  
50 г измельченной

апельсиновой цедры,  
соль по вкусу.

Яичные желтки растереть с солью, добавить 500 мл молока, постоянно помешивая, всыпать муку и замесить тесто. Затем влить остальное молоко и, не переставая помешивать, добавить взбитые белки. Блинчики обжарить на растит. масле с одной стороны.

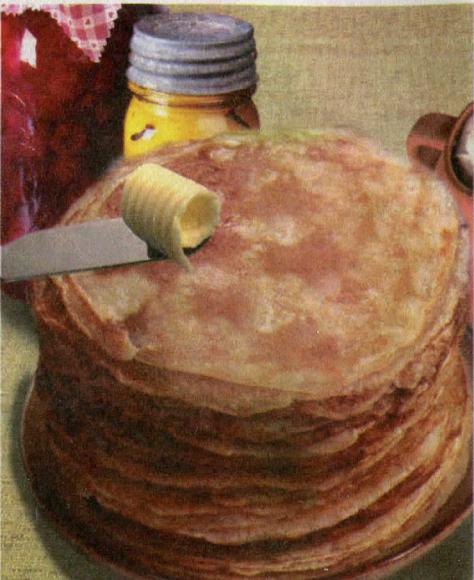
Для начинки: изюм промыть, обсушить. Творог растереть с сахаром, сметаной и желтками, посолить по вкусу. Добавить апельсиновую цедру и изюм, тщательно перемешать. На обжаренную сторону блинчиков выложить по 1 ст. л. начинки, свернуть блинчики конвертом, обжарить на растит. масле и подать с жидким медом или сметаной.

Тугушева Виктория,  
г. Черкесск

## Блины с топленым маслом

500 г муки,  
500 мл молока,  
30 г дрожжей,  
2-3 яйца,  
50 г топленого масла,  
50 г сахара,  
50 мл растит. масла,  
соль по вкусу.

В 250 мл теплого молока развести дрожжи. В половину муки влить молочно-дрожжевую смесь, перемешать. Тесто накрыть салфеткой, поставить в теплое место и дать ему подняться. Оставшееся молоко слегка подогреть, развести в нем топленое масло, добавить соль, сахар, желтки, тщательно перемешать. Когда тесто подойдет, влить в него молоко, добавить оставшуюся муку, тщательно размешать. Снова поставить тесто в теплое место, дать ему подняться. В подошедшее во второй раз тесто добавить взбитые в



пену белки, и все перемешать. Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на разогретой сковороде, предварительно смазав ее растит. маслом. Подать с растопленным слив. маслом, посыпав сахарной пудрой.

Усова Надежда,  
г. Петрозаводск

## Блины с апельсиновой цедрой

1 кг муки,  
400 мл молока,  
75 мл растит. масла,  
2 яйца,  
50 г сахара,  
40 г дрожжей,  
цедра 1 апельсина,  
50 г слив. масла,  
7 г соли.

Дрожжи развести в 400 мл теплой воды, всыпать 500 г муки, тщательно перемешать и поставить на 1,5 ч. в теплое место. Когда опара подойдет, добавить соль, растертые с сахаром яичные желтки и растит. масло. Тесто тщательно перемешать, добавить оставшуюся муку и еще раз тщательно перемешать, чтобы не было комочеков. При постоянном помешивании влить тонкой струйкой теплое молоко. Затем добавить взбитые белки, осторожно перемешать и поставить тесто в теплое место, чтобы оно подошло. Когда тесто второй раз поднимется, тщательно его перемешать и поставить в третий раз в теплое место на 30 мин. Когда тесто поднимется, добавить натертую на мелкой терке апельсиновую цедру, тщательно перемешать и выпекать блины на заранее раскаленной сковороде, смазанной слив. маслом. Украсить блины дольками апельсина и полить медом.

## Блины с бананами и шоколадом

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 крупных банана,  
150 г творога,  
150 мл 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, с обеих

Анистратенко Галина,  
г. Серпухов

## Омлет из блинов с вареньем

12 яиц,  
4 ст. л. топленого масла,  
200 г любого варенья,  
3 ст. л. сахара,  
1 ст. л. муки,  
100 мл 25% сливок,  
1 лимон.

Белки отделить от желтков и тщательно взбить белки в



сторон до золотистого цвета. Готовые блины снять на блюдо. Очищенные бананы размять в пюре (вилкой или с помощью блендера). Добавить протертый через сито творог и шоколадный йогурт. Массу хорошо перемешать и взбить. Готовые блины разложить на столе. На каждый блин положить начинку, свернуть блины трубочкой и положить на блюдо. Полить сметаной или сладким соусом и украсить кусочками банана.

крепкую пену. Желтки растереть с сахаром, влить белки и масло. Еще раз все тщательно перемешать. Из полученной смеси выпечь несколько яичных блинчиков. Каждый блин осторожно переложить на тарелку и, пока он горячий, нанести вареньем, чтобы он хорошо пропитался. Свернуть рулетом. Когда все блины будут таким образом свернуты в рулеты, поставить их в этой же тарелке в теплую духовку, чтобы не остывли.

Для соуса: взять 1 ст. л. масла, 1 ст. л. муки и 1 ст. л. сахара, все ингредиенты тщательно взбить. Добавить сливки, размешать и вскипятить. Затем остудить, добавить ванилин, немного лимонной цедры или молотой корицы. Перед подачей полить блины готовым соусом.

Утро... понедельник... Наступает «встреча».

Яркие салазки с горочек скользят.

Целый день веселье. Наступает вечер...

Накатавшись вволю, все блины едят.



## Блинный торт с хурмой и шоколадом

**3 спелые хурмы,  
500 г пшеничной муки,  
100 г гречневой муки,  
450 мл 33% сливок,  
3 яйца,  
200 г шоколадной пасты,  
100 г фундука,  
8 г желатина,  
1/2 ч. л. разрыхлителя,  
1/2 ч. л. соли,  
1/3 ст. л. сахара,  
щепотка корицы,  
немного газированной  
воды,  
топленое масло.**

Взбиваем яйца с корицей, 1/3 ст. л. сахара, солью и сливками. Просеиваем всю муку, вместе с разрыхлителем всыпаем ее в яично-сливочную смесь

и тщательно перемешиваем. Полученное тесто разбавляем газированной водой до густоты жидкой сметаны. Даем тесту настояться 30 мин. и выпекаем блины. Сковороду смазываем топленым маслом, наливаем тонкий слой теста и жарим блин с двух сторон. Перекладываем в кастрюлю с крышкой. Затем жарим следующий блин и кладем его в ту же кастрюлю и т. д. В 2/3 ст. теплой воды замачиваем желатин. Мелко режем фундук. У хурмы тонким слоем срезаем кожуру, удаляем плодоножку, из мякоти делаем при помощи блендера пюре. В желатиновую воду кладем 1 ст. л. сахара, нагреваем смесь почти до кипения, затем слегка остужаем, добавляем в нее пюре из хурмы и хорошо перемешиваем. Убираем массу в холодильник, чтобы она немного застыла.

Часть блинов смазываем шоколадной пастой, другую часть - массой из хурмы.

Собираем торт: на широкую тарелку кладем блин с шоколадом, на него – блин с хурмой, затем – опять с шоколадом, а на него – снова с хурмой. Так выкладываем слои, пока не используются все блины. Верх торта делаем шоколадным и посыпаем орехами.

Убираем блинный торт в холодильник на 2 ч.

**Карпенко Галина,  
г. Самара**

Багачева Ирина, г. Нижний Новгород

## Блины с клубникой и шоколадным соусом

**Блины:**

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

**Начинка:**

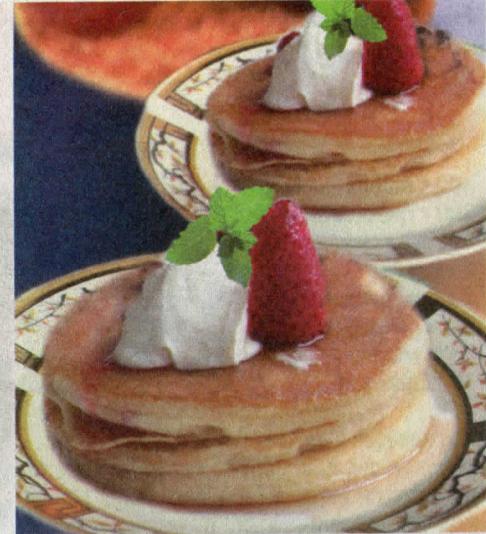
**225 г замороженной или свежей клубники,**

**50 г шоколада кусочками,**

**500 г мороженого,**

**6 ст. л. готового десертного соуса по вкусу.**

Просеять муку в миску, добавить яйцо, молоко и взбить все 1 мин. Нагреть масло в сковороде, слив масла в тарелку. Влить в сковородку достаточно теста, чтобы оно покрывало дно и обжаривать, пока края блинов не начнут подниматься. Перевернуть и обжарить с другой стороны до золотистого цвета. Складывать блины стопкой, прокладывая пергаментом. Подождать, пока блины полностью остынут и проложить их начинкой: на



каждую тарелку положить стопку из 4-5 шт., положив между ними нарезанную клубнику, кусочки шоколада и шарики мороженого и полить сверху соусом. Нарезать как торт и подать.

Для соуса: размолоть в блендере или миксере 100 г клубники с сахарной пудрой и лимонным соком по вкусу.

**Петрова Анастасия, г. Уфа**

## Блинчики «Выбор Клеопатры»

**1 ст. муки,  
2 ст. л. растит. масла,  
1 ст. 33% сливок,  
2 ст. л. сахара,  
2 крупных яблока,  
2 яйца,  
1 ст. вишни без косточек,  
1 пак. ванильного сахара,  
1/2 ч. л. разрыхлителя,  
5 ст. л. воды.**

Сахар, сливки, яйца, муку и масло взбивайте миксером 1-2 мин. до однородной массы. Добавьте разрыхлитель, дайте постоять 10-15 мин. под крышкой. Яблоки очистите и нарежьте очень тонкими ломтиками, залейте водой и тушите на очень слабом огне 4-5 мин. Яблоки не должны развариться. Затем яблоки осторожно выньте шумовкой, а в оставшийся сок положите вишни, нагрейте до закипания (но не кипятите!), дайте остыть. Выньте вишни шумовкой. Полученный сок влейте в подготовленное тесто и аккуратно размешайте. Разогрейте сковороду, налейте 1-2 ст. л. теста и выпекайте 1-2 мин.

Затем переверните, положите 2-3 ломтика яблок, 2-3 вишни, посыпьте ванильным сахаром, выложите на блюдо, сложите пополам, потом еще раз пополам, чтобы получились конвертики в виде четверти круга.

## Блины «Украинские»

300 г пшена,  
300 г гречневой муки,  
3-4 ст. л. масла,  
2 яйца,  
2 ст. л. сахара,  
1 ст. сметаны,  
2 ст. молока,  
15 г дрожжей.

Из перебранного и промытого пшена сварить вязкую кашу, дать остыть, после чего протереть сквозь сито. В кастрюлю влить 1/2 ст. молока, добавить 1 ст. л. масла, довести до кипения, всыпать 1 ст. гречневой муки, заварить густое тесто и дать ему остыть до комнатной температуры. После этого в тесто влить разведенные в теплой воде дрожжи, размешать и дать подойти. Затем добавить протертую кашу, остальную муку, сырье желтки, протертые с сахаром, посолить и,



влив теплое молоко, тщательно размешать и вторично дать подойти. Добавив в тесто взбитые в пену белки, выпекать блины. Перед тем, как подать, блины полить маслом, отдельно подать сметану.

Прокушкина Елена,  
г. Орехово-Зуево

## Блинчики с рисом и творогом

Тесто:  
150 г муки,  
2 яйца,  
20 г сахара,  
100 мл молока,  
3 г соли,  
100 г панир. сухарей,  
100 мл растит. масла.  
Начинка:  
600 мл молока,

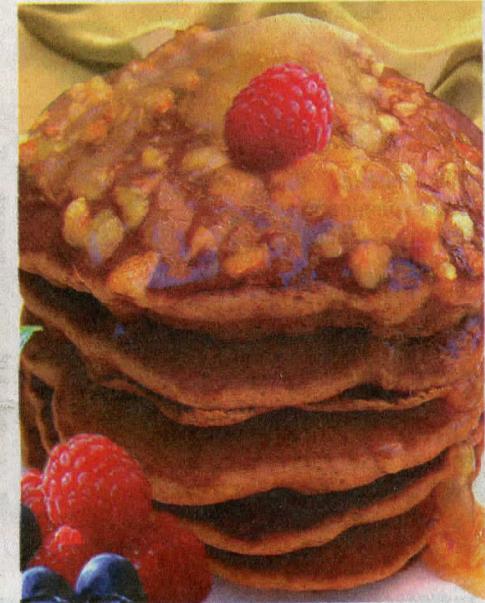
200 г риса, 50 г сахара,  
3 яйца, 100 г творога,  
5 г корицы,  
100 г растопленного слив. масла.

Муку просеять, смешать с яйцами, сахаром и солью. Тонкой струйкой влить молоко, замесить тесто, взбить его и поставить в прохладное место на 30 мин. Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растит. маслом. Для начинки: молоко довести до кипения, добавить 25 г слив. масла, рис и сахар, сварить густую кашу. После того как она остынет, добавить творог, желтки, взбитые белки, перемешать, всыпать корицу и еще раз тщательно перемешать. На каждый блинчик выложить по 2 ст. л. начинки, блинчики свернуть конвертом, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, полить оставшимся маслом и запекать в духовке при 200°C 10-15 мин.

## Царские блины

400 мл 33% сливок,  
3-4 ст. л. сахара,  
230 г слив. масла,  
120 г муки,  
6 яиц,  
1/2 лимона,  
варенье или желе.

Отделить желтки от белков. Насыпать муку в кастрюлю. Понемногу влить в муку 300 мл сливок, тщательно размешивая. Продолжая помешивать, довести до кипения, остудить в холодном месте. Отжать сок из лимона. Масло растопить, немного остудить, по одному вбить желтки, размешивая только по часовой стрелке. Постепенно добавить сахар и, поместив посуду на лед, взбивать до вспенивания. 100 мл сливок взбить в пену, ввести в тесто, размешать и печь блины на медленном огне. Снимать со сковороды, аккуратно опрокидывая на тарелку. Каждый блинчик



укладывать на предыдущий, сбрызгивать лимонным соком, посыпать сахаром. Украсить стопку блинчиков вареньем или желе, подать в горячем виде.

Киселева Инга, г. Заволжск

## Блинчики с мороженым

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

Для теста: в муку добавить яйцо и желток, влить молоко,

посолить, добавить 50 г растопленное слив. масла, замесить тесто и отставить тесто на 30 мин. Испечь тонкие блинчики на хорошо разогретой сковороде. Срезать цедру с апельсинов тонкими полосками, а апельсины разделить на дольки и очистить от перепонок.

На сковороде растопить 10 г слив. масла, добавить сахар, апельсиновую цедру и несколько долек апельсина. Спустя 2-3 мин. выложить на сковороду сложенный пополам блин, сбрызнуть коньяком и поджечь. Проделать то же самое с остальными блинчиками.

Подать блины горячими, сверху каждый блинчик украсив шариком мороженого.

**«Заигрыши» беспечный – вторника отрада.  
Все гулять, развиться вышли, как один!  
Игры и потехи, а за них – награда:  
Сдобный и румяный масленичный блин!**



## Блинчатый пирог с творогом, черносливом

**Тесто:**

250 г муки,

600 мл молока,

2 яйца,

1 ст. л. сахара,

растит. масло,

соль по вкусу.

**Начинка:**

300 г творога,

100 г грецких орехов,

100 г чернослива без косточек,

100 г жирной сметаны,

2 ст. л. меда,

200 г вишневого джема или конфитюра,

1 пак. фруктового желе,

ягоды для украшения.

Яйца, соль и сахар хорошо размешать, добавить 1/2 хо-

Чернакова Ирина,  
г. Заволжск

лодного молока, добавить муку и взбивать венчиком до получения однородной массы, периодически добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процедить через сито и выпекать блинчики на смазанной маслом и хорошо разогретой сковороде.

Для начинки: чернослив и грецкие орехи измельчить в блендере. Обсыпать 2 ст. л. орехов для украшения.

Творог, сметану, чернослив, грецкие орехи и мед хорошо вымешать. Взять круглую форму, по размеру чуть большего диаметра чем блины, и выстелить изнутри пищевой пленкой. По краям формы по кругу выстелить блины, так чтобы 1/3 блина выходила за бортик формы. Выложить блин на дно формы. Затем по нему равномерно распределить творожную начинку, накрыть блином, намазать его вишневым конфитюром или джемом. Таким образом выкладывать слои до верха формы, чередуя начинки. Закончить слоем конфитюра или джема. Закрыть торт свободными краями боковых блинов, краями пленки накрыть блины и поставить в холодильник на 2-3 ч. Перед подачей блинный пирог вынуть из формы, перевернуть, выложить на блюдо и обсыпать сверху ягодами и орехами.

Шишкова Софья, г. Димитровград

## Блинчики «Праздничные»

**Тесто:**

2 яйца,

2 ч. л. сухих дрожжей,

600 г муки,

200 мл молока,

20 г какао-порошка,

80 мл растит. масла,

25 г сахара,

50 мл йогурта,

3 г соли.

**Начинка:**

350 мл 33% сливок,

50 г сахарной пудры,

100 г тертого темного шоколада,

50 г молотого фундука.



помешивая, влить тонкой струйкой молоко и разведенные в воде дрожжи, тщательно перемешать. Тесто выдержать при комнатной температуре 1 ч. и выпечь блинчики, смазывая сковороду растит. маслом.

Для начинки: взбить сливки, добавить сахарную пудру, тертый шоколад и молотый фундук, тщательно перемешать. Теплые блинчики намазать начинкой, свернуть трубочкой, сверху посыпать сахарной пудрой и подать.

Соболева Любовь,  
г. Павлово

## Каравай из блинчиков с яблоками

2 ст. муки,

3 ст. молока,

3 яйца,

5 ст. л. сахара,

щепотка соли,

30 г слив. масла,

1 кг яблок,

1/2 ч. л. корицы,

2 ст. л. сахарной пудры,

растит. масло.

Приготовить блинное тесто и испечь блины. Смазать каждый блин слив. маслом.

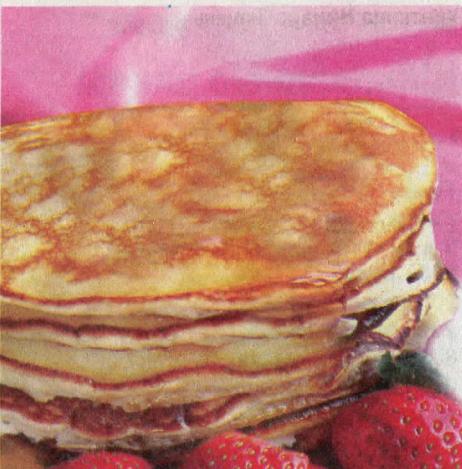
Яблоки очистить, вырезать семенную коробочку и нарезать мелкими кубиками. Растопить на сковороде слив. масло, обжарить на среднем огне яблоки, присыпав их смесью из 2 ст. л. сахара и 1/2 ч. л. корицы, в течение 5 мин. Снять с огня, остудить 2-3 мин. Блины выложить в круглую форму один на другой, прокладывая слоем яблок. Накрыть форму фольгой и запечь в духовке при 180°C 20 мин.

Яйцо разделить на белок и желток (желток не понадобится, его использовать можно в другом блюде). Белок взбить с сахарной пудрой в стойкую пену. Снять фольгу с каравая, уменьшить температуру духовки до 120°C. Через 5 мин. снять фольгу и покрыть верх каравая белком. Подрумянить в течение 10 мин., выключить огонь и оставить каравай в духовке на 5 мин. Затем достать из духовки и сразу же подать, разрезав порционно.

## Австрийские пышные блины

100 г муки,  
150 мл молока,  
соль,  
75 г изюма,  
корица,  
60 мл клубничного сиропа,  
85 г слив. масла,  
4 яйца,  
мята,  
сахар.

Отделяем белки от желтков и взбиваем белки в густую пену. Растираем 60 г слив. масла и взбиваем с желтками и сахаром. Постоянно помешивая, всыпаем муку и соль, влияем молоко, добавляем белки и аккуратно перемешиваем.  
Обжариваем изюм на сковороде с добав-



лением слив. масла и добавляем в тесто. Разогреваем сковороду с добавлением олив. масла.

Выкладываем ложкой тесто на сковороду и обжариваем по 5 мин. с двух сторон.

Перед подачей поливаем блины клубничным сиропом и украшаем мяты.

Асанова Вера, г. Клинцы

## Блины по-венгерски

**Тесто:**  
1/2 ст. муки,  
1 яйцо,  
1 ч. л. сахара,  
1 ст. молока.  
**Начинка:**  
100 г грецких орехов,  
1 ст. л. изюма,  
1 ст. л. рома,  
1 ч. л. апельсиновой  
цедры,  
50 г слив. масла.  
1/2 ст. сахара,  
1 ст. молока.

### Шоколадная подливка:

50 г шоколада,  
25 г какао-порошка,  
2 желтка, 75 г сахара,  
2 ст. молока,  
1/4 ст. 25% сливок,  
1 ч. л. муки, 1 ч. л. рома.

Из муки, яиц, молока и сахара замешиваем тесто и выпекаем блины.

Рубленые орехи перемешиваем с молоком, сахаром и ромом так, чтобы получилось пюре. В него добавляем изюм и апельсиновую цедру. Фарш заворачиваем в блины и обжариваем их на слив. масле.

Для подливки: желтки растираем с сахаром и мукой, добавляем молоко и сливки и прогреваем на небольшом огне, не давая закипеть. В конце добавляем шоколад, какао-порошок и ром. Подаем блины с подливкой.

## Шоколадные блины

**Тесто:**  
1,5-2 ст. муки,  
1 ст. л. крахмала,  
2 ст. молока,  
2 яйца,  
сода на кончике ножа,  
1 ст. л. сахара,  
1/2 ч. л. соли,  
2 ст. л. растит. масла.

**Начинка:**  
30 г слив. масла,  
2 ст. л. апельсинового ликера,  
100 г шоколада.

Муку просеять, смешать ее с солью, сахаром, содой и крахмалом. Добавить яйца и часть молока. Все хорошо размешать, чтобы не было комочеков, влить оставшееся теплое молоко, размешать и оставить на 30 мин. Шоколад натереть на средней терке. Сливочное масло растопить на водяной бане, добавить ликер и размешать. Разогреть сковороду, смазать

растит. маслом и выпекать тонкие блины. Готовый горячий блин смазать масляной сместью и посыпать шоколадом. Свернуть блины в трубочки и подать горячими.

Буданова Зинаида, г. Орел

## Сдобные гречневые блины

2 ст. гречневой муки,  
100 мл 10% сливок,  
4 ст. молока,  
2 ст. пшеничной муки,  
30 г дрожжей,  
3 яйца,  
2 ст. л. слив. масла,  
1 ст. л. сахара,  
растит. масло,  
соль.

В эмалированную кастрюлю всыпьте гречневую муку, влейте 2 ст. теплого молока, предварительно разведя в нем дрожжи. Все хорошо перемешайте и поставьте в теплое место. Когда тесто поднимется, размешайте его, влейте остальное молоко, всыпьте пшеничную муку и хорошо перемешайте. Тесто снова поставьте в теплое место. После того, как оно подойдет, добавьте желтки, растертые с 2 ст. л. сливочного масла, сахаром, солью. Все хорошо перемешайте, взбейте сливки, добавьте к ним белки и еще раз взбейте. Размешайте с тестом и поставьте в теплое место на 15-20 мин. Выпекайте блины обычным способом.

**Тут среда подходит – «лакомкой» зовется.  
Каждая хозяйка колдует у печи.  
Кулебяки, сырники – всё им удаётся.  
Пироги и блинчики – всё на стол мечи!**



Чиркаш Маргарита, г. Казань

## Каравай из блинчиков с кремом

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

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 слив. масла и соли замесить тесто. Испечь 20 блинов. Высокую форму для выпечки или кастрюлю смазать маслом, посыпать панир. сухарями. Заполнить форму, чередуя блинчики и крем. Закончить стопку блинчиками, чтобы крем в духовке не растекся, и запекать в духовке 20 мин. при 180°С. Подать в качестве десерта.

Балакирева Анна, г. Вологда

## Каравай из блинчиков

Тесто:

2 ст. муки,  
3 ст. молока,  
2 яйца,  
2 ст. л. сахара,  
соль по вкусу.

Начинка:  
500 г подготовленных яблок,

1 ч. л. молотой корицы,  
1/2 ст. сахарной пудры,  
80 г слив. масла,  
2 яйца,  
1/2 ст. молотых сухарей,

топленое масло,  
соль по вкусу.

Из муки, яиц, сахара, молока и соли приготовить жидкое тесто и выпечь блины.

Форму по диаметру блинов смазать слив. маслом, обсыпать молотыми сухарями и уложить в нее блины, переслаивая каждый подготовленной начинкой.

Для начинки: мелко нарезанные яблоки перемешать с сахаром, слив. маслом и корицей.

Верхний блин оформить массой из взбитых белков с сахарной пудрой. Края блинов обмазать желтком яйца и запечь каравай в духовке. Перед подачей нарезать на порции и подать на десертной тарелке.

*А в четверг – раздольный «разгуляй» приходит.  
Ледяные крепости, снежные бои...  
Тройки с бубенцами на поля выходят.  
Парни ищут девушек – суженых своих.*

Чмыхова Мария, г. Калуга

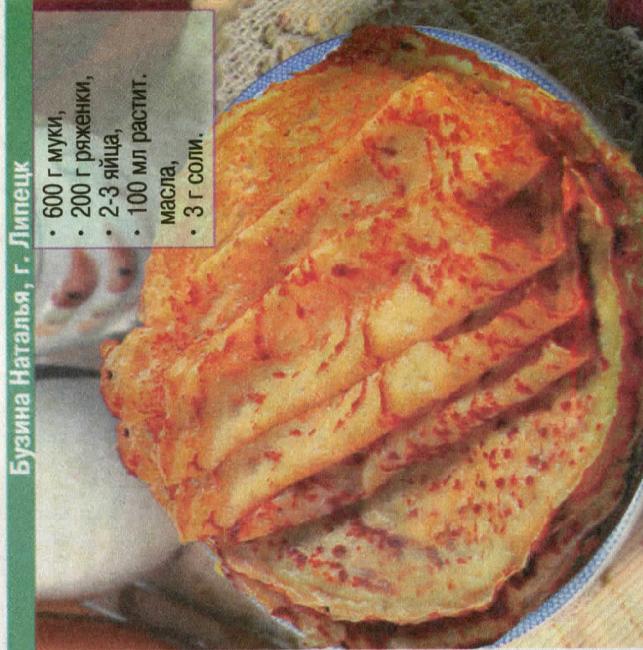
## Блинчатый каравай по-казахски

1 ст. муки, 200 мл молока,  
3 яйца, 50 г слив. масла,  
3-4 яблока, 2 ст. л. сахара,  
1 ч. л. молотой корицы,  
1 ст. л. панир. сухарей.

Замесить пресное тесто из муки, молока, 2 яиц и испечь 5-6 блинов. Яблоки очистить от кожицы, вырезать сердцевину, нарезать небольшими кусочками, смешать их с 1 ст. л. слив. масла, сахаром 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 яичным желтком и запечь в духовке. Перед подачей нарезать блинчатый каравай кусками.

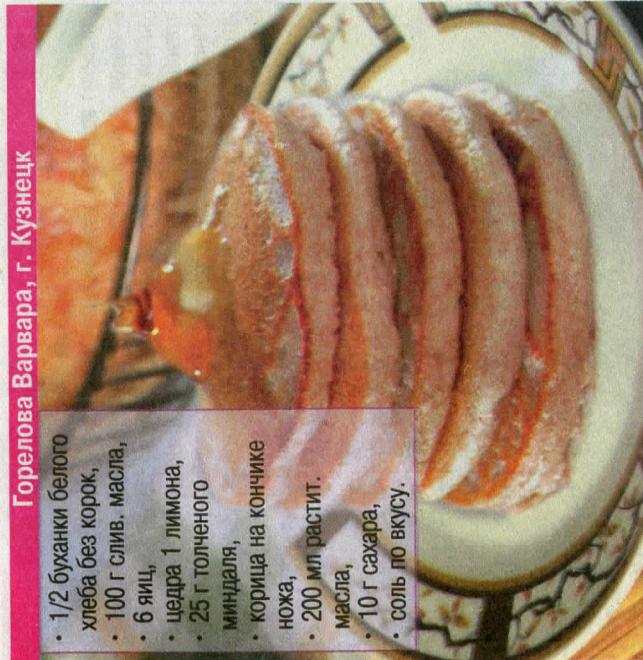
Бузина Наталья, г. Липецк

- 600 г муки,
- 200 г ржанки,
- 2-3 яйца,
- 100 мл растит. масла,
- 3 г соли.



## Блинчики на ряженке

• 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 растит. маслом. Затем налить немного теста, следя, чтобы получился тонкий блинчик. Жарить блинчики с двух сторон. Подасть с медом, сметаной или джемом.



Горелова Варвара, г. Кузнецк

- 1/2 буханки белого хлеба без корок,
- 100 г слив. масла,
- 6 яиц,
- цедра 1 лимона,
- 25 г толченого миндаля,
- корица на кончике ножа,
- 200 мл растит. масла,
- 10 г сахара,
- соль по вкусу.

## Бlinны «Ароматные»

• Хлеб замочить в воде на 15-20 мин., затем жидкость отжать. Слив. масло растопить. Смешать хлеб со слив. маслом и желтками, взбитыми с сахаром. Добавить тертое лимонную цедру, миндаль и корицу. Добавить туда же белки, взбитые с солью в пену. Блинчики жарить на заранее разогретой большой сковороде во фритюре. Подать можно с вареньем, джемом, мармеладом или со сгущенным молоком.

- 230 г манной крупы,
- 200 мл молока,
- 2 яйца,
- 200 г кураги,
- 200 г топленого масла,
- 100 г сахарной пудры,
- 100 мл абрикосового сока,
- соль по вкусу.

### Манные блинчики с курагой

• 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 заранее разогретой сковороде на кипящем топленом масле. Готовые блинчики выложить в глубокую сковороду и запечь в духовке 5-10 мин. Подать манные блинчики, посыпав сахарной пудрой и полив абрикосовым соком.

14



### Блины на сгущенном молоке

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



- 250 г муки,
- 500-600 мл молока,
- 3 яйца,
- 100 г слив. масла,
- 100 г топленого масла,
- 150 г меда,
- 1,5 ч. л. соли.



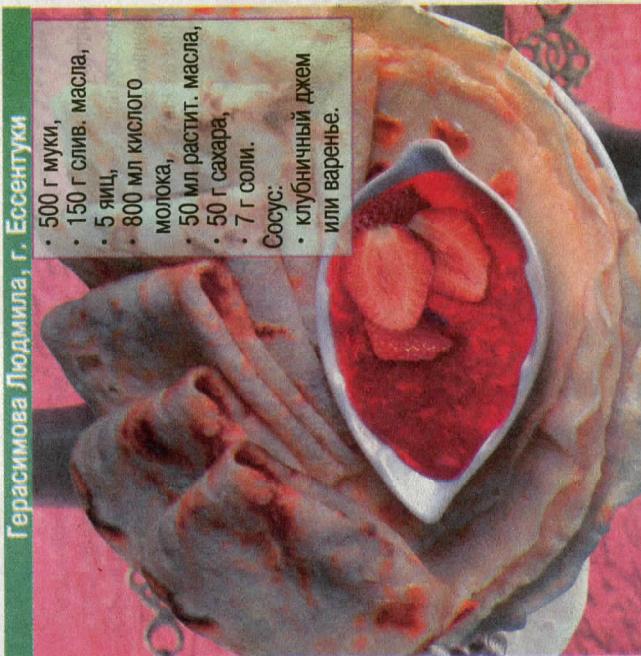
### Блинчики с медом

• Белки яиц отделить от желтков. Смешать желтки и 400 мл молока, добавить соль и сахар, все тщательно перемешать, добавить муку и еще раз перемешать. Растилить слив. 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. Перед подачей полить медом.

- 500 г муки,
- 150 г слив. масла,
- 5 яиц,
- 800 мл кислого молока,
- 50 мл растит. масла,
- 50 г сахара,
- 7 г соли.

Соус:

• клубничный джем или варенье.



### Блины с клубничным джемом

• Муку смешать с растопленным слив. маслом, желтками, разтертыми с сахаром и солью. Постепенно вливая кислое молоко и размешивая, вымесить тесто до однородной консистенции, затем добавить взбитые белки и тщательно перемешать. Набирать тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растит. маслом. Подать с клубничным вареньем или джемом.

- 800 мл топленого молока,
- 550 г муки,
- 4 яйца,
- 1 ч. л. соли,
- 2 ч. л. сахара,
- 20 г прессованных дрожжей,
- 30 г растит. масла.

## Красные блины

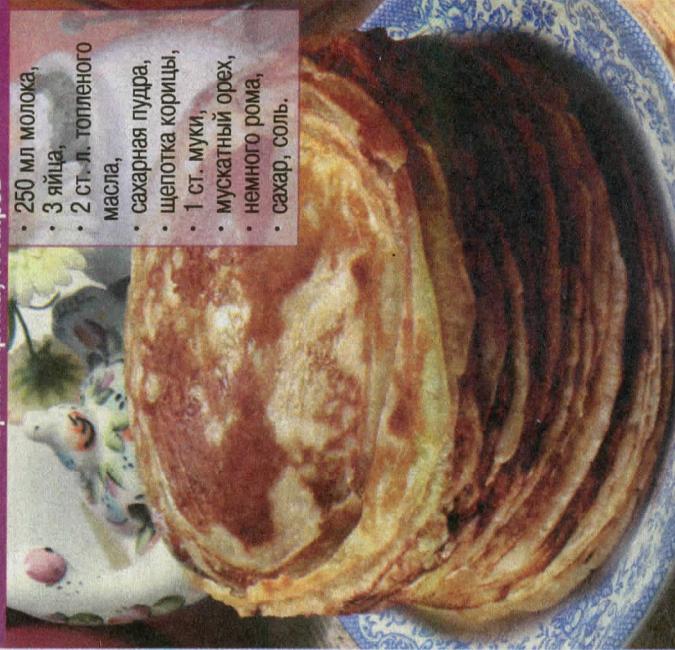
• В 3/4 нормы молока развести дрожжи, муку, соль. Поставить тесто в теплое место и дать подняться. В оставшемся молоке развести яичные желтки с сахаром, соединить с тестом и снова дать тесту подняться. Ввести в тесто взбитые в пену яичные белки и выпекать блины на заранее раскаленной сковороде, смазанной маслом, с обеих сторон до образования румяной корочки. Подавать блинчики со сметаной, растопленным маслом или вареньем.

16



## Ирландские блинчики

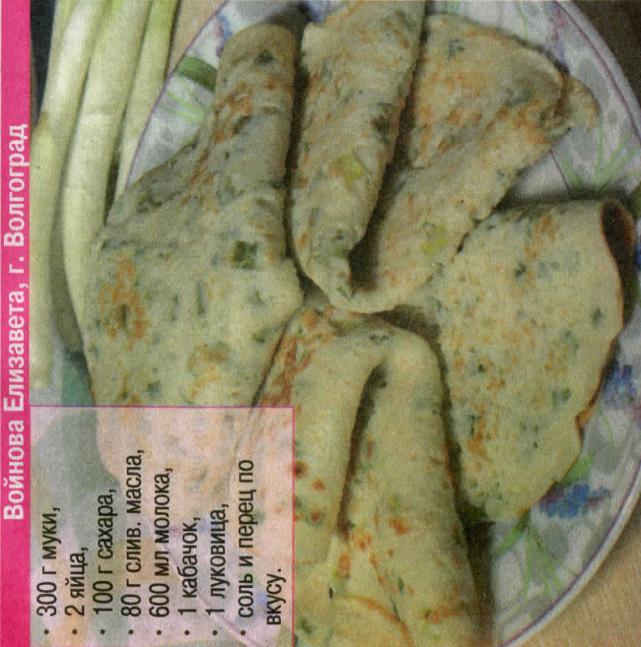
• Для теста: развести муку с молоком, добавить яйца, масло, сахарную пудру, мускатный орех, ром, соль. Тесто по густоте должно быть похоже на сметану. В сковороде разогреть масло и испечь тонкие блинчики. Посыпать их сахаром, сложить лимоном, украсить дольками лимона и подать горячими.



- 250 мл молока,
- 3 яйца,
- 2 ст. л. топленого масла,
- сахарная пудра,
- щепотка корицы,
- 1 ст. муки,
- мускатный орех,
- немного рома,
- сахар, соль.

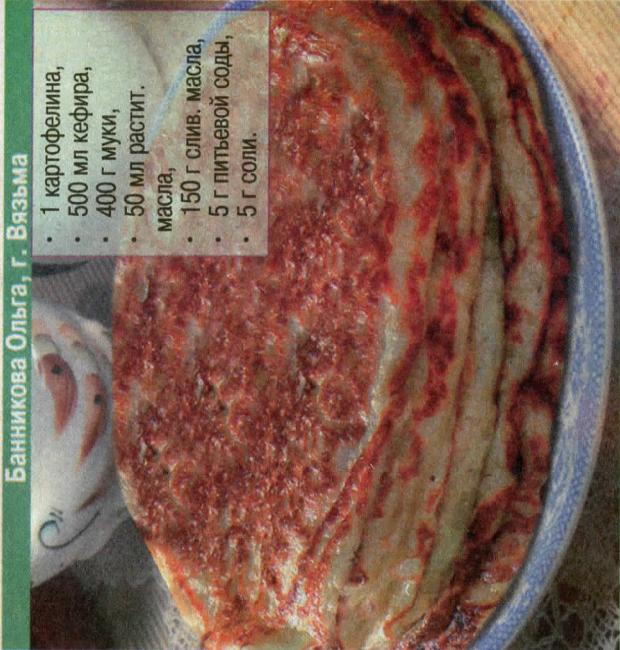
- 1 картофелина,
- 500 мл кефира,
- 400 г муки,
- 50 мл растит. масла,
- 150 г слив. масла,
- 5 г питьевой соды,
- 5 г соли.

- 1 картофелина,
- 500 мл кефира,
- 400 г муки,
- 50 мл растит. масла,
- 150 г слив. масла,
- 5 г питьевой соды,
- 5 г соли.



## Блинчики «Летние»

• В теплое молоко ввести взбитые яйца, размешать, затем всыпать муку, добавить перец, сахар и соль. Замесить тесто и дать ему постоять. Луковницу нашинковать. Кабачок очистить, нарезать на крупной терке. Лук и кабачок добавить в тесто, тщательно перемешать. Набрызгать тесто небольшой ложкой, выпекать блинчики на заранее раскаленной сковороде, смазанной слив. маслом. Подавать со сметаной.



## Блины с картофелем

Картофель натереть на мелкой терке, добавить кефир, соль и соду. Все тщательно перемешать до образования пены. При постоянном помешивании постепенно всыпать муку. Тесто должно быть до густоты сметаны. Набрызгать тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на заранее раскаленной сковороде, смазанной растит. маслом. Готовые блины сложить стопкой и полить растопленным слив. маслом. Подавать со сметаной.



### Блинчики с плавленым сыром

Сыр натереть на мелкой терке. Отделить белки от желтков. В теплее молоко добавить взбитые с сахаром желтки, сыр, муку и все тщательно перемешать. Белки взбить с солью до образования пены и осторожно влить в тесто. Блинчики выпекать на небольшой раскаленной сковороде, смазанной слив. маслом. Готовые блинчики посыпать сахарной пудрой и подать.

18



### Сырные блинчики с базиликом

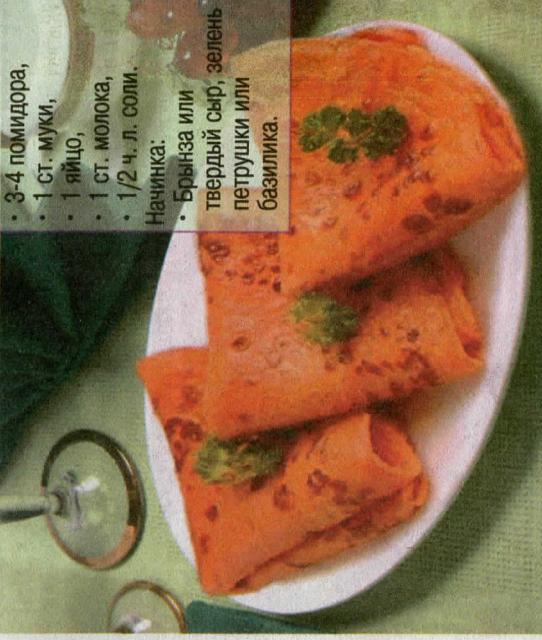
Сыр натереть на мелкой терке. Отделить белки от желтков. Желтки взбить в пену с сахаром, добавить молоко, сыр, зелень базилика и муку, тщательно перемешать. В полученное тесто аккуратно ввести взбитые с солью белки, выпекать блинчики на небольшой раскаленной сковороде, смазанной слив. маслом. Подать с красной или черной икрой.

19



### Блинный пирог с шампиньонами

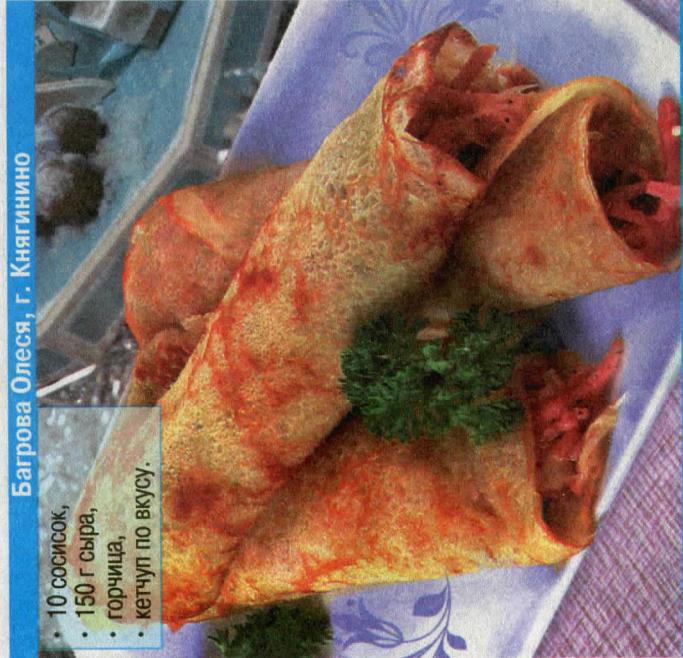
Для начинки: шампиньоны нарезать и обжарить с нашинко-ванным луком на растит. масле. Добавить яйца, нарезать чеснок, соль, перец по вкусу и перемешать.  
Заранее приготовленные блины смазать майонезом и переложить поочередно грибной начинкой и тертым сыром. Верх пирога смазать майонезом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке в течение 15 мин. или в микроволновке 5-7 мин. Подать блинный пирог, украсив зеленью и маленькими отварными или марин. грибочками.



### Блинчики розовые

Помидоры нарезать ломтиками, посолить и потереть под крышкой до мясисты, затем протереть через сито. К полученному томатномуjuю добавить молоко, яйцо, муку, соль и замесить негустое тесто. Затем выпечь блинчики на небольшой сковороде с двух сторон. Перед подачей блинчики сложить пополам, посыпать тертым сыром или брызгой, мелко нарезанной зеленью укропа, петрушек или базилика.

## Багрова Олеся, г. Княгинино



- 10 сосисок,
- 150 г сыра,
- горчица,
- кетчуп по вкусу.

Гусева Светлана, г. Кузнецк

## Блинчики с сосисками

• Выпечь блины по любимому рецепту. Каждый блинчик тонко смазать горчицей, кетчупом и посыпать тертым сыром. С сосиски снять оболочку и отварить в течение 5 мин. На край намазанного кетчупом блинника положить сосиску, свернуть трубочкой. Положить блинники с сосисками на сковороду, обжарить и подать горячими.

20

## Венгерские блинчики с брынзой

• 2 яйца перемешать с мукой, молоком и солью и испечь толстые блинчики. Размять брынзу, размешать ее со сметаной и начинить этим фаршем блинчики. Уложить блинчи в кастрюлю, залить смесью из 1 яйца, муки и сметаны и запечь в духовке при 190°C в течение 15 мин.



- 260 г муки,
- 3 яйца,
- 0,5 л молока,
- 40 г растит. масла,
- 200 г брынзы,
- 200 г сметаны,
- соль.

## ЗАКУСОЧНЫЕ БЛИНЫ И БЛИННЫЕ ПИРОГИ



Фомина Яна,  
г. Конаково

## Блинчики с мясом кролика

### Тесто:

500 мл молока,  
3-4 яйца, 30 г сахара,  
75 мл растит. масла,  
100 г слив. масла,  
400 г муки, 3 г соли.

### Начинка:

500 г отварного мяса кролика, 50 мл водки,  
50 г сушеных грибов,  
400 мл куриного бульона,  
25 мл растит. масла,  
200 мл 33% сливок,  
2 яичных желтка,  
80 г слив. масла,  
молотый мускатный орех на кончике ножа,  
перец, соль по вкусу.

Для теста: желтки растереть с сахаром, взбить, добавить молоко комнатной температуры, перемешать, всыпать муку, добавить взбитые с солью белки, тщательно перемешать получившуюся массу.

Затем добавить растит. масло, снова перемешать. Набирая тесто небольшой ложкой, выпекать блинчики на сковороде, смазанной слив. маслом, обжаривая с двух сторон.

Для начинки: мясо кролика мелко нарезать. Грибы отварить и мелко нарезать.

Мясо перемешать с грибами, залить куриным бульоном, смешанным с растит. маслом.

Затем добавить сливки, желтки и варить на медленном огне до загустения.

Приправить солью, перцем, мускатным орехом, слегка охладить, влить водку, тщательно перемешать.

На каждый блинчик положить по 1 ст. л. начинки, свернуть конвертом и обжарить на разогретой сковороде на оставшемся слив. масле с двух сторон.

21

Тоняева Людмила, г. Пенза

## Блинный торт со шпинатом

Тесто:

2 ст. муки,  
500 мл молока,  
4 яйца,  
50 г слив. масла,  
100 г сыра,  
растит. масло,  
сахар, соль по вкусу.

Начинка:

1 кг шпината,  
100 г копченого шпика,  
50 г слив. масла,  
1 луковица,

100 г сыра, 2 яйца,  
400 мл молока,  
2 ст. л. муки,  
соль, мускатный орех по вкусу.

Муку в миске постепенно залить молоком, помешивая, добавить соль, сахар, взбитые яйца и замесить тесто. Из теста на сковороде с растит. маслом испечь тонкие блины, выложить на тарелку рядами, чередуя с пюре из шпината. Сверху каждый блинчик с пюре посыпать натертым на мелкой терке сыром, положить по кусочку масла и прогреть в духовке.

Для начинки: шпинат потушить в небольшом количестве воды в течение 5-7 мин., протереть через сито, добавить жаренный на шпике мелко нарезанный лук, мускатный орех и густой молочный соус. Пассеровать муку на слив. масле, развести молоком, добавить яичные желтки, осторожно ввести взбитые белки. При подаче блинный пирог сбрзнуть топленым слив. маслом.

Емельянов Игорь, г. Новосибирск

## Блины по-еврейски

2-3 морковки,  
2-3 ст. л. растит. масла,  
2-3 яйца,  
соль, перец,  
1 ст. сметаны.

Смешиваем яйца, соль и сахар, добавляем муку, тщательно размешиваем, чтобы не было комочеков. В смесь постепенно вливаем молоко, продолжая размешивать. Добавляем 1 ст. л. растит. масла и снова перемешиваем. Сковороду перед разогревом посыпаем солью, которую потом ссыпаем. На раскаленной сковороде печем блины.

Для начинки: морковку трем на крупной терке, обжариваем. Яйца варим, рубим и добавляем в морковку, солим, перчим и остужаем. Смесью начиняем блины, заворачиваем конвертиком и обжариваем снова с двух сторон на сковороде.



Подаем с растопленным слив. маслом или сметаной.

Зудова Людмила, г. Канск

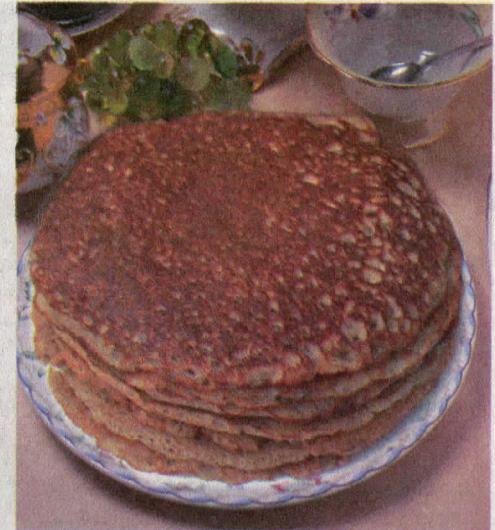
## Блины гречневые заварные

4 ст. гречневой муки,  
2 1/2 ст. воды,  
2 ст. молока,  
20-25 г дрожжей,  
1 ч. л. сахара,  
соль по вкусу.

Всыпать в кастрюлю 2 ст. муки, залить ее 2 ст. кипятка и хорошо размешать, чтобы не было комков.

Когда тесто остывает до комнатной температуры, развести в 1/2 ст. теплой воды дрожжи и влиять их в опару. Опару хорошо взбить, накрыть полотенцем и поставить подходить в теплое место.

Когда опара увеличится в объеме в 2-3 раза, добавить в нее муку, молоко, соль, снова



взбить и поставить в теплое место. Выпекать блины обычным способом.

Эти блины можно использовать для приготовления закусок и закусочных пирогов.

Глушкова Наталья, г. Туапсе

## Блины «Маков цвет»

200 г муки,  
3 яйца,  
500 мл молока,  
300 г говяжьей печени,  
1 луковица,  
1 морковка,  
100 г мака,  
сметана,  
30 г сыра,  
сахар, соль, перец,  
слив. масло.

Для теста: добавляем в молоко распаренный молотый мак и перемешиваем. Просеиваем в

миску муку и добавляем 1/8 ч. л. соли. Делаем в центре углубление и добавляем взбитое яйцо. Вливаем подготовленное молоко и взбиваем тесто до однородности. Разогреваем на сковороде сливочное масло и выпекаем блины. Нарезаем печень небольшими кусочками, обжариваем на масле, солим по вкусу. Шинкуем лук, натираем морковь на крупной терке и все обжариваем. Пропускаем печень через мясорубку, смешиваем с поджаренными овощами, добавляем в фарш кусочек слив. масла. Выкладываем начинку на краешек блина и сворачиваем. Выкладываем блины в форму для запекания, смазываем смесью сметаны и тертого сыра и запекаем в духовке при 200°C до образования румяной корочки. Подаем блины горячими.

Пятница настала – «вечера у тещи»,  
Теща приглашает зятя на блины!

Есть с икрой и семгой, можно чуть попроще,  
Со сметаной, медом, с маслом ели мы.



## Рисовые блинчики с лососем

**Ингредиенты:**  
 3 листа рисового теста,  
 150-200 г лосося,  
 1 болгарский перец,  
 1 луковица,  
 1 зубчик чеснока,  
 3 г пасты васаби,  
 1/4 апельсина,  
 1/2 лайма или лимона,  
 зелень петрушки,  
 корень имбиря,  
 соль.  
**Соус:**  
 5 ст. л. соевого соуса,  
 5 ст. л. рыбного бульона,  
 2 ст. л. сахара,

**Приготовление:**  
 70-80 мл сухого белого вина,  
 50 мл сладкого хереса.

Филе лосося нарезать тонкими пластинами. Очищенные имбирь, болгарский перец и лук нарезать тонкой соломкой. Чеснок натереть на мелкой терке и смешать с нарезанными овощами. Все заправить соком апельсина и лайма и добавить пасту васаби и соль по вкусу. Пластины из рисового теста, чтобы она стала мягкой, опустить на 1-2 сек. в горячую воду, после чего положить на нее нарезанное филе лосося и салат из овощей и завернуть в виде рулета. В сотейнике смешать белое вино, херес, рыбный бульон, соевый соус и сахар. После того как эта смесь закипит, убавить огонь и варить еще 2-3 мин. Блинчики подать, украсив зеленью.

**Блинова Анастасия,**  
г. Саранск

Шарикова Ирина, г. Уфа

## Овощная запеканка с блинами

**Начинка:**

600 г цветной капусты,  
 250 г зеленого горошка,  
 250 г моркови,  
 150 г савойской капусты,  
 70 г слив. масла,  
 соль по вкусу.

**Тесто:**

0,25 л молока,  
 150 г муки,  
 разрыхлитель теста,

**Галкина Екатерина, г. Калининград**

**2 яйца, соль по вкусу.**

**Заливка:**

**200 мл молока или сметаны, 2 яйца.**

Из муки, яиц, соли и разрыхлителя приготовить однородное жидкое тесто для блинов и испечь тонкие блины. Каждый вид овощей отварить отдельно в соленой воде, мелко нарезать, соединить, побрызгать растопленным маслом и перемешать. Огнеупорное блюдо смазать маслом по размеру блина, посыпать сухарями и уложить на него блины, прослаивая овощами.

Сверху должен быть блин. Залить молоком или сметаной, смешанным с яйцами, и запечь в духовке при 200°C.

*На овощи можно положить слой мелко нарезанного копченого мяса или остатки печеного или тушеного мяса.*

## Костромской блинчатый пирог

**Сыр:**  
 100 г сыра,  
 100 г сметаны.

**Фарш:**

400 г мякоти говядины,  
 2 луковицы,  
 100 г слив. масла,  
 1 ч. л. соли.

Испечь небольшие пресные блины по любимому рецепту. На смазанную маслом сковородку положить блин, на него - слой мясного фарша. Сверху посыпать тертым сыром, положить снова блин, на него - слой фарша с сыром и так сделать 4 слоя. Затем сверху смазать блинчатый пирог сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Подать со слив. маслом.

Для фарша: мясо нарезать мелкими кубиками, обжарить, добавить немного воды или бульона и тушить до готовности. Тушеное мясо



пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный и обжаренный лук, слив. масло, посолить и хорошо перемешать.

Громов Евгений, г. Казань

## Блинчики с бараниной

Тесто:

500 г муки,  
600 мл молока,  
5-6 яиц, 50 г слив. масла,  
30 г сахара, 3 г соли,  
100 мл растит. масла.

Начинка:

200 г отварной баранины,  
50 г черствого хлеба без корки,  
1 луковица,  
1-2 зубчика чеснока,  
30 мл растит. масла,  
75 г сметаны,  
соль и перец по вкусу.

Яичные желтки растереть с сахаром, добавить теплое молоко и слив. масло. Помешивая, всыпать муку, перемешать, осторожно ввести взбитые с солью белки. Блинчики обжарить на



растит. масле с одной стороны.

Для начинки: лук мелко нарезать и обжарить на растит. масле. Хлеб на 2-3 мин. залить водой, затем отжать жидкость. Баранину, лук, чеснок и хлеб пропустить через мясорубку, добавить сметану, соль и перец. На середину блинчика выложить начинку, свернуть конвертиком и обжарить на заранее раскаленной сковороде, смазанной растит. маслом.

Ефимчук Варвара, г. Самара

## Блинчики с печенью

Тесто:

400 г муки,  
600 мл молока,  
5 яиц,  
50 г слив. масла,  
30 г сахара,  
5 г карри,  
50 мл растит. масла,  
3 г соли.

Начинка:

100 г куриной печени,  
50 г отварного риса,  
1 луковица,  
50 мл растит. масла,  
соль и перец по вкусу.

Яичные желтки взбить с сахаром, добавить молоко, карри, растопленное слив. масло и, постоянно помешивая, всыпать муку.

Перемешать, осторожно ввести взбитые с солью белки. Блинчики обжарить с одной стороны на растит. масле.

Для начинки: печень промыть, обсушить, снять пленку и мелко нарезать. Лук нарезать.

Печень обжарить на растит. масле с луком, добавить рис, соль и перец, тщательно перемешать.

На середину обжаренной стороны блинчика выложить небольшое количество начинки, свернуть конвертом и обжарить готовые блинчики на сковороде, смазанной оставшимся растит. маслом.

**Близится суббота – «золовки угощение».  
Вся родня встречается, водят хоровод.  
Праздник продолжается, общее веселье.  
Славно провожает зимушку народ!**



## Блинчики с бараниной и грибами

Тесто:

400 г муки,  
600 мл молока,  
5 яиц,  
50 г слив. масла,  
25 г сахара,  
100 мл растит. масла,  
50 г панир. сухарей,  
50 г твердого сыра,  
3 г соли.

Начинка:

200-300 г баранины,  
50 мл красного вина,  
500 мл готового сырного соуса,  
100 г замороженных опят,  
1 луковица,

100 г зелени петрушки,  
100 мл растит. масла, соль и перец по вкусу.

Желтки взбить с сахаром, добавить молоко и растопленное слив. масло. Постоянно помешивая, всыпать муку, перемешать, осторожно ввести взбитые с солью белки. Блинчики обжарить с двух сторон на растит. масле.

Для начинки: баранину мелко нарезать и обжарить на растит. масле до золотистого цвета. Добавить красное вино и тушить 3-5 мин. Затем влиять сырный соус и тушить до готовности баранины. Лук нашинковать, опята мелко нарезать. Зелень петрушки нарезать. Лук, опята и зелень смешать, добавить к начинке, тушить еще 2-3 мин. и охладить. Выложить на блинчики по 1 ст. л. начинки и свернуть их конвертом. Выложить на смазанный маслом противень, посыпать панир. сухарями, тертым сыром и запекать в духовке при 150°C 15-20 мин.

Тищук Марина,  
г. Нальчик

## Блинчики с сыром и морковью

Тесто:

250 г муки,  
200 мл молока,  
2 яйца,  
35-50 мл растит. масла,  
5 г молотого кориандра,  
соль по вкусу.

Начинка:

100 г твердого сыра,  
1 морковь,  
1 ст. л. томатной пасты,

1 вареное яйцо, 100 г зеленого лука,  
100 г зелени петрушки,  
30 мл растит. масла,  
50 г слив. масла, соль по вкусу.

Яйца взбить в пышную пену, влить молоко, 200 мл воды, растит. масло, посолить и тщательно перемешать. Всыпать муку, замесить жидкое тесто и выпекать блинчики на сковороде, смазав ее растит. маслом.

Для начинки: зеленый лук и зелень мелко порубить, морковь натереть на мелкой терке, яйцо порубить. Сыр натереть на мелкой терке. Зеленый лук и морковь посолить, смешать с томатной пастой и обжарить на растит. масле 3 мин., затем добавить рубленое яйцо и сыр. Выложить начинку на блинчики, разровнять, свернуть вчетверо и посыпать зеленью петрушки.

Жермесова Олеся, г. Самара

## Блинчики с ветчиной и луком

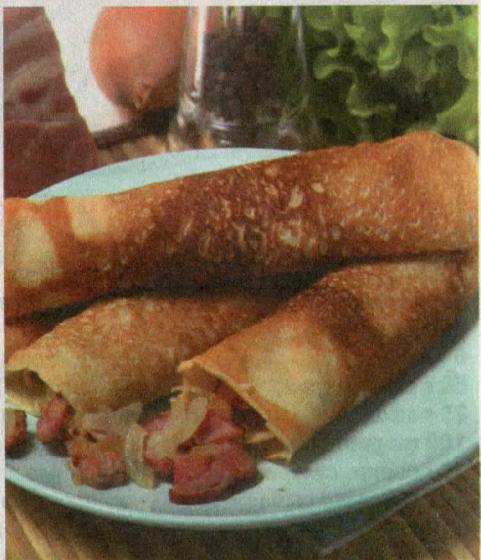
Тесто:

2 яйца, 100 мл пива,  
200 мл молока, 500 г муки,  
10 г сахара, 50 мл растит. масла,  
3 г соды, 5 г карри,  
100 г топленого масла,  
соль по вкусу.

Начинка:

2-3 луковицы,  
200 г ветчины,  
50 мл растит. масла,  
соль и перец.

Яйца взбить, добавить пиво, молоко и соль, тщательно размешать. Помешивая, постепенно добавить муку. Затем ввести сахар, карри, соду и растит. масло, замесить тесто. Наливая по 2 ст. л. теста на разогретую сковороду, смазанную топленым маслом, выпекать блинчики, обжаривая их с двух сторон.



Для начинки: ветчину нарезать соломкой, лук нашинковать, все посолить, поперчить и обжарить. Готовую начинку охладить. На каждый блинчик положить по 1 ст. л. начинки, свернуть его конвертом и обжарить с двух сторон на сковороде, смазанной топленым маслом.



## Блинчики с маринованными груздями

Тесто:

250 г муки,  
200 мл молока,  
2 яйца,  
35-50 мл растит. масла,  
3 г молотого красного перца, соль по вкусу.

Начинка:

250 г марин. груздей,  
2 зубчика чеснока,  
1 луковица,  
3 картофелины,  
1 пучок зелени укропа,  
100 г сметаны,  
50 мл растит. масла,  
50 г топленого масла,  
соль и перец по вкусу.

Яйца взбить с молотым красным перцем и солью в пышную пену. Влить молоко, 200 мл воды, растит. масло и тщательно перемешать.

Всыпать муку и с помощью венчика замесить жидкое тесто без комков.

Блинчики выпекать с одной стороны на заранее раскаленной сковороде, смазав ее растит. маслом только перед выпечкой первого блинчика.

Для начинки: чеснок мелко нарезать, луковицу нарезать полукольцами, картофель сварить в мундире, очистить и мелко нарезать, зелень укропа мелко нарезать. Лук обжарить на растит. масле до золотистого цвета. Картофель соединить с укропом, грибами, чесноком и луком, посолить, поперчить, заправить сметаной.

На обжаренную сторону блинчиков выложить по 1 ст. л. начинки, свернуть конвертом и слегка обжарить на топленом масле.

Шеина Елена,  
г. Соликамск

Гаязова Нина, г. Элиста

## Блины с грибами и болгарским перцем

Тесто:

150 г муки,  
2 яйца,  
3 г сахара,  
100 мл молока,  
100 мл растит. масла,  
3 г соли.

Начинка:

200 г шампиньонов,  
3 болгарских перца,

100 г брынзы, 2 веточки кинзы,  
50 мл олив. масла, соль и перец по вкусу.

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 растит. маслом.

Для начинки: шампиньоны нарезать тонкими ломтиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать тонкой соломкой. Брынзу размять вилкой. Кинзу мелко нарезать. Шампиньоны обжарить на оливковом масле до золотистого цвета, добавить перец, посолить, поперчить, туширить до готовности грибов, охладить. Затем добавить брынзу, кинзу, поперчить, тщательно перемешать. На теплые блинчики выложить начинку, разровнять и свернуть трубочкой.

Давыдов Андрей, г. Горячий Ключ

## Блинчики с грибами и рисом

Тесто:

150 г муки, 2 яйца,  
10 г сахара, 100 мл молока,  
3 г соли, 100 мл растит. масла.

Начинка:

100 г отварного риса,  
200 г маслят, 1 луковица,  
50 г слив. масла,  
1 пучок зеленого лука,  
2 яйца, соль и перец по вкусу.

Муку просеять, смешать с яйцами, сахаром и солью. Тонкой струйкой влить молоко, замесить тесто, взбить и поставить в прохладное место на 30-40 мин. Блинчики выпекать с двух сторон на сковороде, смазанной растит. маслом.

Для начинки: грибы мелко нарезать. Луковицу нарезать тонкими полукольцами. Грибы и реп-



чатый лук соединить и обжарить на слив. масле. Зеленый лук мелко нарезать. Яйца сварить и нарезать мелкими кубиками. Рис смешать с яйцами, зеленым луком, грибами и репчатым луком, посолить, поперчить. На теплые блинчики выложить начинку, разровнять и свернуть трубочкой. Подать со сметаной и зеленью.

Коновалова Валерия, г. Таганрог

## Блинчики с сыром и помидорами

Тесто:

500 г муки,  
1 л молока,  
6 яиц,  
50 мл растит. масла,  
3 г соли.

Начинка:

300 г твердого сыра,  
100 г помидоров,  
100 г зелени петрушки,  
100 г листьев зеленого салата,  
перец по вкусу.



Яичные желтки растереть с солью, добавить 500 мл молока и, постоянно помешивая, постепенно всыпать муку. Затем влить оставшееся молоко и, не переставая помешивать, добавить взбитые яичные белки. Блинчики обжарить на разогретом растит. масле. Для начинки: помидоры нарезать небольши-

ми ломтиками. Сыр нарезать небольшими кусочками. На каждый блинчик выложить немного сыра, по ломтику помидора и веточке петрушки, посыпать начинку перцем, свернуть конвертиком и выложить на смазанный растит. маслом противень. Запекать в духовке при 180°C 10-15 мин. и подать с листьями зеленого салата.

Мельникова Галина, г. Ейск

## Блинчики с луковым маслом

Тесто:

300 г муки,  
2-3 яйца,  
600 мл молока,  
100 мл растит. масла,  
15 г сахара,  
200 г сметаны,  
соль по вкусу.

Начинка:

100 г слив. масла,  
1 луковица,

1 ч. л. лимонного сока,  
соль по вкусу.

Для теста: смешать яйца, соль и сахар. Добавить муку, тщательно перемешать. Затем постепенно влить молоко, продолжая размешивать. Добавить 50 мл растит. масла, перемешать. Блинчики выпекать с двух сторон на заранее раскаленной сковороде, смазанной растит. маслом.

Для начинки: лук пропустить через мясорубку и посолить. Слив. масло смешать с луковой массой и лимонным соком. Смазать приготовленной смесью блинчики, свернуть их трубочкой и подать.

*Воскресенье светлое быстро наступает.  
Облегчают душу все в «Прошеный день».  
Чучело соломенное – Зимушку – сжигают,  
Нарядив в тулутик, валенки, ремень...*

## Трубочки из блинов с начинкой

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

Начинка:

600 г смеси овощей по вкусу,  
150 г плавленого сыра.

Муку просеять, смешать с щепоткой соли, добавить яйцо, молоко и все тщательно перемешать. На растит. масле испечь блины и выкладывать их на тарелку, прокладывая между ними бумагу для выпечки.

Для начинки: овощи отварить, добавить к ним 100 г сыра и подержать на огне, пока сыр не расплавится. Все перемешать. Оставшийся сыр нарезать кусочками.

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

Ботова Ксения, г. Уфа

## Блинчики с начинкой из кабачков

Тесто:  
500 г муки,  
600 мл молока,  
5 яиц,  
50 г слив. масла,  
50 г сахара,  
100 мл растит. масла,  
3 г соли.  
Начинка:  
2 небольших кабачка,

2 болгарских перца,  
2 помидора, 75 мл растит. масла,  
соль, душистый перец по вкусу.

Желтки взбить с сахаром, добавить молоко и растопленное слив. масло, не переставая помешивать, всыпать муку. Добавить взбитые с солью белки, тщательно перемешать. Блинчики выпекать на сковороде, смазанной растит. маслом.

Для начинки: кабачки нарезать мелкими кубиками и обжарить на растит. масле. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать соломкой и обжарить на растит. масле. Помидоры нарезать мелкими кубиками. Кабачки соединить с помидорами и болгарским перцем, посолить, приправить душистым перцем и тушить 3-5 мин. Начинку остудить. Выложить на блинчики начинку, разровнять, свернуть блинчики вчетверо и подать со сметаной.

**ПОДПИСКА**  
по каталогу "Почта России"



## ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ  
рецептов  
н.2 ФЕВРАЛЬ 2016  
Зимнее меню



Подписной  
индекс: 16581

+ ПРИЛОЖЕНИЕ  
8 спецвыпусков

68 страниц.  
Выходит  
ежемесячно.



## Закусочный блинный пирог

Тесто:

20 г прессованных  
дрожжей,  
600 г муки, 2 яйца,  
1 ст. л. сахара,  
1/2 ч. л. соли,  
3 ст. л. растит. масла,  
2 ст. теплого молока.

Для начинки:

200 г ветчины,  
3 вареных яйца,  
200-300 г соленых или  
марин. грибов,  
2 помидора,  
50 г сыра, майонез.

Для теста: в 1 ст. теплой воды растворить дрожжи, добавить 300 г муки и поставить в теплое место на 1 ч. Яйца растереть с сахаром и солью, добавить 1,5-2 ст. муки и растит. масла, и разбавить 2 ст. теплого молока. В опару добавить яично-молочную смесь, хорошо размешать и поставить в теплое место для брожения. В процессе 2-3 раза размешать и дать подойти снова.

Жарить блины на заранее раскаленной сковороде с двух сторон. Для начинки: нарезать ветчину, грибы, помидоры, яйца. На каждый слой блинного пирога выложить поочередно начинку: из измельченных яиц, ветчины, грибов и помидоров.

По окончании приготовления верх закусочного пирога смазать майонезом, посыпать тертым сыром и запекать в духовке при 190°C 7-10 мин.

Подать блинный пирог горячим.

Коробова Любовь,  
г. Ижевск