

100

ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ БЛИНОВ И ОЛАДИЙ

Очень просто!



УДК 641/642
ББК 36.99
С 81

Составитель Г. С. Выдревич

С 81 **100** лучших рецептов блинов и оладий / Сост.
Г. С. Выдревич. - М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2007. -
64с.

Блины издревле были любимым и очень распространенным блюдом на Руси. И сегодня вряд ли найдутся люди, которые откажутся от ароматного нежного блинчика или пышной оладушки.

В этой книге дано множество разных и порой неожиданных рецептов приготовления блинов и оладий, которые могут удовлетворить даже самый изысканный вкус.

УДК 641/642
ББК 36.99

© «Терция», составление, 2007

© «Терция», оформление, 2007

ISBN 978-5-699-24470-6

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

ПРЕДИСЛОВИЕ

Блины издревле были любимым и очень распространенным блюдом на Руси. Они сопровождали человека с рождения до самой смерти. Блины обязательно пекли на свадьбу, ими кормили роженицу, без них не обходилась и ни одна тризна. (Кстати, свадебные блины — тоже как бы поминальные. На Руси считалось, что девушка, выходя замуж, словно умирает в прежнем качестве и воскресает в новом.)

В старину блины обычно пекли из дрожжевого теста, которое замешивали из разной муки: гречишной, пшеничной, овсяной, просяной, ячменной, гороховой. Истинно русскими считаются блины из гречневой (гречишной) муки. Они очень вкусны, обладают слегка кисловатым привкусом, а кроме того, необычайно пухлые и рыхлые. Из пшеничной муки такие ни за что не получаются.

Приготовление блинов было настоящим таинством. Хозяйки не допускали к этому процессу никого из домашних и тем более посторонних. Чтобы приготовить опару, кто-то выходил вечером к реке, озеру или к колодцу, кто-то уединялся на своем дворе, чтобы при свете месяца растопить снег и замесить тесто на талой воде.

Дрожжи обычно разводили в теплой воде, а затем постепенно добавляли молоко и муку. Затем кастрюлю накрывали полотенцем и ставили в теплое место. Когда опара увеличивалась в объеме примерно вдвое, в нее добавляли остальные компоненты, тщательно перемешивали и снова ставили



в теплое место. Пока тесто поднималось второй раз, тщательно протапливали печь мелкими сухими березовыми дровами.

Сковороды использовали чугунные, небольшие, так как русские блины должны быть размером с блюдо. Очень важно, чтобы сковороды были идеально чистыми, иначе блины будут прилипать и получатся рваными и не очень пышными. Чтобы очистить сковороду, ее ставили на огонь, дно посыпали солью, прокаливали, а затем протирали сухой чистой тряпкой. Масло никогда не выливали на сковороду, ее сначала очень сильно нагревали, а затем смазывали растительным маслом или несоленым салом с помощью помазка (его делали из половинки картофельного клубня или чистой тряпочки, намотанной на вилку). Готовые блины укладывали стопкой в большое керамическое блюдо с крышкой (блинницу), смазывали каждый блин сливочным или топленным маслом и ставили в теплое место.

И сегодня вряд ли найдутся люди, которые откажутся от ароматного нежного блинчика или пышной оладушки. Готовить их не так уж сложно. Главное — чтобы тесто было без комков (а для этого муку лучше разводить в подсоленной воде), сковорода — чистой и горячеей, продукты — высокого качества. И душа. В блины обязательно нужно вкладывать душу, печь их с радостью, ведь румяный круглый блин символизирует солнце.

БЛИНЫ



Блины на соде

400 г пшеничной муки, 400 г гречневой муки, 150–200 г сливочного масла, 4,5–5 стаканов воды, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка лимонной кислоты, 2 ч. ложки соли, растительное масло.

Из гречневой и пшеничной муки, теплой воды, соли и сахара замесить тесто и выбить его деревянной лопаточкой. Лимонную кислоту развести в 0,5 стакана холодной воды, влить в тесто и перемешать. Затем развести соду в 0,5 стакана холодной воды, также влить в тесто и перемешать. Блины выпекать сразу же на горячей сковороде, смазанной растительным маслом. Каждый блин промазать сливочным маслом.



Блины в пенке

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки рас-



топленного сливочного масла, 0,5 ч. ложки соды, 1 ч. ложка соли.

Для жаренья: растительное масло.

Для пенки: сливочное масло, сахар.

Муку просеять, смешать с солью, сахаром и содой и просеять еще раз. Яйца слегка взбить, соединить с маслом и молоком, тщательно перемешать и влить эту смесь в муку. Еще раз тщательно перемешать, чтобы тесто получилось без комков. Разогреть сковороду и, смазывая ее растительным маслом, выпечь блины.

Каждый блин, пока он не остыл, смазать сливочным маслом и посыпать сахаром так, чтобы он равномерно распределился по поверхности. Затем сложить блины четвертинками. Все блины поместить в кастрюлю, посыпать сверху сахаром и положить большой кусок сливочного масла (около 150 г). Кастрюлю накрыть крышкой и поставить в едва теплую духовку на 3–4 ч.



Блины из цуккини с творогом

250 г цуккини, 250 г обезжиренного творога, 300 г брынзы, 2 стручка сладкого красного перца, 30–50 г зелени петрушки, 4 яйца, 2 луковицы, 100 г крахмала, 100 г муки, 400 мл молока, сахар, растительное масло, красный молотый перец, соль.

Брынзу мелко раскрошить и перемешать с творогом. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян, мелко нарезать, добавить к смеси брынзы с творогом. Петрушку вымыть, встряхнуть, мелко нарезать, добавить к смеси. Посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Цуккини очистить и натереть на мелкой или средней терке. Яичные желтки аккуратно отделить от белков. Белки взбить в крутую пену.



Из муки, крахмала, желтков, молока замесить тесто. Добавить немного сахара и соли по вкусу. Тщательно перемешать, чтобы не было комков. Добавить цуккини, ввести по частям взбитые белки.

Выпечь блины на горячей сковороде, смазанной растительным маслом. Творожную смесь подать к блинам или завернуть ее в блины.



Блинчики к пиву

1 стакан муки, 0,5 стакана пива, 1 яйцо, 5 крабовых палочек, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла, растительное масло, соль.

Яичный желток отделить от белка. Желток растереть с небольшим количеством соли, добавить муку и пиво, влить масло, ввести взбитый в крутую пену белок. Тщательно перемешать, чтобы получилось тесто без комков.

Крабовые палочки мелко нарезать, всыпать в тесто, перемешать. Выпечь маленькие блинчики на разогретой сковороде, смазанной растительным маслом. Подавать горячими.



Блины на пшенной каше

400 г пшена, 2,5 стакана пшеничной муки, 2 стакана гречневой муки, 25 г дрожжей, растительное масло, сахар, соль.



Пшено тщательно промыть в нескольких водах, сварить из него жидкую кашу на воде, остудить. Пшеничную муку соединить с 4 стаканами кашицы, добавить дрожжи, перемешать, дать смеси подняться. Затем добавить гречневую муку, сахар и соль по вкусу, тщательно вымесить деревянной лопаткой и снова дать тесту подняться.

Примерно за 15 мин до начала выпечки развести тесто кипяченой водой до нужной консистенции.

Выпекать блины на горячей сковороде, обильно смазанной растительным маслом.



Блины по-венгерски

0,5 стакана муки, 1 яйцо, 100 г сахара, 1 ч. ложка сахара, 1 стакан молока, 100 г ядер грецких орехов, 1 ст. ложка изюма без косточек, 1 ст. ложка рома, 50 г сливочного масла, 1 ч. ложка апельсиновой цедры, молоко для начинки, сливочное масло.

Для шоколадной подливки: 50 г шоколада, 25 г какао-порошка, 2 яичных желтка, 75 г сахара, 2 стакана молока, 0,25 стакана сливок, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка рома.

Из муки, яиц, молока и 1 ч. ложки сахара приготовить тесто без комков и выпечь из него блины, обжаривая их с одной стороны на горячей сковороде, смазанной сливочным маслом.

Приготовить начинку. Орехи порубить, добавить 100 г сахара, ром и столько молока, чтобы получилось густое пюре. Добавить изюм и цедру, перемешать.

Начинку выложить на обжаренную сторону блинов, завернуть, обжарить на сливочном масле.



Приготовить подливку. Желтки растереть с сахаром и мукой, добавить молоко и сливки, перемешать. Прогреть на слабом огне, помешивая, не доводя до кипения. В загустевшую смесь положить натертый на мелкой терке шоколад, какао, влить ром. Снять с огня и тщательно перемешать.

Готовые блины полить горячей подливкой.



Блины по-английски

Для блинов: 1 стакан муки, 2 яичных желтка, 0,5 стакана яичных белков, цедра 1 лимона, 125 г топленого масла, сливки, растительное масло.

Для соуса: сок 1 лимона, 250 мл столового вина, 0,25 стакана сахара.

Приготовить соус: тщательно перемешать лимонный сок, вино и сахар — так, чтобы сахар полностью растворился.

Яичные белки взбить. Масло растопить, смешать с мукой, желтками и цедрой, влить столько сливок, чтобы получилось жидкое тесто, затем ввести белки. Выпекать блины на горячей сковороде, смазанной растительным маслом, с одной стороны. Верх блина должен «подсохнуть».

Готовые блины складывать на блюдо, промазывая каждый соусом.



Блины по-болгарски

3 стакана кукурузной муки, 3 стакана пшеничной муки, 6–7 стаканов молока, 15–20 г дрожжей, 4 яйца,



3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 стакан взбитых сливок, 1 ст. ложка соли, растительное масло.

Яичные белки аккуратно отделить от желтков. Белки взбить в крутую пену.

Кукурузную муку залить 3–4 стаканами кипящего молока, вымесить деревянной лопаточкой в однородную массу. Добавить пшеничную муку, влить 2 стакана холодного молока, снова вымесить.

Дрожжи развести в 1 стакане молока, влить их в тесто, тщательно перемешать. Накрыть посуду салфеткой, поставить в теплое место и дать тесту подняться. После этого ввести желтки, размягченное или растопленное масло, соль, сахар. Перемешать, затем ввести белки и сливки, аккуратно перемешать и опять дать тесту подняться.

Из готового теста выпечь блины на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.



Блины по-голландски

50 г муки, 0,3 стакана топленого сливочного масла, 3 яичных желтка, 1,2–1,5 стакана сливок, 0,3 стакана сахара, 6 яичных белков, варенье, растительное масло, соль.

Для украшения: 6 яичных белков, 1 стакан сахара.

Масло растереть добела, ввести желтки, муку и сахар. Тщательно перемешать, постепенно добавляя сливки. Посолить по вкусу. Ввести белки, взбитые в крутую пену.

Из получившегося теста выпечь блины на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.

Форму смазать маслом и сложить в нее блины, смазывая каждый слой вареньем. Потомить 10 мин в духовке.



На готовые блины выложить белки, взбитые с сахаром в круглую пену.



Блины по-гречески

150 г муки, 200 мл молока, 100 мл сливок, 300 мл натурального йогурта, 2 яйца, 60 г сливочного масла, 300 г сыра «Фета», 4 стручка маринованного зеленого перерони, 1 ст. ложка измельченного укропа, лимонный сок, 0,5 ч. ложки соли.

Из муки, молока, сливок, яиц и соли приготовить тесто без комков. Добавить 40 г растопленного сливочного масла, перемешать и выдержать в течение 15 мин.

«Фету» размять. Перец перерони нарезать тонкими колечками, соединить с «Фетой». Добавить йогурт и укроп. Можно посолить и поперчить по вкусу. Перемешать.

Из теста выпечь блинчики, смазывая сковороду оставшимся маслом.

На готовые блины выложить начинку и свернуть их трубочками.



Блины по-еврейски

250 г картофельной или кукурузной муки, 2 яйца, растительное масло, соль.



Для начинки: 250 г отварной говядины или мяса домашней птицы, 2 некрупные луковицы, 1 яйцо, 1 ст. ложка растительного масла, черный молотый перец, острый красный молотый перец, 0,5 ч. ложки соли.

Картофельную или кукурузную муку соединить с яйцами, посолить. Приготовить тесто, постепенно влив столько воды, чтобы получилась жидкая масса без комков. Дать настояться около полчаса.

Приготовить начинку. Мясо дважды пропустить через мясорубку. Лук мелко порубить и подрумянить на растительном масле. Мясо и лук соединить, добавить нарубленное крутое яйцо, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Из теста выпечь блинчики, поджаривая их с одной стороны на горячей сковороде, смазанной маслом.

На поджаренную сторону блинов положить начинку, сложить их и подрумянить со всех сторон.



Блины по-сицилийски

Для теста: 300 г муки, 30 г сливочного масла, 1 стакан белого сухого вина, 1 яичный белок, 1 ч. ложка сахара, соль.

Для начинки: 450 г сыра «Рикотта», 300 г сахарной пудры, 200 г мякоти апельсина.

Для жаренья: растительное или сливочное масло.

Для украшения: апельсиновые цукаты, сахарная пудра, ванилин.

Сыр протереть через сито, добавить сахарную пудру, нарезанную мякоть апельсина. Перемешать и поставить в холодильник.



Из муки, сахара, вина и соли замесить тесто. Сформовать из него шар, завернуть в салфетку и оставить на 1 ч.

Отстоявшееся тесто раскатать в пласт, разрезать на четыре пластины. Каждую пластину обернуть вокруг стальных форм-трубок. Края соединить, смазав их яичным белком. Обжарить в горячем сливочном масле, обсушить от излишков жира, а затем аккуратно снять с трубок.

Получившиеся заготовки остудить, заполнить начинкой из «Рикотты», посыпать смесью сахарной пудры с ванилином и украсить цукатами.



Блины по-ирландски

200 г муки, 320 мл молока, 4 яйца, 60 г растительного масла, 40 мл рома, 80 г сахарной пудры, 120 г сахара, 1 лимон, жир для жаренья, молотый мускатный орех, молотая корица.

Из муки, молока, яиц, растительного масла, сахарной пудры, рома, мускатного ореха и корицы приготовить тесто без комков. Выпечь из него блинчики на горячей сковороде, смазанной любым жиром.

Готовые блины сложить стопкой на тарелку, посыпать сахаром и обложить лимонными дольками.



Блины по-украински

300 г пшена, 300 г гречневой муки, 3–4 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара,



2 стакана молока, 1 стакан сметаны, 15 г дрожжей, соль.

Пшено перебрать, тщательно промыть. Сварить вязкую кашу на воде, остудить, а затем протереть через сито.

Полстакана молока соединить с 1 ст. ложкой масла, довести до кипения, всыпать 1 стакан гречневой муки, заварить тесто и остудить его до комнатной температуры. Затем добавить разведенные в теплой воде дрожжи, перемешать и дать тесту подняться. После этого добавить протертую пшеничную кашу, оставшуюся муку, яичные желтки, растертые с сахаром, слегка посолить. Влить оставшееся теплое молоко. Тщательно перемешать и снова дать тесту подняться. Затем ввести взбитые в крутую пену белки.

Выпечь блины на горячей сковороде, смазанной оставшимся маслом.

К готовым блинам подать густую сметану.



Блины по-французски

1 стакан муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка ванильного сахара, сливочное масло для смазывания и жаренья, соль.

Для начинки: 125 г сливочного масла, сок 2 апельсинов, цедра 2 апельсинов, 120 г сахара, 3 ч. ложки коньяка, 6 ст. ложек ликера «Курасао».

Муку соединить с сахаром и небольшим количеством соли. Добавить яйца, тщательно перемешать. Всыпать ванильный сахар, влить растопленное сливочное масло.

14

Молоко вливать тонкой струйкой, помешивая, следя

за тем, чтобы не образовалось комков. Получившееся тесто накрыть салфеткой и выдержать в течение 1–2 ч.



Выпечь блинчики на горячей сковороде, смазанной маслом. Выкладывать блины на тарелку и смазывать маслом.

Приготовить начинку. Сахар смешать с соком и цедрой апельсинов, маслом, коньяком и ликером. Смесь вылить на сковороду и на слабом огне приготовить карамель.

Готовые блины смазать карамелью и свернуть трубочками. Если карамель останется, нанести ее на блинчики сверху.



Блины с авокадо

Для теста: 0,3 стакана кукурузной или овсяной муки, 0,5 стакана пшеничной муки, 1 ч. ложка сахара, 1 стакан нежирных сливок, 2 яйца, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, 0,25 ч. ложки разрыхлителя для теста (пекарского порошка), соль.

Для начинки: 1 крупный плод авокадо, 8–10 перьев зеленого лука, 2 помидора, 1 ч. ложка кетчупа, 2 ч. ложки лимонного сока, черный молотый перец, соль.

Для жаренья: растительное масло.

Соединить муку, сахар, яйца, сливочное масло, сливки и пекарский порошок (см. блины из овсяных хлопьев) и взбивать с помощью миксера до тех пор, пока не получится однородная масса. Накрыть посуду крышкой и оставить на 20 мин.

Авокадо очистить, удалить сердцевину, мелко нарезать. Помидоры очистить от кожицы и семян и мелко нарезать. Авокадо и помидоры соединить, добавить



кетчуп и лимонный сок, посолить, поперчить и взбить с помощью миксера в течение 2–3 мин. Добавить мелко нарезанный зеленый лук и оставить на 20 мин.

Разогреть сковороду и, смазывая ее растительным маслом, выпечь блины. На готовые блины выложить начинку и сложить их пополам.



Блины с бараниной и чечевицей

Для блинов: 1 стакан муки, 3 яйца, 1,5 стакана молока, сахар, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Для начинки: 500 г мякоти баранины, 175 г желтой чечевицы, 1 луковица, 400 г помидоров, консервированных в собственном соку, 2 дольки чеснока, 2,5 см корня имбиря, 1 стручок чили, 1 ст. ложка молотого тмина, 1 ч. ложка куркумы, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, соль.

Приготовить начинку. Баранину мелко нарезать. Чеснок порубить. Чили очистить от семян и мелко нарезать. Имбирь натереть на мелкой терке. Лук мелко порубить. Чечевицу тщательно промыть.

Мясо соединить с имбирем, куркумой, тмином, чесноком, перцем. Посолить, перемешать. Положить в плотно закрывающуюся посуду и выдержать в холодильнике не менее получаса.

Лук обжарить с растительным маслом, добавить баранину и жарить, помешивая, около 10 мин, пока она не зарумянится. Положить измельченные помидоры, влить уксус, 450 мл воды. Положить чечевицу. Перемешать. Довести до кипения. Убавить огонь до слабого, накрыть посуду крышкой и тушить около 1 ч. Затем снять крышку.

Тушить, пока баранина не станет мягкой, а соус, в котором она готовится, не загустеет.



Приготовить блины. Яйца растереть с солью и сахаром, влить теплое молоко, всыпать муку. Тщательно размешать, чтобы получилось тесто без комков. Влить масло, перемешать. Выпечь блины на горячей сковороде.

На готовые блины выложить начинку и завернуть их трубочкой.



Блины с медом

250 г муки, 2,5 стакана молока, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки топленого масла, мед, сахар, соль.

Яичные желтки аккуратно отделить от белков. Желтки смешать с 0,5 стакана молока, добавить сахар и соль по вкусу. Помешивая, всыпать муку. Затем ввести растопленное сливочное масло и опять перемешать, следя за тем, чтобы не образовались комки. После этого развести тесто едва теплым молоком и ввести взбитые в крутую пену белки.

Выпечь тонкие блинчики на горячей сковороде, смазанной топленым маслом. Каждый блинчик сложить вчетверо, не снимая со сковороды, затем переложить на блюдо и смазать медом.



Блины с сыром и изюмом

100 г пшеничной муки грубого помола, 1 яйцо, 150 мл апельсинового сока, 150 мл содовой воды, 100 г мелкого



изюма без косточек, 225 г мягкого нежирного сыра, 150 г натурального йогурта, 50 г кураги, 1 ст. ложка лимонной цедры, 2 ч. ложки лимонного сока, сахар, растительное масло.

Яйцо взбить, соединить с мукой, перемешать. Взбивая массу, понемногу влить сок и содовую воду. Из получившегося теста выпечь блины на горячей сковороде, смазанной маслом.

Приготовить начинку. Сыр натереть на терке, соединить с йогуртом, цедрой и лимонным соком и взбить. Добавить вымытый изюм и нарезанную курагу, перемешать.

На готовые блинчики выложить начинку, сложить их пополам, а затем еще раз пополам. Выложить в форму, посыпать сахаром и запечь в духовке до образования румяной корочки.



Блины с грибами

Для блинов: 2 стакана муки, 3 стакана молока, 50 г сливочного масла, 5 яиц, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 200 г шампиньонов, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 30 г петрушки, черный молотый перец, соль.

Яичные желтки аккуратно отделить от белков. Желтки слегка взбить, посолить, влить молоко, положить сахар, растопленное масло и перемешать. Затем, помешивая, всыпать муку, чтобы тесто получилось без комков. После этого ввести взбитые белки и перемешать. Из получившегося теста выпечь блины на горячей сковороде.

Приготовить начинку. Грибы нарезать. Лук мелко порубить. Петрушку мелко нарезать. Грибы с луком

обжарить в разогретом масле, посолить и поперчить по вкусу, добавить петрушку и перемешать.

Начинку выложить на блины и сложить их.



Блинчики, запеченные с сыром и копченостями

Для блинчиков: 1,5 стакана муки, 2–2,5 стакана молока, 4 яйца, сливочное масло, соль.

Для начинки: 200 г любых копченостей, 200 г сыра твердых сортов.

Из муки, яиц, молока и соли приготовить тесто без комков. Дать ему отстояться, а затем выпечь блины на горячей сковороде, смазанной сливочным маслом.

Приготовить начинку. Мелко нарезать копчености. Сыр натереть на мелкой терке. Половину сыра смешать с копченостями.

Начинку завернуть в блины, выложить их в форму, смазанную маслом, в один ряд, посыпать оставшимся сыром, сбрызнуть растопленным маслом. Запечь в духовке до образования золотистой корочки.



Блины с мясом

Для блинов: 2 стакана муки, 3 стакана молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 200 г отварного мяса, 50 г черствого хлеба, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 3 ст. ложки сметаны, черный молотый перец, соль.



Яичные желтки аккуратно отделить от белков. Желтки слегка взбить, посолить, влить молоко, положить сахар, растопленное масло и перемешать. Затем, помешивая, всыпать муку, чтобы тесто получилось без комков. После этого ввести взбитые белки и перемешать. Из получившегося теста выпечь блины на горячей сковороде.

Приготовить начинку. Мелко порубить и обжарить лук. Хлеб размочить и отжать. Мясо пропустить через мясорубку с хлебом и луком. Посолить и поперчить по вкусу, добавить растопленное масло, сметану и перемешать.

На готовые блины выложить начинку и сложить их конвертом.



Блины со сложной начинкой

Для блинов: 150 г муки, 250 мл молока, 3 яйца, 100 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 150 г шампиньонов, 300 г замороженного шпината, 30 г зеленого лука, 2 ст. ложки ядер кедровых орехов, 200 г сметаны, 8 ломтиков ветчины, 20 г сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Приготовить начинку. Шпинат разморозить. Грибы очистить и нарезать. Лук мелко порубить. Грибы обжарить с луком в сливочном масле, затем добавить шпинат. Накрывать посуду крышкой и дать начинке настояться. После этого посолить и поперчить по вкусу.

Приготовить блины. Растопить половину масла. Соединить взбитые яйца, муку и молоко, посолить по вкусу, тщательно перемешать, чтобы не осталось комков. Помешивая, ввести масло.

На оставшемся масле выпечь восемь блинчиков. Намазать их сметаной, положить по ломтику ветчины, выложить начинку. Блинчики сложить и посыпать кедровыми орехами.



Блины с печенью

Для блинов: 2 стакана муки, 3 стакана молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 100 г печени, 50 г отварного риса, 1 луковица, 50 г растительного масла, соль.

Яичные желтки аккуратно отделить от белков. Желтки слегка взбить, посолить, влить молоко, положить сахар, растопленное масло и перемешать. Затем, помешивая, всыпать муку, чтобы тесто получилось без комков. После этого ввести взбитые белки и перемешать. Из получившегося теста выпечь блины на горячей сковороде.

Приготовить начинку. Печень мелко нарезать, обжарить с измельченным луком. Добавить рис, посолить по вкусу и перемешать.

На готовые блинчики выложить начинку и сложить их конвертиками.



Блины с рыбой

Для теста: 250 г пшеничной муки, 3 яйца, 1 л молока, 0,5 пакетика разрыхлителя для теста (пекарского порошка), сахар, соль.



Для начинки: 300–400 г филе горбуши или трески, 2 яйца, 2 ст. ложки риса, 3–4 ст. ложки консервированного горошка, 1–2 соленых огурца, майонез, соль.

Для жаренья: растительное масло.

Муку просеять, соединить с молоком (лучше кислым), яйцами, разрыхлителем, сахаром и солью и тщательно перемешать, чтобы не осталось комков.

Приготовить начинку. Рыбу отварить в подсоленной воде, остудить и разобрать на маленькие кусочки. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко покрошить. Рис перебрать, промыть, отварить в подсоленной воде и остудить, откинув на сито. Огурцы нарезать маленькими кубиками или натереть на крупной терке. Соединить рыбу, яйца, рис, огурцы и зеленый горошек, перемешать и заправить майонезом. Майонеза должно быть столько, чтобы начинка получилась плотной.

Разогреть сковороду и, смазывая ее растительным маслом, выпечь блины. На каждый блин положить начинку, блины сложить конвертиком.



Блины со сладким перцем и маслинами

Для теста: 0,5 стакана муки, 0,5 стакана молока, 2 стручка сладкого перца, 6–8 маслин, 3 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка измельченного базилика, 0,25 ч. ложки разрыхлителя для теста (пекарского порошка), красный молотый перец, соль.



Перец вымыть, слегка обсушить, разрезать пополам, удалить семена и перегородки и запечь в духовке при температуре 200–220° С в течение 7–8 мин. Горячие перцы завернуть в полотенце, выдержать несколько минут, затем снять с них кожицу и мелко нарезать. Соединить молоко, яйца, масло, муку и нарезанный перец, перемешать и взбить до образования однородной массы. Тесто посолить и поперчить. Маслины растереть с базиликом и добавить в тесто. Всыпать разрыхлитель, перемешать, накрыть тесто салфеткой и оставить на 20 мин.

Разогреть сковороду и, смазывая ее растительным маслом, выпечь блины. К блинам можно подать салат из овощей.



Блины с творогом и вишней

Для теста: 0,5 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 4 яйца, 1 стакан молока, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, 0,5 ч. ложки разрыхлителя для теста (пекарского порошка).

Для начинки: 450 г консервированных вишен в сиропе, 350 г жирного творога, 0,25 стакана сахара, 0,5 ч. ложки ванильной эссенции или 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, 3 ч. ложки лимонного сока.

Для соуса: 1,25 стакана вишневого сиропа, 2 ч. ложки крахмала, 1 ч. ложка коньяка.

Для жаренья: растительное масло.

Приготовить тесто: все перечисленные ингредиенты соединить и тщательно перемешать с помощью миксера. Затем накрыть тесто салфеткой и оставить на 20 мин. Тем временем приготовить творожную массу для начинки: творог, сахар, ванильный сахар (или эссенцию), лимонную



цедру и лимонный сок растереть до получения однородной массы. Сварить соус: 0,25 стакана вишневого сиропа соединить с крахмалом и коньяком, перемешать, добавить еще 1 стакан сиропа, подогреть на слабом огне, помешивая, пока соус не загустеет, и снять с огня.

Разогреть сковороду и, смазывая ее маслом, выпечь блины. После этого на каждый блинчик положить по 2 ст. ложки творожной массы и по 3–4 вишни, свернуть блины в трубочки и полить соусом.



Габровские блинчики

1 стакан муки, 1 стакан молока, 1 стакан газированной воды, 1 ст. ложка сахара, 3 яйца, 0,5 ч. ложки соды, 1 ч. ложка уксуса, растительное масло.

Муку просеять, добавить сахар и соду, погашенную уксусом, перемешать. Влить молоко и воду и снова перемешать, следя за тем, чтобы не осталось комков. Яйца взбить (можно слегка посолить) и ввести в тесто, постоянно его помешивая.

Разогреть сковороду и, смазывая ее маслом, выпечь блины. Тесто нужно наливать небольшими порциями, чтобы блины получились тонкими.



Блины с лимонной цедрой

24 *200 г муки, 3,5 стакана молока, 3 яйца, 1 ст. ложка сахара, цедра 0,5 лимона, растительное масло, соль.*



Яйца взбить с солью, добавить сахар, 1,5 стакана молока, натертую лимонную цедру и муку. Тщательно перемешать до образования однородной массы, затем постепенно влить оставшееся молоко, размешивая, чтобы в тесте не осталось комков.

Из получившегося теста выпечь блинчики, смазывая разогретую сковороду маслом.

К готовым блинчикам можно подать апельсиновое масло (100 г размягченного масла, перемешанного с 2 ч. ложками тертой апельсиновой цедры и 1–2 ст. ложками апельсинового сиропа), медовое масло (0,75 стакана меда, взбитого со 100–150 г сливочного масла), любой сироп и т. д.



Блины «Румяные щечки»

5–6 крупных морковей, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана муки, 1 стакан молока, растительное масло, соль.

Морковь тщательно вымыть, отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, очистить, мелко нарезать. Размягченное масло растереть с мукой, развести молоком, посолить по вкусу, добавить морковь. Тщательно перемешать. Из получившегося теста выпечь блинчики на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.



Блины-скоропелки

500 г муки, 4 стакана воды, 2–3 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты, 0,5 ч. ложки соли, растительное масло.



Яйца взбить с 3 стаканами теплой воды, добавить соль, сахар и соду, перемешать. Затем всыпать муку и снова размешать, слегка взбивая венчиком, следя за тем, чтобы в тесте не осталось комков. Лимонную кислоту развести в 1 стакане воды, влить в подготовленное тесто, перемешать. Блины выпекать сразу же на разогретой сковороде, смазанной растительным маслом.

Можно приготовить тесто без лимонной кислоты. Тогда тесто нужно замесить не на воде, а на кислом молоке, а соду развести в стакане воды и влить в тесто перед выпечкой.



Блинный рулет с сыром

2 ст. ложки муки, 500 мл молока, 4 яйца, 1 стручок сладкого красного перца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, 100 г ветчины, 100 г сыра мягких сортов, 30 г руколы, черный молотый перец, соль.

Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок, нарезать тонкими полосками. Ветчину нарезать соломкой, сыр — тонкими ломтиками. Руколу вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Яйца взбить с молоком, добавить муку, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

В сковороде разогреть смесь из сливочного и растительного масла. Вылить в нее тесто и поддерживать на слабом огне, пока оно не затвердеет. После этого выложить на блин ветчину, на нее — сыр, посыпать сладким перцем. Сформовать из блина рулет. Положить его в смазанную маслом форму, поставить в разогретую до 200°С духовку и выпекать

Готовый рулет нарезать ломтиками и посыпать руколой.



Блинный торт с икрой

Для теста: 2 стакана муки, 3 стакана молока, 1 яйцо, 0,25 ч. ложки соды (погасить уксусом), сахар, соль.

Для начинки: 2 баночки черной или красной икры (по 90–100 г), сливочное масло, 30 г зелени петрушки, 2–3 ст. ложки густого майонеза.

Для жаренья: растительное масло.

Из муки, молока, яйца, соды, сахара и соли приготовить тесто для блинов. Раскалить большую сковороду и, смазывая ее растительным маслом, выпечь блины. Затем выложить их на блюдо, намазывая тонким слоем сливочного масла и икры. Верхний блин смазать майонезом и посыпать измельченной зеленью.

Готовое изделие слегка остудить и подавать теплым.



Боярские блины

2,5 стакана пшеничной муки, 1,5 стакана гречневой муки, 2,5 стакана холодной воды, 2 стакана молока, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 25 г дрожжей, растительное масло, соль.

Из пшеничной муки и 0,5 стакана гречневой муки замесить опару, разведя муку смесью дрожжей и воды.



Поставить опару в теплое место. Когда тесто поднимется, всыпать оставшуюся гречневую муку, выбить тесто деревянной лопаткой и снова дать ему подойти.

Примерно за 2 ч до выпечки влить в тесто кипящее молоко, посолить его по вкусу, тщательно перемешать. Когда тесто остынет, ввести яйца и сливочное масло, снова перемешать. Поставить тесто в теплое место и дать ему несколько раз подняться.

Выпекать блины на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.



Гречневые блины

4 стакана гречневой муки, 4,5–5 стаканов молока, 25 г дрожжей, 2 яйца, 25 г сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, 0,5 стакана растительного масла, 1 ч. ложка соли.

Соединить две трети молока, дрожжи, муку, сливочное масло, яичные желтки. Вымесить, дать тесту подойти. Затем добавить соль, сахар, заварить оставшимся молоком, взбить, слегка остудить. Ввести взбитые белки, дать тесту еще раз подойти.

Из готового теста выпечь блины на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.



Гречнево-пшеничные блины

28 2 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 25 г дрожжей, 50 г сливочно-

го масла, 2 ч. ложки сахара, 5 яиц, 1 ч. ложка соли, 0,5 стакана подсолнечного или топленого масла.



Гречневую муку развести в 1 стакане холодного молока и заварить 2 стаканами горячего, остудить до комнатной температуры. Ввести дрожжи, разведенные в небольшом количестве молока, перемешать, поставить тесто в теплое место и дать ему подойти. После этого тесто взбить, посолить, добавить пшеничную муку, сливочное масло, желтки, растертые с сахаром, оставшееся молоко, взбитые белки. Снова дать тесту подойти, а затем выпечь блинчики на горячей сковороде, смазанной растительным или топленым маслом.



Гурьевские блины

2 стакана пшеничной муки, 5 яиц, 100 г сливочного масла, 2,5 стакана кислого молока или кефира, сахар, соль, растительное масло.

Яичные белки отделить от желтков. Желтки растереть с солью и сахаром (по вкусу), добавить муку, размягченное сливочное масло, влить молоко или кефир, тщательно перемешать, а затем взбить.

Из готового теста выпечь блины на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.



Кисло-сладкие блины

500 г пшеничной муки, 1,5 стакана кипяченого молока, 60 г дрожжей, 5 яиц, 250 г сметаны, 100 г



сливочного масла, 1 стакан взбитых сливок, 1 ст. ложка сахара, растительное масло, соль.

Из муки и разведенных в молоке дрожжей приготовить опару. Когда она поднимется, ввести яичные желтки, сметану и растопленное масло, положить сахар, слегка посолить. Дать тесту подняться. Затем добавить взбитые сливки и белки, взбитые в пену, перемешать, снова дать подняться.

Из готового теста выпечь блины на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.



Манные блинчики

230 г манной крупы, 2 стакана молока, 2 яйца, 100 г изюма, сахарная пудра, растительное масло, соль.

В молоко вбить яйца, добавить манную крупу, посолить по вкусу, перемешать. Дать настояться, чтобы крупа разбухла. Затем ввести промытый изюм, тщательно перемешать.

Из получившейся массы выпечь блинчики (в духовке), налив ее на горячий противень с кипящим растительным маслом. Затем блинчики наколоть вилкой и снова поставить в духовку на несколько минут.

Готовые блины посыпать сахарной пудрой.



Заварные блинчики

1,5 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан воды, 1,5 стакана молока, 60 г сливочного масла, 50 мл вишневой наливки, соль, растительное масло.



Масло положить в подсоленную воду, довести до кипения. Посуду снять с огня и всыпать муку. Тщательно перемешать деревянной ложкой, немного охладить и ввести в тесто, по одному, яйца, не переставая размешивать. Влить наливку. Затем тесто развести молоком (вливать понемногу, чтобы не было комков).

Блины выпекать на горячей сковороде, смазанной растительным маслом (теста надо наливать больше, чем для обычных блинчиков, чтобы они получились толще).



Картофельные блины

1,5 стакана муки, 3 стакана молока, 2 яйца, 100 г сахара, 200 г сливочного масла, 400 г картофеля, 1 луковица, черный молотый перец, соль.

Муку развести молоком так, чтобы не было комков, добавить яйца, сахар, перец и соль. Тщательно перемешать, поставить тесто в тепло и дать ему немного настояться.

Картофель вымыть, очистить, натереть на средней терке. Лук мелко порубить. Картофель и лук добавить в тесто и перемешать. Блинчики выпекать на сливочном масле, обжаривая их с двух сторон до золотистого цвета. Блины должны быть маленькими.



Кокосовые тайские блинчики

1 стакан рисовой муки, 1,75 стакана кокосовой стружки, 0,3 стакана сахара, 2 яйца, 2,5 стакана



кокосового молока, мандарины, растительное масло, соль.

Смешать муку, сахар, соль и кокосовую стружку. В середине смеси сделать углубление, вылить в него взбитые яйца. Перемешать, понемногу добавляя кокосовое молоко — чтобы не было комков.

Из получившегося теста выпечь блинчики на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.

На готовые блины положить мандариновые дольки, блины свернуть трубочками.

Рисовую муку можно заменить пшеничной.



Кружевные блины

Пшеничная мука, 3–4 стакана молока, 50 г сливочного масла или маргарина, 3–4 яйца, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка (без горки) соды, соль, растительное масло для жаренья.

Один стакан молока вылить в глубокую эмалированную посуду, добавить сливочное масло (или маргарин), растительное масло, соль, сахар, перемешать и довести смесь до кипения. После этого положить соду, перемешать и снять посуду с огня. Влить оставшееся молоко и снова перемешать. В отдельной посуде взбить яйца и влить их в смесь, предварительно немного остудив ее, чтобы яйца не заварились. Добавить муку. Ее должно быть столько, чтобы тесто получилось очень жидким.

Разогреть толстостенную сковороду (лучше всего — чугунную), смазать ее растительным маслом и выпечь блины. Тесто надо наливать небольшими порциями,

иначе блины не получатся тонкими. Сковороду смазать маслом только перед выпечкой первого блина.



Крестьянские блины

3 стакана гречневой муки, 1 стакан пшеничной муки, 2 стакана молока, 2 стакана воды, 2–3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 4–5 яиц, 25–30 г дрожжей, растительное масло, сахар, соль.

В гречневую муку влить 2 стакана теплой смеси воды и молока с разведенными в ней дрожжами. Тщательно перемешать, поставить посуду в теплое место и дать опаре подняться. Поднявшееся тесто перемешать деревянной ложкой, влить оставшуюся смесь воды и молока, всыпать пшеничную муку и перемешать. Снова поставить тесто в тепло и дать ему подняться. Затем ввести яичные желтки, растертые с растопленным сливочным маслом, сахаром и солью (по вкусу), перемешать. Ввести взбитые белки. Опять перемешать и опять дать тесту подняться.

Блины выпекать на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.



Кукурузные блины

0,5 стакана кукурузной муки, 0,5 стакана пшеничной муки, 2 яйца, молоко, 50 г сахара, 100 г сливочного масла, 20 г дрожжей, ванилин, растительное масло, соль.



Кукурузную муку смешать с пшеничной, добавить хорошо взбитые яйца, растопленное масло и дрожжи, разведенные в подслащенном молоке. Тесто поставить в теплое место и дать ему подняться. Молока должно быть столько, чтобы тесто получилось консистенции жидкой сметаны.

Блины выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растопленным маслом.



Молочные блины

1,5 стакана муки, 2,5 стакана молока, 3 яйца, 1 ст. ложка сахара, 25–35 г сливочного масла, 35–40 г топленого масла, соль.

Яичные белки аккуратно отделить от желтков. Желтки смешать с 0,5 стакана молока, добавить сахар, посолить по вкусу. Помешивая, всыпать муку. Затем положить размягченное сливочное масло, вымесить, чтобы не было комков. Влить оставшееся молоко, ввести взбитые в пену белки.

Выпечь очень тонкие блины на горячей сковороде, смазанной топленым маслом. Не снимая со сковороды, сложить вчетверо, переложить на подогретое блюдо, накрыть салфеткой.

К блинам подать мед.



Лимонные блины с грушами

34 *100 г муки, 200 г сахара, 150 мл молока, 2 яйца, сок 1 лимона, 3 ст. ложки меда, 4 ст. ложки сыра «Рикот»*



та», 1 ч. ложка разрыхлителя для теста, 1 ст. ложка тертой цедры лимона, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла, 2 красные груши, сахарная пудра, соль.

Смешать сахар, цедру, муку и разрыхлитель. Яичные белки аккуратно отделить желтков. Желтки соединить с молоком и сливочным маслом, перемешать. Влить в смесь с мукой, снова перемешать. Белки взбить с солью, добавить к массе и перемешать.

Каждую грушу разрезать на четыре части, удалить семена, мякоть нарезать дольками. Лимонный сок соединить с медом, разогреть и потушить в смеси груши в течение 1 мин. Остудить.

Выпечь восемь блинчиков на горячей сковороде, смазанной оливковым маслом. На четыре блина положить по 1 ст. ложке сыра, сверху выложить груши, накрыть оставшимися блинчиками, полить соусом, в котором тушились груши, посыпать пудрой.



Монастырские блины

1 стакан муки, 2 яйца, 1 морковь, 1 свекла, 100 г мякоти тыквы, 1 стакан измельченной крапивы, вода, растительное масло, соль.

Из муки, воды и соли замесить жидкое тесто и поставить его в теплое место для брожения на три-четыре дня. Время от времени тесто перемешивать. Держать, пока не появится пена и кисловатый запах. После этого добавить яйца и слегка взбить тесто.



Овощи очистить и вместе с крапивой дважды пропустить через мясорубку. Получившуюся смесь добавить в тесто, перемешать.

Блины выпекать на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.



Морковные блины

2–3 моркови, 1 стакан сметаны, 3–4 яйца, 4–5 ст. ложек растительного масла, 2 стакана муки, молоко, белый молотый перец, сахар, соль.

Два яйца растереть с солью и сахаром. Всыпать муку, перемешать. Постепенно влить столько молока, чтобы получилось жидкое тесто без комков. Влить 2–3 ст. ложки растительного масла, перемешать.

Приготовить начинку. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке, обжарить на оставшемся масле. Оставшиеся яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить, смешать с морковью. Посолить, поперчить, перемешать и остудить.

Сковороду посыпать солью, разогреть и выпечь на ней блины с одной стороны. На подрумяненную сторону положить начинку, свернуть блины конвертиками и обжарить.

Готовые блины полить сметаной.



Овощные блины

36 Для теста: 300 мл муки, 600 мл молока, 2 яйца, 600 г измельченных овощей (по вкусу), 2 ст. ложки

растительного масла, 2 ст. ложки сушеного базилика, 1 овощной бульонный кубик, 50 мл воды, черный молотый перец, соль.



Для соуса: 100 г ветчины, 1 маринованный огурец, 2 ст. ложки измелченного укропа, 200 г сметаны, 200 г майонеза, черный молотый перец.

Приготовить соус. Ветчину и огурец мелко нарезать, добавить укроп, сметану и майонез, поперчить по вкусу, перемешать. Поставить в холодильник.

Приготовить тесто. Муку развести молоком так, чтобы не образовалось комков. Посолить по вкусу, добавить яйца и перемешать. Овощи слегка обжарить на растительном масле, затем добавить базилик, раскрошенный бульонный кубик и немного перца, влить воду. Накрыть посуду крышкой и потушить овощи около 5 мин. Получившуюся смесь остудить до комнатной температуры, добавить к тесту и перемешать.

Выпечь блины на горячей сковороде, смазанной маслом. Подавать с холодным соусом.



Овсяные блины

1,5 стакана пшеничной муки, 1,5 стакана овсяной муки, 3 стакана молока, 0,5 стакана сливок, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 30 г дрожжей, растительное масло, сахар, соль.

Молоко слегка подогреть и развести в нем дрожжи. Пшеничную и овсяную муку перемешать, всыпать в молоко с дрожжами и снова перемешать. Поставить в



теплое место и дать опаре подняться. После этого добавить растертые с сахаром и солью желтки, растопленное сливочное масло и тщательно перемешать. Яичные белки и сливки взбить отдельно друг от друга и ввести в тесто. Снова поставить его в теплое место и дать подняться.

Выпекать блины на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.



Огуречные блины

2 стакана муки, 1 л огуречного рассола, 1 ч. ложка соды, 2 ст. ложки растительного масла.

Огуречный рассол смешать с содой и мукой так, чтобы тесто получилось без комков.

Из готового теста выпечь толстые блины на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.



Ореховые блины

220 мл молока, 100 г муки, 250 г творога, 2 яйца, 1 лимон, 1–2 ст. ложки сахарной пудры, 200 г замороженной малины, 50 г крахмала, 3 ст. ложки молотых орехов, 3 ст. ложки сахара, растительное масло, соль.

38 Яичные белки аккуратно отделить от белков. Белки взбить в крутую пену.



Творог смешать с 2 ст. ложками молока, тертой лимонной цедрой и лимонным соком, сахарной пудрой. Малину разморозить.

Из муки, крахмала, желтков, орехов, оставшегося молока и соли замесить тесто. Перемешивая его снизу вверх, ввести белки.

На горячей сковороде, смазанной растительным маслом, выпечь четное число маленьких блинчиков. На половину блинов положить творожную начинку, на нее — малину. Накрыть оставшимися блинами.



Пресные блинчики

2 стакана муки, 3 стакана молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, растительное масло, 0,5 ч. ложки соли.

Яичные желтки аккуратно отделить от белков. Желтки взболтать, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное сливочное масло и, размешивая, всыпать муку. Добавить взбитые белки, перемешать.

Блины выпекать на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.



Пикантные кашные блины

2 стакана гречневой муки, 1,5 стакана пшеничной муки, 40 г манной крупы, 2–2,5 стакана молока, 1 ста-



кан воды, 20 г дрожжей, 2 яйца, растительное масло, соль.

Из молока и манной крупы сварить жидкую манную кашу. Перемешивать ее до тех пор, пока она не остынет до комнатной температуры.

Теплой кипяченой водой развести 100 г гречневой и 50 г пшеничной муки, добавить дрожжи, перемешать, выдержать 1–1,5 ч в теплом месте. Когда опара поднимется, добавить слегка взбитые яичные желтки, манную кашу, оставшуюся муку, посолить по вкусу и тщательно перемешать. Дать отстояться около получаса, обдать кипяченым молоком и выдержать еще 1 ч. После этого ввести взбитые белки, аккуратно перемешать.

Блины выпекать на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.



Сборные блины

2 стакана пшеничной муки, 3 стакана гречневой муки, 0,5 стакана манной крупы, 4 яйца, 30 г дрожжей, 7 стаканов молока, 2 ст. ложки сахара, растительное масло, молотая корица, соль.

В двух стаканах горячего молока заварить 1,5 стакана пшеничной и 2 стакана гречневой муки. Перемешать, остудить до комнатной температуры. Затем влить разведенные в небольшом количестве молока дрожжи, снова перемешать, поставить в теплое место и дать подняться.

40 Из манной крупы сварить на молоке жидкую кашу без комков.



В поднявшуюся опару положить растертые с сахаром и солью яичные желтки, остывшую манную кашу, оставшуюся муку, влить оставшееся молоко, положить корицу по вкусу. Тщательно перемешать. После этого ввести взбитые в крутую пену белки. Снова поставить тесто в теплое место и дать ему подняться.

Блины выпекать на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.



Пшеничные блины

4,5 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 25 г дрожжей, 25 г сливочного масла, 100 г сливок, 2 яйца, 2 ч. ложки сахара, растительное масло, 1 ч. ложка соли.

Половину муки, дрожжи, растопленное сливочное масло соединить с молоком, тщательно перемешать и дать тесту подойти. После этого тесто взбить, добавить оставшуюся муку, желтки, растертые с сахаром, посолить, взбить, ввести взбитые белки и сливки, снова дать тесту подойти.

Блины выпекать на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.



Ржаные блины

400–500 г ржаной муки, 500 мл молока, 40 г топленого масла, 3–4 яйца, 30 г дрожжей, сахар, растительное масло, соль.



Из муки и дрожжей, разведенных в стакане молока, приготовить опару. Дать ей немного постоять. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем масло, добавить сахар и соль по вкусу, желтки. Тщательно перемешать. Смесь соединить с опарой, перемешать, выдержать 1,5 ч в теплом месте. Когда тесто поднимется, его нужно обмять и дать снова подняться. После этого ввести взбитые белки.

Блины выпекать на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.



Рисовые блины с сыром «Пармезан»

3 стакана крупитчатой муки, 2 стакана рисовой муки, 20–30 г дрожжей, 3–4 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сахара, 1 стакан взбитых сливок, 100 г сыра «Пармезан», растопленное сливочное масло, соль.

Крупитчатую муку смешать с двумя стаканами молока, в котором разведены дрожжи. Опару взбить и поставить в теплое место на 2–3 ч. Когда опара поднимется, положить в нее яичные желтки, сливочное масло, сахар, рисовую муку, посолить по вкусу, перемешать. Развести молоком до нужной консистенции. Затем ввести взбитые белки и взбитые сливки. Аккуратно перемешать и снова дать тесту подняться.

Сыр натереть на средней терке.

Разогреть две сковороды. Одну смазать маслом и выпечь на ней в духовке первый блин, посыпав его сыром. Вторую тоже смазать маслом и выпечь на ней еще один блин. Его положить на первый, смазать маслом, посыпать сыром и поставить в духовку на короткое время — чтобы

блины слиплись. Выпекать таким образом, пока не кончится тесто.

К готовым блинам подать сметану.



Сливочные блинчики

2 стакана муки, 1 стакан молока, 5 яиц, 1 ч. ложка соды, 0,5 стакана сливок, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана сахара, уксус, растительное масло.

Масло порубить острым ножом, растереть с желтками, добавить половину молока. Муку просеять через сито и, помешивая, добавить к смеси. Влить соду, гашенную уксусом. Получившуюся массу взбить, доливая понемногу оставшееся молоко. Отдельно взбить в крутую пену сливки и белки, аккуратно смешать с тестом.

Блины выпекать на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.



Сметанно-яичные блинчики

3 стакана муки, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 0,5 ч. ложки соли, растительное масло.

Сметану посолить и взбить, постепенно добавляя желтки, до образования плотной пены. Муку просеять и всыпать тонкой струйкой в сметану, постоянно помешивая, чтобы не образовалось комков. Отдельно взбить белки и, аккуратно помешивая, ввести их в тесто.



Блины выпекать на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.



Сметанные блины

2 стакана сметаны, 3 стакана пшеничной муки, 1 стакан гречневой муки, 5 яичных белков, 50 г сливочного масла, 1 стакан воды, 1 стакан молока, 30 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, растительное масло, соль.

Дрожжи развести в теплой воде, всыпать гречневую муку, тщательно перемешать. Опару поставить в теплое место, чтобы она подошла.

Из сметаны и пшеничной муки замесить тесто. Добавить размягченное сливочное масло и взбитые белки, перемешать.

Подошедшую опару соединить со сметанным тестом, влить теплое подсолненное молоко, добавить сахар. Тесто взбить деревянной лопаткой.

Блины выпекать на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.



Фаршированные блины

125 мл молока, 4 ст. ложки муки, 2 яйца, 30 г зелени петрушки, 300 г филе свинины, 400 г шампиньонов, 250 г смеси тертых моркови и огурцов, 0,5 луковицы, растительное масло, соль.

Из молока, муки и яиц замесить тесто и выдержать его полчаса в теплом месте.



Мясо нарезать тонкими полосками, лук — полукольцами, грибы — ломтиками. Мясо обжарить до хрустящей корочки, добавить лук и грибы, тушить около 5 мин на среднем огне, посолить по вкусу, всыпать измельченную петрушку, перемешать и снять с огня.

Из теста выпечь блины на горячей сковороде, смазанной растительным маслом. На каждый блин положить начинку и свернуть их трубочками или конвертиками.



Сырные блины

2,5 стакана муки, 5 яиц, 100 г сахара, 200 г сливочного масла, 3 стакана молока, 300 г сыра, растительное масло, соль.

Сыр натереть на мелкой терке. Яичные белки отделить от желтков. Желтки взбить с молоком, сыром, мукой и солью. Белки взбить отдельно и ввести их в тесто.

Маленькие блинчики выпекать на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.



Тыквенные блины

500 г мякоти тыквы, 1,5 стакана муки, 2 яйца, 3 ст. ложки сахара, 20 г дрожжей, 2 стакана молока, растительное масло, соль.



Дрожжи развести в чуть теплом молоке, всыпать муку, перемешать. Поставить опару в теплое место и дать ей подойти.

Тыкву отварить в подсоленной воде, остудить, протереть через сито. Получившуюся массу соединить с подошедшей опарой, добавить растертые с сахаром и солью яичные желтки, перемешать. Затем ввести взбитые в пену белки, аккуратно перемешать и дать тесту подняться.

Блины выпекать на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.



Сметанные блины с заварным кремом и меренгами

Для теста: 1,5 стакана сметаны, 1,25 стакана муки, 4 яйца, 0,5 стакана сахара, 50 г топленого масла.

Для крема: 3 яичных желтка, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана молока, 100 г сливочного масла, ванилин.

Для меренги: 3 яичных белка, 1 стакан сахара.

Для жаренья: растительное масло.

Приготовить тесто. Яичные желтки отделить от белков. Желтки растереть с сахаром добела, добавить сметану, муку, взбитые в крутую пену белки, аккуратно перемешать. Выпечь блины на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.

Приготовить крем. Желтки растереть с сахаром, развести горячим молоком. Поставить на водяную баню и, помешивая, готовить, пока смесь не загустеет. Остудить до комнатной температуры, добавить ванилин по вкусу и растертое сливочное масло, перемешать.



Блинчики смазать кремом. С помощью кондитерского мешочка выдавить на каждый яичные белки, взбитые с сахаром в крутую пену. Поставить на несколько минут в разогретую духовку на сильный огонь. Выпекать, пока меренги не зарумянятся.



Царские блины

100 г муки, 200 г сливочного масла, 2 стакана сливок, 6–10 яичных желтков, 1 стакан сахара, растительное масло.

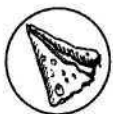
Сливочное масло растопить, остудить, добавить в него яичные желтки, растертые с сахаром тщательно перемешать до однородной массы. Муку развести в 1,5 стаканах сливок, поставить на очень слабый огонь и постоянно помешивать, чтобы получилась однородное блинное тесто. Снять с огня и, продолжая размешивать, добавить яичные желтки с сахаром и маслом, а также взбитые в крутую пену оставшиеся сливки.

Блины печь на горячей сковороде, смазанной растительным маслом, с одной стороны, не переворачивая. Снимать их со сковороды нельзя (они очень нежные), а требуется опрокидывать сковороду на тарелку.



Шотландские блины

2 ст. ложки муки, 100 г овсяных хлопьев, 3 ст. ложки тертого сыра, 1 яичный желток, 3 ст. ложки моло-



ка, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 ч. ложки соды, соль.

Соединить овсяные хлопья, муку, сыр, соль, соду, масло и тщательно перемешать. Добавить молоко, вымесить тесто и раскатать его в тонкий пласт. Блюдцем вырезать большие кружочки, каждый круг разрезать на четыре части. Края смазать желтком. Запечь блины в духовке.



Яичные блины

3 стакана муки, 10 яичных желтков, 3 стакана молока, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, растительное масло, соль.

Яичные желтки растереть с солью и сахаром. Добавить муку, размягченное или растопленное сливочное масло, молоко. Замесить жидкое тесто без комков. Тесто взбить.

Блины выпекать на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.

ОЛАДЫ



Кабачковые оладьи (вариант 1)

1 средний кабачок, 3 яйца, 1 стакан сахара, 50 мл молока, 1 стакан муки, растительное масло.

Яйца растереть с сахаром, добавить молоко и муку, сбить тесто до густоты сметаны. Кабачок очистить и нарезать тонкими кружочками. Каждый кружочек обмакивать в тесто с обеих сторон и жарить на сковороде, как оладьи, на масле.



Кабачковые оладьи (вариант 2)

500 г кабачков, 2 яйца, 100 г муки, 100 г растительного масла, соль.

Кабачок вымыть, очистить от кожицы и семян, натереть на мелкой терке, отжать сок. Добавить яйца и муку, посолить по вкусу и тщательно перемешать. Должно получиться тесто консистенции густой сметаны.



Жарить на горячей сковороде в кипящем растительном масле.



Картофельные оладьи

4 клубня картофеля, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, 2 дольки чеснока, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Картофель вымыть, очистить, натереть на средней терке, добавить яйца, муку и толченый чеснок, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Из получившейся массы поджарить оладьи на сковороде с горячим растительным маслом, выкладывая тесто столовой ложкой.



Оладьи «Угалец»

3 отварные моркови, 0,5 стакана манной крупы, 1,5 стакана молока, 3 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 1,5 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки растительного масла, 0,5 ч. ложки соли.

Морковь крупно нарезать, измельчить с помощью блендера или размять деревянной толкушкой. Получившееся пюре соединить с размягченным сливочным маслом, манной крупой, молоком, сахаром и солью. Тщательно перемешать. Постоянно помешивая, довести до кипения на среднем огне и снять с огня. Остудить.

Яичные белки отделить от желтков. Белки взбить в крутую пену.



В морковную массу ввести сначала желтки, потом белки, перемешать.

Жарить на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.



Оладьи «Кошачьи ушки»

200 г муки, 3 яйца, 100 г сахара, 3 ст. ложки кефира, 200 г сметаны, 100 г сахарной пудры, варенье, ванилин, растительное масло, соль.

Соединить яйца, сахар, кефир, взбить. Всыпать муку, посолить по вкусу, перемешать (тесто должно быть густым). Оладьи жарить на горячей сковороде с растительным маслом. Еще горячие оладьи зашипнуть с одной стороны, чтобы придать им форму ушка. В каждое «ушко» положить ягоду из варенья. Отдельно подать сметану, смешанную с сахарной пудрой и ванилином.



Оладьи из овсяных хлопьев

1 стакан овсяных хлопьев, 2 стакана воды, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, растительное масло, соль.

Из овсяных хлопьев сварить кашу на воде, остудить, посолить по вкусу, добавить сахар, яичные желтки и перемешать. Потом ввести взбитые в крутую пену белки, аккуратно перемешать сверху вниз.

Жарить на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.



В оладьи можно добавить немного муки, чтобы они не разваливались.



Оладьи из кольраби

1,2 кг кольраби, 150 мл молока, 200 г муки, 2 яйца, 60 г сливочного масла, 150 г сметаны, сахар, соль.

Кольраби очистить, натереть на мелкой или средней терке, добавить просеянную муку, молоко, яйца, сахар и соль по вкусу. Тщательно перемешать.

Жарить оладьи на горячей сковороде со сливочным маслом. Выложить их на блюдо и полить сметаной.



Оладьи из капусты с кальмарами

800 г белокочанной капусты, 600 г кальмаров, 2 стакана молока, 50 г сливочного масла, 4 ст. ложки муки, 3 луковицы, 3 яйца, 0,3 стакана растительного масла, 1 стакан сметаны, черный молотый перец, соль.

Капусту мелко порубить, на несколько минут опустить в кипящую воду, а затем откинуть на дуршлаг. Капусту соединить со сливочным маслом, добавить немного горячего молока и припустить до готовности.

Кальмары отварить до готовности, пропустить через мясорубку, соединить с капустой. Добавить обжаренный мелко нарезанный лук, растертые с солью яичные желтки, муку, разведенную оставшимся молоком.

Перемешать. После этого аккуратно ввести взбитые яичные белки.

Оладьи жарить на горячей сковороде с растительным маслом. К готовым оладьям подать сметану.



Оладьи из картофеля с брынзой

4 клубня картофеля, 2 яйца, 2 небольшие луковицы, 250 г брынзы, мука, растительное масло, соль.

Картофель вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, посолить. Выдержать несколько минут, отжать, добавить яйца, натертую или очень мелко нарубленную луковицу. Всыпать столько муки, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны.

Оставшуюся луковицу мелко порубить и обжарить до золотистого цвета. Добавить измельченную брынзу и перемешать.

На горячей сковороде с растительным маслом поджарить оладьи. Выложить на них начинку из брынзы.



Оладьи из куриного мяса

500 г куриного филе, 2 ломтика белого хлеба, 1,5 стакана молока, 2 яйца, сливочное масло, соль.

Хлеб размочить в небольшом количестве молока, отжать. Куриное мясо пропустить через мясорубку с



небольшим количеством сливочного масла. Посолить по вкусу. Добавить размоченный хлеб. Получившуюся массу еще раз пропустить через мясорубку. Добавить яичные желтки, тщательно перемешать. Ввести взбитые белки. Развести молоком до консистенции густой сметаны.

Жарить оладьи на горячей сковороде, смазанной сливочным маслом. Готовые оладьи полить растопленным маслом.



Оладьи из манной крупы

100 г манной крупы, 200 г муки, 400 мл молока, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, растительное масло, соль.

Сварить манную кашу на молоке, положить в нее масло, перемешать и остудить. Яичные желтки растереть с солью и сахаром, соединить с кашей, взбить деревянной лопаткой. Добавить взбитые яичные белки и аккуратно перемешать.

Из получившейся массы сформовать оладьи, обвалить их в муке и обжарить на сливочном масле с двух сторон до золотистой корочки.



Оладьи из моркови

2 моркови, 100 г манной крупы, 200 мл молока, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, растительное масло.



Морковь вымыть, отварить, очистить, размять в пюре. Добавить масло, молоко, крупу, соль и сахар. Довести смесь до кипения и остудить. Ввести яичные желтки, затем — взбитые белки, перемешать.

Жарить оладьи на горячей сковороде в растительном масле.



Оладьи из моркови с овсяными хлопьями

200 г моркови, 200 г овсяных хлопьев, 1 стакан молока, 100 г муки, 3 яйца, молотая корица, сметана, сахар, растительное масло, соль.

Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Овсяные хлопья залить молоком. Когда они набухнут, добавить яичные желтки, сахар и соль по вкусу, морковь, муку, взбитые белки. Аккуратно перемешать.

Жарить оладьи на горячей сковороде, смазанной растительным маслом. Подавать с корицей и сметаной.



Оладьи из редиса

400 г редиса, 150 мл молока, 250 г картофеля, 120 г моркови, 120 г муки, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 40 г сливочного масла, 1–1,5 ч. ложки соды, растительное масло.

Редис, картофель и морковь вымыть, отварить, очистить, а затем протереть через сито или пропустить через мясорубку. Яйца растереть с сахаром и солью, развес-



ти молоком, затем добавить муку и соду. Получившуюся смесь соединить с овощами, перемешать.

Жарить оладьи на горячей сковороде с растительным маслом. Готовые оладьи полить растопленным сливочным маслом.



Оладьи из свеклы и творога

1 вареная свекла, 200 г нежирного творога, 1 яблоко, 4 ст. ложки муки, 4 ст. ложки молока, 4 яйца, 2 ч. ложки сахара, растительное масло, соль.

Свеклу очистить и натереть на мелкой терке. Яблоко очистить от кожицы и сердцевины, натереть на мелкой терке. Творог протереть через сито, добавить молоко, муку, яйца, сахар, свеклу и яблоко. Тщательно перемешать, а затем посолить по вкусу.

Жарить оладьи на горячей сковороде в растительном масле. К оладьям можно подать сметану.



Оладьи из творога

200 г нежирного творога, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка сахарной пудры, 4 ст. ложки муки, 4 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки топленого масла, мука для посыпки, соль.

Творог протереть, добавить желтки, растертые с сахаром, муку, сметану, взбитые белки, посолить по вкусу и перемешать.



Раскалить сковороду, растопить на ней масло. Столовой ложкой выкладывать творожную массу в масло, присыпать ее мукой. Оладьи обжаривать с двух сторон.

Перед подачей посыпать оладьи сахарной пудрой.



Оладьи из топинамбура и моркови

700 г топинамбура, 300 г моркови, 2 яйца, 100 г муки, 100 г растительного масла, соль.

Топинамбур и морковь очистить, натереть на мелкой терке, добавить яйца, муку, соль. Перемешать до образования однородной массы.

Жарить оладьи на горячей сковороде в растительном масле.



Оладьи из хлеба

1 кг хлеба, 5 яиц, 5 ст. ложек муки, 5 ст. ложек сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3–4 яблока, 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Хлеб размочить в воде, отжать. Яичные желтки отделить от белков. Желтки растереть с сахаром, добавить хлеб, муку, ванильный сахар, яблоки, натертые на крупной терке (без кожицы), перемешать. Ввести взбитые белки и аккуратно перемешать.



Растительное масло вылить в глубокую сковороду, довести до кипения и обжарить в нем оладьи, выкладывая тесто столовой ложкой.

Готовые оладьи посыпать сахарной пудрой.



Оладьи из яблок с пастернаком

500 г яблок, 500 г корней пастернака, 2 яйца, 50 г сливок, 200 г муки, 0,5 ч. ложки соды, 100 г растительного масла, соль.

Яблоки вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Пастернак очистить, натереть на мелкой терке. Яблоки и пастернак соединить, добавить яйца, муку, сливки, посолить по вкусу. Перемешать до образования однородной массы.

Жарить оладьи на горячей сковороде в растительном масле, выкладывая массу столовой ложкой.



Оладьи с апельсиновой цедрой и корицей

1,25 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соды, 0,5 ч. ложки молотой корицы, 1 ст. ложка тертой апельсиновой цедры, 1,5 стакана пахты или молока, 1 крупное яйцо, 2 ч. ложки растительного масла, 0,25 ч. ложки соли, растительное масло для жаренья.

58 Соединить муку, сахар, соду, соль, корицу и цедру апельсина. Перемешать. Отдельно смешать пахту или

молоко, яйцо и масло. Ввести эту смесь в муку. Тесто тщательно вымесить, чтобы получилась однородная масса.



Жарить оладьи на горячей сковороде в растительном масле, выкладывая массу столовой ложкой.



Оладьи с крапивой

300 г муки, 500 г крапивы, 3 яйца, 200 мл сливок, 1 ст. ложка сахара, растительное масло, соль.

Крапиву вымыть, отварить в небольшом количестве воды в течение 3 мин, затем протереть через сито. Добавить яйца, сливки, сахар, посолить по вкусу. Взбить смесь с помощью миксера. Замесить тесто, постепенно добавляя в массу муку. Тесто должно иметь консистенцию густой сметаны.

Жарить оладьи на горячей сковороде в растительном масле, выкладывая массу столовой ложкой.

К готовым оладьям можно подать сметану.



Оладьи с зеленым луком

200 г зеленого лука, 100 г муки, 1 яйцо, растительное масло, соль.

Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. В муку добавить столько воды, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны. Посолить по вкусу и перемешать.



Сковороду разогреть, смазать растительным маслом, выложить на нее лук, залить его тестом. Когда тесто «схватится», вылить сверху взбитое яйцо. Готовить до образования румяной корочки. Не снимая со сковороды, изделие нарезать.



Оладьи с творогом

0,5 стакана муки, 200 г творога, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 2–2,5 ст. ложки сахара, молоко, тертая лимонная цедра, ванилин, соль.

Яичные желтки аккуратно отделить от белков. Белки взбить в крутую пену. Масло растереть с сахаром, добавить соль и ванилин по вкусу, желтки, лимонную цедру, протертый творог. Затем ввести муку, влить столько молока, чтобы получилась масса консистенции густой сметаны, добавить взбитые белки. Все перемешать.

Из получившегося теста выпечь оладьи на разогретом сливочном масле.

Готовые оладьи можно посыпать сахарной пудрой.



Оладьи с черникой

250 г муки, 3 ч. ложки разрыхлителя, 50 г сахара, 2 яйца, 300 мл молока, 75 г растопленного сливочного масла, 200 г черники, 2 ст. ложки топленого масла, 200 мл любого сиропа, 0,5 ч. ложки соли.



Соединить муку, разрыхлитель, сахар и соль. Добавить яйца и слегка перемешать. Помешивая, постепенно влить молоко и растопленное сливочное масло. Оставить на 15 мин. Чернику вымыть и откинуть на дуршлаг (если используются замороженные ягоды — разморозить). Обсушенные ягоды добавить к тесту.

Жарить оладьи на горячей сковороде, смазанной топленным маслом, выкладывая массу столовой ложкой. Готовые оладьи перед подачей смазать сиропом.



Оладьи со шпинатом

300 г пшеничной муки, 3 яйца, 500 г шпината, 200 мл сливок, 1 ст. ложка сахара, 100 г растительного масла, соль.

Шпинат вымыть в холодной воде, мелко нарезать. Добавить сливки и яйца, посолить по вкусу, положить сахар. Взбить с помощью миксера или вилки. Замесить тесто, понемногу добавляя муку. Готовое тесто должно иметь консистенцию густой сметаны.

Жарить оладьи на горячей сковороде в растительном масле, выкладывая массу столовой ложкой.

К готовым оладьям можно подать сметану.



Оладьи с яблоками

500 г муки, 2 стакана молока или воды, 2 яйца, 3–4 яблока, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст.



ложка сахара, 25 г дрожжей, 0,5 ч. ложки соли, растительное масло для жаренья.

Дрожжи развести в теплом молоке или в теплой воде, добавить яйца, сахар, масло, слегка посолить. Замесить тесто, добавляя понемногу муку. Накрыть посуду салфеткой и поставить в теплое место, чтобы оно поднялось.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками, положить в поднявшееся тесто, перемешать.

Жарить оладьи на горячей сковороде в растительном масле, выкладывая массу столовой ложкой, смоченной в воде.



Рыбные оладьи

1 кг рыбы, 3 яйца, 200 г майонеза, 5 ст. ложек муки, 1 ч. ложка соды, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Рыбу отварить в подсоленной воде, остудить, удалить кости и кожу, измельчить вилкой. Добавить яйца, майонез, муку, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Жарить оладьи на горячей сковороде в растительном масле, выкладывая массу столовой ложкой.

Оладьи можно прогреть в духовке, предварительно посыпав тертым сыром.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Блины	5
Оладьи.	49

100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ БЛИНОВ И ОЛАДИЙ

Художественный редактор А. Г. Лютиков

Художник А. Г. Вайник

Верстка А. Г. Вайник

Корректор И. Г. Иванова

ООО «Издательство «Терция»

191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н

E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:

ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.

E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в ООО «Дип покет» E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact «Deep Pocket» Pvt. Ltd. for their orders. foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративными клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться в ООО «Форум»: тел. 411-73-58 доб. 2598.

E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.

Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 501-91-19. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.

127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 06.09.2007.

Формат 70х100 1/32. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.

Тираж 10 000 экз. Заказ №6420

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»

432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org