

Мир Книг.com БЛИНЧИКИ

К МАСЛЕНИЦЕ И НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ



Еда
с секретом

УДК 641.5
ББК 36.991
Б69

Серия основана в 2011 году

Составитель Елена Руфанова
Дизайн Алексей Винокуров

ISBN 978-5-4346-0239-6

© ООО «Слог», 2014

Блинчики к Масленице и на каждый день



MirKnig.com

Содержание

Закусочные блинчики

Блинчики творожные на простокваше	6
Блины по голландскому рецепту	6
Блины сибирские дрожжевые	8
Ржаные блины на сливках	10
Блины гречневые	12
Блины из заварного теста	14
Блины на пиве с рыбой или икрой	16
Закусочные блинчики	18
Блины с рыбным припеком	20
Блинчики с курицей и рисом	22
Блинчики с курицей и грибами	24
Блинчики с мясом в панировке	26
Блинчики с сердцем	28
Картофельные блинчики с брынзой	30

Блинчики с грибами	32
Блины по-гречески с фетой и йогуртом	34
Блины на пшенной каше	36

Десертные блинчики

Гречневые блинчики с ягодами	38
Старорусские блины с медом и орехами	40
Блинчики с клюквенным соусом	42
Блинчики бисквитные с цедрой	44
Быстрые блинчики со смородиной	46
Блинчики «Амстердамские»	48
Летние блинчики по-японски	48
Яблочные блинчики с соусом	50
Блины с фруктами на сыворотке	52

Венгерские блинчики с корицей	54
Шоколадные блинчики с джемом	56
Маннe блинчики с клубничным сиропом	58

Блинчатые пироги и торты

Блинчатый торт с селедочным салатом	60
Блинчатый торт с курицей и беконом	62
Блинчатый пирог с мясной начинкой	64
Закусочный пирог с грибами и капустой	66
Десертный пирог с мороженым	68
Масленичный пирог с творожной начинкой	70
Блинчатый пирог с мандаринами	72
Торт с заварным кремом	74

Оладушки

Оладьи из цветной капусты с анчоусами	76
Оладьи с ветчиной и помидорами	78
Оладьи с креветками и зеленым луком	78
Оладьи с брокколи и свиной	80
Оладьи дрожжевые с орешками	82
Пшeнные оладьи с овощным соусом	84
Яблочные оладьи на кефире	86
Картофельно-творожные оладьи	86
Оладьи на кислом молоке с медом	88
Оладьи с сыром и инжиром	90
Оладьи с рикоттой и шоколадом	92
Торт из оладий с клубникой	94

Блинчики творожные на простокваше

1 стакан муки, 100 г творога, 1 яйцо, 1 ч. ложка сахара, 1 стакан простокваши, 1/4 ч. ложки соды, 1 ст. ложка растительного масла, сметана или джем.

1. Яйца растереть с творогом, добавить сахар и соду, затем, понемногу добавляя муку и простоквашу, замесить тесто.

2. На сковороде, смазанной растительным маслом, выпечь небольшие блинчики с двух сторон до румяного цвета. Подавать со сметаной.

Если соду развести в простокваше, дать постоять 15 минут и после добавить в тесто, блинчики получатся более пышными.

Блины по голландскому рецепту

1/3 стакана топленого масла, 3 яйца, 1/3 стакана сахара, 50 г муки, 1,5 стакана сливок, 1/2 ч. ложки соли.

1. Масло растереть до бела, добавить желтки, сахар, соль и муку, тщательно перемешать. Небольшими порциями, постоянно перемешивая, влить сливки, в конце аккуратно ввести взбитые белки.

2. На смазанной маслом сковороде испечь тонкие блинчики. При подаче полить растопленным маслом.



Блины сибирские дрожжевые

По 1 стакану гречневой и пшеничной муки, 1,5 стакана молока, 50 г топленого масла, 2 яйца, 2–3 ст. ложки сахара, 1/2 ч. ложки соли, 30 г дрожжей, 1/2–1 стакан 10%-ных сливок, растительное масло для жаренья.

1. В теплом молоке растворить дрожжи и сахар, оставить в теплом месте на 20–30 минут.
2. После добавить яйца, соль и растопленное масло, всыпать смесь пшеничной и гречневой муки, тщательно перемешать.
3. Разбавить сливками, чтобы получилось тесто консистенции жидкой сметаны. Накрыть полотенцем и оставить на 20–30 минут.
4. На раскаленной сковороде, смазанной маслом, выпечь блины с двух сторон до золотистого цвета. Подавать с медом или сметаной.

Традиционное масленичное кушанье имеет историю более древнюю, чем сам праздник. Первое подобие блинов – лепешки из кислого теста – пекли еще в Египте 4,5 тысячи лет назад. Пристрастил же к этому лакомству, по преданиям, библейский царь Давид, раздававший по праздникам всем «по блину сковородному».

Появившись на Руси как атрибут поминального обряда, блин постепенно начал сопровождать человека во всех жизненных ситуациях – радостных и горьких, – превратившись в итоге в символ широкой Масленицы. Старинная примета утверждает: чем больше блинов вы съедите на масленичной неделе, тем богаче и успешнее станет год.



Ржаные блины на сливках

2 стакана 22%-ных сливок, 1 стакан кипяченой воды, 2/3 стакана ржаной муки, 1/2 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ч. ложки соли, растительное масло для жаренья.

1. Яйца растереть с сахаром и солью, влить теплые сливки и воду, тщательно перемешать.
2. Помешивая, всыпать пшеничную и ржаную муку и замесить тесто. Оставить на 20–30 минут, затем влить растопленное сливочное масло, перемешать.
3. На раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, выпечь блины с двух сторон до румяной корочки. Подавать со сливочным маслом и сметаной.

Блинные хитрости

В старину для выпечки блинов использовали не только пшеничную муку, но и овсяную, гречневую, кукурузную и даже гороховую. У каждого вида муки есть свои особенности, которые нужно учитывать при приготовлении теста.

Истинные масленичные блины – пухлые и рыхлые, с особым привкусом – из гречневой муки. Но она неклеякая, испечь из нее блины без добавления пшеничной практически невозможно. Если вы решите поэкспериментировать, учитывайте, что на 1 стакан гречневой муки нужно взять не меньше 1 стакана пшеничной (а лучше – два). Удержитесь от искушения «связать» гречневую муку крахмалом! Его излишек в тесте сделает ваши блинчики «скрипучими» на вкус. Гречневая мука быстро впитывает жидкость, поэтому при замесе теста добавляйте чуть больше молока или воды.



Блины гречневые

4 стакана молока, 2 стакана гречневой муки, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 10 г сухих дрожжей, соль, сахар – по вкусу, растительное масло для жаренья.

1. Муку просеять вместе с дрожжами в глубокую миску, влить 1/3 стакана молока, добавить соль и сахар (для несладких блинов положить больше соли, для десертных – больше сахара), тщательно перемешать.
2. Накрыть опару салфеткой и убрать в теплое место, чтобы она увеличилась в 2–3 раза. Обмять, вновь убрать в теплое место, дать подняться, еще раз обмять и оставить подходить.
3. Когда опара поднимется в третий раз, добавить в нее яичные желтки и растопленное сливочное масло, хорошо перемешать.
4. Оставшееся молоко довести до кипения, остудить примерно до 40°C и влить в тесто, постоянно помешивая.
5. Белки взбить в пену, ввести в тесто и вновь поставить его в теплое место подниматься на 40–50 минут.
6. После выпекать блины на сковороде, смазанной растительным маслом, с двух сторон до румяной корочки. Готовые блины складывать стопкой, промазывая каждый растопленным сливочным маслом.
7. Подавать со сметаной, острым соусом или сладкими топингами.



Блины из заварного теста

1 яйцо, 1,5 ст. ложки сахара, 50 мл водки, ваниль – по вкусу, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 л кефира, 1/2 ч. ложки соды, гашенной уксусом, 2 ст. ложки растительного масла, мука, кипяток.

1. Яйцо взбить с сахаром, добавить ваниль, соль и водку, затем влить кефир, перемешать.
2. Продолжая помешивать, понемногу всыпать столько муки, чтобы тесто стало по консистенции, как на оладьи.
3. Добавить соду и растительное масло, перемешать. После тонкой струйкой, постоянно помешивая, влить столько кипятка, чтобы получилось жидкое блинное тесто.
4. Выпекать блины на смеси растительного и сливочного масла с двух сторон до румяного цвета.
5. Готовые блины сложить пополам или четвертинками, по желанию вложить в каждый по 1 ч. ложке красной икры или ломтику слабосоленой рыбы.

Более рассыпчатые блины получаются, если пшеничную муку смешать с овсяной. Ее содержание не должно превышать третьей части от общего количества муки. Овсяные блины можно готовить и из готовой каши, в которую добавляются все остальные продукты. В пшеничную муку можно также добавить кукурузную, только самого тонкого помола. Муку грубого помола нужно перед добавлением в тесто заварить кипящим молоком.



Блины на пиве с рыбой или икрой

На 25 блинчиков: 300 г муки, 1/2 л пива, 2 яйца, 1 ст. ложка сметаны, соль, сахар – по вкусу.

Для начинки: 25 ломтиков слабосоленой рыбы (форель, семга, горбуша) или красная икра.

1. Желтки отделить от белков, растереть со сметаной. Продолжая растирать, добавить муку, соль и сахар.

2. Влить 1 стакан пива, тщательно перемешать, затем добавить оставшееся пиво, вновь хорошо перемешать. Аккуратно ввести взбитые в пену белки.

3. На раскаленной сковороде, смазанной маслом, выпекать блины с двух сторон до золотистого цвета.

4. При подаче в каждый блин завернуть по ломтику слабосоленой рыбы или по 1–2 ч. ложки красной икры.



Закусочные блинчики

1 стакан муки, 5 яиц, 1 стакан 10%-ных сливок, 1 стакан воды, 3 ст. ложки растительного масла, соль и молотый мускатный орех – по вкусу.

Для начинки: 1 пучок зеленого лука, по 1 сладкому перцу красного и оранжевого цвета, 200 г малосоленой красной рыбы.

1. Яйца взбить венчиком, добавить сливки, соду, соль и мускатный орех, перемешать.

2. Всыпать муку, влить растительное масло и замесить тесто. Процедить через ситечко, чтобы не оставалось комочков.

3. На раскаленной сковороде, смазанной маслом, выпечь тонкие блины с двух сторон до золотистого цвета.

4. На край блина положить в ряд полоски болгарского перца, свернуть трубочкой, разрезать пополам.

5. Начинить подобным образом все блины, чередуя начинки: перец, лук и рыбу.

6. Готовые блинчики выложить веером на блюдо, украсить розочкой из рыбы и дольками свежих овощей.



Блины с рыбным припеком

2 стакана муки, 2,5 стакана воды, 1 ч. ложка сахара, 1 яйцо, 1 ст. ложка маргарина, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки сухих дрожжей.

Для припека: 200 г филе семги, 2 вареных яйца, 1/4 пучка зеленого лука, 100 г шампиньонов, растительное масло для жаренья.

1. Дрожжи растворить в теплой воде, добавив сахар, оставить на 7–10 минут, чтобы смесь вспенилась.
2. После ввести слегка взбитое яйцо и растопленный маргарин, всыпать муку и соль, замесить тесто. Накрывать полотенцем и поставить в теплое место на 2–3 часа.
3. Филе семги промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Грибы и яйца нарезать мелкими кубиками. Зеленый лук промыть, обсушить, мелко порубить.
4. На растительном масле обжарить семгу 2–3 минуты, выложить грибы и жарить еще 2–3 минуты. Затем добавить яйца, перемешать и переложить в миску. Добавить зеленый лук, тщательно перемешать.
5. На раскаленную сковороду, смазанную растительным маслом, выложить 2 ст. ложки начинки, разровнять и залить тонким слоем теста. Жарить 2–3 минуты, после перевернуть и жарить еще 2–3 минуты, до золотистого цвета.
6. Подавать блинчики с растопленным сливочным маслом или сметаной.



Блинчики с курицей и рисом

Для теста: 2 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 3 яйца, 2–3 ст. ложки растительного масла, 3 стакана молока.

Для начинки: 1/2 отварной курицы, 1 луковица, 2 вареных яйца, зелень, 1/4 стакана отварного риса, соль, черный молотый перец – по вкусу.

1. Соединить муку, сахар и соль, перемешать. Взбить яйца в пену, добавить вместе с растительным маслом к мучной смеси.

2. Понемногу, постоянно перемешивая, влить теплое молоко, хорошо перемешать. Оставить тесто на 20 минут.

3. После на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, выпечь блины с двух сторон до золотистого цвета.

4. Приготовить начинку: куриное мясо отделить от костей, нарезать мелкими кубиками, лук мелко порубить; обжарить вместе на растительном масле 3–5 минут, затем снять с плиты, добавить отварной рис и нашинкованную зелень, по вкусу посолить и поперчить, хорошо перемешать.

5. На блинчики выложить по 1–2 ст. ложки приготовленной начинки, свернуть конвертиками. Обжарить с двух сторон до румяной корочки.



Блинчики с курицей и грибами

2,5 стакана муки, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 3 стакана кислого молока или нежирного кефира, соль и сахар – по вкусу, растительное масло для жаренья.

Для начинки: 300 г куриного филе, 300 г грибов, 2 луковицы, 50 г растительного масла, 150 мл сливок, 1 ст. ложка муки, соль, специи для курицы – по вкусу.

- 1.** Яйца взбить с сахаром и солью в пышную пену, влить молоко или кефир, перемешать.
- 2.** Добавить муку и растопленное сливочное масло, взбивать до получения однородного теста.
- 3.** На раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, выпечь тонкие блины с двух сторон до золотистого цвета.
- 4.** Приготовить начинку: лук, грибы и куриное филе нарезать соломкой, обжарить на растительном масле до готовности. Муку поджарить на сливочном масле до золотистого цвета, добавить к начинке, влить сливки, приправить по вкусу солью и специями. Проварить на слабом огне, постоянно помешивая, 5–6 минут.
- 5.** Выложить начинку на блинчики, свернуть трубочками, уложить на тарелку, украсить зеленью или дольками свежих овощей.



Блинчики с мясом в панировке

4 яйца, 3 стакана кислого молока, 1 стакан воды, 2 стакана муки, 50 г сливочного масла, 2 стакана муки, растительное масло для жаренья, соль, сахар – по вкусу.

Для начинки: 500 г мясного фарша, 2 луковицы, 1/2 пучка укропа, 2–3 яйца, панировочные сухари, растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец – по вкусу.

1. Яйца растереть с солью и сахаром, добавить растопленное сливочное масло, молоко и холодную кипяченую воду, всыпать муку и замесить жидкое тесто.

2. Тесто процедить через ситечко, дать постоять 20–30 минут.

3. После на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, обжарить тонкие блинчики с двух сторон до румяной корочки.

4. Приготовить начинку: лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле до мягкости, выложить фарш, по вкусу посолить и приправить перцем, жарить еще 3–5 минут, после добавить нашинкованную зелень укропа, тщательно перемешать.

5. Разложить начинку по блинчикам, свернуть треугольниками.

6. Обмакнуть во взбитые яйца, запанировать в сухарях и обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистой корочки.



Блинчики с сердцем

10 готовых блинчиков, 500 г говяжьего сердца, 1 луковица, 2 вареных яйца, растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец – по вкусу.

1. Сердце зачистить от жира и отварить до готовности в слегка подсоленной воде, остудить, пропустить через мясорубку.

2. Лук нашинковать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить сердце, по вкусу посолить и приправить перцем, потушить на слабом огне 2–3 минуты.

3. Остудить, добавить нарезанные мелкими кубиками яйца, тщательно перемешать.

4. На середину каждого блинчика положить по 1–2 ст. ложки начинки, свернуть конвертиками и обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистой корочки.

5. При подаче посыпать нашинкованным зеленым луком, красным перцем или паприкой.

В тесто для обычных блинчиков берется одно крупное или два мелких яйца, для фаршированных – два крупных или три мелких. Чем больше яиц, тем менее воздушными получатся блины, но они не будут рваться при фаршировке.

Осторожнее с сахаром! Кладите его не больше чем одну – две столовые ложки на стакан муки, иначе блины будут разваливаться и прилипать к сковороде. Кстати, в тесто для блинов с несладкой начинкой также обязательно добавляйте немного сахара, полное его отсутствие резко меняет вкус выпечки.



Картофельные блинчики с брынзой

Для теста: 4 картофелины, 2 яйца, 2 стакана молока, 1 стакан муки, 1/4 ч. ложки соды, растительное масло для жаренья, соль – по вкусу.
Для начинки: 200 г брынзы, 2–3 стручка маринованного сладкого перца, 2 луковицы, растительное масло для жаренья, соль, черный молотый перец – по вкусу.

1. Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности, отвар слить, картофель размять в пюре. Понемногу влить столько отвара, чтобы получилось пюре консистенции жидкой сметаны. Остудить.
2. Добавить яйца, соду и молоко, тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить жидкое тесто.
3. На раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, выпечь тонкие блинчики с двух сторон до золотистой корочки.
4. Приготовить начинку: лук нашинковать тонкими полукольцами, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, по вкусу посолить и приправить перцем. Маринованный перец очистить от семян и нарезать мелкими кубиками, добавить раскрошенную брынзу и половину жареного лука, тщательно перемешать.
5. На теплые картофельные блинчики разложить начинку, свернуть в трубочки.
6. Затем блинчики разрезать пополам, выложить на тарелку, сверху уложить оставшийся обжаренный лук, украсить зеленью и подавать.



Блинчики с грибами

Для теста: 1 стакан молока, 2 яйца, 1 стакан муки, 1 ст. ложка сахара, 1/4 ч. ложки соли, растительное масло для жаренья.
Для начинки: 300 г шампиньонов, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/4 стакана 10%-ных сливок, зеленый лук, соль, черный молотый перец – по вкусу.

1. Желтки растереть с солью, влить теплое молоко, тщательно перемешать. Помешивая, всыпать муку и замесить тесто консистенции жидкой сметаны. Если тесто получилось густым, разбавить его кипяченой водой.
2. Белки взбить с сахаром и аккуратно деревянной лопаткой подмешать в тесто, добавить 2–3 ст. ложки растительного масла, вновь перемешать.
3. На раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, выпечь блины с двух сторон до золотистого цвета.
4. Приготовить начинку: грибы нарезать тонкими ломтиками, обжарить на сливочном масле 2–3 минуты, влить сливки, по вкусу посолить и поперчить, потушить на слабом огне 7–10 минут.
5. На середину каждого блинчика выложить по 1–2 ст. ложки начинки, края блинчиков собрать над начинкой в виде мешочка и обвязать перышком зеленого лука.
6. Выложить мешочки на тарелку, украсить зеленью и подавать.



Блины по-гречески с фетой и йогуртом

Для блинчиков: 1 стакан молока, 1/2 стакана 10%-ных сливок, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соли, мука, растительное масло для жаренья.

Для начинки: 250 г сыра фета, 1 стакан греческого йогурта, 2 ст. ложки нашинкованной зелени укропа, 3–4 стручка маринованного зеленого перца, соль, черный молотый перец – по вкусу.

1. Яйца растереть с солью и сахаром, влить сливки и молоко, тщательно перемешать.

2. Понемногу всыпая муку, замесить жидкое тесто. Добавить растопленное сливочное масло, перемешать и оставить на 15–20 минут.

3. После на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, выпечь блины с двух сторон до золотистого цвета.

4. Приготовить начинку: перец очистить от семян, нарезать тонкими кольцами, сыр размять, добавить йогурт, укроп и перец, тщательно перемешать, по вкусу посолить и приправить перцем.

5. Блинчики смазать начинкой, свернуть в рулетики. При подаче украсить зеленью.

mir-knig.com



Блины на пшенной каше

2/3 стакана пшена, 3 яйца, 1 стакан кефира, 1/4 ч. ложки соды, 1 ст. ложка сахара, растительное масло для жаренья, соль – по вкусу.

Для соуса: 1 стакан сметаны, 1 свежий огурец, 1–2 дольки чеснока, соль, черный молотый перец – по вкусу.

1. Приготовить соус: огурец очистить от кожицы, натереть на мелкой терке, добавить пропущенный через пресс чеснок и зелень укропа, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.
2. Сварить пшенную кашу на воде, остудить.
3. В кефир добавить соду, тщательно перемешать, оставить на 10 минут. После добавить слегка взбитые с сахаром яйца и пшенную кашу, по вкусу посолить и тщательно перемешать.
4. Небольшими порциями всыпать столько муки, чтобы получилось тесто консистенции жидкой сметаны.
5. Столовой ложкой выкладывать тесто на сковороду с разогретым маслом и жарить небольшие блины с двух сторон до золотистого цвета.
6. Подавать в горячем виде с приготовленным сметанным соусом.



Гречневые блинчики с ягодами

1 стакан молока, **2** яйца, по **3** ст. ложки (без горки) гречневой и пшеничной муки, щепотка соли, растительное масло для жаренья, ягоды, мед.

1. Приготовить блинчики: в молоко добавить яйца, 1/2 ст. ложки сахара и соль, тщательно перемешать, всыпать просеянную гречневую и пшеничную муку, замесить жидкое тесто.

2. Влить 1 ст. ложку растительного масла, перемешать и оставить тесто на 20–30 минут.

3. После еще раз хорошо перемешать и выпечь на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, небольшие блинчики с двух сторон до румяной корочки.

4. Подавать со свежими ягодами, полив медом.

Блинчики можно также подать с фруктами. Грушу разрезать пополам, удалить сердцевину, мякоть нарезать тонкими ломтиками. Персики нарезать тонкими ломтиками. Виноград разрезать пополам, удалить косточки.

На блинчики выложить подготовленные фрукты, посыпать сахаром, смешанным с молотой корицей, и подавать.

Потребуется: 2 персика, 1 груша, 200 г красного винограда, сахар и молотая корица – по вкусу.



Старорусские блины с медом и орехами

2 стакана пшеничной муки, 1 стакан гречневой муки, 1,5 стакана воды, 2 стакана молока, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ч. ложки сухих дрожжей, растительное масло для жаренья, 1 ст. ложка сахара, 1/4 ч. ложки соли, мед, измельченные грецкие орехи – по вкусу.

- 1.** Дрожжи растворить в теплой воде вместе с сахаром, оставить на 7-10 минут, чтобы смесь вспенилась. После всыпать пшеничную и половину гречневой муки, тщательно перемешать. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 30–40 минут.
- 2.** В поднявшуюся опару добавить оставшуюся гречневую муку и соль, замесить тесто, накрыть полотенцем и дать подойти еще раз. Влить горячее молоко, перемешать.
- 3.** Когда тесто остынет, ввести яйца и растопленное сливочное масло, тщательно перемешать, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 2 часа.
- 4.** Готовое тесто наливать половником на раскаленную сковороду, смазанную растительным маслом, и выпекать тонкие блины с двух сторон до румяной корочки.
- 5.** Выложить блинчики горкой на тарелку, посыпать грецкими орехами, полить теплым медом и подавать.



Блинчики с клюквенным соусом

Для блинчиков: 2 стакана 10%-ных сливок, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан муки, 1/4 ч. ложки разрыхлителя, 50 г сливочного масла, растительное масло для жаренья, соль – по вкусу.

Для соуса: 1 стакан замороженной клюквы, 3 ст. ложки меда, 1 ч. ложка коньяка или бренди.

1. Яйца растереть с солью и сахаром, помешивая, влить теплые сливки и растопленное сливочное масло, взбить венчиком.
2. Продолжая взбивать, всыпать просеянную с разрыхлителем муку и замесить жидкое тесто. Процедить через ситечко и оставить на 20–30 минут.
3. Выстоявшееся тесто наливать половником на раскаленную сковороду, смазанную растительным маслом, и выпекать тонкие блины с двух сторон до румяной корочки.
4. Приготовить соус: клюкву залить 1/4 стакана воды и проварить 3–5 минут, затем ягоды немного помять пестиком, добавить мед и варить на слабом огне, помешивая, пока соус не начнет густеть. Снять с плиты, влить коньяк, тщательно перемешать.
5. Блинчики свернуть треугольничками, выложить на тарелку, полить соусом, украсить листочками мяты или меллисы и подавать.



Блинчики бисквитные с цедрой

2/3 стакана муки, 4 яйца, 1/3 стакана сахара, 1/2 ст. ложки тертой на мелкой терке лимонной цедры, 1/2 стакана сметаны, 1 стакан джема из красной смородины, сливочное масло для жаренья, взбитые сливки – по вкусу.

- 1.** Желтки отделить от белков, растереть с сахаром до бе-ла, развести сметаной. Добавить цедру лимона, всыпать просеянную муку и замесить однородное тесто.
- 2.** Белки взбить в крепкую пену и аккуратно подмешать в тесто.
- 3.** На раскаленной, смазанной сливочным маслом сковороде обжарить тонкие блинчики с двух сторон до золоти-стого цвета.
- 4.** Сложить стопкой в застеленную пергаментной бума-гой форму для запекания, промазывая каждый блин-чик джемом. Поместить в нагретую до 180°C духовку на 10–15 минут.
- 5.** После остудить, выложить на тарелку, украсить взби-тыми сливками, посыпать цедрой лимона и ягодами красной смородины.

Блинные хитрости

Протрите сковороду солью, прежде чем жарить блины, тогда они не будут прилипать. Самые вкусные блины получаются только на чугунных сковородах, которые никогда не моют водой. Блины получаются кружевными, если в тесто добавить взбитые белки и быстро перемешать его сверху вниз.



Быстрые блинчики со смородиной

Для теста: 1 стакан муки, 2 стакана молока, 1 яйцо, растительное и сливочное масло для жаренья, соль, сахар – по вкусу.

Для начинки: 1 стакан ягод черной смородины, 3–4 ст. ложки сахара, взбитые сливки и мята для подачи.

1. Яйцо растереть с сахаром и солью, влить молоко, добавить муку и замесить тесто.
2. На сковороде, смазанной растительным маслом, испечь тонкие блинчики с двух сторон до румяной корочки.
3. На каждый блинчик положить по 1–2 ст. ложки ягод и 1 ч. ложке сахара, свернуть блинчики конвертиками и обжарить с двух сторон на сливочном масле.
4. При подаче украсить взбитыми сливками, ягодами, листочками мяты.

Блинные хитрости

При приготовлении блинов добавляют: воду – для получения более рыхлых и пухлых блинов; молоко – блины вкуснее, тесто более вязкое; смесь воды и молока – «золотая середина»; немного водки – блины тонкие, кружевные. Также блины могут быть на сметане, сливках, сыворотке.

Если вы замесили слишком густое тесто, его можно разбавить молоком. Отложите несколько ложек теста в другую посуду, смешайте с теплым молоком, затем влейте в основную массу и хорошенько перемешайте.



Блинчики «Амстердамские»

4 яйца, 1/2 стакана сахара, 4 ст. ложки 35%-ных сливок или густой сметаны, 5 ст. ложек муки, 1 ч. ложка тертой на мелкой терке цедры лимона, 1/2 ч. ложки соли, растительное масло для жаренья, ягодный джем.

1. Желтки отделить от белков, растереть с сахаром и сливками, добавить муку и цедру лимона, тщательно перемешать.
2. Белки взбить с солью, аккуратно подмешать в тесто.
3. На раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, обжарить тонкие блинчики с двух сторон до румяной корочки. Подавать с ягодным джемом.

Летние блинчики по-японски

Для теста: 3 яйца, по 170 мл молока и воды, 170 г муки, 1 ст. ложка кукурузного крахмала, 1 ст. ложка какао-порошка, 2 ст. ложки сахара.
Для начинки: 200 г сливочного сыра, 1 ст. ложка сахарной пудры, ягоды клубники, 2-3 плода киви, 1 апельсин, 100 г шоколада.

1. Муку соединить с крахмалом, сахаром и какао, добавить яйца, воду и молоко, замесить тесто. На смазанной маслом сковороде выпечь тонкие блинчики, охладить.
2. Сыр взбить с сахарной пудрой, смазать полученным кремом блинчики. Уложить сверху нарезанные ломтиками клубнику, киви и апельсин, свернуть плотно в рулетики.
3. Разрезать каждый рулетик на 2-3 части, уложить на блюдо, полить растопленным шоколадом и сразу подавать.



Яблочные блинчики с соусом

Для блинов: 2 кислых яблока, 4–5 вареных картофелин, 3 яйца, 4–5 ст. ложек манной крупы, 1 ст. ложка сахара, 1/4 ч. ложки соли, растительное масло для жаренья.

Для соуса: 1–2 яблока, 1/4 стакана изюма без косточек, 3 ст. ложки меда, 1/4 стакана фруктового сока.

1. Очищенные яблоки и картофель натереть на мелкой терке. Яйца растереть с солью и сахаром, добавить картофель, яблоки и манную крупу, тщательно перемешать. Оставить тесто на 10–15 минут.

2. На сковороду с разогретым растительным маслом выкладывать тесто столовой ложкой в виде небольших блинчиков и жарить на слабом огне с двух сторон до золотистого цвета.

3. Приготовить соус: яблоки очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать ломтиками, выложить в сотейник, добавить изюм и сок, проварить 2–3 минуты. Затем выложить мед и варить на слабом огне до загустения.

4. Блинчики выложить на тарелку, сверху уложить ломтики яблок, изюм, полить соусом и подавать.

Традиции: едим блины правильно

Блин – символ солнца и сытной жизни. В народе считалось великим грехом резать блины ножом или накалывать их на вилку, это означало ранить солнце, привлечь голод и болезни. И до сих пор по традиции блины едят только руками. Их можно складывать четвертинками, скручивать трубочками, рвать пополам – но все это делается только руками.



Блины с фруктами на сыворотке

2 стакана молочной сыворотки, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1/2 ч. ложки соли, 4 ст. ложки растительного масла, 1/2 ч. ложки соды, 1 ст. ложка сока лимона, мука, сливочное масло.

Для начинки: 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яблока, 1 банан, 1/2 стакана изюма без косточек, 2 ст. ложки сахара или меда, молотая корица.

1. Яйца растереть с сахаром и солью, влить сыворотку, тщательно перемешать, добавить погашенную соком лимона соду. Помешивая, небольшими порциями всыпать столько муки, чтобы получилось тесто консистенции жидкой сметаны, влить растительное масло, перемешать.

2. Сковороду разогреть, смазать растительным маслом, влить небольшое количество теста и, слегка вращая сковороду, распределить тесто по всей поверхности. Жарить на сильном огне 2–3 минуты, до золотистого цвета, после перевернуть и жарить еще 1–2 минуты. Подобным образом обжарить тонкие блинчики и выложить их стопкой на тарелку, промазывая каждый блинчик сливочным маслом.

3. Приготовить начинку: яблоки разрезать пополам, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками и потушить на сливочном масле 2–3 минуты, выложить нарезанные кубиками бананы, промытый изюм и сахар (или мед). Тушить на слабом огне еще 2–3 минуты, чтобы фрукты начали карамелизоваться, по вкусу добавив молотую корицу. Слегка остудить.

4. На теплые блинчики выложить начинку, свернуть конвертиками, выложить на тарелку, украсить ломтиками яблок, кружочками бананов, листочками мяты или мелиссы.



Венгерские блинчики с корицей

Для блинчиков: 4 яйца, 2 белка, 1/2 стакана сахара, 2,5 стакана молока, щепотка соли, 2,5 стакана муки, растительное масло для жаренья.

Для начинки: 1/2 стакана изюма, 1 ч. ложка тертой на мелкой терке апельсиновой цедры, 1/2 стакана рома, 1 стакан измельченных грецких орехов, 1/2 стакана сахара, 2/3 стакана 10%-ных сливок, 1/4 ч. ложки молотой корицы.

Для соуса: 1 стакан молока, 2 желтка, 100 г шоколада, 2/3 стакана 35%-ных сливок, 1/2 стакана сахара.

1. Приготовить начинку: изюм хорошо промыть, обсушить, смешать с цедрой апельсина, залить половиной рома и оставить на 10–12 часов. Сливки прогреть, добавить сахар, орехи, корицу, изюм и цедру, тщательно перемешать. Варить на слабом огне, помешивая, 2–3 минуты, до образования густой однородной массы. Слегка остудить, влить оставшийся ром, тщательно перемешать.

2. Приготовить соус: шоколад растопить с молоком на водяной бане; помешивая, влить растертые с сахаром желтки и продолжать варить на водяной бане, взбивая венчиком и не давая закипеть, до загустения. Остудить и процедить через сито. Сливки взбить в густой пышный крем и, продолжая взбивать, влить шоколадную массу. Взбивать еще 1–2 минуты, до образования однородного соуса.

3. Приготовить блинчики: желтки отделить от белков и растереть с сахаром и солью. Развести молоком, всыпать муку и замесить жидкое тесто. Белки взбить в крепкую пену и аккуратно подмешать в тесто.

4. Оставить на 20–30 минут, после тщательно перемешать и выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, тонкие блинчики с двух сторон до подрумянивания.

5. Готовые блинчики смазать сливочной начинкой и свернуть трубочками. Выложить на тарелку, полить шоколадным соусом, украсить цедрой апельсина и подавать.



Шоколадные блинчики с джемом

3 стакана молока, **100 г** молочного шоколада, **2** яйца, **50 г** сливочного масла, щепотка соли, **1** стакан муки, **100 г** ягодного джема, взбитые сливки, сахар, корица – по вкусу.

1. Шоколад наломать кусочками, растопить на водяной бане, остудить до комнатной температуры. Влить молоко, тщательно перемешать.

2. Затем добавить яйца, растопленное сливочное масло, соль и сахар. Всыпать муку и замесить тесто.

3. На сковороде, смазанной растительным маслом, испечь тонкие блинчики с двух сторон до румяной корочки.

4. Готовые блинчики смазать джемом, свернуть в виде треугольничков, уложить на тарелку, сверху выложить взбитые сливки, посыпать корицей.

Кулинарная магия

Гадали о суженом не только на святки, но и на масленую неделю. Девушка с блином в руках с наступлением темноты выходила на улицу и спрашивала у первого попавшегося мужчины имя. По поверьям, у суженого будут те же имя и внешность, что и у незнакомца. Если внешность или имя будущего жениха не отвечали ожиданиям, девушка должна была отдать блин прохожему. Если же внешность устраивала, блин нужно было съесть самой.



Маннные блинчики с клубничным сиропом

300 г манной крупы, 1 стакан 20%-ных сливок, 1,5 стакана воды, 3 яйца, соль и сахар – по вкусу, растительное масло для жаренья.

Для начинки: 200 г клубники, 1 стакан клубничного сиропа.

1. Смешать сливки с водой, добавить манную крупу и оставить на 30–40 минут, затем добавить растертые с сахаром и солью яйца, взбить венчиком.
2. На хорошо разогретой сковороде, смазанной растительным маслом, испечь тонкие блинчики с двух сторон до румяной корочки
3. Клубнику промыть, разрезать на половинки и проварить 5–10 минут в клубничном сиропе.
4. Каждый блинчик промазать клубничным сиропом, сложить в стопки по 3–4 штуки, каждую стопку свернуть рулетом. Нарезать их кусочками толщиной 2–3 см, полить сиропом, сверху выложить половинки ягод и сразу подавать.

Как готовят блины в других странах?

В Китае блины пекут из довольно крутого теста, в которое от души кладут рубленый зеленый и репчатый лук. В странах Латинской Америки вместо пшеничной используют кукурузную муку. А вот американские блины больше похожи на русские оладьи – их делают небольшими и слегка поджаренными, подают обычно с кленовым сиропом. Английские хозяйки добавляют в блинное тесто солодовую муку и эль, а немецкие пекут тоненькие хрустящие блинчики или небольшие пухлые блины, чаще всего их подают с сахаром и лимоном.



Блинчатый торт с селедочным салатом

Для блинов: 2 стакана молока, 2 яйца, 1,5 стакана муки, 1 ч. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соли, растительное масло для жаренья.

Для начинки: 300 г филе слабосоленой сельди, 3–4 картофелины, 1–2 моркови, 4 вареных яйца, 1 свежий огурец, 3–4 ст. ложки нашинкованного зеленого лука, 5–6 ст. ложек майонеза, соль, черный молотый перец – по вкусу.

1. Яйца растереть с сахаром и солью, влить молоко, всыпать муку и замесить жидкое тесто.

2. На раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, выпечь тонкие блинчики с двух сторон до золотистого цвета. Остудить.

3. Приготовить начинку: картофель и морковь отварить до готовности, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Яйца натереть на крупной терке. Филе сельди и очищенный от кожицы и семян огурец нарезать мелкими кубиками. Подготовленные продукты соединить, добавить половину зеленого лука и майонеза, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.

4. На тарелку стопкой выложить блинчики, прослаивая их приготовленным салатом. Верх и бока торта смазать оставшимся майонезом и поместить в холодильник для пропитки на 2–3 часа.

5. При подаче верх посыпать оставшимся зеленым луком, украсить кружочками вареной моркови, ломтиками сельди и маслинами.



Блинчатый торт с курицей и беконом

Для блинчиков: 3 яйца, 2 стакана молока, 3–4 отварные картофелины, мука, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки разрыхлителя, растительное масло для жаренья.

Для начинки: 500 г отварного куриного филе, 100 г бекона, 2–3 луковицы, 1 красный болгарский перец, растительное масло для жаренья, соль, черный молотый перец, маслины, томаты черри – по вкусу.

Для заливки: 1 стакан молока, 2 яйца, 100 г брынзы, сливочное масло, панировочные сухари, соль – по вкусу.

1. Приготовить тесто: остывший картофель размять в пюре, развести холодным молоком, добавить разрыхлитель и взбитые с солью яйца, тщательно перемешать. Помешивая, всыпать столько муки, чтобы получилось тесто консистенции жидкой сметаны.

2. На раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, выпечь тонкие блинчики с двух сторон до золотистого цвета.

3. Приготовить начинку: куриное филе, сладкий перец и лук нарезать мелкими кубиками, бекон соломкой; лук потушить на растительном масле 2–3 минуты, добавить бекон и жарить на слабом огне до золотистого цвета. Затем выложить сладкий перец и куриное филе, по вкусу посолить и поперчить, потушить еще 2–3 минуты.

4. Приготовить заливку: яйца взбить с молоком, по вкусу посолить. Сыр натереть на мелкой терке. Сливочное масло растопить.

5. Форму смазать сливочным маслом, присыпать сухарями, выставить блинчиками, укладывая их внахлест так, чтобы они наполовину выступали за края. Затем в форму выложить оставшиеся блинчики, прослаивая их приготовленной начинкой, поливая каждый слой заливкой и посыпая тертым сыром.

6. Накрыть верх выступающими краями блинов, полить заливкой и посыпать тертым сыром. Выпекать в нагретой до 180°C духовке 20–25 минут. При подаче пирог аккуратно вынуть из формы, верх украсить томатами черри, маслинами и зеленью.



Блинчатый пирог с мясной начинкой

2 стакана муки, 2 стакана молока, 3 яйца, 1 стакан 10%-ных сливок, 2 ст. ложки сахара, 1/2 ч. ложки соли, 2–3 ст. ложки сливочного масла, растительное масло для жаренья, панировочные сухари.

Для начинки: 300 г говяжьего фарша, 300 г куриного фарша, 2 луковицы, 6 вареных яиц, 50 г сливочного масла, 3–4 ст. ложки нашинкованной зелени укропа, 4–5 ст. ложек майонеза, соль, черный молотый перец, корнишоны, маслины – по вкусу.

1. Желтки отделить от белков, растереть с сахаром и солью, влить молоко, перемешать. Всыпать муку и замесить тесто. Сливки взбить с белками и, помешивая, ввести в тесто. После добавить растопленное сливочное масло, перемешать.

2. На раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, выпечь тонкие блинчики с двух сторон до золотистого цвета.

3. Приготовить начинку: лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Говяжий и куриный фарш по отдельности обжарить на сливочном масле, по вкусу посолить и поперчить, добавить к каждому фаршу по половине обжаренного лука, тщательно перемешать. Яйца натереть на крупной терке, добавить майонез, посолить, перемешать.

4. Форму смазать сливочным маслом, выстелить блинчиками, укладывая их внахлест так, чтобы края наполовину выступали из формы. На дно положить 1–2 блинчика, выложить говяжий фарш с луком, накрыть блинчиками. Положить начинку из яиц, посыпать укропом и накрыть блинчиком. Сверху выложить куриный фарш, накрыть выступающими за края формы блинчиками, затем прикрыть целым блином и слегка прижать.

5. Полить пирог сливочным маслом, посыпать панировочными сухарями и выпекать в нагретой до 180°C духовке 25–30 минут. Готовый пирог опрокинуть на тарелку, смазать майонезом, посыпать зеленью укропа. Украсить кружочками вареного яйца, ломтиками корнишонов и маслинами.



Закусочный пирог с грибами и капустой

Для блинчиков: 2 яйца, 2 стакана молока, сода – на кончике ножа, 1 ч. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соли, мука, растительное масло для жаренья, 100 г твердого сыра, 1/4 стакана сметаны, маринованные грибы, зелень петрушки.

Для начинки: 1/2 вилка белокочанной капусты (500–600 г), 1 луковица, 50 г сушеных белых грибов, 4 вареных яйца, 1/4 стакана сметаны, растительное масло для жаренья, соль, черный молотый перец – по вкусу.

1. Яйца растереть с солью и сахаром, влить молоко, тщательно перемешать. Добавить соду и, помешивая, всыпать столько муки, чтобы получилось тесто консистенции жидкой сметаны.

2. На раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, выпечь тонкие блинчики с двух сторон до золотистого цвета.

3. Приготовить начинку: грибы замочить в холодной воде на 3–4 часа, после отварить до готовности, откинуть на дуршлаг, обсушить, нарезать тонкой соломкой и обжарить на растительном масле вместе с нарезанным кубиками луком до золотистого цвета. Капусту нашинковать соломкой, потушить на растительном масле до мягкости, выложить грибы с луком, по вкусу посолить и потушить еще 3–5 минут. Заправить сметаной, остудить, добавить тертые на мелкой терке яйца, перемешать.

4. Форму смазать сливочным маслом, выстелить блинчиками, укладывая их внахлест так, чтобы края наполовину выступали из формы. Сверху слоями уложить блинчики, прослаивая капустной начинкой. Верхний слой накрыть выступающими краями блинов, залить сметаной и посыпать тертым на мелкой терке сыром.

5. Выпекать в нагретой до 180°C духовке до золотистой корочки. Готовый пирог аккуратно выложить из формы на тарелку, верх украсить половинками вареных яиц, маринованными грибами и зеленью петрушки.



Десертный пирог с мороженым

2 стакана молока, 5 яиц, 1/2 стакана воды, 1 стакан муки, 1/4 стакана крахмала, 3 ст. ложки сахара, 1/2 ч. ложки соли, растительное масло для жаренья.

Для начинки: по 300 г клубничного, ванильного и лимонного пломбира, свежие ягоды клубники, дольки лимонного мармелада, клубничный сироп – по вкусу.

1. Яйца растереть с сахаром и солью, влить молоко и воду, всыпать просеянную с крахмалом муку и замесить жидкое тесто.

2. На раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, выпечь тонкие блинчики с двух сторон до золотистого цвета. Остудить.

3. Мороженое оставить при комнатной температуре на 3–5 минут, чтобы слегка подтаяло.

4. На тарелку положить блинчик, сверху выложить часть клубничного мороженого, разровнять. Накрыть вторым блинчиком, смазать лимонным мороженым, вновь накрыть блинчиком, смазать ванильным пломбиром. Слои повторить 2–3 раза.

5. Разрезать торт на 6–8 кусочков, украсить дольками мармелада, ягодами клубники, полить сиропом и сразу подавать.



Масленичный пирог с творожной начинкой

Для блинов: 2 стакана муки, 2,5 стакана молока, 2 яйца, 2 ч. ложки сухих дрожжей, 50 г сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, соль – на кончике ножа, растительное масло для жаренья.

Для начинки: 600 г творога, 1/2 стакана измельченных ядер грецких орехов, 3 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки сахара, ванильный сахар – по вкусу.

Для теста: 1 яйцо, 1/4 стакана молока, 1/2 стакана муки, взбитые сливки и молотые орехи для украшения пирога.

1. Приготовить блинчики: в теплом молоке растворить дрожжи, добавив сахар и соль, оставить на 20–30 минут в теплом месте. После добавить взбитые в пену яйца, растопленное сливочное масло и муку, замесить тесто. Оставить в теплом месте еще на 20–30 минут.

2. После на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, испечь толстые блинчики с двух сторон до золотистого цвета.

3. Приготовить начинку: творог взбить со сметаной и сахаром, по вкусу приправив ванильным сахаром, добавить орехи, тщательно перемешать.

4. На каждый блинчик выложить творожную начинку слоем высотой 3–5 мм, уложить блинчики стопкой на противень.

5. Из муки, яйца и молока замесить тесто и обмазать им пирог. Выпекать в нагретой до 180°C духовке 25–30 минут, до золотистого цвета. Подавать можно как в горячем, так и в холодном виде, украсив взбитыми сливками и орехами.



Блинчатый пирог с мандаринами

10–15 готовых тонких блинчиков, 300 г нежирного творога, 100 г грецких орехов, 100 г чернослива без косточек, 1/2 стакана жирной сметаны, 2 ст. ложки меда, 20 г желатина, 1/2 стакана апельсинового сока, 2 мандарина, 2 киви, взбитые сливки, сахар – по вкусу.

1. Грецкие орехи мелко порубить, чернослив залить теплой водой и оставить на 10–15 минут, после обсушить и мелко нарезать.
2. Творог протереть через сито, взбить со сметаной и медом, по вкусу добавив сахар. Затем положить орехи и чернослив, тщательно перемешать.
3. Форму для торта выстелить пищевой пленкой, бортики выложить блинчиками, укладывая их внахлест так, чтобы они выступали за края формы на 1/3.
4. На дно формы положить блинчик, сверху ровным слоем выложить часть начинки, разровнять. Накрыть блинчиком, выложить еще часть начинки, вновь накрыть блином. Подобным образом выложить все блинчики до верха формы. Накрыть выступающими краями блинчиков, затем пищевой пленкой и поместить в холодильник на 2–3 часа.
5. Желатин залить апельсиновым соком, оставить на 20–30 минут для набухания, после распустить на водяной бане. Киви и мандарины очистить, нарезать тонкими кружочками.
6. Охлажденный пирог опрокинуть на тарелку, снять форму, удалить пищевую пленку. Обмазать пирог желе, украсить кружочками мандаринов и киви, обмакивая фрукты в оставшееся желе. Поместить в холодильник еще на 10–15 минут. При подаче украсить взбитыми сливками, орехами.



Торт с заварным кремом

20 тонких блинчиков, 150 г горького шоколада, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г белого шоколада.

Для начинки: 2 ст. ложки сливочного масла, 4 яблока, 4–5 ст. ложек сахара, 1/4 ч. ложки молотой корицы.

Для заливки: 2 стакана 35%-ных сливок, 20 г желатина, 2 ст. ложки какао, 1/2 стакана сахара, 2/3 стакана молока.

1. Приготовить начинку: яблоки разрезать, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками, потушить на сливочном масле 2 минуты, посыпать сахаром и жарить на слабом огне, помешивая, 3–5 минут, чтобы сахар полностью растаял и начал карамелизоваться. Посыпать молотой корицей, перемешать и снять с огня. Остудить.

2. Приготовить заливку: желатин залить 1/2 стакана холодной воды, оставить на 15–20 минут для набухания. Какао смешать с сахаром, развести молоком, прогреть, добавить желатин и проварить, постоянно помешивая и не давая молоку закипеть, 1–2 минуты, чтобы желатин полностью растворился. Процедить и остудить до комнатной температуры. Сливки взбить в густой пышный крем. Продолжая взбивать, влить молоко с какао и желатином, взбивать еще 2–3 минуты.

3. Форму для торта выстелить пищевой пленкой, выложить часть блинчиков, укладывая их внахлест так, чтобы они выступали за края формы на 1/3. На дно положить блинчик, смазать кремом. На оставшиеся блинчики выложить по 1–2 ст. ложки начинки, свернуть в рулетики. Один рулетик свернуть в виде спирали и уложить на дно формы, затем вокруг него уложить еще один блинный рулетик. Подобным образом выложить все блинчики в два слоя, обильно промазывая кремом.

4. Накрыть выступающими блинчиками, промазать кремом и сверху положить целый блинчик. Накрыть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 3–4 часа. После торт аккуратно перевернуть на блюдо, снять пленку.

5. Горький шоколад растопить на водяной бане, добавив сливочное масло, слегка остудить и покрыть им торт. Поставить в холодильник для застывания.

6. Белый шоколад растопить на водяной бане и разлить тонким слоем по формочкам из-под конфет, поместить в холодильник для застывания. Перед подачей торт украсить конфетками из белого шоколада и оставшейся яблочной начинкой.



Оладьи из цветной капусты с анчоусами

1 кг цветной капусты, 200 г муки, 2 яйца, 2–3 филе соленых анчоусов для теста + для украшения, 1/2 ч. ложки соды, оливковое масло для жаренья, тертый мускатный орех, соль – по вкусу, зелень петрушки.

1. Цветную капусту очистить, промыть, обсушить, нарезать мелкими кусочками, приготовить на пару или припустить в небольшом количестве подсоленной воды 10 минут. Откинуть на сито, обсушить, остудить.

2. Яйца растереть с солью и 1/3 муки, добавить нарезанные кусочками анчоусы, мускатный орех и соду, хорошо перемешать, оставить на 15 минут. Затем добавить измельченную капусту, всыпать оставшуюся муку и тщательно перемешать.

3. Полученное тесто выкладывать ложкой на сковороду с разогретым оливковым маслом в виде небольших оладий и жарить с двух сторон до румяной корочки.

4. Подавать со сметаной, украсив кусочками анчоусов и листочками петрушки.



Оладьи с ветчиной и помидорами

1/2 л кефира, 4 яйца, 2 ст. ложки сахара, 150 г ветчины, 2 помидора, 1 сладкий перец, рубленая зелень укропа – по вкусу, щепотка соли, мука.

1. Ветчину, помидоры и сладкий перец нарезать небольшими кубиками.
2. Яйца слегка взбить вилкой, добавить соль и сахар, влить кефир, тщательно перемешать. Понемногу всыпать столько муки, чтобы получилось тесто консистенции жидкой сметаны. Добавить ветчину, помидоры, перец и зелень укропа, перемешать.
3. Выкладывать тесто на сковороду с разогретым растительным маслом в виде небольших оладий и жарить с двух сторон до румяной корочки.

Оладьи с креветками и зеленым луком

1,5 стакана муки, 1 стакан сметаны, 1/6 ч. ложки соды, по 1/4 ч. ложки сахара и соли, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 200 г очищенных креветок, 1/4 пучка зеленого лука, растительное масло для жаренья.

1. Сметану смешать с содой, дать постоять 3–5 минут, затем добавить яйца, соль, сахар и растопленное масло, всыпать муку и замесить тесто. Накрыть полотенцем и оставить на 20–30 минут.
2. На раскаленную сковороду с маслом выложить 1 ст. ложку теста, сверху посыпать нашинкованным зеленым луком, выложить 3–5 креветок и еще 1 ст. ложку теста, обжарить с двух сторон до золотистого цвета. Обжарить подобным образом все оладьи.



Оладьи с брокколи и свиной

1 стакан кефира, 200 г отварной мякоти свинины (отварного филе индейки или курицы), 200 г брокколи, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 ч. ложки разрыхлителя, 1/4 стакана крахмала, мука, растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец – по вкусу.

1. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, добавить нарезанную мелкими кубиками брокколи, по вкусу посолить и потушить на слабом огне 2–3 минуты. Остудить. Мякоть свинины нарезать мелкими кубиками.

2. Яйца взбить, добавить кефир и крахмал, тщательно перемешать, по вкусу посолить и приправить перцем, всыпать разрыхлитель и небольшими порциями добавить столько муки, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны.

3. Выложить обжаренные овощи и кусочки свинины, тщательно перемешать.

4. На раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, выпечь небольшие оладьи с двух сторон до румяной корочки.

5. Подавать в горячем виде с томатным или острым соусом чили, посыпав нашинкованным зеленым луком.



Оладьи дрожжевые с орешками

2 стакана жирного молока, 50 г свежих дрожжей, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1/4 ч. ложки соли, 2 стакана муки, 1/2 стакана измельченных ядер грецких орехов, растительное масло.

- 1.** В теплом молоке растворить дрожжи, всыпав сахар и соль, оставить на 7–10 минут, чтобы смесь вспенилась.
- 2.** После добавить яйца, влить растительное масло (2 ст. ложки), тщательно перемешать, всыпать муку и замесить тесто.
- 3.** Накрывать полотенцем и поставить в теплое место на 40–50 минут.
- 4.** Орехи подсушить на раскаленной сковороде, остудить и измельчить кофемолкой, выложить в поднявшееся тесто, тщательно перемешать и оставить еще на 20–30 минут.
- 5.** После на сковороде с разогретым растительным маслом обжарить небольшие оладьи с двух сторон до золотистого цвета.
- 6.** Подавать с легким майонезом или натуральным йогуртом, посыпав измельченными грецкими орехами и украсив зеленью.



Пшениные оладьи с овощным соусом

1 стакан пшениной крупы, 2 стакана молока, 2 яйца, мука, растительное масло для жаренья, соль – по вкусу.

Для соуса: 1 свежий огурец, 1 помидор, 1/4 красной луковицы, 1/4 красного болгарского перца, 2 ст. ложки нашинкованной зелени петрушки, 1 ст. ложка сока лимона, 2 ст. ложки оливкового масла, соль, свежемолотый черный и красный перец – по вкусу.

1. Приготовить соус: овощи вымыть, обсушить, нарезать мелкими кубиками, добавить зелень петрушки, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить оливковым маслом, смешанным с соком лимона.

2. Крупу тщательно промыть, залить молоком, довести до кипения, по вкусу посолить и варить на слабом огне до готовности.

3. Остудить, добавить взбитые яйца, тщательно перемешать. Небольшими порциями всыпать столько муки, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны.

4. На раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, выпечь небольшие оладьи с двух сторон до румяной корочки. Подавать в холодном виде с приготовленным овощным соусом.



Яблочные оладьи на кефире

2 стакана кефира, 2 яйца, 2 яблока, 3–4 ст. ложки сахара, щепотка соли, 1/2 ч. ложки разрыхлителя, 1/4 ч. ложки молотой корицы, мука, растительное масло для жаренья, сливочное масло и мед для подачи.

1. Яйца растереть с сахаром и солью, добавить кефир и разрыхлитель, тщательно перемешать. Помешивая, всыпать столько муки, чтобы получилось тесто консистенции нежирной сметаны.
2. Яблоки очистить, натереть на мелкой терке, подмешать в тесто вместе с корицей.
3. Ложкой выкладывать тесто на сковороду с разогретым растительным маслом в виде небольших оладий и жарить с двух сторон до золотистого цвета. Горячие оладьи смазать сливочным маслом, полить медом и подавать.

Картофельно-творожные оладьи

4–5 отварных картофелин, 300 г творога, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1/2 стакана изюма, 2 ст. ложки рома, растительное масло для жаренья, сметана, сахарная пудра.

1. Изюм промыть, обсушить, полить ромом и оставить на 20–30 минут. Горячий картофель размять в пюре и остудить. После добавить растертые с сахаром яйца, творог и изюм, замесить мягкое тесто.
2. Сформовать лепешки толщиной 1 см и обжарить на растительном масле с двух сторон до хрустящей корочки. При подаче полить сметаной и посыпать сахарной пудрой.



Оладьи на кислом молоке с медом

2 стакана кислого молока, 2 яйца, 3 ст. ложки сахара, 1 стакан чернослива или свежих ягод по вкусу, 1/2 ч. ложки соды, 1/4 ч. ложки соли, мука, мед, растительное масло для жаренья.

1. Чернослив промыть, залить теплой водой и оставить на 15–20 минут, после обсушить, нарезать мелкими кубиками. Ягоды промыть, обсушить, крупные нарезать небольшими кусочками.

2. Яйца растереть с солью и сахаром, добавить муку и соду, хорошо перемешать. Помешивая, всыпать столько муки, чтобы получилось тесто консистенции нежирной сметаны.

3. Добавить чернослив или ягоды и 2–3 ст. ложки растительного масла, перемешать и оставить на 20–30 минут.

4. Ложкой выкладывать полученное тесто на сковороду с разогретым растительным маслом в виде небольших оладий и жарить с двух сторон до золотистого цвета. При подаче полить медом.

Из слегка подкисшей сметаны можно испечь вкусные пышные оладьи. Для приготовления теста к сметане добавить желтки, растертые с сахаром и солью, растопленное сливочное масло и муку, хорошо перемешать. Соду погасить лимонным соком, развести в молоке, ввести в тесто, затем аккуратно подмешать взбитые в пену белки. Дать тесту постоять 10–15 минут и выпекать.

Потребуется: 1 стакан сметаны, 3 яйца, 2 стакана муки, по 2 ст. ложки сахара и сливочного масла, щепотка соли, 1/2 ч. ложки соды, 2 ст. ложки молока.



Оладьи с сыром и инжиром

2 стакана кефира, 1/4 ч. ложки соды, 2 яйца, 150 г твердого десертного сыра, 100 г сушеного инжира, 2 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, щепотка соли, растительное масло для жаренья.

Для соуса: 2/3 стакана персикового сока, 1/2 стакана инжира, 1/4 стакана сахара.

1. В кефире погасить соду, ввести взбитые с сахаром яйца, соль и муку, тщательно перемешать.
2. Добавить тертый на крупной терке сыр и нарезанный небольшими кусочками инжир, тщательно перемешать и оставить на 10–15 минут.
3. После на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, выпекать оладьи с двух сторон до золотистого цвета.
4. Приготовить соус: инжир промыть, обсушить, нарезать кружочками; в сотейнике прогреть персиковый сок, добавить сахар и инжир, варить на слабом огне, помешивая, 2–3 минуты, пока соус не начнет карамелизоваться.
5. Оладьи выложить на тарелку, украсить кружочками инжира, полить соусом и сразу подавать.



Оладьи с рикоттой и шоколадом

180 г муки, 50 г сливочного масла, 150 г сахара, 4 яйца, 1/2 ст. ложки сухих дрожжей, 400 г сыра рикотта, 2 ст. ложки черного шоколада кусочками, мелкие цукаты, растительное масло, 1/2 ч. ложки соли.

1. Налить в сотейник 250 мл воды, добавить сливочное масло, 1 ст. ложку сахара и соль, довести до кипения, снять с огня и, энергично перемешивая, всыпать муку.

2. Поставить на слабый огонь и нагревать, постоянно перемешивая, пока тесто не начнет отставать от дна и стенок посуды. Остудить.

3. При постоянном помешивании добавить яйца и дрожжи, вымешивать, пока тесто не станет мягким и однородным. Накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 1 час.

4. Поднявшееся тесто выкладывать на сковороду с разогретым растительным маслом в виде небольших оладий и жарить с двух сторон до румяной корочки.

5. Перемешать рикотту с оставшимся сахаром и мелкими кусочками шоколада. Полученным кремом намазать оладьи, сверху украсить кусочками цукатов и сразу подавать.



Торт из оладий с клубникой

12–15 готовых оладий, 1/2 стакана клубничного конфитюра, 3 яйца, 1 стакан 10%-ных сливок, 1/4 стакана сахара, 2 ст. ложки муки, взбитые сливки, ягоды клубники.

1. Оладьи слегка прогреть в СВЧ-печи, надрезать каждый вдоль пополам и смазать внутри клубничным конфитюром.

2. Форму выстелить пергаментной бумагой и слоями выложить в нее подготовленные оладьи.

3. Яйца взбить со сливками, добавить муку и взбивать еще 1–2 минуты. Залить оладьи приготовленным соусом, накрыть листом фольги и запекать в нагретой до 180°C духовке 40–50 минут.

4. После остудить, выложить на тарелку, смазать верх торта клубничным конфитюром, украсить взбитыми сливками, ягодами клубники, листочками мяты и подавать.



Популярное издание

Еда с секретом
БЛИНЧИКИ К МАСЛЕНИЦЕ И НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

Ответственный редактор *Елена Руфанова*
Верстка *Алексей Винокуров*
Корректор *Ольга Усичева*
Фото *Евгений Соболев, Елена Ивасенко, Photocuisine/EastNews,
iStockphoto/Thinkstockphotos//Fotobank.ru,
Martinturzak | Dreamstime.com \ Dreamstock.ru,
Ukrphoto | Dreamstime.com \ Dreamstock.ru, Rorydaniel
| Dreamstime.com \ Dreamstock.ru*
Повара *Марина Паршина, Евгений Кувишинов*

Подписано в печать 04.12.2013. Формат 60 x 64/16

Усл.печ.л. 4,4 Тираж 20000 экз. Заказ №7621.

ООО «Слог»

603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1

тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15, факс (831) 469-98-00, e-mail: sales@gmi.ru

Отпечатано согласно предоставленному оригинал-макету в Типографии «Фактор-Друк»
Украина, г. Харьков, ул. Саратовская, 51

Распространитель ЗАО «Издательство «Газетный мир»
603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1

тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15, факс (831) 469-98-00, e-mail: sales@gmi.ru

Отдел продаж налоговым платежом: тел.: 8-800-100-17-10 (звонок по России бесплатный),
(831) 469-98-20, 469-98-22, e-mail: kniga@gmi.ru

Настоящее издание является специальным выпуском газеты «Лучшие рецепты наших читателей». Главный редактор Е. Руфанова. Газета зарегистрирована
Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-26812 от 29 декабря 2006 г. Издание предназначено для лиц старше 12 лет.
Учредитель и издатель ООО «Слог». Цена договорная.