



Медведева Наталья, г. Семенов

### Блинная “шашурма”

5-8 готовых блинчиков, 150 г свинины, 1 сладкий перец, 1-2 помидора, 50 г сыра, зелень укропа, растит. масло, соль, перец.

Свинину нарезать тонкой соломкой, посолить, поперчить, обжарить. Добавить мелко нарезанные помидоры и нарезанный соломкой перец. Потушить все вместе до готовности.

На половину блинчика выложить начинку, посыпать тертым сыром, положить пару веточек укропа, накрыть второй половиной блинчика. Запечь в микроволновке до расплавления сыра.

Лазарева Светлана, г. Находка

### Дрожжевые оладьи на кефире

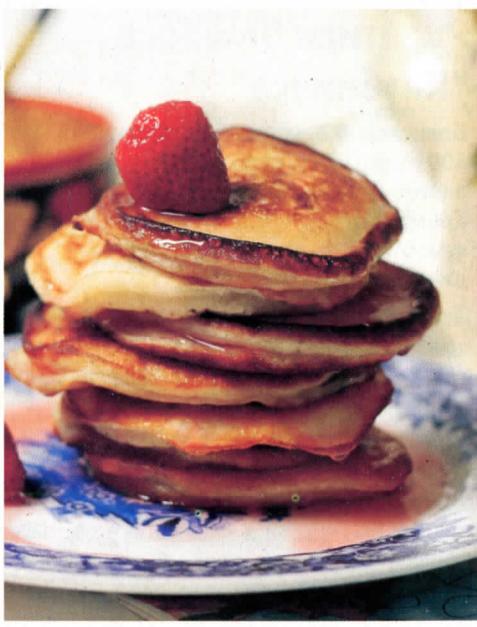
1 л кефира, 2 яйца, 1 пакетик сухих дрожжей, 3 ст. л. сахара, 3-4 ст. муки, 1/2 ч. л. ванильного сахара, 1/2 ч. л. соли, растит. масло для жарки.

Дрожжи развести в кефире, добавить сахар, соль и перемешать. Добавить слегка взбитые яйца, помешивая, всыпать муку.

Смешать все до однородной массы и поставить в теплое место до увеличения в объеме.

После того как тесто поднимется, жарить оладьи на сковороде с маслом, выкладывая тесто столовой ложкой.

Подавать с вареньем, сметаной, медом или растопленным сливочным маслом.



# По просьбам читателей: 100 БЛИНОВ, БЛИНЧИКОВ, ОЛАДИЙ

СПЕЦВЫПУСКИ  
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ  
РЕЦЕПТОВ №13

№13

12+



ISSN 1992-3783 15013  
9 771992 378002



## БЛИНЧИКИ С МЯСОМ

**Тесто:** 1/2 л молока,  
4 ст. л. муки,  
4 ст. л. крахмала,  
4 яйца,  
2 ст. л. растит. масла,  
1 ст. л. сахара,  
1 ч. л. соли.  
**Начинка:**  
500 г мясного фарша,  
1 сладкий перец.

1 луковица, растит. масло, соль, перец.

Для теста: смешать муку, крахмал, соль и сахар, добавить яйца и перемешать. Аккуратно перемешивая венчиком, влиять молоко. Добавить масло и вымешать до однородности. Тесто получается очень жидкое. Испечь тонкие блинчики. Сохранять горячими.

Фарш обжарить с измельченным луком и сладким перцем до готовности. Выложить начинку на блинчик, свернуть конвертиком. Можно блинчики обжарить.

Ершова Лидия,  
г. Пенза



## Блинные роллы

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

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

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

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

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

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

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



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 растительном масле 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.

Казакова Евгения, г. Томск

## Блинчайший пирог с яблоками

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

**Начинка:**

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

Желтки растереть с сахаром и солью, добавить молоко, хорошо размешать, влить топленое масло и все это постепенно влиять в кастрюлю

с мукою, размешивая так, чтобы не образовывались комочки. В последнюю очередь добавить взбитые в пену белки.

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

Яблоки мелко нарезать, добавить сахар и сметану, все тщательно перемешать. Готовые блинчики сложить в кастрюлю, перекладывая готовой начинкой из яблок, сверху выложить дольки яблок и смазать взбитым яйцом.

Затем поставить кастрюлю с блинами в разогретую духовку на 10-15 мин. Готовый блинчайший пирог присыпать сахарной пудрой, разрезать на порции и подать.



*Масленица в дом идёт,  
За собой весну ведёт!  
Напеки блинов скорей,  
Только масла не жалей!  
Поздравляю с этим днём,  
Пусть печаль горит огнём!  
Пусть уходят холода  
Не на год, а навсегда!*

Миронова Марина, г. Муром

## Блины с лентами из овощей

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

Дрожжи развести в 2 ст. л. теплого молока. Муку смешать с оставшимся теплым молоком,

солью, перцем и желтками яиц; добавить молоко с дрожжами и 1 ст. л. растит. масла. Поставить на 25 мин. в теплое место. Нарезать овощи тонкими длинными полосками с помощью ножа для чистки овощей, а затем с помощью обычного ножа нарезать на длинную лапшу. Поварить овощи в кипящей воде несколько секунд, обдать холодной водой. Кукурузу добавить в тесто, предварительно слив жидкость. Белки взбить до крепкой пены и осторожно ввести в тесто. Выпекать блины на среднем огне на сковороде, смазанной растительным маслом. Овощи разогреть на слабом огне с добавлением сливочного масла. Затем овощные ленты переплести между собой и выложить на блины. Подать с горячими сливками с добавлением соли и перца.



*С Масленицей ласковой поздравляем вас,  
Пирогам повластвовать наступает час.  
Без блинов не сладятся проводы зимы,  
К песне, к шутке, к радости приглашаем мы!*

Боброва Фаина, г. Тюмень

## 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 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.

## Блины с начинкой из печени

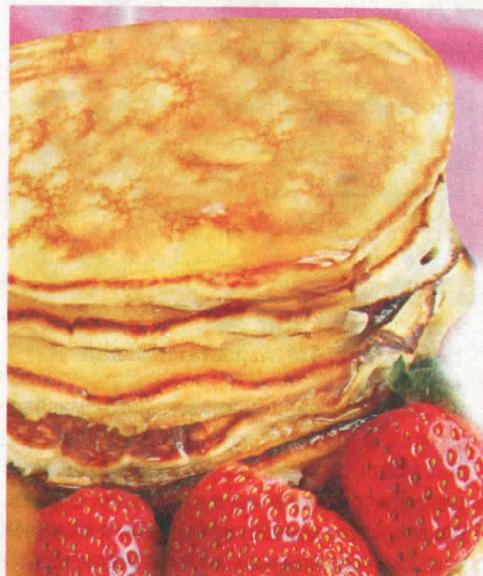
Блины: 200 г муки,  
0,5 л молока, 3 яйца,  
1 ст. л. сахара, соль.

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

Приготовить блины.

Для начинки: печень обжарить на масле, посолить. Отдельно обжарить лук и потертою 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.



## Громова Ангелина, г. Армавир Трубочки из блинов с начинкой

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

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

Муку просеять, смешать с щепоткой соли, добавить яйцо, молоко и все тщательно перемешать. На растит. масле испечь блины. Выкладывать их на тарелку, прокладывая между ними бумагу для выпечки. Овощи отварить. Добавить к ним 100 г сыра и подержать на огне, пока сыр не расплавится. Все перемешать.

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

Наполнить каждую трубочку овощами.

## Фролова Ангелина, г. Тамбов Блины "Деревенские"

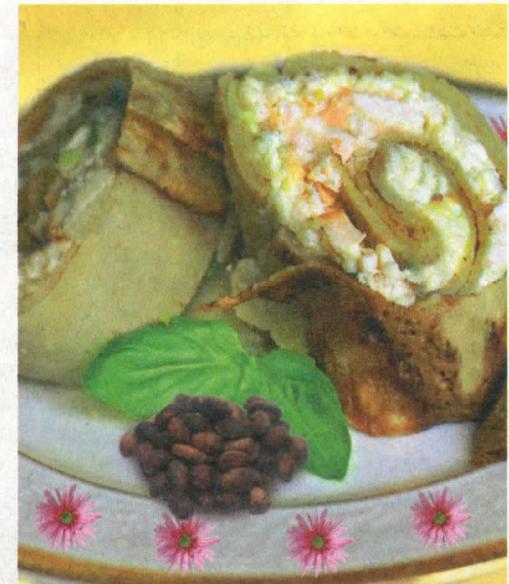
0,5 л 10% сливок,  
250 г слив. масла, 6 желтков,  
800 г муки, 1/2 ст. сахара,  
1/4 ст. растит. масла.

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-масляную смесь. Оставшиеся сливки взбить, довести до кипения при постоянном помешивании, остудить и добавить в тесто. Блины выпекать на разогретой сковороде, предварительно смазав ее растительным маслом. Подать со сметаной, медом или маслом.

## Блины с творогом и кедровыми орешками

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

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



## Блинчики "Ирландские"

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

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



Тихонова Ольга, г. Рубцовск

## Кофейные блины

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

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

Филиппова Раиса, г. Тамбов

## Блины на кефире

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

Муку смешать с растопленным сливочным маслом, яичными желтками, растертыми с сахаром и солью. Постепенно вливая кефир и размешивая, вымесить тесто до однородной консистенции, затем добавить взбитые белки и тщательно перемешать.

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

Подать с медом или со сметаной.

Сидорова Татьяна, г. Уссурийск

## Гречневые блины

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

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

Выпекать блины на раскаленной сковороде с двух сторон.

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.

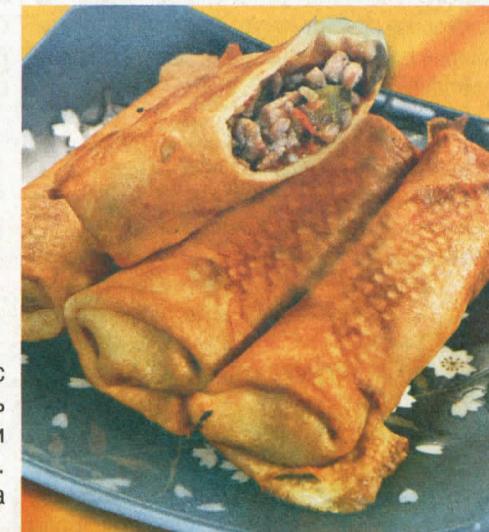
500 г муки смешать с солью, добавить разведенные в теплом молоке дрожжи. Тесто накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 3 ч. Взбить желтки, добавить оставшуюся муку, смешать с поднявшимся тестом. Ввести белки, взбитые в густую пену, добавить взбитые сливки. Набирая тесто большой ложкой или половником,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

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.



цвета, добавить перец, посолить, поперчить, туширить до готовности грибов, охладить. Затем добавить брынзу, кинзу, поперчить, тщательно перемешать. На теплые блинчики выложить начинку, разровнять, свернуть трубочкой и подать.

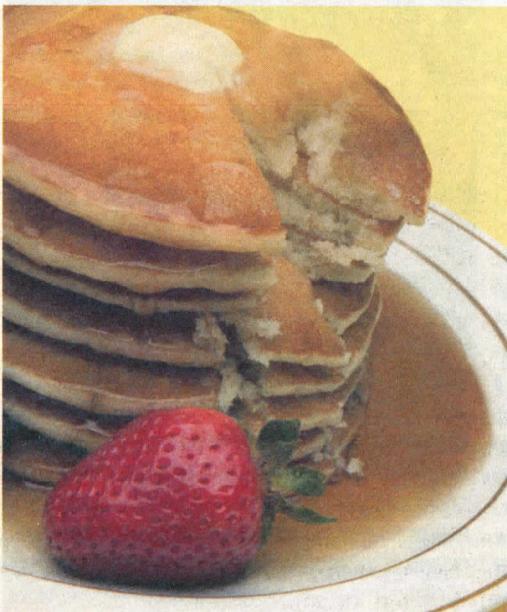
Колесникова Анастасия, г. Люберцы

## 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, хорошоенькo перемешать. Погасить соду лимонным соком и добавить к массе. Всыпать муку. Муки необходимо такое количество, чтобы получилась масса по консистенции, как жидкaя 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.



Блинova Римма, г. Кострома

## Блины ванильные к завтраку

200 г муки, 2 яйца, 1 п. ванильного сахара, 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 мукоj. 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.

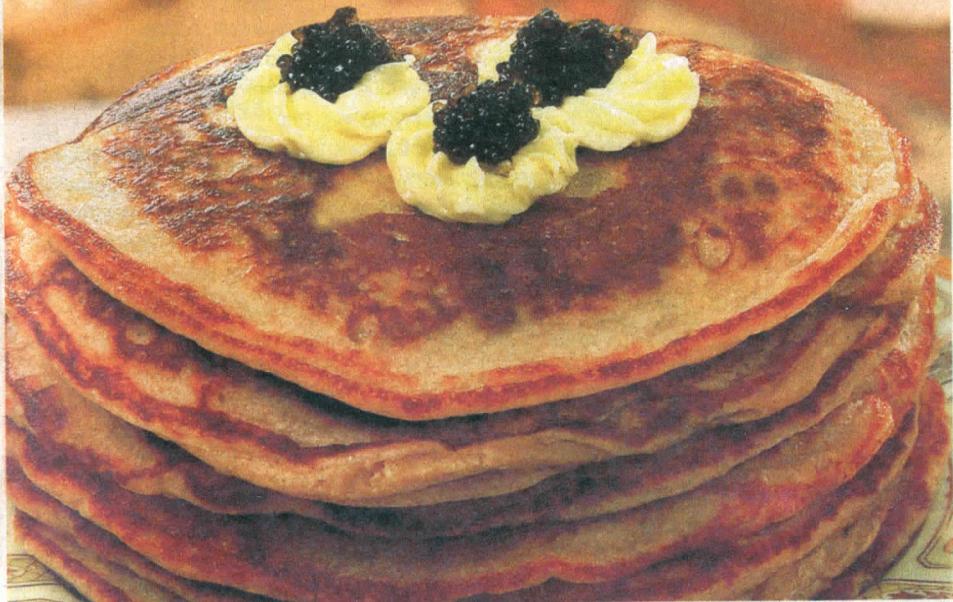
Антонова Ольга, г. Краснодар

## Блины на сгущенном молоке

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

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

БЛИНЧИКИ



Савельева Татьяна, г. Кузнецк

## “Братиславские” блинчики

Тесто: 500 г муки, 3 ст. воды, 3 яйца, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. соды, 1/2 ч. л. лимонной кислоты.

Начинка: 3 ст. л. сахара, 1/2 ст. воды, 150 г орехов, 130 г 20% сливок, цедра апельсина или лимона.

Яйца смешать с теплой водой, добавить соль, сахар и соду. Высыпать муку и замесить тесто, чтобы не было комочеков.

В стакане с водой развести

лимонную кислоту, влить в тесто и размешать, далее выпекать блины с обеих сторон на раскаленной сковороде. Для соуса: сварить из сахара густой сироп, вылить на натертые орехи, все перемешать, добавить сливки, приправить цедрой и оставить настояться. Блинчики сложить стопкой и полить начинкой.

Подать с икрой, сметаной, селедкой, вареньем, джемом, повидлом, сахарной пудрой, сгущенным молоком, маслом.

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



Михеева Татьяна, г. Курган

## Блинчики с рисом и творогом

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

Начинка:  
600 мл молока,  
200 гриса, 50 г сахара,  
3 яйца,  
100 г творога, корица,  
100 г 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 растительным 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 и взбитые белки, перемешать, всыпать корицу, еще раз тщательно перемешать. На каждый блинчик выложить по 2 ст. л. начинки, свернуть конвертом, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, полить оставшимся маслом. Подготовленные блинчики запекать в разогретой до 200 °C духовке 10-15 мин.



*Шум гуляний не стихает,  
Улица светла...  
Эх, широкая какая  
В гости к нам пришла!  
И пришло, конечно, к слову  
В этот славный час:  
Будьте счастливы, здоровы!  
С Масленицей Вас!*

## 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 (вливать 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.

Зуева Эвелина, г. Казань

## Блинчики "Праздничные"

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 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.

Чернова Тамара, г. Орел

## Блинчики с ветчиной и луком

Тесто: 2 яйца, 1/2 ст. пива, 1 ст. молока, 500 г муки, 10 г сахара, 50 мл растит. масла, соды, карри, 100 г топленого масла, соль.

Начинка:  
3 луковицы,

200 г ветчины, 50 мл растит. масла, соль и перец.

Яйца взбить, добавить пиво, молоко и соль, тщательно размешать.

Помешивая, постепенно добавить просеянную 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 вымыть и нацинковать. Ветчину и лук посолить, поперчить и обжарить. Готовую начинку охладить.

На каждый блинчик положить по 1 ст. л. начинки, свернуть его конвертом.

Готовые блинчики обжарить с двух сторон на сковороде, смазанной топленым маслом.

Назарова Валентина, г. Витебск

## Блинчики с соусом

**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.

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.



Овчинникова Ольга, г. Ижевск

## 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. Слив. масло смешать с луковой массой и лимонным соком. Смазать приготовленной смесью блинчики, свернуть их трубочкой и подать.

Мухина Надежда, г. Н. Новгород

## 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.

Рецепт прислала Федотова Елена, г. Кстово

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



## Молочные блины

Смешать 3 желтка с молоком (1/2 ст.), добавить соль, сахар и, помешивая, всыпать муку. После этого положить сливочное масло и снова вымесить тесто, чтобы не было комков. Затем развести остальным молоком, вливая его постепенно, и добавить взбитые в пену белки. Блины должны быть очень тонкими. Каждый блинчик сложить, не снимая со сковороды, вчетверо, затем переложить в подогретое блюдо и накрыть салфеткой. Подать с медом или сахаром.

Рецепт прислала Крылова Ярослава, г. Тобольск

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

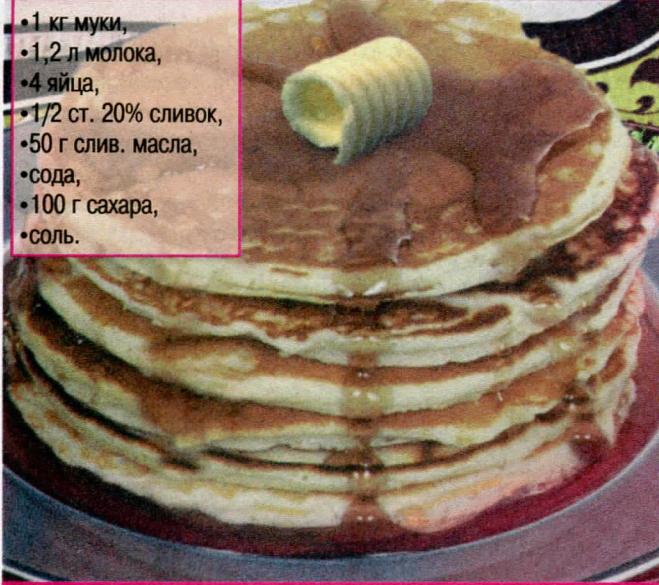


## Блины “Ленивые”

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

**Рецепт прислала Журавлева Анна, г. Кронштадт**

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



### Блины "Солнечные"

Молоко нагреть до комнатной температуры, снять с огня и при постоянном помешивании влить в муку. Добавить соль и гашеную соду. Взбить до однородной массы и развести сливками. В полученное тесто влить 1 ст. кипятка, добавить яйца, тщательно перемешать. Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, предварительно смазанной слив. маслом. Блины подать с вареньем, повидлом или джемом.

**14**

**Рецепт прислала Дмитриева Вера, г. Черняховск**

- 500 г муки,
  - 150 г сливочного масла,
  - 5 яиц,
  - 800 мл кислого молока,
  - 50 мл растит. масла,
  - 50 г сахара,
  - соль.
- Соус:**  
• клубничный джем или варенье.

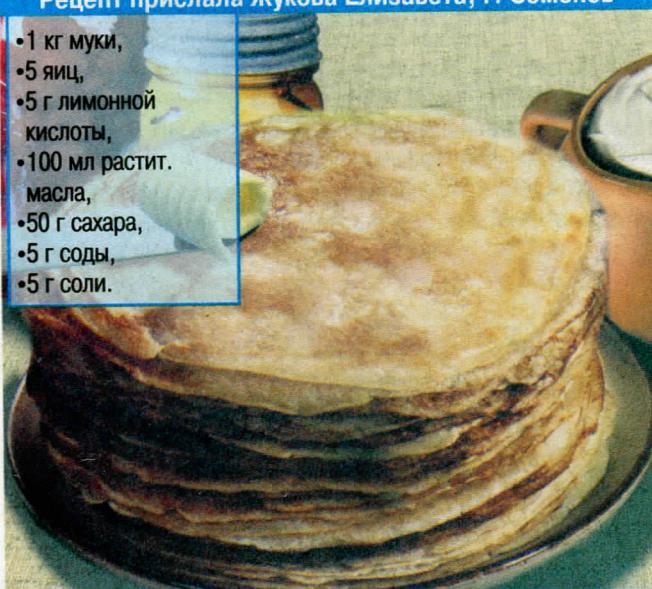


### Блины с клубничным джемом

Муку смешать с растопленным сливочным маслом, желтками, растертыми с сахаром и солью. Постепенно вливая кислое молоко 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 растит. маслом. Подать с клубничным вареньем или джемом.

**Рецепт прислала Жукова Елизавета, г. Семенов**

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



### Блины "Крестьянские"

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

**Рецепт прислала Никифорова Жанна, г. Вологда**

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



### Блины с картофелем

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

**15**

Рецепт прислала Трофимова Софья, г. Воркута

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



## Сладкие блинчики

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.

16

Рецепт прислала Рыбакова Арина, г. Златоуст

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

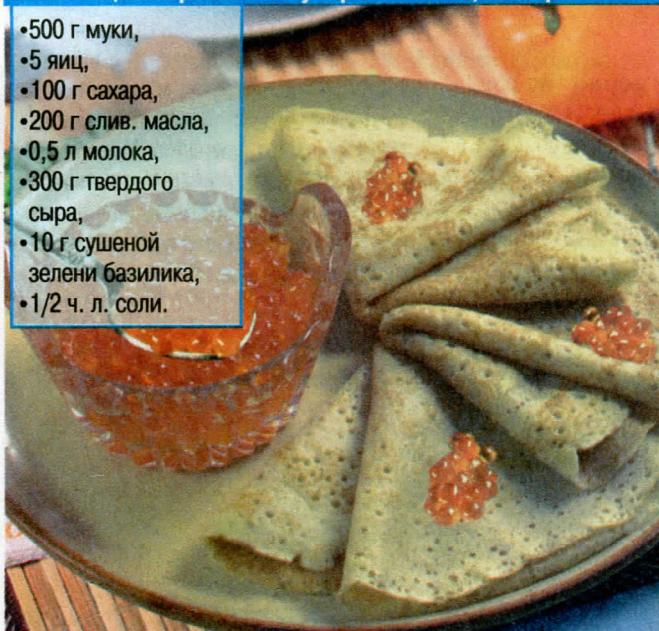


## Блинчики с медом

Белки яиц отделить от желтков. Смешать желтки и 400 мл молока, добавить соль и сахар, все тщательно перемешать, добавить муку и еще раз перемешать. 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.

Рецепт прислала Суворова Ольга, г. Пермь

- 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.



## 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 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.

Рецепт прислала Лобанова Наталья, г. Рязань

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



## Блинчики розовые

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.

17

### Рецепт прислала Хохлова Екатерина, г. Тамбов

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



### 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.

18

### Рецепт прислала Кошелева Зинаида, г. Воронеж

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



### Оладьи “Клубничка”

• Яйца взбить с сахаром, солью и содой. 100 г клубники разморозить, размолоть в блендере и смешать с йогуртом, добавить растопленное слив. 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.

### Рецепт прислала 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 грецких 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.

### Рецепт прислала 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.

19

Рецепт прислала 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.

Рецепт прислала Калашникова Яна, г. Павлово

- 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.



## Бабушкины оладьи

• 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. Теперь приготовленное тесто должно увеличиться в объеме в 2 раза. Выпекать оладьи стоит на сковороде с растит. маслом, небольшом огне, захватывая тесто столовой ложкой.

Михеева Татьяна, г. Курган

## Блинчики с творогом и изюмом

**Тесто:** 500 г муки, 1 л молока, 6 яиц, 50 мл растит. масла, соль.

**Начинка:**

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

Желтки растереть с солью, добавить 500 мл молока, постепенно всыпать муку, постоянно помешивая. Замесить тесто. Затем влить оставшееся молоко и, не переставая помешивать, добавить взбитые яичные белки. Блинчики обжарить в растит. масле с одной стороны.

Для начинки: изюм промыть, обсушить. Творог растереть с сахаром, сметаной и желтками, посолить. Добавить апельсиновую цедру и изюм, тщательно перемешать.



На обжаренную сторону блинчиков выложить по 1 ст. л. начинки, свернуть блинчики конвертом, обжарить в растит. масле.

Такие блинчики можно подать с жидким медом или сметаной.

Горшкова Оксана, г. Сызрань

## Блинчики с сыром и морковью

**Тесто:**

250 г муки,  
1 ст. молока,  
2 яйца,  
50 мл растит. масла,  
молотого кориандра,  
соль.

**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.

Яйца взбить в пышную пену, влить молоко, 1/2 ст. воды, растительное масло, посолить и тщательно перемешать. Всыпать просеянную муку и замесить жидкое тесто. Выпекать блинчики на сковороде, смазав ее растительным маслом.

Для начинки: зеленый лук и зелень петрушки мелко порубить. Морковь натереть на мелкой терке. Яйцо порубить. Сыр натереть на мелкой терке.

Зеленый лук и морковь посолить, смешать с томатной пастой и обжарить в растит. масле 3 мин., затем добавить рубленое яйцо и сыр.

Выложить начинку на блинчики, разровнять. Блинчики свернуть вчетверо и посыпать зеленью петрушки.

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 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 маленькими 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 в разогретой духовке 15-20 мин.



Масленица, что за день:

Ароматы блинные,  
И народные гуляния,  
Шумные и длинные!

Поздравляю с этим днем  
Всех, с кем рядом мы живем,  
Всех, сейчас кто далеко  
И не попробует блинков!

Потапова Марианна, г. Армавир

## Блинчики ажурные на кефире

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.

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.



Панфилова Алла, г. Кострома

## Блинчики с печенью

Тесто: 400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г слив. масла, 3 ч. л. сахара, карри, 1/4 ст. растит. масла, соль.

Начинка: 100 г куриной печени, 50 г отварного риса, 1 луковица, 50 мл растит. масла, соль, перец.

Желтки взбить с сахаром, добавить молоко, карри, растопленное сливочное масло и, постоянно помешивая, всыпать муку. Перемешать, осторожно ввести взбитые с солью белки.

Блинчики обжарить с одной стороны на растит. масле.

Для начинки: с печени снять пленку и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, также мелко нарезать.

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

На середину обжаренной стороны блинчика



выложить небольшое количество начинки, свернуть конвертом.

Обжарить готовые блинчики на раскаленной сковороде, смазанной оставшимся растит. маслом.

Селезнева Василиса, г. Киров

## Блинчики с кольраби

Тесто:

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

Начинка:

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

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 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.



Некрасова Анастасия, г. Тверь

## Блинчики

### “Очень вкусные”

**Тесто:**  
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.

Наумова Наталья, г. Самара

## Блинчики с сыром

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

**Начинка:** 300 г твердого сыра,  
100 г помидоров, 100 г зелени петрушки,  
100 г листьев салата, перец.

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

Для начинки: помидоры нарезать небольшими ломтиками, сыр нарезать небольшими кусочками.

На каждый блинчик выложить немного сыра, по ломтику помидора и веточки петрушки, посыпать начинку перцем. Блины свернуть конвертиком и выложить на смазанный растительным маслом противень. Запекать в предварительно разогретой духовке 15 мин. Подать с листьями зеленого салата.

Некрасова Анастасия, г. Тверь

## Блинчики с опятами

**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, поперчить, 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.



Логинова Ирина, г. Новокузнецк

## Блинчики фаршированные

**Блинчики:** 2 яйца, 1 ст. л. сахара,  
2 ст. молока, 1 ст. воды,  
1 ст. л. растит. масла,  
щепотка соли и соды, мука.

**Начинка:**

сырокопченая колбаска или ветчина,  
1 луковица,  
1 томат, тертый сыр, яйца.

Для начинки: выложить на сковороду нарезанную соломкой колбасу, томаты и лук, обжарить до золотистого цвета.

Для блинчиков: смешать с помощью миксера все ингредиенты. Муки требуется такое количество, чтобы получилось тесто, как сметана. Затем выпечь обычные блинчики.

Готовый, обжаренный блинчик выложить на сковородку. На одну половину выложить часть начинки, посыпать тертым сыром, разбить

сырое яйцо.

Завернуть второй половинкой и обжарить блинчики под крышкой. Белок и желток должны загустеть. Подать горячими.

## Блинчики с творогом, изюмом и лимоном

**Блины:** 2 ст. муки, 0,5 л молока, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. растит. масла, соль.  
**Начинка:** 250 г творога, 2 ст. л. сметаны,

**50 г изюма, 1/4 лимона, 3 ст. л. сахара.**

Для начинки: творог растереть вилкой в миске, добавить сметану и хорошо перемешать. Изюм залить кипятком и оставить на 15 мин.

Лимон вымыть и пропустить через мясорубку или натереть на мелкой терке вместе с цедрой. К протертому лимону добавить сахар и хорошо размешать. В творог со сметаной добавить распаренный и обсущенный изюм и лимон с сахаром. Начинку хорошо перемешать.

Замесить тесто из указанных ингредиентов, испечь блины. На краешек блина положить начинку и свернуть блинчик конвертиком.

Свернутые конвертиком блины выложить на разогретую со сливочным маслом сковороду и обжарить с двух сторон до румяности.



Масленица спешит в дом,  
Ее встретьте за столом,  
Поздравляйте всех родных,  
Ставьте на столы блины.  
Провожайте веселей  
Зиму, ведь весна за неей!



## ОЛАДЬИ



## 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.

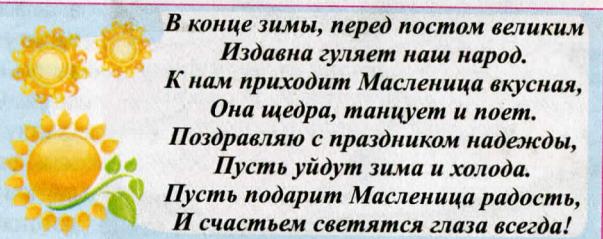
Сливочное масло растереть с желтками и сахаром. Добавить 1/2 ст. теплого молока. Муку просеять через сито и, помешивая, всыпать в тесто, затем добавить соду, гашенную уксусом. Тесто взбить, постепенно доливая оставшееся молоко. Сливки и белки взбить в густую пену, аккуратно смешать с тестом. Разогрев 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.

## Оладьи из творога с клубникой

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

Взбить в густую пену яйцо и сливочное масло с 2 ст. л. сахара и ванильного сахара. Цедру лимона натереть на терке. Вместе с солью, яйцом, мукой и творогом ввести в

яичный крем. Оставить тесто на 20 мин., чтобы поднялось. Выжать сок из 1/2 лимона. Клубнику разморозить, дать стечь воде и растереть с лимонным соком и оставшимся сахаром. Приправить приготовленную лимонно-клубничную массу с коньяком. В разогретом топленом масле испечь 12 оладий. Готовые оладушки посыпать сахарной пудрой. Разложите на тарелки по 3 оладушки, полейте клубничной массой, украсьте целыми ягодами клубники и листочками мяты или мелиссы.



В конце зимы, перед постом великим  
Издавна гуляет наш народ.  
К нам приходит Масленица вкусная,  
Она щедра, танцует и поет.  
Поздравляю с праздником надежды,  
Пусть уйдут зима и холода.  
Пусть подарят Масленица радость,  
И счастьем светятся глаза всегда!

Шилова Алевтина, г. Екатеринбург

## Оладьи с ветчиной

**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.



Игнатова Светлана, г. Ростов-на-Дону

## Оладьи с бананами

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

Один банан размять вилкой. Второй банан нарезать кубиками толщиной 1,5 см. В большой миске смешать муку, сахар, разрыхлитель, соль и соду. В миску с банановым пюре добавить молоко, маргарин (или масло) и яйцо и, взбивая вилкой, смешать все до однородной массы. Смесь с молоком вылить в смесь с мукою и хорошо вымесить. Добавить нарезанный банан. Нагреть сковороду на среднем огне, слегка смазать маслом. Выпекать оладушки, переворачивая. Готовые оладьи переложить на тарелку, полить медом и украсить кусочками бананов.

Воронцова Елена, г. Нальчик

## Оладьи дрожжевые с капустой

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

Растворить в теплой воде сахар и соль, затем развести дрожжи. Добавить муку и замесить тесто на оладьи. Поставить тесто в теплое место подходить на 40-50 мин. Капусту тонко 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.

Дроздова Вера, г. Псков

## Оладьи обычновенные

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

За 2 ч. до выпекания приготовить опару. В кастрюлю влить 300 мл теплого молока. Добавить разведенные дрожжи, всыпать 300 г муки. Вымесить тесто. Поставить в теплое место подниматься. В опару добавить желтки, масло, сахар. Постепенно всыпать оставшуюся муку. Влить оставшееся молоко. Поставить в теплое место и дать подняться.

Тесту можно давать подниматься до 3 раз. В последний раз добавляют 4 взбитых белка. Посолить по вкусу. После того как тесто поднялось, не размешивая, ложкой выкладывать на разогретую сковороду с маслом.



Подать с сахаром, сметаной, вареньем или растопленным медом.

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

Сливки подогреть. Масло растопить. В сливки добавить сахар, ванильный сахар, соль, разрыхлитель, размешать, вбить яйцо, 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.

Федосеева Надежда, г. Самара

## Оладьи творожные

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

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

Подать оладьи с медом, сметаной или ягодным соусом по желанию.



Нестерова Вера, г. Орел

## Оладьи с черносливом

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

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

Евдокимова Татьяна, г. Екатеринбург

## Оладьи картофельные по-мински

12 картофелин,  
2 ст. л. растит. масла,  
2 ст. л. слив. масла,  
2 зубчика чеснока, соль.  
Фарш: 400 г свинины,  
соль, перец.

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

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. пшеничной муки, 3 пучка зелени, 4 вареных яйца.

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

Прохорова Оксана, г. Сергач

## Оладьи шоколадные с яблоками

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



*Гуляй масленицу с нами,  
С горячими пирогами,  
И с блинами, и с вареньем,  
И с хорошим настроением.  
Веселиться будем ярко,  
С поздравлениями, подарком  
Весну-красну пригласим  
И уйти ей не дадим.  
Приходи с зимой прощаться,  
С ней не терпится расстаться.*

Харитонова Олеся, г. Самара

## Румяные оладьи с орехами

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

Белки отделить от желтков. Желтки вымесить с молоком, мукой и солью. Накрыть и оставить на 15 мин. разбухнуть. Вишню с соком выложить в кастрюлю, довести до кипения вместе с сахаром, щепоткой корицы и перцем. Крахмал развести, добавить в компот и 5 мин. варить при слабом кипении. Белки взбить в пышную пену и вместе с орехами добавить в тесто. В сковороде разогреть топленое масло и испечь 12 небольших оладий.



Готовые оладьи переложить в емкость и немножко подержать в теплой духовке при 100°C. Оладьи посыпать сахарной пудрой и подать с вишневым компотом.

Зимина Зинаида, г. Волгоград

## Оладьи на минералке с яблоками

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

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

Владимирова Яна, г. Иркутск

## Блинчики-оладушки с мясной начинкой

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

Для теста: яйца взбиваем с солью, добавляем молоко, соду и растит. масло, взбиваем. Добавляем муку понемногу, размешивая, чтобы получилось тесто, как жидккая сметана. Добавляем сыворотку.

Выпекаем блинчики диаметром 10-12 см на раскаленной сковороде.

Для начинки: лук обжариваем на сковороде в масле до золотистого цвета, добавляем терпкую на терке морковь, немного обжариваем вместе и добавляем фарш. Солим, перчим. Обжариваем все вместе, пока не исчезнет сок

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

## ПОДПИСКА

по каталогу "Почта России"

### ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



Подписной индекс: 16581

+ ПРИЛОЖЕНИЕ  
8 специальных выпусков

из мяса. В горячую добавляем терпкий сыр. Начиняем наши блинчики-оладушки мясной начинкой, сворачиваем трубочкой. Подаем со сметаной.

Григорьева Валентина, г. Люберцы

## Рулетики "Сюрприз"

1 яйцо, 3 ст. л. муки, 1/3 ст. свекольного сока, 2 ст. л. растит. масла, соль.

Начинка: 100 г ветчины, 1 кочан листового салата, 100 г творожно-го сыра с зеленью.

Яйцо взбить со свекольным соком, добавить муку и соль, перемешать, влить растит. масло и вымесить до однородной массы. Испечь толстенькие блинчики, остудить. Смазать блинчики творожным сыром, положить на каждый по листу салата и по кружочку ветчины, свернуть в плотные рулетики, положить в холодильник на 30 мин. Можно подавать так или нарезать ломтиками.



Пономарева Кристина, г. Ногинск

## Рулетики блинные "Клубничка"

Блинчики: 800 мл молока, 2 яйца, 300 г муки, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. растит. масла, соль.

Кроме того: 1 б. клубничного компота, 3-4 ст. л. клубничного джема, 1/2 ст. 20% сливок.

Яйца взбить с молоком, добавить сахар, соль, постепенно всыпать муку, влить растит. масло и вымесить до однородности. Испечь тонкие блинчики. 2-3 блинчика уложить в ряд с небольшим нахлестом друг на друга. Смазать блинчики клубничным джемом, накрыть еще 2-3 блинчиками и свернуть все по длинной стороне в плотный рулет. Завернуть рулет в пищевую пленку и положить в холодильник на 1-2 часа.



Нарезать рулет ломтиками, полить сливочным соусом и украсить клубникой из компота. Для соуса: сливки загустить, подогрев их на огне, влить клубничный компот и поварить еще 5 мин.