

# ВСТРЕЧАЕМ МАСЛЕНИЦУ: БЛИНЫ, БЛИНЧИКИ, ОЛАДЬИ

**СПЕЦВЫПУСК**  
**ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ**  
РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

**№5**

*afinadezda2009*

ISSN 1992-3783



9 771992 378002

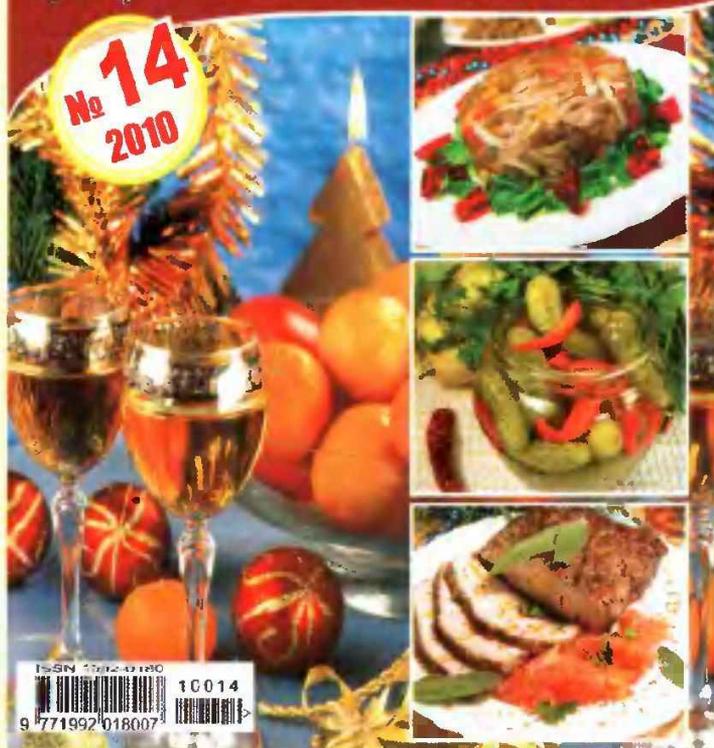
11005



>

# ЖДИТЕ В ЯНВАРЕ!

## ИТОГОВЫЙ ВЫПУСК за 2010 год **ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ** рецептов наших читателей



Представляем вашему вниманию  
**ИТОГОВЫЙ ВЫПУСК «ЗОЛОТОЙ  
КОЛЛЕКЦИИ РЕЦЕПТОВ» ЗА  
2010 ГОД.**

Мы тщательно и с любовью отобрали самые удачные и 100% проверенные рецепты, которые уже заслужили множество одобрительных откликов наших читателей, а их авторы становились неоднократными победителями нашей газеты.

Мы представляем вам более 200 рецептов различных блюд, среди них:

- салат «Французенка», «Жизель», «Волшебница»;

- закуски «Золотая рыбка», «Для джентльменов», «Коронное блюдо», канапе «Оригинальные», сырный торт, бутерброды «Полночь», рулетки «Багира»;

- свинина «Неженка», «С перчинкой», с оливками, говядина «Фламбе», под ромовым соусом, куриные грудки «Застольные», отбивные «Загорелые», курочка фаршированная «Королева бала», форель «Куршавель», рыба «Совсем как семга», лосось «Франт»,

судак «По-барски»;

- торт «Экзотика», «Лимонные дольки», «Для любимых», «Заманчивый», десерт «Принцесса», «Роланд», «Драйв»;

- огурчики, маринованные с хреном, томаты, засоленные с корицей, баклажаны фаршированные, кабачковая слоенка, лечо «Удачное лето», грибочки «Хрустящие»;

- пасха «Цукатная», кулич «Старинный», колядки «Крещенские», блинчики «Широкая Масленица», постные щи.

Спецвыпуск  
"Золотая коллекция рецептов"  
№5, январь 2011.

Учредитель - физическое лицо.  
Гл. редактор: Денисов А.А.  
Установочный тираж: 44100 экз.  
Заказ №95

Номер подписан в печать: 17.01.2011 г.

по графику: 18.00, фактически: 18.00.  
Вид печати - офсетная.

Адрес типографии: 606007, Нижегородская обл., г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47-А.

Адрес редакции: 606037, Нижегородская обл., г. Дзержинск, ул. Петрищева, д.2.

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере мас-

совых коммуникаций и охране культурного наследия.

Регистрационное свидетельство СМИ ПИ №ФС77-34500 от 04 декабря 2008. Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикаций. Все рекламируемые товары и услуги подлежат обязательной сертификации. Ответственность за содержание и достоверность рекламы несет рекламодатель. Организации, деятельность которых подлежит лицензированию, обязаны предоставлять лицензию. Ответственность за содержание объявлений и последствия их публикаций несут разместившие их лица.

Цена свободная.

Поляшова Инна, г. Калуга

## Блины с зеленым луком

**Блинная мука - 1 ст., яйцо - 5 шт., молоко - 1/2 ст., сахар - 1 ст. л., зеленый лук - 300 г, растительное масло - 3 ст. л., соль по вкусу.**

Все составляющие, кроме лука, смешать, смесь взбивать в миксере в течение 2-3 минут. На 10 минут оставить в посуде под крышкой. Зеленый лук нарезать кусочками длиной 1 см, добавить в тесто, все тщательно перемешать. Испечь блины обычным способом.

Готовые блины уложить стопкой, промазывая растопленным сливочным маслом.

Жизнелюбова Арина, г. Санкт-Петербург

## Блины ржаные

**Ржаная мука - 2 ст., молоко - 2 ст., топленое масло - 40 г, яйцо - 3-4 шт., дрожжи - 20 г, сахар - 1 ст. л., соль по вкусу.**

Приготовить опару из ржаной муки, дрожжей и молока. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем масло, прибавить соль, сахар, желтки. Все тщательно перемешать, присоединить к опаре. Когда тесто поднимется, сделать обминку. Перед выпечкой блинов ввести в тесто взбитые белки, чтобы блины были легкие, пористые. Ржаные блины пекут на сковороде, слегка смазанной рафинированным растительным или топленым маслом. Переворачивают блины после появления по краям румяной корочки, которая хорошо отстает от сковороды. Если в середине блина образуются пузыри или он сырой и разрывается при переворачивании, то в первом случае тесто надо поставить в теплую воду добродить, а во втором - добавить ржаной или пшеничной муки, яйцо. Когда корочка на блине получается неравномерная (середина подгорает), надо уменьшить огонь и подставить под сковороду рассекаатель, металлический кружок.

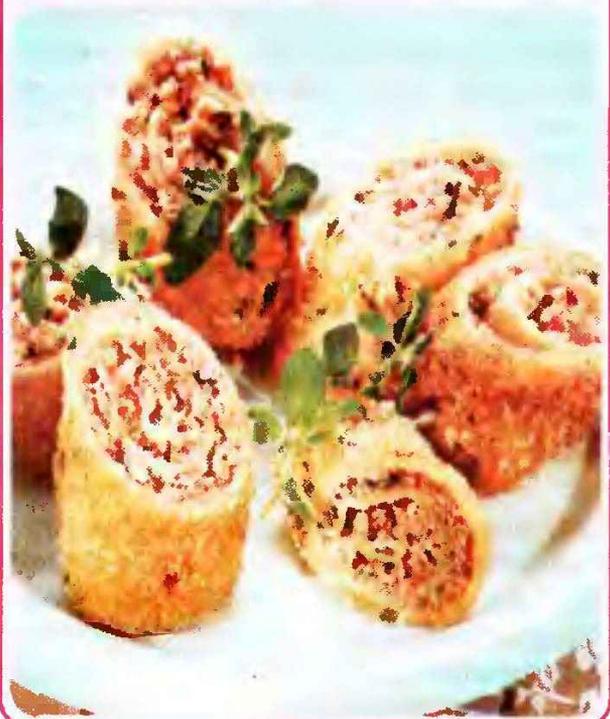
Рослова Нина, г. Курган

## Блинные рулетики с окороком

**Мука - 50 г, молоко - 100 мл, яйцо - 1 шт., кочанный салат - 1 шт., белый винный уксус - 3 ст. л., перец, сахар, соль по вкусу, оливковое масло - 3 ст. л., зеленый лук - 1 пучок, топленое масло - 1 ч. л., вареный окорок (ломтики) - 2 шт., сыр (тертый) - 50 г.**

Смешать муку с 1 щепоткой соли, молоком и яйцом. Оставить тесто на 20 минут. Перемешать уксус с солью, перцем и 1 щепоткой сахара. Взбивая, влить оливковое масло. Зеленый лук нарезать колечками. Разогреть топленое масло на сковороде с антипригарным покрытием и испечь 2 тонких блина. Положить на каждый блин по ломтику окорока и скатать рулетом. Положить в форму для запекания, смазанную топленым маслом, посыпать сыром и запечь на гриле.

Разложить по тарелкам салат, залить заправкой и посыпать луком. Нарезать рулеты ломтиками и разложить их вокруг салата.



Чеснокова Екатерина, г. Курск

## Блины «Белоснежные»

**Мука - 3 ст., молоко - 3 стакана, желтки - 10 шт., сахар, сливочное масло - 1 ст. л., соль, растительное масло.**

Вылить в кастрюлю яичные желтки, добавить соль, сахар. Хорошо взбить. Всыпать муку. Добавить масло, молоко, замесить тесто. Хорошо его взбить - чем лучше взбить, тем вкуснее блины. Жарить блины на масле с двух сторон до золотистой корочки.

Москвинская Татьяна, г. Красноярск

## Блины на опаре

**На 1 кг пшеничной муки - 4-5 ст. молока, 3 ст. л. растительного масла, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 1,5 ч. л. соли, 40 г дрожжей.**

Поставить опару, для чего влить в посуду 2 ст. теплой воды, развести дрожжи, всыпать 500 г муки, размешать до гладкости, накрыть и поставить в теплое место примерно на час. Когда опара подойдет, добавить соль, сахар, яичные желтки, растительное масло, размешать и добавлять остальную муку, вымешивая тесто до гладкости. Затем развести тесто теплым молоком, вливая его постепенно по 1 ст. и каждый раз вымешивая тесто. Посуду с тестом накрыть и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, надо его размешать, чтобы оно осело, снова поставить в теплое место, дать подняться и еще раз опустить, добавив в тесто сбитые в пену яичные белки. Начинать печь блины следует тотчас же после подъема теста. Хорошие блины получаются, если тесто подошло не менее двух-трех раз. Чтобы получить более сухие блины, тесто нужно готовить наполовину из гречневой муки. Опару ставить на пшеничной муке, добавив столовую ложку гречневой. Остальную гречневую муку добавить после подъема опары вместе со сдобой. Тесто и в этом случае следует разводить теплым молоком.

Журина Татьяна, г. Заволжск

## Блины «Воздушные»

**Картофель - 1 шт., кефир - 0,5 л, сода - 1 ч. л., мука - 1,5 ст., растительное масло - 2 ст. л., сливочное масло - 4 ст. л., соль.**

Картофель натереть на мелкой терке, влить кефир, всыпать соль, соду. Все хорошенько вымешать, пока не вспенится. Всыпать муку, еще раз тщательно перемешать. Тесто довести до густоты сметаны. Блины пекутся на растительном масле. Горячими их заливают растопленным сливочным маслом.

Подают со сметаной и икрой.



Бужилова Светлана, г. Курчатов

## Блины «Пресные»

**2 ст. муки, 3 ст. молока, 5 яиц, 50 г слив. масла, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.**

Яичные желтки взболтать, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное масло и, размешивая, всыпать муку. Перемешать, добавить взбитые белки, перемешать.

Разогреть с маслом сковороду. Слегка наклоняя сковороду, распределить тесто по дну тонким слоем. Обжарить блинчик с обеих сторон.

Чупакова Галина, г. Глазов

## Пшеничные блины

**4,5 ст. пшеничной муки, 4 ст. молока, 25 г дрожжей, 1 ст. л. слив. масла, 100 мл сливок, 2 яйца, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.**

Половину муки, дрожжи, масло растворить в молоке, дать подойти. Тесто взбить, добавить остальную муку, соль, желтки, растертые с сахаром, вновь взбить, ввести взбитые белки и сливки, дать подойти и затем печь.

Тумакова Лариса, г. Углич

## Гречневые блины на воде

**4 ст. гречневой муки, 1 ст. холодной воды, 3,5 ст. горячей воды, 25 г дрожжей, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1/2 ст. растит. масла для жарки.**

Холодную воду развести с таким же объемом муки и заварить это тесто горячей водой, размешать, остудить, добавить дрожжи, дать подойти. Добавить остальную муку, сахар, соль, дать подойти и печь блины.



Жалелова Полина, г. Барнаул

## Северные блины

**500 г муки, 2 ст. молока, 1-2 яйца, 1/2 ст. сливок, 1 ст. л. слив. масла, 2-3 ст. л. сахара.**

1,5 ст. молока подогреть до комнатной температуры, снять с огня и, постоянно помешивая, всыпать муку. Добавить соль и гашеную соду. Взбить до образования однородной массы без комков, развести оставшимся молоком. Полученное тесто заварить 1 ст. кипятка, добавить яйца и перемешать.

Выпекать блины на сковороде.

Корджасупова Елена, г. Москва

## Блины с припеком

**Мука пшеничная - 600 г, сахар - 1 ст. л., масло сливочное - 5 ч. л., яйцо - 1 шт., дрожжи - 25 г, соль - 1 ч. л., молоко - 4 ст., масло оливковое - 3-4 ст. л.**

Для припека подойдут любые овощи, фрукты и ягоды.

В 3 ст. теплого молока растворить дрожжи, добавить 1/2 ст. л. сахара, соль, растертый желток и растопленное сливочное масло, перемешать и всыпать половину нормы муки. Замесить тесто. Посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1,5-2 часа, чтобы тесто подошло. Когда тесто подойдет (увеличится в 2-3 раза), добавить оставшееся молоко, подогретое до 50 градусов, муку и сахар. Затем влить взбитый белок. Все перемешать и снова поставить в теплое место примерно на 3 часа. По истечении указанного срока можно выпекать блины, при этом тесто перемешивать нельзя.

На разогретую, смазанную маслом сковороду наливают теста меньше, чем обычно. Когда блин слегка подрумянится, на него кладут припек, заливают новой порцией теста так, чтобы припек оказался между двух блинов. Затем блин переворачивают на другую сторону и обжаривают.

Вернадская Марина, г. Москва

**Блины с лососиной**

Яйцо - 7 шт., лук репчатый - 2 шт., копченая лососина - 250 г, корнишоны - 3-4 шт., каперсы - 2 ст. л., мускатный орех, соль, перец, лимонный сок, картофель - 500 г, яйцо (желток) - 2 шт., мука - 3 ст. л., крахмал - 1 ст. л., разрыхлитель - 1 ч. л., растит. масло - 100 мл, петрушка, икра - 30 г.

Сварить вкрутую 2 яйца. Нарезать мелкими кубиками копченую лососину, лук и корнишоны. Обдать яйца холодной водой, очистить их, остудить и порубить. Перемешать все подготовленные продукты с каперсами. Приправить солью, перцем и лимонным соком. Картофель очистить, вымыть и разрезать на 4 части. Отваривать в подсоленной воде 15 минут. Откинуть на сито и дать воде стечь. Сделать пюре из картофеля с желтками, 5 яйцами, мукой, крахмалом и разрыхлителем. Приправить солью, перцем и мускатным орехом. Разогреть растительное масло на сковороде с антипригарным покрытием. Добавлять понемногу тесто и жарить блины на слабом огне с обеих сторон. Вынуть и выложить на блюдо, покрытое бумагой для выпекания. Выпекать блины, пока не будет израсходовано все тесто.

Нарезать лимон дольками. Разложить блины по тарелкам с лососиной. Добавить по 1 ч. ложке икры и украсить лимонными дольками.

Касаткина Валентина, г. Улан-Удэ

**Ореховые блины**

Творог - 250 г, молоко - 220 мл, лимон - 1 шт., сахарная пудра - 1-2 ст. л., малина (свежесзамороженная) - 200 г, яйцо (белки, желтки) - 2 шт., крахмал - 50 г, мука - 100 г, орехи (молотые) - 3 ст. л., сахар - 3 ст. л., соль по вкусу, растительное масло.

Перемешать творог и 2 ст. л. молока. Лимон вымыть, натереть цедру и добавить ее к творогу. Отжать сок из лимона и перемешать с массой. Посыпать сахарной пудрой. Разморозить малину. Белки взбить. Замесить тесто из крахмала, муки, орехов, желтков, соли и 200 мл молока. Осторожно, снизу вверх, перемешать со взбитыми белками. Испечь из теста на масле маленькие блинчики. Половину блинов намазать творогом, сверху выложить малину и накрыть оставшимися блинами.

Семенцова Анастасия, г. Семенов

**Блины «Хозяюшка»**

Мука гречневая - 3 ст., мука пшеничная - 2 ст., молоко - 4 ст., сливки (густые) - 1 ст., сметана - 1 ст., масло сливочное - 100 г, яйцо - 5 шт., дрожжи - 30 г, сахар - 1 ст. л., соль по вкусу.

Вскипятить 2 ст. молока, остудить его до температуры парного, отлить полстакана и в нем размешать дрожжи. Вылить молоко и дрожжи в эмалированную кастрюлю и замесить на гречневой муке опару. Когда опара подойдет (через 1,5-2 ч.), долить в нее остальное молоко, добавить яичные желтки, растертые со сметаной, маслом, солью и сахаром, пшеничную муку.

Все хорошо вымешать и дать снова подняться. Когда тесто вновь подойдет, взбить отдельно сливки и яичные белки, влить белки в сливки и потом в тесто. Осторожно перемешать тесто лопаточкой сверху вниз.

Дать тесту постоять 15-20 мин. и выпекать блины обычным способом.

Чаусова Марина, г. Находка

## Блины с грушами

200 г сахара, по 1 ст. л. тертой цедры лимона, оливкового и растопленного сливочного масла, 2 яйца, 100 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 150 мл молока, 1/2 ч. л. соли, 2 груши с красной кожурой, сок 1 лимона, 3 ст. л. меда, 4 ст. л. творожного сыра, сахарная пудра.

Смешать сахар, цедру, муку и разрыхлитель. Отделить белки от желтков. Перемешать желтки с молоком и сливочным маслом. Перемешать с сахарной смесью. Взбить белки с солью и перемешать с массой. Груши разрезать на 4 части, удалить семена и нарезать дольками мякоть. Разогреть лимонный сок с медом и потушить в нем дольки груш 1 мин. Дать остыть. Разогреть на сковороде оливковое масло. Испечь 8 блинов. Разложить по 4 блинам сыр.

Покрыть дольками груш, накрыть другим блином и посыпать сахарной пудрой. Разложить по 4 тарелкам с грушевым соусом.



Колобкова Ирина, г. Нижний Новгород

## Блины из цукини с творогом

150 г брынзы, 125 г обезжиренного творога, 1 стручок красного сладкого перца, 1/2 пучка петрушки, соль, молотый черный и красный перец, 125 г цукини, 2 яйца, 100 г лука, 50 г крахмала, 1 щепотка сахара, 200 мл молока, растительное масло для запекания.

Покрошить брынзу и перемешать ее с творогом. Сладкий перец нарезать маленькими кубиками и перемешать с массой. Петрушку порубить. Перемешать с творогом. Приправить солью и перцем. Цукини почистить, вымыть и натереть на терке. Отделить белки от желтков и хорошо взбить первые. Замесить тесто из муки, крахмала, желтков, 1/2 ч. л. соли, сахара и молока. Добавить цукини и перемешать с белковой массой.

Испечь из теста на горячем масле маленькие блины. Блины подавать с творогом, по желанию украсив петрушкой.

Лавренова Ирина, г. Москва

## Пшеничные блины «Селяночка»

Мука пшеничная - 100 г, яйцо - 1 шт., кефир - 150 г, соль, сахар по вкусу, сода - на кончике ножа, сливочное масло - 20 г, сметана - 50 г.

Яйца растереть с солью, сахаром, добавить просеянную муку и постепенно вводить кефир, помешивая до однородной консистенции сливок. Перед выпечкой влить растительное масло и пищевую соду, погашенную кефиром. Тесто еще раз перемешать и выпекать, наливая тонким слоем на смазанную, хорошо разогретую сковороду. Обжаренные с двух сторон блины смочить в сливочном масле и сложить вчетверо треугольником. Подать со сметаной. Блины, приготовленные таким нехитрым способом, можно фаршировать.

Куропаткина Алина, г. Воркута

## Блины «Киевляночка»

На 300 г пшена - 300 г гречневой муки, 3-4 ст. ложки 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 ее 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, сырые желтки, растертые с сахаром, посолить и, влив тепкое молоко, тщательно размешать и вторично дать подойти. Добавив в тесто взбитые в пену белки, выпекать блины.

Перед тем, как подать на стол, блины полить маслом, отдельно дать сметану.



Ирсанова Полина, г. Ижевск

## Блинный рулет

Его можно подавать в качестве закуски или как горячее блюдо с салатом.

Тесто: мука - 250 г, соль - 1 ч. л., молоко - 600 мл, чеснок - 2 зубчика, яйца - 3 шт., масло - 50 г.

Начинка: лук - 1 шт., болгарский перец - 1 шт., сыр - 150 г, растительное масло - 2 ст. л., ветчина - 200 г, перец.

Вымесить тесто из муки, половины молока и соли, вбить туда оставшееся молоко, толченый чеснок, яйца и расплавленный сыр. Вылить тесто на противень, застланный бумагой для выпечки, и выпекать 30 мин. при температуре 200°C. Переложить блин на другой лист и дать слегка остыть. Тем временем приготовить начинку. Мелко нарезанный лук обжарить на масле, добавить полоски ветчины и паприки. Потомить на огне минут пять. Приправить перцем, вылить на блин и посыпать тертым сыром. Осторожно свернуть рулет.

Маячкина Светлана, г. Магнитогорск

## Блины с абрикосовой начинкой

125 г муки, 125 г панировки, 1 ч. л. соли, 2 яйца, 1/2 л молока, 6 ст. л. овсянки, масло или маргарин, мед, абрикосовый компот, 400 г консервированных абрикосов, сахарная пудра, листья свежей мяты (желательно).

Смешайте муку, панировочные сухари, овсянку и соль. Вбейте яйца, молоко и хорошо взбейте до получения однородной массы. Растопите масло. Выпекайте блины до золотистого цвета.

Выложите блин на блюдо, намажьте его медом, сверху - абрикосовый компот. Затем - еще один блин, намажьте медом, сверху - третий блин, выложите на него абрикосовый компот. Четвертый блин посыпьте сахарной пудрой и украсьте консервированными абрикосами.

Тумакова Лариса, г. Углич

## Блинчатый пирог «Оригинальный»

**Для теста:** сметана - 1,5 ст., яйца - 4 шт., сахар - 1/2 ст., мука - 1,5 ст., масло топленое - 50 г.

**Для крема:** желтки - 3 шт., сахар - 1/2 ст., молоко - 1/2 ст., масло - 100 г, ванилин по вкусу.

**Для меренги:** белки - 3 шт., сахар - 1 ст.

Растереть желтки с сахаром добела, смешать со сметаной, высыпать муку, сверху положить взбитые белки, осторожно вымешать и испечь на толстой сковороде 8-10 толстых блинчиков. Смазать их кремом, сложить на сковороде горкой один на другой, сверху покрыть из кондитерского мешочка меренгой, поставить на несколько минут в нагретую духовку на большой огонь и, как только меренга зарумянится, вынуть и сейчас же подавать. Приготовление крема: растереть желтки с сахаром, добавить горячее молоко, кастрюлю со смесью поставить на паровую баню и, помешивая, проварить до густоты. Остудить, положить ванили по вкусу и растертое масло.

Приготовление меренги: взбить белки в густую пену, высыпать сахар, осторожно перемешать.



Глинкина Татьяна, г. Старый Оскол

## Блинный торт с пудингом

**4 яйца, 160 г муки, 1/2 ч. л. соли, 750 мл молока, 4 ст. л. растительного масла, 5 ст. л. сахара, 1 пакетик порошка для шоколадного пудинга, 50 г рубленых ядер миндаля, 250 г обезжиренного творога, тертая цедра 1 апельсина, 50 г пластинок миндаля.**

Смешать 3 яйца, муку, соль и 250 мл молока. Оставить на 15 мин. Испечь 6-8 блинов. Сварить пудинг из оставшегося молока, 4 ст. л. сахара и порошка для пудинга и дать остыть. Поджарить рубленый миндаль. Перемешать творог, 1 яйцо, 1 ст. л. сахара, цедру и рубленый миндаль. Смазать жиром форму. Выложить в нее слоями попеременно блины, пудинг и творожный крем. Закончить пудингом и кремом и перемешать вилкой, придав мраморную окраску. Посыпать пластинками миндаля.

Накрыть и выпекать 20 мин. при 200°C, а затем открыть и выпекать 10 мин. Разрезать пирог на куски.

Полянцева Юлия, г. Горнозаводск

## Блинница с кремом

**Тесто:** 3 ст. муки, 3 ст. молока, 3 яйца, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

**Крем:** 1/2 ст. сахара, 6 яиц (желтки), 1 ст. сметаны, 100 г сливочного масла.

Из указанных продуктов приготовить тесто и испечь блинчики на сковороде среднего размера.

Приготовить крем: растереть с сахаром желтки, прибавить сметану, взбить, пока не загустеет. Затем смазать маслом кастрюлю или глубокую сковороду, присыпать сухарями и сложить в нее испеченные блины, прослаивая их кремом. На последний блинчик вместо крема положить небольшой кусочек масла и запечь в духовке.

Усачева Екатерина, г. Татарск.

## Блинный торт с сухофруктами



**Блины:** 1 ст. муки, 0,5 л молока или воды, 3 яйца, 1 ст. л. сахара, щепотка соли.

**Начинка:** курага, изюм, чернослив, творог, сахар, ванилин.

**Украшение:** сливочное масло или сгущенка, ягодки клюквы или другие ягоды.

Испеките блины. Запарьте курагу, чернослив, изюм в отдельных чашках. Разотрите немного творога с сахаром, ванилином, добавьте изюм и взбейте. Курагу мелко порежьте.

Чернослив освободите от косточек. Блинчик расстелите, с одного края выложите полоску кураги, сверните тугим рулетиком. Второй рулетик точно так же скрутите с черносливом, третий с творогом. Теперь расстелите четвертый блин, на него положите эти три рулетика, плотно прижимая по всей длине, скрутите большой рулет. Сделайте так же еще несколько рулетиков, количество зависит от того, какой величины вы будете делать торт.

Разрежьте рулеты на кусочки высотой примерно в два пальца. Выложите на блюдо в виде пирамиды. Взбейте 1 ст. л. сливочного масла и 1 ст. л. вареной сгущенки. Украйте торт звездочками и свежей клюквой.

Осминкина Елена, г. Луганск

## Запеканка из блинов с орехами под кремом

**Тесто:** 1 ст. муки, 2 ст. молока, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, соль.

**Для запекания:** 100 г растертых орехов, 50 г сахара, повидло.

**Крем:** 3 яйца (белки), 3 ст. л. сахарной пудры.

Приготовить тесто, постепенно разбавив муку яично-молочной смесью, и выпечь блинчики, обжарив с двух сторон.

Блинчики нарезать в виде лапши, перемешать с орехами и сахаром. Массу выложить в смазанную маслом или маргарином форму, намазать повидлом, покрыть белковым кремом и запечь в умеренно горячей духовке.

Для крема: белки взбить в густую пену, ввести сахарную пудру и снова взбить над паром до загустения.

Ананьева Мария, г. Константинов

## Блинчатый пирог с яблочной начинкой

**250 г муки, 3 ст. молока, 3 яйца, 1/2 ст. сахара, 1 ст. л. топленого или растительного масла, 1/2 ч. л. соли, 300 г начинки.**

Из муки, яиц, молока с солью приготовить тесто для блинчиков. Хорошо разогреть сковороду, смазав ее маслом, и выпекать блины, подрумянивая их с одной стороны. Смазать маслом и обсыпать сухарями форму или низкую кастрюлю. Укладывать в посуду блины поджаренной стороной вниз, прослаивая их начинкой. Верхний блин смазать взбитым яйцом, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и поставить в духовку на 30-40 минут. Когда пирог испечется, опрокинуть его на блюдо и подать к столу. Отдельно подать масло, сладкий соус. Блинчатый пирог можно сделать с любой начинкой с одной или несколькими.

Мирнова Галина, г. Завитинск

## Орехово-апельсиновый блинчатый пирог

Для блинов: 600 г муки, 6 яиц, 300 мл сливок, 100 г растопленного сливочного масла, соль.

Для начинки: 150 г протертых орехов, 100 г сахарной пудры, 150 г апельсинового варенья.

Для пуншевой подливки: 170 г сахара, 3 яйца, 300 мл вина, 1/2 лимона, 1 ст. л. муки, 1 бутон гвоздики, корица.

Растереть масло добела, добавить к нему, растирая, желтки и сахар, потом муку, сливки и, наконец, взбитые яичные белки.

Смазать сковороду жиром и, когда она достаточно разогреется, налить слой приготовленной пенистой массы толщиной с палец. Подрумянить нижнюю сторону блина и держать его на огне до тех пор, пока он не подсохнет и верхняя сторона, но следить за тем, чтобы масса оставалась в середине пенистой. Наклонить сковороду над глубоким блюдом так, чтобы блин соскользнул в блюдо поджаренной стороной вниз. Посыпать блин тертыми орехами с пудрой.

Испекь второй такой же блин, спустить его со сковороды на первый, также поджаренной стороной вниз, и намазать апельсиновым вареньем. Повторять, пока не кончится тесто. Последний блин хорошенько обжарить с обеих сторон и посыпать сахарной пудрой. Поставить в духовку на 10 мин.

Перед подачей нарезать кусками и полить пуншевой подливкой.

Для приготовления подливки: в вино отжать сок из лимона, положить в него гвоздику, корицу и тертую цедру и подогреть на небольшом огне. В теплом вине добавить сахар и, непрерывно помешивая, довести вино до кипения. Желтки растереть с мукой и развести водой.

Влить полученную смесь в вино и тут же снять с огня. Белки взбить в крепкую пену с 3 ст. л. сахара и смешать с винно-яичной массой.

Чехова Наталья, г. Орел

## Блинный рулет «Масленичный»

Его можно подавать в качестве закуски или как горячее блюдо с салатом.

Тесто: мука - 250 г, соль - 1 ч. л., молоко - 600 мл, чеснок - 2 зубчика, яйца - 3 шт., масло - 50 г.

Начинка: лук - 1 шт., болгарский перец - 1 шт., сыр - 150 г, растительное масло - 2 ст. л., ветчина - 200 г, перец.

Вымесить тесто из муки, половины молока и соли, вбить туда оставшееся молоко, толченый чеснок, яйца и расплавленный сыр. Вылить тесто на противень, застланный бумагой для выпечки, и выпекать 30 мин. при температуре 200°C. Переложить блин на другой лист и дать слегка остыть. Тем временем приготовить начинку. Мелко нарезанный лук обжарить на масле, добавить полоски ветчины и паприки. Потомить на огне минут пять. Приправить перцем, вылить на блин и посыпать тертым сыром. Осторожно свернуть рулет.

Некрасова Нина, г. Липецк

## Пирог из блинов

Блины, творог - 400 г, яйца - 2 шт., масло - 1 ст. л.

Приготовьте тонкие блины. Протрите через сито творог, сложите в кастрюлю, положите 1/2 ст. л. масла, 2 желтка, 2 белка, взбитые в пену, и размешайте. Хорошо промаслите форму, потом разложите на столе блины в ряд, смажьте тонко творогом, сверните в рулет и уложите рулет в форму (начиная с середины).

Укладывать так, чтобы нигде не было пустоты; положить один ряд, положить ложку творога, уложить второй ряд и т. д. За 20 мин. до подачи поставить в горячую духовку, подрумянить и выложить на блюдо.

Для любителей подается сгущенное молоко или сметана и сахар.

Москвинская Татьяна, г. Красноярск

## Блинчатый пирог «Барыня»

2 ст. муки, 2 ст. молока, 3 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. сливок, 4 ст. л. сахара, соль.

Льезон: 1 яйцо, 1 ст. л. воды, 1 ст. л. муки.

Смешайте все ингредиенты до получения однородного теста, без комков. На большой сковороде испеките тонкие блинчики. Возьмите форму или большую сковороду с высокими краями, смажьте дно маслом и посыпьте панировочными сухарями. Теперь укладывайте блинчики один на другой, щедро переслаивая их начинкой, верхний слой - блинчик. Чтобы ваш пирог не распался при подаче на стол, места соединения блинчиков смажьте льезоном. Сверху пирог намажьте сметаной и выпекайте в горячей духовке до образования румяной корочки. Когда пирог будет готов, опрокиньте его на блюдо так, чтобы нижний блин оказался сверху.

Фофанова Елена, г. Мосальск

## Блинница с абрикосовой начинкой

125 г муки, 125 г панировки, 1 ч. л. соли, 2 яйца, 1/2 л молока, 6 ст. л. овсянки, масло или маргарин, мед, абрикосовый компот, банка консервированных абрикосов, сахарная пудра, листья свежей мяты (желательно).

Смешайте муку, панировочные сухари, овсянку и соль. Вбейте яйца, молоко и хорошо взбейте до получения однородной массы.

Растопите масло. Выпекайте блины до золотистого цвета. Выложите блин на блюдо, намажьте его медом, сверху - абрикосовый компот. Затем - еще один блин, намажьте медом, сверху - третий блин, выложите на него абрикосовый компот. Четвертый блин посыпьте сахарной пудрой и украсьте консервированными абрикосами.

Сыромятникова Тамара, г. Астрахань

## Блинница с клубникой и шоколадным соусом

Яйцо - 1 шт., молоко - 300 мл, мука - 125 г, оливковое масло - 1 ст. л.

Для начинки: клубника - 225 г, шоколад - 50 г, мороженое - 500 г, десертный соус - 6 ст. л.

Положить муку в миску, добавить яйцо, молоко, взбивать все примерно 1 мин. Нагреть масло в сковороде. Когда сковорода нагреется, слить масло в тарелку. Влить в блинную сковородку достаточно теста, чтобы оно покрывало дно. Обжаривать, пока края блинов не начнут подниматься. С помощью лопатки или широкого ножа перевернуть и обжарить с другой стороны до золотистого цвета. Складывать блины стопкой, прокладывая пергаментом. Должно получиться 10-12 штук. Подождать, пока блины полностью остынут, и проложить их начинкой. На каждую тарелку положить стопку из 4-5 штук, положив между ними нарезанную клубнику, кусочки шоколада и шарики мороженого, полить сверху соусом. Разрезать на 8 кусков, как торт, и подавать.

На заметку: десертный соус не обязательно покупать. Например, можно сделать клубничный или малиновый соус: размолоть в блендере или миксере 100 г клубники с сахарной пудрой и лимонным соком по вкусу или использовать сироп из любимого варенья.



### Квадратова Мария, г. Новый Уренгой

- 5 ст. муки,
- 1,5 ст. молока,
- 100 г сметаны,
- 30 г дрожжей,
- 50 г слив. масла,
- 1/2 ч. л. соли,
- 1/2 ч. л. сахара,
- 150 мл взбитых сливок,
- 6 белков.



 40 мин.

### Блины «Кисло-сладкие»

- Поставить опару из муки, теплого молока, сметаны и дрожжей. Когда подойдет, выбить лопаткой, добавить растопленное сливочное масло, по 1/2 ч. л. соли и сахара, размешать, дать подойти. Положить взбитые сливки, взбитые в пену белки, осторожно перемешать.
- Когда тесто поднимется в третий раз, испечь блины.

### Васнецова Татьяна, г. Москва

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



 30 мин.

### Блины «Быстро-быстро»

- Яйца смешать с 3 ст. теплой воды, добавить соль, сахар и соду, затем всыпать муку и хорошо размешать веселкой или сбивальным венчиком так, чтобы тесто получилось без комков. Лимонную кислоту развести в стакане воды, влить в подготовленное тесто, размешать и немедленно начать печь блины.
- Если не имеется кислоты, то тесто для блинов можно приготовить так: муку, яйца, сахар, соль смешать с кислым молоком, а соду развести в стакане воды, влить в тесто перед выпечкой блинов и размешать.

Сатаева Ольга, г. Первомайск

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



30 мин.

## Блины «Заморские»

- Смешать овсяные хлопья, муку, сыр, соль, соду, масло и хорошо вымесить. Немедленно добавить молоко. Замесить тесто и раскатать в тонкий пласт. Блюдцем вырезать большие кружочки, каждый круг разрезать на 4 части. Края смазать желтком. Запечь блины в духовке. Сыр можно заменить сахаром. Будут сладкие блинчики. Можно добавить в тесто 1 столовую ложку муки сверх нормы, но блины будут жестковаты.
- Добавка орешков молотых или мака для сладкого варианта не портят вкус.

Углова Светлана, г. Березники

Начинка:

- 500 г филе минтая,
- 200 г шампиньонов,
- 2 ст. л. маргарина,
- 200 г сметанного соуса с томатом и луком.



45 мин.

## Блины «Рыбка моя»

- Рыбу нарезать кубиками, посолить и обжарить, добавить отварные мелко нарезанные шампиньоны и обжарить еще 5-10 минут, затем добавить соус и хорошо перемешать. Тесто готовить так же, как и для блинов, на дрожжах или на соде, обжарить с обеих сторон.
- Готовый блин положить на тарелку, свернув пополам, внутрь (между его половинками) положить подготовленную рыбу с соусом.

- 1 кг тыквенного пюре,
- 1 л молока,
- 15 г дрожжей,
- 3 яйца,
- 50 г пшеничной муки,
- 25 г слив. масла,
- 200 г сахара,
- соль.



1 ч.

## Блины «Солнечные»

- Очищенную, мелко нарезанную тыкву припустить в воде с добавлением молока до готовности, а затем протереть через сито или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Влить в пюре теплое молоко, добавить разведенные в теплой воде дрожжи, яйца и муку.
- Хорошо вымесить тесто, поставить на 2 ч. в теплое место, после чего влить растопленное сливочное масло, положить сахар, соль, вновь вымесить тесто и дать ему подняться в теплом месте.
- Выпекать блины как обычно.

- 2 ст. пшена,
- 2 ст. муки,
- 6 ст. молока,
- 5 яиц,
- 25 г дрожжей,
- 200 г слив. масла,
- сахар,
- соль.



40 мин.

## Блины пшениные

- Влить в кастрюлю 2 ст. теплого молока и развести в нем дрожжи. Затем всыпать всю муку и замесить тесто. Накрывать кастрюлю полотенцем, поставить в теплое место на 1-1,5 часа.
- Пока тесто подходит, перебрать пшено, промыть, залить 4 ст. молока и сварить кашу. Остудить ее до комнатной температуры, добавить яичные желтки, растертые с сахаром и солью, и хорошо перемешать. Соединить кашу с тестом и дать тесту подойти вторично. Затем добавить взбитые яичные белки и осторожно перемешать.
- Дать постоять 15-20 минут и выпекать блины.

### Михальчук Анна, г. Иваново

- 50 г слив. масла,
- 3 желтка,
- 1/3 ст. сахара,
- 50 г муки,
- 1,2 ст. сливок,
- 6 белков,
- соль,
- варенье по вкусу.

Меренга:

- 6 белков,
- 1 ст. сахара.



### Блины «Амстердамские»

• Масло растереть добела, вбить желтки, всыпать сахар и муку. Все тщательно размешать, вливая постепенно сливки, добавить соль и взбитые белки. Размешать. Испечь обычным способом. Сложить их в кастрюлю, намазанную маслом, переложить вареньем, полить взбитыми белками с сахаром и на 10 мин. поставить в духовку.

### Суликова Инна, г. Новошахтинск

- 1 ст. пшеничной муки,
- 1,5 ст. гречневой муки,
- 1/4 ст. манной крупы,
- 2 яйца,
- 15 г дрожжей,
- 3,5 ст. молока,
- 1 ст. л. сахара,
- корица, соль по вкусу.



### Блины «Сдобные»

- В кастрюлю всыпать 1,5 ст. пшеничной и 2 ст. гречневой муки, залить ее 2 ст. горячего молока и хорошо размешать. Когда тесто остынет до комнатной температуры, влить в него разведенные в молоке дрожжи, хорошо размешать и оставить в теплом месте подходить. Сварить на молоке жидкую манную кашу, при этом следить, чтобы не было комков.
- В подошедшую опару добавить растертые с солью и сахаром желтки, манную кашу, оставшуюся муку, молоко, корицу и хорошо перемешать. Белки взбить в пену и осторожно ввести в тесто. Дать тесту снова подойти и выпекать блины.

Чехова Наталья, г. Орел

- 250 г творога,
- 1 ст. молока,
- 1 лимон,
- 1-2 ст. л. сахарной пудры,
- 200 г малины,
- 2 яйца,
- 50 г крахмала,
- 100 г муки,
- 3 ст. л. молотых орехов,
- 3 ст. л. сахара,
- соль, растит. масло.



## Блины «Три орешка для Золушки»

• Перемешать творог и 2 ст. л. молока. Лимон вымыть, натереть цедру и добавить ее к творогу. Отжать сок из лимона и перемешать с массой. Посыпать сахарной пудрой. Разморозить малину. Белки взбить. Замесить тесто из крахмала, муки, орехов, желтков, соли и 200 мл молока. Осторожно, снизу вверх, перемешать со взбитыми белками. Испечь из теста на масле маленькие блинчики. 1/2 блинов намазать творогом, сверху выложить малину и накрыть оставшимися блинами.

Мидянова Ольга, г. Нижний Новгород

- 3 ст. муки,
- 3 яйца,
- 800 мл молока,
- 2 ст. л. сахара,
- 30 г дрожжей.



## Блины «Ажурные»

• Молоко подогреть. Сначала взять половину его количества и смешать с дрожжами. Когда дрожжи разойдутся, добавить соль, сахар и яйца. Хорошо перемешать. В миску насыпать муку и понемногу вливать дрожжевую массу, перемешивая, чтобы не было комков. Поставить тесто в теплое место минут на 20. Когда поднимется, медленно вливать оставшееся теплое молоко, интенсивно помешивая. Тут же выпекать блин на горячей сковороде. Каждый блин смазать маслом и складывать горкой. К блинам подают масло, сметану, мед.

Таначева Диана, г. Санкт-Петербург

- 3,5 ст. муки,
- 2 яйца,
- 20 г дрожжей,
- 2,5 ст. молока,
- 2 ст. л. манной крупы,
- 1 ст. воды,
- соль.



## Блины «Манна небесная»

- Варят жидкую манную кашу на молоке и вымешивают ее ложкой до полного остывания. Разводят кипяченой теплой водой 150 г муки, кладут дрожжи, подбивают и оставляют на 1-1,5 часа.
- Когда опара подойдет, добавляют слегка взбитые желтки, соль, сваренную кашу, остальную муку. Дать постоять 30 мин., затем обдать кипяченым молоком и оставить еще на 1 час для брожения.
- Перед тем как печь, вводят взбитые белки и слегка перемешивают.

Мирнова Галина, г. Завитинск

- 500 г муки,
- 2-2,5 ст. воды или молока,
- 1,5 ст. л. масла,
- 1 яйцо,
- 1 ст. л. сахара,
- 1/2 ч. л. соли,
- 20 г дрожжей.



## Блины «Боярыня»

- В 1 ст. теплой воды разводим дрожжи, всыпаем 250 г муки, хорошо перемешиваем, ставим на час в теплое место. Когда опара подойдет, добавляем соль, сахар, яичный желток и масло (растительное, растопленное сливочное или маргарин - какое есть). Снова все вымешиваем и добавляем остальную муку, вымешиваем. Разводим теплым молоком, вливая его постепенно, все время мешая. Тесто должно быть чуть гуще, чем для обычных блинов. Затем добавляем взбитый белок. Далее ставим в теплое место. Во время брожения делаем 2-3 обминки, готовое тесто выпекаем как обычные блины.

Пестрикова Алина, г. Волгареченск

- 230 г манной крупы,
- 2 ст. молока,
- 2 яйца,
- 100 г изюма,
- соль по вкусу.



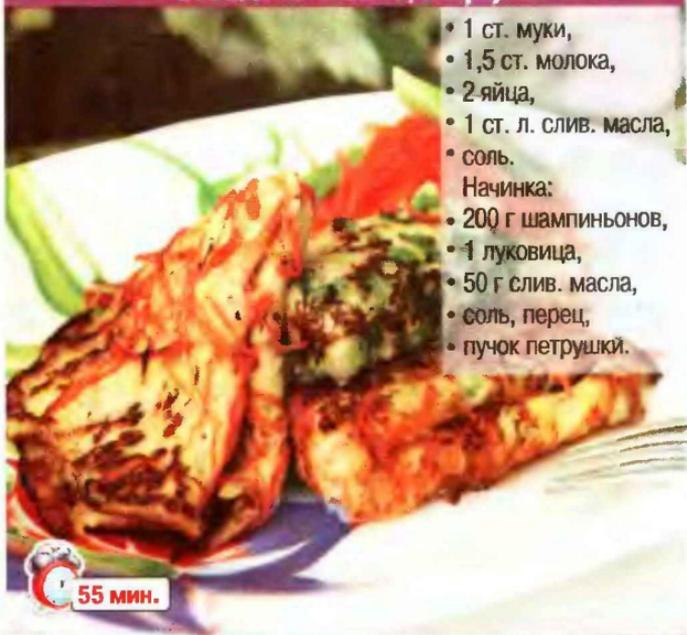
1 ч. 10 мин.

## Манные блинчики с изюмом

- В молоко размешать яйца, манную крупу и добавить соль. Массе дать постоять некоторое время, чтобы крупа разбухла. Затем ввести промытый изюм, хорошо размешать. Приготовленную массу с манной крупой можно наливать ложкой на хорошо разогретый противень с кипящим топленным или растительным маслом, посыпать вымытым изюмом и выпекать.
- Испеченные блинчики наколоть вилкой и снова поставить в духовку на несколько минут. Подавать, посыпав сахарной пудрой и полив фруктовым соком.

Заболотная Полина, г. Иркутск

- 1 ст. муки,
  - 1,5 ст. молока,
  - 2 яйца,
  - 1 ст. л. слив. масла,
  - соль.
- Начинка:
- 200 г шампиньонов,
  - 1 луковица,
  - 50 г слив. масла,
  - соль, перец,
  - пучок петрушки.



55 мин.

## Блинчики «Грибное лето»

- Яичные желтки взболтать, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное масло и, размешивая, всыпать муку. Перемешать, добавить взбитые белки, перемешать. Обжарить блинчики. Шампиньоны нарезать ломтиками. Лук мелко порубить. Обжарить все на горячем масле, посолить, поперчить, добавить мелко рубленную петрушку.
- Начинить блины и сложить конвертом.

Новикова Наталья, г. Владимир

- 3 ст. муки,
- 2 яйца,
- 1,5 ст. густых сливок,
- 30-40 г дрожжей,
- 2 ч. л. сахара,
- соль.



30 мин.

### Блинчики со взбитыми сливками

• Муку (2,5 ст.) смешать с солью, добавить разведенные в молоке дрожжи. Поставить тесто подниматься в теплое место на 3 часа. Затем взбить 2 желтка, добавить оставшуюся муку. Влить 2 белка, взбитых в густую пену, смешать со взбитыми сливками. Если тесто получилось густым, развести немного молоком. Выпекать как обычно.

Суликова Инна, г. Новошахтинск

- 250 г муки,
- 2 ч. л. разрыхлителя,
- 1/2 ч. л. соли,
- 2 ст. л. сахара,
- 1 ч. л. ванильного сахара,
- 300 мл молока,
- 1 яйцо,
- 2 ст. л. слив. масла,
- черника или другие замороженные ягоды.



45 мин.

### Блинчики с черникой

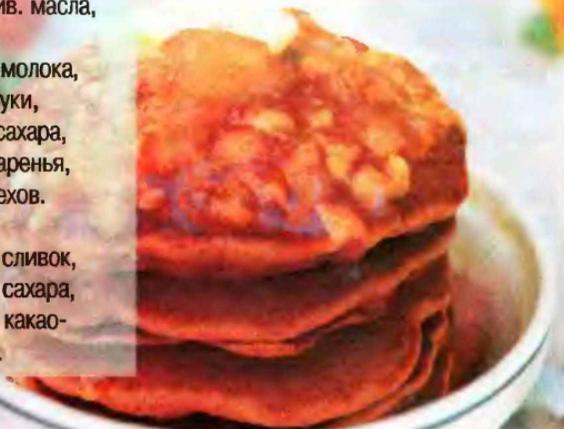
• Смешать в миске муку, разрыхлитель, соль, сахар, ванильный сахар. В другой миске смешать молоко, яйца и растопленное масло. Всыпать мучную смесь в жидкую и вымесить. Налить тесто на сковороду, насыпать на каждый блинчик ягоды и обжаривать на небольшом огне до золотисто-коричневой корочки. Подавать со взбитыми сливками или мороженым.

## Семенова Ольга, г. Владимир

- 50 г слив. масла,
- 1 яйцо,
- 200 мл молока,
- 120 г муки,
- 1 ч. л. сахара,
- 120 г варенья,
- 80 г орехов.

Соус:

- 100 мл сливок,
- 3 ст. л. сахара,
- 1 ст. л. какао-порошка.



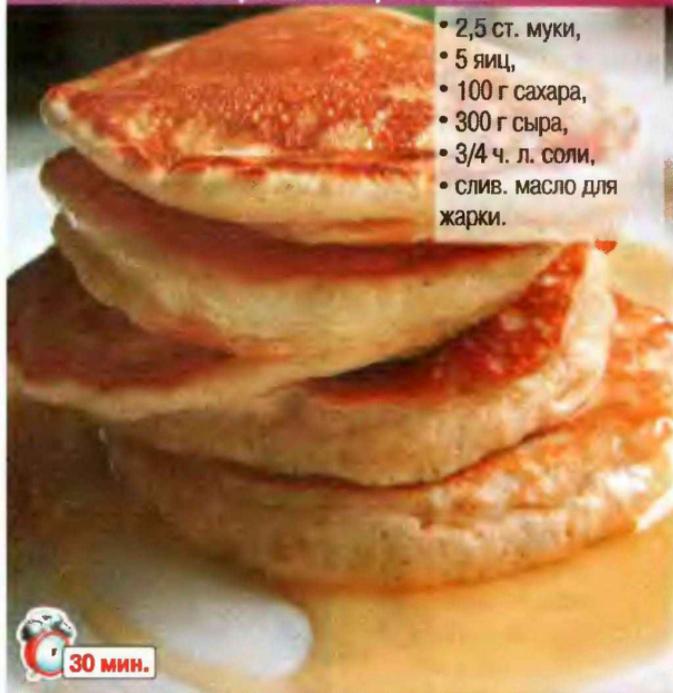
1 ч. 10 мин.

## Блинчики «Дарьюшка»

- Приготовьте из муки, молока, яйца, сахара жидкое тесто, напеките блинчиков и остудите их. Миндаль мелко порубите, смешайте с вареньем и намажьте одну сторону каждого блинчика. Блинчики сверните трубочкой, потом разрежьте каждый пополам и обжарьте на сливочном масле до нежной золотистой корочки.
- К блинчикам подайте шоколадный соус, который готовят так: какао-порошок и сахар хорошенько перемешайте и соедините со взбитыми сливками.

## Юрская Юлия, г. Казань

- 2,5 ст. муки,
- 5 яиц,
- 100 г сахара,
- 300 г сыра,
- 3/4 ч. л. соли,
- слив. масло для жарки.



30 мин.

## Сырные блинчики

- На мелкой терке натереть сыр. Отделить желтки от белков. Взбить желтки с молоком, добавив туда же тертый сыр, муку, соль. Взбить белки и добавить полученную белковую пену в тесто. Обжаривать на масле до получения золотистой хрустящей корочки. При этом блинчики должны быть небольшими.

Романова Лидия, г. Череповец

- 1,5 ст. муки,
- 3 яйца,
- 1 ст. воды,
- 1,5 ст. молока,
- 3 ст. л. слив. масла,
- 1 рюмка вишневой наливки,
- соль.



40 мин.

## Заварные блинчики

- Воду с солью и маслом довести до кипения. Посуду снять с огня и всыпать в нее муку. Хорошенько размешать деревянной ложкой, после чего немного охладить и ввести в тесто по одному яйца, продолжая размешивать.
- Влить наливку. Затем тесто развести молоком (вливать понемногу, чтобы не было комков). Печь блинчики на горячей сковороде, смазанной смальцем или растительным маслом. Жарить на среднем огне с двух сторон. Подавать с вареньем или повидлом, посыпав ванильным сахаром.

Углова Светлана, г. Березники

- 150 г муки,
- 1/2 ч. л. соли,
- 200 мл молока,
- 100 мл сливок,
- 2 яйца,
- 60 г слив. масла,
- 300 г сыра "Фета",
- 4 стручка маринованного зеленого перца,
- 300 мл йогурта,
- 1 ст. л. рубленого укропа,
- лимонный сок.

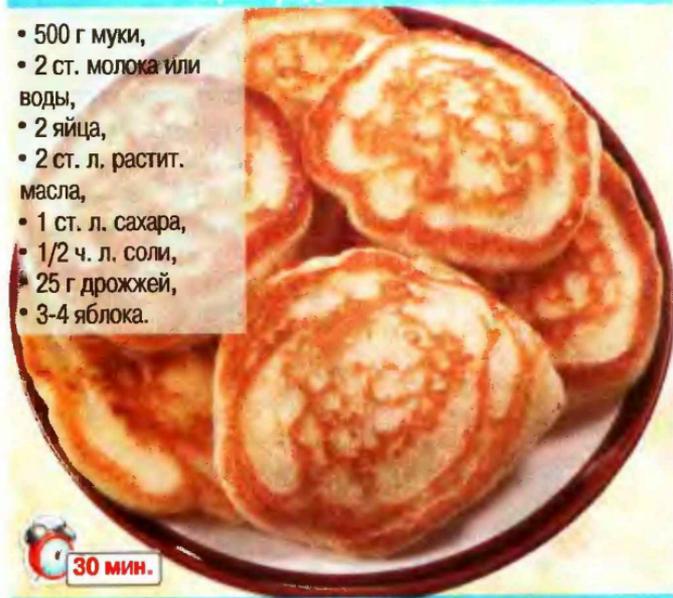


1 ч. 25 мин.

## Блинчики «В Греции все есть»

- Смешать муку, соль, молоко, сливки и яйца. Подмешать 40 г сливочного масла. Оставить на 15 минут. "Фету" размять. Перец нарезать тонкими кольцами. Смешать с йогуртом и укропом. Посолить и поперчить. В оставшемся сливочном масле испечь блинчики. Готовые блинчики складывать на блюдо и держать в духовке, разогретой до 70 градусов. Выложить на блинчики начинку, свернуть в трубочки и украсить по желанию молотой паприкой, зеленью или соцветиями укропа.

- 500 г муки,
- 2 ст. молока или воды,
- 2 яйца,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 1 ст. л. сахара,
- 1/2 ч. л. соли,
- 25 г дрожжей,
- 3-4 яблока.



30 мин.

### Оладьи с яблоками

• В теплом молоке или теплой воде развести дрожжи, добавить масло, яйца, сахар, соль и, тщательно вымешивая, постепенно всыпать муку, после чего посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место для подъема. Яблоки очистить от кожицы и сердцевин, нарезать тонкими ломтиками и перед выпечкой положить в готовое поднявшееся тесто, перемешать, после чего жарить оладьи на сковороде с разогретым маслом, причем тесто класть ложкой, смоченной в воде.

- 12 картофелин,
- 400 г свиного фарша,
- 3 ст. л. растит. масла,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 5 зубчиков чеснока,
- зелень,
- соль, перец.



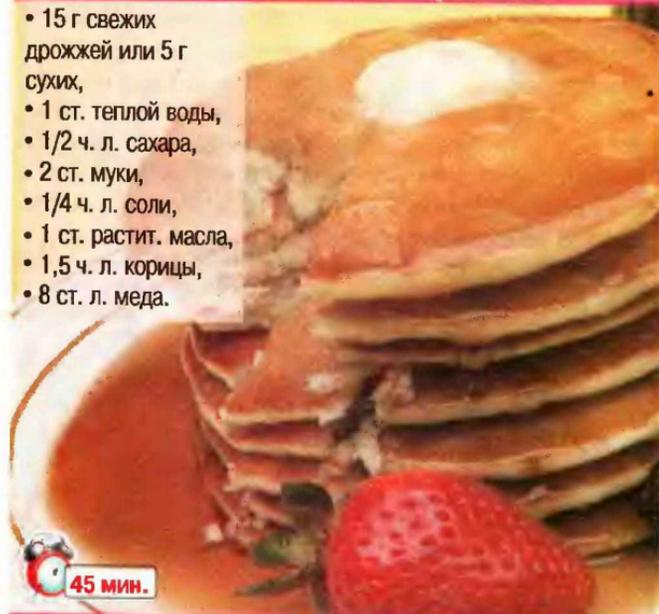
1 ч.

### Оладьи «По-мински»

• Очистите картофель и натрите его на терке. Добавьте яйцо, посолите, перемешайте и пожарьте обычные оладьи на сильно разогретой сковороде. Готовые оладьи сложите в форму, предварительно смазанную маслом. После каждого слоя оладий кладите слой свиного фарша. Поставьте форму в горячую духовку на 20-25 мин. При подаче на стол посыпьте все мелко нарезанным чесноком и зеленью.

## Пшеницкая Элла, г. Брест

- 15 г свежих дрожжей или 5 г сухих,
- 1 ст. теплой воды,
- 1/2 ч. л. сахара,
- 2 ст. муки,
- 1/4 ч. л. соли,
- 1 ст. растит. масла,
- 1,5 ч. л. корицы,
- 8 ст. л. меда.



45 мин.

## Оладьи с корицей и медом

• Дрожжи развести в теплой воде (1/2 ст.), добавить сахар и дать постоять им в теплом месте. Соединить дрожжи с мукой, добавить еще 1/2 ст. воды и замесить тесто. Готовое тесто накрыть полотенцем и дать ему постоять 2 часа в теплом месте. Выпекать оладьи следует очень быстро, по 6-7 за раз, беря тесто мокрой ложечкой. Горячие оладьи обсушить на бумаге, выложить на тарелку, полить медом и густо посыпать корицей.

## Долина Валерия, г. Киров

- 500 г куриного филе,
- 2 ломтика белого хлеба,
- 1,5 ст. молока,
- 2 яйца.



35 мин.

## Оладьи из курицы

• Масло, соль по вкусу, сырое или вареное мясо пропустить через мясорубку, в фарш положить размоченный в молоке хлеб. Получившуюся массу хорошо растереть или еще раз пропустить через мясорубку. Добавить желтки, соль, разбавить молоком, размешать и влить взбитые белки.

• Подготовленную массу ложкой выкладывать на сковороду и жарить с обеих сторон на хорошо разогретом масле, пока оладьи не подрумянятся. При подаче на стол оладьи положить на блюдо, залить растопленным маслом.

Фомичева Екатерина, г. Липецк

## Блинчики «Датские»

**Свинина (нежирная) - 500 г, сливочное масло - 7 ст. л., лук-шалот (мелко нарезанный) - 1 шт., мука - 2 ст., яйцо - 6 шт., соль - 1 ч. л., молоко - 1 ст.**

Свинину очистить от жира и пленок, мелко порубить. В сковороде растопить 3 ст. л. сливочного масла, жарить свинину до готовности. Мясо выложить на бумажное полотенце, промокнуть, чтобы удалить лишний жир. Добавить в сковороду 2 ст. л. масла, обжарить на нем лук до золотистого цвета и также выложить на бумагу, чтобы удалить лишний жир. Для блинчиков высыпать муку в большую миску горкой, сделать в центре углубление. В отдельной миске слегка взбить яйца с солью, медленно ввести их в муку и хорошенько перемешать. Добавить молоко и остальное масло. Тесто должно получиться как жидкая сметана. В тесто положить свинину и лук, перемешать. На разогретую и смазанную жиром сковороду выкладывать порционную смесь большой ложкой, выпекать с двух сторон.

Готовые блинчики украсить листьями салата и черносливом.

Огинчук Юлия, г. Иркутск

## Блинчики с печенью «Посадские»

**2 ст. муки, 3 ст. молока, 5 яиц, 50 г слив. масла, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.**

**Начинка: 100 г печени, 50 г отварного риса, 1 луковица, 50 мл растит. масла.**

Яичные желтки взболтать, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное масло и, размешивая, всыпать муку. Перемешать, добавить взбитые белки, перемешать. Обжарить блинчики.

Для начинки: печень мелко нарезать, обжарить с луком, добавить рис, соль, перец. На середину блинчика положить начинку, свернуть конвертиком.

Малышева Карина, г. Москва

## Блинчики с бананами

**2 яйца, 100 г муки, 125 мл молока, соль, 2 ст. л. кокосовых хлопьев или стружки, 40 г сливочного масла, 2 банана, 1 ст. л. арахиса.**

Белки отделить от желтков и хорошо их взбить. Перемешать муку, яичные желтки, молоко, соль, осторожно добавить взбитые белки и кокосовые хлопья. Затем оставить тесто подходить приблизительно на 15 минут. Распустить в сковороде 20 г сливочного масла и испечь из приготовленного теста 4 тонких блина среднего размера. Почистить бананы, разрезать вдоль пополам. Быстро обжарить их вместе с кокосовыми хлопьями в оставшемся сливочном масле. Положить на каждый блин половинку банана и немного арахиса. Закатать и закрепить зубочисткой. Это блюдо можно подавать и теплым, и холодным.

Можно полить блинчики каким-либо сладким соусом или вареньем. Такие блины можно приготовить с начинкой из консервированных персиков, абрикосов, свежих апельсинов, а также с творогом, джемом, свежими ягодами земляники, малины, черники и т. д.



Ушакова Елена, г. Калуга

## Сладкие блинчики

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

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 блинчик и подавать, посыпав сахарной пудрой.

Хромоногова Анфиса, г. Новосибирск

## Блинчики «Урожайные»

Тесто: молоко - 600 мл, мука - 300 г, соль - 1/2 ч. л., яйца - 2 шт., тертые овощи (морковь, капуста, тыква, кабачки) - 600 г, репчатый лук - 1 шт., растительное масло - 2 ст. л., сушеный базилик - 2 ст. л., черный перец, овощной бульон - 1 кубик, вода - 50 мл.

Соус: ветчина - 100 г, маринованные огурцы - 100 г, рубленый укроп - 2 ст. л., сметана - 150 г, майонез - 150 г, черный перец.

Прежде всего лучше приготовить соус: ветчину и огурцы нарезать мелкими кубиками, смешать с укропом, сметаной, майонезом и перцем. Миску накрыть пленкой и поставить в холодильник. Смешать муку с молоком, добавить соль и яйца. Почистить и натереть овощи. В кастрюльке подогреть масло и слегка обжарить мелко нарезанный лук. Добавить остальные овощи и потомить на огне, слегка помешивая. Ввести базилик, бульонный кубик, перец и долить воду. Поддерживать на огне под крышкой минут пять. Слегка остудить и вбить в тесто. Жарить на смазанной маслом горячей сковороде. Подавать с зеленью и соусом.

Поляшова Инна, г. Калуга

## Блинчики с грушами

100 г пшеничной муки, соль, 75 г сахара, 125 мл молока, 2 яйца, 3 груши, 2 ст. ложки лимонного сока, 60 г сливочного масла, 40 г миндаля, мята.

Замесить тесто для блинчиков, смешав муку, щепотку соли, 1 ст. ложку сахара, молоко, 125 мл воды, яйца, и дать ему недолго постоять. Груши вымыть, обсушить, разрезать их на четвертинки и удалить семенные коробочки. Четвертинки нарезать дольками и сбрызнуть лимонным соком, чтобы они не потемнели. На большой сковороде разогреть 1/2 сливочного масла и испечь на нем 4 румяных блинчика. Выложив из сковороды, поставить их в теплую духовку. Растопить оставшееся сливочное масло. Слегка обжарить в нем дольки груш и миндаль. Посыпать оставшимся сахарным песком и, помешивая, карамелизировать.

Груши и миндаль выложить на блинчики, украсить мятой и подать на стол.

Лучникова Валентина, г. Санкт-Петербург

## Блинчики с медом или сахаром

На 250 г муки - 2,5 ст. молока, 3 яйца, по 2 ст. л. сливочного и топленого масла (для смазывания сковороды), 1/4 ч. л. соли.

Смешать 3 яичных желтка с молоком (1/2 ст.), прибавить соль, сахар и, помешивая, всыпать муку. После этого положить разогретое сливочное масло и снова вымесить тесто, чтобы не было комков. Затем развести молоком, вливая его постепенно, и добавить взбитые в пену яичные белки. Выпекать блинчики надо нетолстыми на разогретой сковороде, предварительно смазанной маслом.

Каждый готовый блинчик сложить, не снимая со сковороды, вчетверо, потом переложить в подогретое блюдо и накрыть салфеткой. Подать блинчики к столу с медом или сахаром.

Варфоломеева Евгения, г. Волгоград

## Блинчики с капустой и грибами

**Тесто:** 2 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан молока, 1 стакан воды, 1 ст. л. растительного масла, соль, можно взять питьевую соду, погашенную уксусом или лимонным соком.

**Начинка:** 800 г белокочанной капусты, 1 луковица, 1 ст. л. растительного масла, 20-30 г сушеных грибов, соль, молотый черный перец, растительное масло или маргарин для жарки.

Грибы вымыть и замочить. Капусту очистить, сварить с грибами в воде, в которой они вымачивались, отжать и растереть. Лук очистить, порезать, подрумянить на растительном масле, добавить в начинку, приправить по вкусу солью и перцем, полить растительным маслом и жарить до золотистого цвета.

Приготовить тесто: целое яйцо взбить венчиком, добавить соль, соду и вновь взбить, постепенно добавляя молоко с водой и муку. Тесто выдержать в течение часа, чтобы не прилипало к сковороде во время поджаривания. Жарить с обеих сторон на сильно разогретой сковороде, смазанной растительным маслом или маргарином. Положить на блины начинку, сложить конвертиком. Перед подачей обжарить.



Щукарь Ирина, г. Самара

## Блинчики «Рыбка»

**Мука пшеничная** - 2 ст., **молоко** - 2 ст., **яйцо** - 3 шт., **сахар** - 1 ст. л., **соль (для теста)** - 1/2 ч. л., **для фарша по вкусу, сода** - 1 щепотка, **окунь морской (филе)** - 500 г, **лук репчатый** - 1 шт., **маргарин** - 2 ст. л., **лук зеленый (мелко нарезанный)** - 1 пучок.

Яйца смешайте с сахаром и солью, разведите 1 ст. молока, всыпьте муку, хорошо размешайте, затем разведите тесто остальным молоком, добавьте соду. Выпекайте блинчики на сковороде среднего размера, не переворачивая. Филе рыбы пропустите вместе с луком через мясорубку, добавьте немного воды, соль и припустите до готовности, добавьте зеленый лук, перец, хорошо перемешайте. На обжаренную сторону блинчиков положите фарш, сверните в виде плоских пирожков. Блинчики обжарьте на маргарине с обеих сторон до золотистой корочки.

При подаче блинчики полейте растопленным маслом.

Масляница Татьяна, г. Екатеринбург

## Блинчики «Творожные»

**1/2 ст. муки, 200 г творога, 2 ст. л. молока, 2 яйца, 1 ст. л. слив. масла, 22,5 ст. л. сахара, ванилин, тертая лимонная цедра, соль.**

Масло растереть с сахаром, добавить соль, желтки, ванильный сахар, измельченную лимонную цедру, протертый творог. Затем влить молоко, ввести муку, взбитые белки; массу осторожно перемешать. Готовое тесто тонким слоем налить на раскаленный противень с кипящим топленным или растительным маслом или маргарином, противень поставить в разогретую духовку. Испеченные блинчики накапывать сверху вилкой, посыпать сахарной пудрой и подавать к столу с фруктовым соком.

Баянова Ксения, г. Брянск

## Блинчики «С селедочкой»

Слабосоленая норвежская сельдь (филе) - 150 г, маринованные огурцы - 1 шт., яйцо - 2 шт., майонез - 50 г, репчатый лук (маленькая луковица) - 1/2 шт., хлеб белый - 3 кусочка, лук-порей (или репчатый лук), соль по вкусу.

Для приготовления блинов: мука - 300 г, молоко - 1 л, яйцо - 3 шт., растительное масло - 50 мл, сливочное масло - 25 г, соль, сахар по вкусу.

Филе норвежской сельди вымочить в молоке, нарезать мелкими кубиками. Маринованные огурцы, вареные яйца, репчатый лук мелко нарезать. В полученную смесь добавить белый хлеб без корочки и заправить майонезом.

Приготовить тесто для блинов, испечь блины обычным способом. Выложить салат на край блина и свернуть в трубочку. Перед подачей на стол блин разрезать пополам и сверху посыпать колечками лука-порея.

Сапожник Анна, г. Чкаловск

## Блинчики с мясом «Праздничные»

1,5 ст. муки, 2 ст. молока, 3 яйца, 50 г слив. масла, 1/2 ч. л. соли.

Начинка: 200 г отварного мяса, 50 г черствого хлеба, 1 луковица, 30 г масла, 3 ст. л. сметаны, соль, перец.

Яичные желтки взболтать, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное масло и, размешивая, всыпать муку. Перемешать, добавить взбитые белки, перемешать. Обжарить блинчики.

Для начинки: обжарить лук, намочить в воде хлеб и отжать. Мясо, лук и хлеб пропустить через мясорубку, добавить сметану, соль, перец. На середину блинчика положить начинку, свернуть конвертиком.

Сизова Елена, г. Тверь

## Блинчики «Мясное изобилие»

250 г муки, 2,5 ст. молока, 3 яйца, 1/2 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. соли, 1 ст. л. топленого масла или маргарина.

Для фарша: вареная говядина - 300 г, репчатый лук - 2 шт., сливочное масло.

Смешать сырые яйца с солью, сахаром, прибавить 1/2 ст. молока, размешать, всыпать муку и вымесить тесто, чтобы не было комков. После этого тесто развести оставшимся молоком. Хорошо разогреть сковороду средней величины, смазать ее маслом или кусочком шпика, налить тесто на сковороду, быстро поворачивая ее, чтобы тесто разлилось по всей сковороде ровным и тонким слоем. Блинчики, подрумянившиеся с одной стороны, снимать со сковороды, складывать стопкой на доске или блюде.

Для фарша: пропустить через мясорубку отварную говядину. Репчатый лук нарезать и обжарить на масле. Смешать лук и мясной фарш, посолить и поперчить по вкусу. Если получается очень сухо, добавьте немного растопленного сливочного масла или бульона.

Теперь берем блинчик, в середину укладываем мясной фарш, сворачиваем в форме конверта и обжариваем с двух сторон до образования аппетитной корочки.



Рябкова Людмила, г. Городец

## Блинчики «Пикантные»

**4 ломтика жареного окорока, 2 яйца, 300 г шампиньонов, 50 г тертого сыра, 300 г муки, 0,5 л пива, 300 мл молока, 3 ст. л. сметаны, 110 г масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 маленький кусочек сала, соль, перец.**

В миске смешайте 250 г муки, 2 щепотки соли и взбитые яйца. Разведите с пивом. Добавьте растительное масло. Оставьте на 2 часа. Приготовьте соус бешамель. Очищенные и нарезанные шампиньоны обжаривайте в 40 г масла в течение 3 минут на сильном огне. Нарежьте окорок, добавьте его в соус бешамель вместе с шампиньонами, посыпьте тертым сыром. Сделайте 20 тонких блинчиков, каждый раз смазывая сковороду салом. Положите на каждый блинчик немного соуса бешамель, скрутите трубочки. Разложите их в смазанном маслом противне. Сверху залейте сметаной. Поставьте в нагретую до 260°C духовку на 10 минут. Подавайте горячими.

Для приготовления соуса бешамель: 40 г сливочного масла растопить в маленькой кастрюльке, добавить 40 г пшеничной муки, все перемешать. Тут же добавить 0,5 литра молока, посолить, поперчить, тщательно перемешать, довести до кипения. Соус должен быть довольно густым, поэтому можно оставить его на слабом огне на несколько минут до загустения.

Киселева Марина, г. Приволжск

## Яичные блинчики

**3 ст. муки, 1 ст. сметаны, 2 яйца, соль.**

Сметану посолить и взбить, постепенно добавляя желтки, до образования плотной пены, муку просеять и засыпать тонкой струей, постепенно помешивая, чтобы не было комков. Отдельно взбить белки и, аккуратно помешивая, добавить в него. Печь блины, как обычно.

Верина Алина, г. Н.Новгород

## Блинчики «Тель-авивские»



**250 г картофельного крахмала, 2 яйца, щепотка соли.**

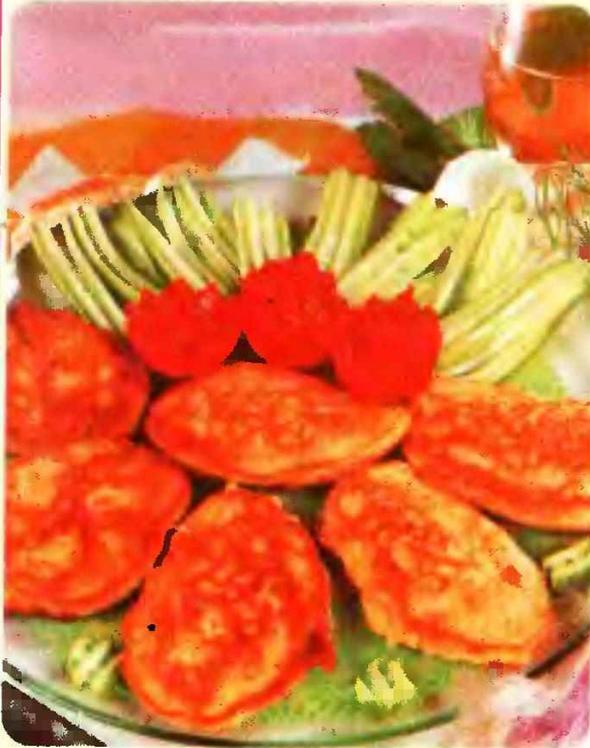
**Начинка: 250 г вареной говядины или мяса домашней птицы, 2 небольшие луковицы, 1 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. соли, на кончике ножа черного перца и молотого острого красного перца, 1 яйцо, растительное масло для жаренья.**

Картофельную муку смешаем с солью, яйцами и постепенно подольем столько воды, чтобы получилось густое льющееся тесто. Дадим 30 минут устояться. Мясо дважды пропустим через мясорубку. Лук очистим, нарежем кубиками и на масле слегка подрумяним. Смешаем мясо с луком, солью, молотым черным и красным перцем и яйцом.

В сковороде диаметром 18 см разогреем немного масла. Из теста испечем тонкие и подрумяненные с одной стороны блинчики. На подрумяненную сторону положим мясную начинку. Сложим блинчики пополам и еще раз пополам. Подрумяним блинчики с мясом с обеих сторон.

Борцова Екатерина, г. Астрахань

## Соленые тыквенные оладьи



**Кукурузная мука (с разрыхлителем) - 3/4 ст., пшеничная мука - 1/4 ст., соль - 1/2 ч. л., черный молотый перец - 1/4 ч. л., красный молотый перец - 1/8 ч. л., тыква - 1 кг, кефир - 1/2 ст., репчатый лук - 1 шт., яйцо - 1 шт., растительное масло для жарки.**

Тыкву очистить, нарезать кубиками и сварить в небольшом количестве воды. В большой миске соединить пять первых ингредиентов. Тыквенное пюре смешать с тремя следующими ингредиентами, добавить кукурузную муку и вымесить однородное тесто.

В глубокой сковороде разогреть масло, столовой ложкой выкладывать тесто и жарить по 3 минуты с каждой стороны. Переложить тыквенные оладьи на бумажные полотенца, чтобы впитался излишек масла, после чего разложить оладьи на тарелки, посыпать солью и подать горячими к столу.

Колесова Инна, г. Апрелевка

## Оладьи из творога с клубникой

**Лимон - 1 шт., сливочное масло - 1 ст. л., сахар - 100 г, ванильный сахар - 2 пакетика, соль, яйцо - 1 шт., мука - 100 г, творог - 250 г, клубника - 500 г, коньяк - 2 ст. л., топленое масло, сахарная пудра - 2 ч. л., лимонная мята.**

Взбить в густую пену яйцо и сливочное масло с 2 ст. л. сахара и ванильного сахара. С лимона срезать цедру и натереть на терке. Вместе с солью, яйцом, мукой и творогом ввести в яичный крем. Оставить тесто на 20 мин., чтобы набухло. Выжать сок из половинки лимона. Клубнику помыть. 250 г растереть с лимонным соком и оставшимся сахаром. Приправить приготовленную лимонно-клубничную массу коньяком. В разогретом топленом масле испечь 12 оладий. Посыпать их сахарной пудрой. Разложить на тарелки по 3 оладушка, полить клубничной массой, украсить блюдо целыми ягодами клубники и листочками мяты.

Рослякова Татьяна, г. Калуга

## Оладьи шоколадные

**Мука - 225 г, разрыхлитель - 1,5 ч. л., сахар - 50 г, яйцо - 1 шт., масло - 1 ст. л., молоко - 300 мл, яблоко - 1 шт., шоколад (темный, кусочки) - 50 г.**

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 оладушка нужно около 2 ст. л. теста. Обжарить с двух сторон, готовые оладьи держать теплыми. Подавать по 2-3 оладушка на порционной тарелке с растопленным шоколадом.

Камалова Оксана, г. Москва

## Грушевые оладьи

**Мука - 125 г, орехи (молотые) - 50 г, яйцо (белки, желтки) - 4 шт., сахар - 50 г, ванильный сахар - 1 пакетик, молоко - 250 мл, груши - 5 шт., сок 1 лимона, растительное масло - для выпекания, сироп от любого варенья - 4 ст. л.**

Перемешать муку, орехи, желтки, сахар, ванильный сахар и молоко. Взбить белки и ввести их в тесто. Оставить его подходить. Нагреть духовку до 180 градусов. Очистить 4 груши, разрезать их на 4 части и удалить сердцевину. Нарезать мякоть тонкими ломтиками, залить лимонным соком и смешать с тестом. Оставшуюся грушу нарезать продольными, очень тонкими, ломтиками. Положить на бумагу для выпекания и запекать 10-15 минут. Испечь из теста оладьи. Сложить их друг на друга и держать в теплой духовке.

Перед подачей на стол залить сиропом и украсить ломтиками груш.

Билых Ольга, г. Пятигорск

## Картофельные оладьи с квашеной капустой

**Картофель - 500 г, квашеная капуста - 250 г, яйцо - 1 шт., лук репчатый - 1 шт., масло - для обжаривания, салат - 1 кочан, масло растительное по вкусу, уксус - 1 ст. л., зелень по вкусу.**

Картофель очистить и тщательно натереть. Капусту отжать, при необходимости мелко нарезать и смешать с картофелем. Помешивая, добавить крахмал. Лук натереть, добавить к картофельному тесту вместе с яйцом. Слегка посолить. Сделать из полученной массы оладьи. Нагреть масло на сковороде. Порциями обжарить картофельные оладьи до образования золотистой корочки. Из уксуса, растительного масла, зелени, небольшого количества соли приготовить заправку, вылить ее поверх салата. Подать к оладьям.

Запорожская Тамара, г. Семенов

## Оладьи «Итальянские»

**Кабачки (цукини) - 6 шт., грибы - 200 г, бальзамический уксус - 4 ст. л., оливковое масло - 4 ст. л., базилик (свежий нарезанный) - 1 ст. л., соль, черный перец (молотый) по вкусу, просеянная мука - для обваливания, растительное масло.**

**Для соуса: яйцо (слегка взбитое) - 1 шт., вода (ледяная) - 1 ст., пшеничная мука - 1 ст., листья свежего базилика.**

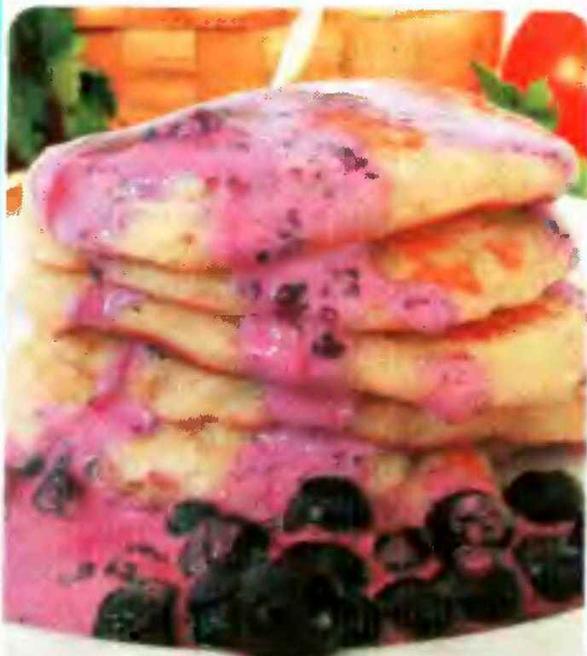
Разрежьте каждый кабачок вдоль на полоски. Большие грибы разрежьте пополам или на 4 части, остальные оставьте целыми. Налейте уксус в маленькую миску. В отдельной небольшой миске смешайте оливковое масло, базилик, соль и свежемолотый черный перец. Отставьте в сторону. Приготовьте соус, перемешав яйца с водой. Осторожно всыпьте муку, мешайте до консистенции жидкой сметаны.

Наполовину наполните глубокую сковороду маслом, нагрейте до 180°C. Обваляйте полоски кабачков (цукини) и грибы в просеянной муке. Стряхните лишнее, после чего обмакните их в соус, затем жарьте в горячем масле 3-4 минуты, часто переворачивая, пока они не подрумянятся. Выложите на бумажные салфетки, чтобы они впитали излишки масла. Посолите, украсьте листьями базилика. К овощам подавайте блюдо с бальзамическим уксусом и растительным маслом со специями.



Алферова Ксения, г. Казань

## Оладьи с черникой и лимоном



Мука - 125 г, сахар (золотистый) - 3 ст. л., разрыхлитель - 1 ч. л., сода - 1/4 ч. л., лимон - 1 шт., йогурт (натуральный) - 125 мл, молоко - 2 ст. л., яйцо - 2 шт., сливочное масло (плюс еще для жарения) - 25 г, черника - 100 г, растительное масло - 1 ч. л.

Просеять муку в миску. Добавить сахар, пекарский порошок, соду, натереть цедру лимона. Добавить йогурт и молоко. Разбить яйца и взбить. Растопить 25 г сливочного масла, добавить в миску с черникой, затем аккуратно перемешать. Нагреть добавочное масло в сковороде с растительным. Добавить половник теста. После 2 минут перевернуть и обжаривать 1-2 минуты с другой стороны. Повторить с оставшимися оладьями.

Подавайте с черничным сиропом. Растворите 150 г сахарной пудры в 100 мл воды в кастрюле на медленном огне. Добавить 150 г черники, довести до кипения и кипятить 1 мин. Добавить 2 ст. л. лимонного сока и полить сиропом блины.

Калинина Валентина, г. Москва

## Оладьи из капусты с кальмарами

Капуста белокочанная - 800 г, кальмары - 600 г, молоко - 2 ст., масло сливочное - 50 г, мука - 4 ст. л., лук репчатый - 3 шт., яйцо - 3 шт., масло растительное - 1/3 ст., соль, перец по вкусу, сметана - 1 ст.

Капусту мелко порубить, погрузить в кипяток и откинуть на дуршлаг. Затем сложить капусту в кастрюлю с маслом, добавить немного горячего молока и припустить до готовности. Сваренные кальмары пропустить через мясорубку, смешать с капустой, добавить обжаренный шинкованный лук, растертые с солью яичные желтки, разведенную молоком до консистенции жидкой сметаны муку и все хорошо перемешать. Затем осторожно ввести предварительно охлажденные и взбитые яичные желтки.

Выпекать оладьи обычным способом, отдельно подать сметану.

Кирсанова Ангелина, г. Луганск

## Медовые оладьи с арахисом

Мука - 125 г, разрыхлитель - 1/2 ч. л., яйцо - 1 шт., арахисовое масло (или любая ореховая паста для бутербродов) - 2 ст. л., мед - 1 ст. л., молоко - 75 мл, растительное масло - 4 ст. л.

Яйцо растереть с арахисовым маслом и медом. Муку смешать с разрыхлителем и просеять горкой в миску. В центре сделать углубление и влить в него яичную массу и половину молока. Продолжить взбивание до получения однородной массы. Добавить оставшееся молоко и взбивать, пока на поверхности не станут появляться пузырьки. Разогреть сковороду и выпекать оладьи с обеих сторон на растительном масле до образования золотистой корочки. Подать с сиропом, посыпав сахарной пудрой.

Козлова Вера, г. Владивосток

## Оладьи под абрикосовым соусом

Для оладий: гречка - 200 г, дрожжи (свежие) - 20 г, молоко (теплое) - 1/4 л, яйцо - 3 шт., сливочное масло - 75 г, соль - 1 щепотка, сахар - 1 ч. л., растительное масло - для жарки.

Для абрикосового соуса: абрикосы (консервированные) - 450 г, сахарная пудра - 30-50 г, лимонный сок - 2 ст. л., абрикосовый ликер или наливка - 1 ст. л.

Гречку тонко смолоть в комбайне или кофемолке. Из указанных компонентов, исключая растительное масло, замесить дрожжевое тесто. Растительное масло разогреть на маленькой сковороде. По 2 ст. л. теста выливать на сковороду ровным слоем. Жарить на медленном огне, затем перевернуть и вторую сторону также поджарить на медленном огне. Оладьи при жарении должны немного подняться. Положить на тарелку и поставить в теплую духовку.

Для приготовления соуса: консервированные абрикосы выложить в сито и дать стечь с них соку. Сок собрать и дать выкипеть наполовину, по возможности добавить сахар. Абрикосы размять в пюре, перемешать с загустевшим соком, добавить лимонный сок и ликер. Поставить охлаждаться. Подавать к горячим оладьям.



Норская Валентина, г. Вологда

## Фасолевые оладьи с перцем

Фасоль сушеная - 2 ст., мука - 1/2 ст., чеснок - 2 зубчика, масло растительное - 1/2 ст., сметана - 250 г, черный перец (молотый), соль по вкусу.

Фасоль промыть, замочить в холодной воде на 3-5 часов, затем отварить в той же воде до частичного разваривания. Воду слить в отдельную посуду, но не выбрасывать. Фасоль растолочь до пюреобразной массы, добавить к ней полстакана отвара, муку, измельченный чеснок, молотый перец, соль, тщательно перемешать.

Из полученного теста мокрыми руками сформовать оладьи и обжарить их с двух сторон на растительном масле. После этого оладьи выложить в один слой на противень, залить сметаной и запекать в духовке примерно 30 минут.

Дьяченко Анна, г. Канск

## Оладьи из сушеных яблок

Мука - 1 кг, сушеные яблоки - 100 г, вода (молоко) - 4 ст., дрожжи - 30 г, растительное масло - 50 мл, яйцо - 4 шт., сахар - 60-90 г, соль по вкусу.

Сушеные яблоки хорошо промыть, запить холодной водой и оставить замоченными на ночь, положив сверху легкий гнет. После намокания яблоки пропустить через мясорубку или очень мелко нашинковать. Затем в 4 ст. теплой воды (или молока) развести 30 г дрожжей, добавить 50 г жира, 4 яйца, 60-90 г сахара, соль по вкусу и, тщательно вымешивая, постоянно добавлять муку (1 кг).

Тесто накрыть салфеткой и поставить поближе к теплему месту.

Когда оно поднимется, перемешивая, добавить подготовленные яблоки. Оладьи выпекают и подают со сметаной или вареньем.

Пикульская Олеся, г. Воронеж

## Картофельные оладьи с сыром и корейкой

Картофель (сваренный в «мундире») - 600 г, кукуруза (консервированные початки) - 100 г, варено-копченая корейка (без костей) - 500 г, сыр (тертый) - 100 г, сливки - 125 мл, сливочное масло - 3 ст. л., соль, перец по вкусу, топленое масло - 1 ст. л., зеленый лук (колечки) - 2 ст. л.

Картофель натереть на крупной терке. Початки кукурузы нарезать ломтиками, корейку - кубиками. Разогреть сыр с 4 ст. л. картофеля, сливками и 125 мл жидкости из-под кукурузы и дать сыру расплавиться. Разогреть на сковороде сливочное масло, добавить оставшийся картофель и распределить его по всей сковороде. Посолить, поперчить. Жарить 6 мин. Перевернуть, добавить топленое масло и жарить 5 мин. Еще раз перевернуть и жарить еще 3 мин. Вынуть и поставить в теплое место.

Смешать сырный соус, корейку, кукурузу, лук и разогреть. Разрезать оладью на 8 частей и подавать с соусом.



Камалова Ольга, г. Киров

## Оладьи с вишневым киселем

Мука - 2 ст., сметана - 1 ст., яйцо - 2 шт., сахар - 1 дес. л., соль по вкусу, растительное масло - 1/3 ст.

Для киселя: вишни - 100 г, крахмал - 1 ст. л., вишневый ликер - 2 ст. л., сахар по вкусу.

Желтки растереть с сахаром и солью и перемешать со сметаной. Всыпать муку, добавить взбитые белки и замесить однородное тесто. Дать постоять полчаса. Испечь на растительном масле оладьи и подать с киселем.

Приготовление киселя: развести крахмал в небольшом количестве холодной воды. Вскипятить 100 мл воды и всыпать вишни без косточек, довести до кипения и проварить 3 минуты. Положить сахар, влить крахмал, хорошо перемешать, вновь довести до кипения. Влить ликер и снять с огня.

Савенкова Амалия, г. Сергиев Посад

## Оладьи с грушами «Весенние»

Груши - 6 шт., лимонный сок - 4 ст. л., мед - 2 ст. л., кокосовая стружка - 30 г, сливки (жирные) - 200 мл, сахар - 3 ст. л., ванильный сахар - 1 пакетик, оладьи - 12 шт., топленое масло - 40 г.

Груши очистить, разрезать каждую на четыре части, удалить сердцевину и нарезать поперек. Мед с лимонным соком выложить в кастрюлю. Добавить груши, залить 100 мл воды, накрыть крышкой и варить на слабом огне в течение 58 минут, периодически встряхивая. Кокосовую стружку обжарить на сковороде без жира. Сливки взбить с сахаром. Сухой соус развести 4 ст. л. холодной воды и вылить в компот. Кокосовую стружку смешать со сливками. Оладьи подать со сливками и компотом.

# Дорогие читатели!

Мы предлагаем Вашему вниманию лучшие рецепты праздничных и простых блюд от наших читателей. Вы откроете для себя, как быстро и вкусно приготовить разнообразные блюда, которые украсят стол и, что несомненно, оценят Ваши родные и близкие.

## Ждите в новом выпуске:

### ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ №2 ЧИТАТЕЛЕЙ 2011 для праздников и будней



- салат «Шпроты под яблоками»,
- салат «Кальмаровая фантазия»,
- «Восточный» салат из курицы,
- салат «Адмиралтейский»,
- салат «Невеста»,
- закуска «На любой случай»,
- паштет с лесными грибами,
- закусочные «полосатики»,
- «Бабушкин» супчик,
- «Суп из топора»,
- курица «Московская»,
- капуста с орехами,
- рагу из фасоли,
- камбала с апельсинами,
- сом в луковом соусе,
- рыба, тушенная с капустой

И еще много других интересных рецептов для вас и вашей семьи. Не пропустите!