

# ТАКИЕ ВКУСНЫЕ БЛИНЧИКИ...



ВКУСНЫЕ   
ШТУЧКИ 



А. М. Диченскова

# **Такие вкусные блинчики...**

Издание четвертое



Ростов-на-Дону

«Феникс»

2009

УДК 641/642

ББК 36.991

КТК 521

Д50

**Диченкова А. М.**

Д50 Такие вкусные блинчики... / А. М. Диченкова. — Изд. 4-е. — Ростов н/Д : Феникс, 2009. — 156, [1] с. — (Вкусные штучки).

ISBN 978-5-222-16205-7

Блины — традиционное русское блюдо, знаменитое на весь мир. Вряд ли найдутся люди, которые в здравом уме откажутся от нежных горячих блинчиков или блинных пирогов. В нашей книге представлены рецепты сладких и пикантных блинов и блинчиков: традиционных, из овсяной и гречневой муки, фаршированных различными начинками и разнообразным фаршем, вкуснейших блинных пирогов и тортов. Кроме того книга содержит рецепты кремов, подливок, фаршей. Блины с яблоками и лесными ягодами, с зеленью и шампиньонами, со щавелем и рисом, с морской рыбой... Блинчики, приготовленные по нашим рецептам, украсят любой праздничный стол, превратят обыкновенный семейный обед в восхитительное пиршество, порадуют ваших домочадцев и близких и смогут удовлетворить даже самого взыскательного гурмана.

ISBN 978-5-222-16205-7

УДК 641/642

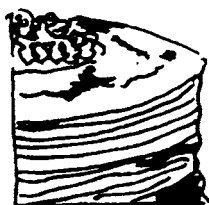
ББК 36.991

© А. М. Диченкова, 2008

© Оформление: ООО «Феникс», 2009

*Всюду Павлику почет:  
Павлик блинчики печет.  
Он провел беседу в школе —  
Говорил, открыв тетрадь,  
Сколько соды, сколько соли,  
Сколько масла нужно брать.  
Доказал, что вместо масла  
Можно брать и маргарин...  
Говорить нетрудно речь,  
Трудно блинчиков напечь!*

**А. Барто**



## **Вместо предисловия**

Раннее утро. Я просыпаюсь в уютной постели под хорошо знакомые звуки: бабушка ходит по кухне, мелодично поскрипывая старыми половицами, тихо лязгает щеколдой, отодвигает заслонку русской печи, накладывает в печь березовые дрова, поджигает бересту, которая тихонько потрескивает. Наконец растопленная русская печка начинает ровно гудеть. Я выбираюсь из постели, чтобы еще раз, как в детстве, приобщиться к настоящему чуду — чуду выпекания блинов в старинной русской печи. У бабушки спокойное, торжественное лицо. На ней — белоснежный фартук («Ариэль» отдыхает!) и низко, по самые брови, повязанная косынка. В старенькую миску, через сито, точными движениями бабушка просеивает муку, в белый рыхлый холмик разбивает яйцо, маленькими порциями, постепенно, добавляет молоко и — размешивает, размешивает, размешивает... Спокойно, без суеты, без спешки — блины этого не любят. А дрова в печи тем временем уже почти сгорели. Бабушка кочергой разбивает на угли

прогоревшее полено. Малиново-огненные огоньки в печи постепенно притухают и темнеют. Достается блинная сковорода — специальная, тяжелая, с толстым дном — она служит только для выпечки блинов. На край стола ставится миска с растопленным сливочным маслом и гусиным перышком. Им будут смазываться готовые блины.

Бабушка не делает ни одного лишнего движения: налила выверенную годами порцию теста, плавно повернула сковородку — и тесто ровным слоем разлилось по ее поверхности, поставила сковороду на притухшие угли. Блины в русской печи переворачивать не нужно — они пекутся одновременно и снизу, и сверху. Именно потому блины только «пекут», а не «жарят». Минута — и специальным чапельником сковорода вынимается из печи, лопаточкой приподнимается и кладется на блинную стопку очередной восхитительно пахнущий, ароматный, румяный, в кружевных дырочках блин.

*На сковороду выльем тесто,  
Поднимем краешек ножом...  
Сегодня утром будет тесно  
Нам за обеденным столом...*

Бабушкино лицо смягчается, озаряется улыбкой, губы тихо-тихо говорят каждому блину: «Ну, каков ты получился? Хорош, хорош... Ступай к братьям, сейчас я тебя смажу».

С особым нетерпением я, как в детстве, жду последний блин. Обычно он получался не таким большим и круглым, как остальные — он выпекался из остатков теста, но именно этот блин был особенным, он мог быть похож на что угодно. Его поверхность напоминала старинную карту с морями и океанами, возвышенностями и пустынями.

А тем временем дом оживает, от ароматного запаха просыпаются домашние. Каждый непременно заглянет на кухню и, измерив взглядом блинную стопку, скажет: «О, блинчики!»

Бабушкины блины съедаются сразу, ни один к обеду не задержится. Сегодня у нас блины без начинки. В большом

пузатом чайнике заваривается пахучий чай со смородиновыми листочками... В пиалушки бабушка разливает мед, варенье, сметану, в каждую пиалу кладет ложечку. Больше ни ложек, ни вилок на столе не будет — блины едят только руками, складывая вчетверо, «уголком», сворачивая трубочкой.

Если же предполагались блины с начинкой, мне поручалось приготовление ингредиентов для самой начинки. Я с удовольствием растирала творожок с яйцом, проворачивала на мясорубке сваренные субпродукты, чистила и резала лук. Завернуть в блинчик начинку бабушка тоже поручала мне. Получаться это у меня стало не сразу, так как требовало сноровки и умения. Ложку с горкой остывшей начинки нужно было выложить на неподжаренную сторону блина, но не прямо на серединку, а ближе к краю, так, чтобы этим краешком блина потом ее накрыть. Затем начинка закрывалась правым и левым краями блина и накрывалась свободным верхним краешком. Получался аппетитный конвертик. Блинчики укладывались на сковородку с разогретым маслом и обжаривались до румяной корочки.

В отношении блинов моя бабушка — великая выдумщица и фантазерка. Какими только блинами она нас не балует — и с сахаром, и с грибами, и с мясом, и с творогом, и с овощными начинками... Но особое, почетное место в семейном праздничном меню занимают блинчики, приготовленные не на муке, а на картофельном крахмале. Предвижу скептическое выражение лица опытных кулинаров: такие блины-де окажутся резиновыми на вкус и синеватыми на цвет. Не буду спорить, а просто посоветую приготовить, строго соблюдая пропорции, **БЛИНЧИКИ «ВЕЛИЖСКИЕ»**.

Итак, блины такие были украшением праздничного стола, и пеклись они не часто. На один литр молока надо взять 10 яиц, а крахмала — ровно столько, чтобы тесто получилось по консистенции похожее на сливки. Масло в это тесто не добавляется, а сковороду подмазывается наколотой на вилку луковицей, которую и следует обмаки-

вать в масло. Перед тем, как налить на сковороду порцию теста, обязательно перемешайте его, так как крахмал обязательно оседает на дно. Поэкспериментируйте с величиной огня на плите: сковорода должна принять тесто с ласковым шипением, а не с диким визгом. Крахмальные блинчики получаются тончайшими, но удивительно прочными. Запомните, что румянец нашим блинчикам на этой стадии — не к лицу. На сковороде их нужно держать столько, чтобы они только «схватились». Начинка для «велижских» блинчиков — обязательно творожно-изюмная. Завершающий этап — поджаривание завернутого «конвертика» на сливочном масле. Именно тогда блины и приобретут свою восхитительную румяность.

Экспериментируйте, радуйте своих домашних и следуйте правилу:

**«Готовить — с удовольствием,  
есть — с наслаждением!»**





## **Перед тем, как начать готовить...**

Блины в русской кухне всегда занимали особое, почетное место. Очень давно, во времена древних славянских народов, блины считались ритуальным блюдом. Наши предки пекли блины в качестве жертвенного хлеба, преподносимого Волосу — богу скотоводства и плодородия. Именно круглый румяный блин олицетворял солнце, был символом здоровья, благополучия, хорошего урожая. Непроста сразу после рождения ребенка женщину кормили блинами, и даже на поминках блины были обязательным блюдом. Немало поверий сопровождало сам процесс приготовления блинов: пекла их хозяйка обязательно в одиночестве. Процесс замешивания опары для блинов считался настоящим таинством, хозяйки делали это в тайне от посторонних, вечером, на берегу реки, у озера или колодца, при свете месяца. Самый первый блин, выпеченный на Масленичной неделе, всегда клали на подоконник, тем самым поминая своих прародителей. В городах первый блин отдавался нищему, чтобы он помянул всех усопших. Наверное, этот обычай предполагает использование проверенных рецептов для выпечки блинов, ведь, как известно, «Первый блин — комом».

Для приготовления вкусных блинов нужно знать некоторые секреты и хитрости.



## Секреты и советы

- Муку нужно хранить в сухом, прохладном, хорошо проветриваемом месте. Во влажном помещении мука становится затхлой, а в слишком теплом — горкнет и приобретает неприятный запах.
- Раньше муку хранили в полотняных мешочках, которые предварительно кипятили в крутом солевом растворе — в таких мешках мука хранилась долго и не подвергалась порче вредителями.
- Муку с повышенным содержанием влаги нужно употреблять как можно быстрее. Чтобы определить, может ли ваша мука полежать на полке еще какое-то время, опустите в нее руку. Чувствуете холод? Скорее печите блины — ваша мука имеет повышенную влажность, и ее долго хранить не рекомендуется.
- Чтобы получились вкусные блины, не ленитесь просеивать муку перед замешиванием теста. Во время просеивания мука насыщается воздухом, и ваше тесто станет легким, воздушным и нежным.
- Блины бывают дрожжевыми и сдобными. Дрожжевое тесто должно подняться — выбродить. Во время брожения в тесте выделяется углекислота, которая поднимает тесто, делает его более рыхлым, и клейковина становится эластичнее.
- Замешивать опару для дрожжевых блинов лучше всего в достаточно просторной эмалированной чашке, учитывая, что объем теста увеличится примерно в три раза.
- Приготовленную опару не накрывайте плотно крышкой, потому что тесто должно «дышать». Лучше всего чашку с тестом накрыть полотенцем и поставить ее в теплое место. Если тесто подходит чересчур быстро, его нужно размешать и поставить в более прохладное место.
- Когда тесто для блинов подошло, его ни в коем случае нельзя сильно перемешивать.

- Дрожжи нельзя класть прямо в тесто — их необходимо разбавить в небольшом количестве теплой воды или молока с добавлением сахара и муки.
- Печь блины нужно сразу после поднятия, не допуская того, чтобы тесто осело. Причем брать его следует не со дна чашки, а сверху.
- Если дрожжевое тесто выбродит мало, блины получатся пресные и тяжелые. Чтобы ускорить процесс брожения дрожжевых блинов, поставьте кастрюлю с тестом в теплую воду. И наоборот, чтобы тесто не перекисло, поставьте его в холодильник — иначе вы испечете невкусные и нерумяные блины.
- Если по рецепту нужно растереть яичные желтки с сахаром, делать это следует только в фарфоровой, стеклянной или фаянсовой чашке.
- Введенный в конце приготовления теста взбитый белок делает блины вкуснее.
- Для того чтобы яичные белки быстрее взбить в густую пену, положите их на один час в холодное место.
- Ускорить взбивание белков может добавление к ним нескольких капель уксуса или лимонного сока, щепотки соли или сахарной пудры.
- Посуда, в которой вы взбиваете белки, должна быть идеально чистой и обезжиренной — протрите ее чистой бумажной салфеткой, чтобы снять излишки жира.
- При добавлении в тесто взбитых белков нужно перемешивать тесто сверху вниз, а не по кругу. Только так возможно сохранить воздушную структуру теста.
- Смазывать сковороду для выпечки блинов удобно разрезанной луковицей, картофелиной или кусочком сала, наколол его на вилку и обмакивая в растительное масло.
- Одна столовая ложка растительного масла, добавленная в тесто объемом два литра, позволит не смазывать постоянно сковороду при выпечке блинов. Растительное масло нужно добавлять в тесто в

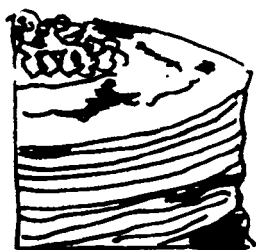
самую последнюю очередь, иначе тесто не будет насыщено воздухом и блины получатся слишком вязкими.

- Если тесто для блинов получилось слишком густым, его можно спасти, разбавив теплым молоком. Но наливать молоко прямо в тесто нельзя — нужно отложить в отдельную чашку несколько ложек теста, залить его молоком и только после этого ввести молочную массу в основное тесто.
- Главное правило при приготовлении блинного теста звучит так: «Жидкое наливай в сыпучее», то есть в муку всегда нужно наливать молоко, воду или смесь молока и воды, а не наоборот. Причем делать это нужно постепенно, небольшими порциями, наливая жидкость тонкой струйкой, постоянно помешивая. Если сыпать муку в жидкость, неизбежно появление комочков, которые портят вкус блинов.
- Показатель того, что блин нужно переворачивать — подсыхание краев блинчика. Блины могут рваться и не переворачиваться, если в тесте мало муки.
- Правильно приготовленные блины всегда поджаренные и румяные. Это качество блинов зависит от количества в тесте сахара. Если тесто слишком долго бродило, значит, блины получатся бледными, так как весь сахар переработали дрожжи. В этом случае нужно добавить в тесто еще сахара, но помните, что если тесто будет слишком сладким, блины будут сгорать.
- Оладьи лучше всего жарить на сливочном масле — так они получаются вкуснее. Часто при обжаривании оладий сливочное масло темнеет. Этого можно избежать, если сковороду перед началом жарки смазать растительным маслом, а потом добавлять сливочное.
- Сковорода для блинов должна быть на кухне каждой хозяйки. Кроме самих блинов на ней ничего нельзя печь. Сейчас продаются специальные блинницы — сковороды небольшого размера, с антипри-

гарным покрытием, невысокими бортиками и удобной ручкой. Если у вас нет специальной сковороды для блинов — не расстраивайтесь. Испечь тонкие и румяные блины можно на любой чугунной сковороде с толстым дном.

- Если ваша сковорода — одна на все случаи жизни, перед выпечкой блинов ее нужно прокалить с солью, а затем соль собрать салфеткой. Только после этого можно смазывать сковороду растительным маслом и приступать к выпечке.
- Новую сковороду обязательно нужно прогреть с добавлением любого жира, затем жир слить, а внутреннюю поверхность сковороды протереть солью. Никогда не чистите сковороду чистящими веществами с содержанием абразивных веществ, потому что так можно поцарапать поверхность сковороды.
- Подавать блины нужно горячими, с пылу с жару. Складывать их нужно в теплую тарелку стопочкой, смазывая каждый блинчик сливочным маслом.





# Блины

## Блины «Кружевные»

*Вам потребуется: 1 стакан муки, 3 яйца, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан газированной воды, 1 ч. ложка соды, 1 ст. ложка растительного масла, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### Способ приготовления

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Яйца взбейте с молоком, добавьте газированную воду, соду, сахар, все хорошо перемешайте и добавьте в муку. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик.

Готовые блины посыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу с фруктовым джемом или вареньем.

## Блины «Обалденные»

*Вам потребуется: 1 стакан муки, 1 стакан молока, 3 яйца, 3 ст. ложки сахара,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соды,  $\frac{1}{4}$  стакана горячей воды, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### Способ приготовления

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Яйца взбейте с молоком, добавьте сахар, соду, соль по вкусу, все хорошо перемешайте и добавьте в муку. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков. В самую последнюю очередь вылейте в тесто горячую воду и перемешайте.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик.

Готовые блины смазывайте сливочным маслом и складывайте стопочкой.



#### СОВЕТ.

Вода, которую вы будете вливать в конце замеса теста, должна быть очень горячей, но не кипящей — нагрейте чайник, и когда он закипит, пусть постоит несколько минут. Вливайте воду тонкой струйкой, небольшими порциями. Если вы хотите испечь очень-очень тонкие блины, делайте так: снимите сковороду с огня, и перед тем, как разливать тесто, поддержите ее несколько секунд на весу — этого времени будет достаточно, чтобы сковорода немного остыла и тесто не схватилось «комком».

## Блины «Творожные»

**Вам потребуется:**  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 200 г нежирного творога, 2 ст. ложки молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки сахара, цедра лимона, ванилин, растительное масло для жарки, соль по вкусу.

### Способ приготовления

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Размягченное сливочное масло разотрите с сахаром, посолите по вкусу. Яичные желтки отделите от белков,

соедините желтки с сахарной массой, добавьте тертую цедру лимона, молоко и творог, размятый вилкой. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков. Белки взбейте в крутую пену и добавьте в муку. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков.

Сковороду смажьте растительным маслом и хорошо нагрейте. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Сковороду с налитым тестом поставьте в разогретую духовку и пеките блин до готовности. Готовые блины посыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу с фруктовым джемом или вареньем.

## **Блины «Нежные»**

*Вам потребуется: 3 стакана муки, 5 яиц, 1 пачка сливочного маргарина, 2 ст. ложки растительного масла, 4 стакана молока, 2 ст. ложки сахарного песка, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Маргарин растопите, добавьте к нему молоко, всыпьте сахар, посолите по вкусу и хорошо перемешайте. Полученную жидкость небольшими порциями, постоянно размешивая, влейте в муку и хорошо вымешайте, чтобы не осталось комочков. Яйца хорошо взбейте и добавьте в тесто, размешайте. Перед самым приготовлением блинов в тесто добавьте растительное масло.

Сковороду смажьте растительным маслом и хорошо нагрейте. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Готовые блины посыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу с фруктовым джемом или вареньем.

## **Блины «Сахарные»**

**Вам потребуется:** *1 стакан муки, 2  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 3 яйца, 3 ст. ложки сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Яичные желтки отделите от белков, соедините с молоком, все хорошо перемешайте и добавьте в муку. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков. В последнюю очередь добавьте взбитые в крепкую пену яичные белки.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик.

Когда блин испечется, не снимая его со сковороды, насыпьте на его середину чайную ложку сахара и сверните блин пополам, затем — еще раз пополам, и выложите блин на блюдо.

## **Блины «Летние»**

**Вам потребуется:** *4  $\frac{1}{2}$  стакана пшеничной муки, 2 яйца, 2 ч. ложки сахара, 4 стакана молока, 25 г дрожжей, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Муку разделите на две равные части, одну часть просейте в чашку и добавьте туда дрожжи, масло и молоко, перемешайте, накройте чашку полотенцем и дайте тесту подняться. Затем тесто взбейте, добавьте оставшуюся часть муки, соль, растертые с сахаром желтки. Еще раз хорошо перемешайте тесто, добавьте сливки, белки взбейте в



крутую пену и осторожно введите в тесто. Отставьте тесто, чтобы оно еще раз подошло.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем.

Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик.

Подавайте блины со сметаной или вареньем.

## **Блины «Дружба»**

*Вам потребуется: по 2 стакана гречневой и пшеничной муки, 25 г дрожжей, 2 ч. ложки сахара, 5 яиц, 4 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Залейте гречневую муку одним стаканом холодного молока, размешайте и залейте двумя стаканами кипящего молока. Хорошо перемешайте и отставьте до остывания. Затем добавьте дрожжи, перемешайте и отставьте, дайте тесту подойти. После этого тесто взбейте, посолите, добавьте пшеничную муку, растертые с сахаром желтки, размягченное масло, оставшееся молоко. Еще раз хорошо перемешайте тесто, белки взбейте в крутую пену и осторожно введите в тесто. Отставьте тесто, чтобы оно еще раз подошло.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Подавайте блины со сметаной, вареньем или конфитюром.

## **Блины «Гречневый путь»**

*Вам потребуется: 4 стакана гречневой муки, 25 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 2 яйца, 4 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Муку просейте в заранее приготовленную чашку, добавьте туда дрожжи, масло, яичные желтки и три стакана молока, перемешайте, накройте чашку полотенцем и дайте тесту подняться. Затем тесто взбейте, добавьте оставшуюся часть молока, соль, еще раз хорошо перемешайте тесто, белки взбейте в крутую пену и осторожно введите в тесто. Отставьте тесто, чтобы оно еще раз подошло. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Складывайте блины стопкой, смазывая их сливочным маслом.

## **Блины «Ленивцы»**

*Вам потребуется: 1  $\frac{1}{2}$  стакана воды, 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку, посолите по вкусу. Вбейте в муку яйцо, добавьте сахар и воду, вливая ее небольшими порциями, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде

тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Подавайте блины с любым сладким соусом.

## **Гречневые блины «Аква»**

*Вам потребуется: 4 стакана гречневой муки, 25 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 4  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 1 ч. ложка соли.*

### **Способ приготовления**

Просейте один стакан муки в заранее приготовленную чашку, добавьте один стакан холодного молока, хорошо перемешайте. Оставшееся молоко налейте в кастрюльку, доведите до кипения и добавьте к мучной смеси. Хорошо перемешайте тесто и отставьте до остывания. Затем добавьте дрожжи, перемешайте и отставьте, дайте тесту подойти. После этого тесто взбейте, добавьте остальную муку, сахар, посолите и отставьте тесто, чтобы оно еще раз подошло.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Подавайте блины со сметаной, вареньем или сладким соусом.

## **Блины «Деревенские»**

*Вам потребуется: 1 стакан сметаны, 2 яйца, 3 стакана муки, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Яичные желтки отделите от белков. Сметану посолите по вкусу и взбейте, потихоньку добавляя желтки. Яично-сметанную массу вылейте в муку, постоянно помешивая. Белки взбейте в крутую пену и осторожно введите в тесто.

В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Подавайте блины со сметаной, вареньем или сладким соусом.

## **Блины «Северное сияние»**

*Вам потребуется: 2 яйца, 2 стакана муки, 3 ст. ложки сливок, 2  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 1 стакан воды, 2 ст. ложки сахара, сода на кончике ножа, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Муку просейте в заранее приготовленную глубокую чашку. Молоко разделите на три части. Две трети молока немного подогрейте и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Посолите тесто по вкусу. Соду погасите крутым кипятком, добавьте к тесту и хорошо вымешайте, чтобы не осталось комочков, затем добавьте оставшееся молоко. Один стакан воды доведите до кипения и влейте в тесто, туда же добавьте яйца и хорошо перемешайте.

В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Подавайте блины со сметаной, вареньем или сладким соусом.

## **Блины «Домашние»**

*Вам потребуется:  $\frac{1}{2}$  булки белого хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 5 яиц, 1 лимон, 1 ст. ложка толченого миндаля, корица, растительное масло для жарки, сахар и соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Залейте булку хлеба водой или молоком, оставьте хлеб для набухания. Затем слейте жидкость, яичные желтки отделите от белков, взбейте желтки с растопленным маслом и добавьте к хлебу. Лимон натрите на терке, снимая только цедру. В тесто добавьте миндаль, цедру, корицу, соль и сахар по вкусу. Белки взбейте в крутую пену и осторожно введите в тесто.

В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Подавайте блины со сметаной, вареньем или сладким соусом.

## **Блины «Тужилки»**

*Вам потребуется: 1 стакан муки, 1 ст. ложка сахара, 2 стакана воды,  $\frac{1}{3}$  ч. ложки соды, соль по вкусу, растительное масло для жарки.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Воду постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Добавьте соду и растительное масло.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тон-

ким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Подавайте блины со сметаной, вареньем или сладким соусом.

Эти блины раньше пекли в последний день Масленичной недели, потому они и называются «Тужилки» — от слова «тужить», «переживать».

### **Блины «Вкуснятина»**

*Вам потребуется: 2  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 3 яйца, 1  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

#### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Яичные желтки отделите от белков. Смешайте желтки с половиной стакана молока, посолите по вкусу и вылейте в муку, постоянно помешивая. Затем в тесто введите сливочное масло и хорошенько вымесите, чтобы не осталось комочков. Добавьте оставшееся молоко. Белки взбейте в крутую пену и осторожно введите в тесто.

В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Подавайте блины со сметаной, вареньем или сладким соусом.

### **Блины «Пражские»**

*Вам потребуется: 1 стакан муки, 4 яйца, 4 ст. ложки сахара,  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, цедра  $\frac{1}{2}$  лимона, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Яичные желтки отделите от белков. Желтки разотрите с сахаром, добавьте сметану и цедру лимона, хорошо перемешайте. Добавьте полученную массу в муку и хорошо вымешайте. Белки взбейте в крепкую пену и осторожно добавьте в тесто.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик.

Готовые блины смажьте любым сладким соусом, сверните «уголком» и подавайте к столу.

### **Блины «Изюминка»**

*Вам потребуется: 1 стакан манной крупы, 2 стакана молока, 2 яйца, 100 г изюма, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Молоко смешайте с манной крупой и яйцами, посолите по вкусу. Оставьте тесто на 15 минут — манная крупа должна набухнуть. Изюм промойте и добавьте в тесто.

В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Блин посыпьте изюмом. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик.

Готовые блины проколите вилкой в нескольких местах, и поставьте в духовку на 2—3 минуты. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

## **Блины «Любимые»**

*Вам потребуется: по  $\frac{1}{2}$  стакана кукурузной и пшеничной муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 4 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 20 г дрожжей, ванилин, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Дрожжи разведите в небольшом количестве молока с ложечкой сахара и дайте подняться. Смешайте пшеничную муку с кукурузной, просейте мучную смесь в заранее приготовленную чашку. Яйца хорошо взбейте. В муку добавьте поднявшиеся дрожжи, взбитые яйца, растопленное масло и оставшееся молоко. Все хорошо перемешайте и оставьте, чтобы тесто поднялось.

В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик.

Готовые блины подавайте, посыпав сахарной пудрой.

## **Блины «Толстячки»**

*Вам потребуется: 1  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 3 яйца, 1 стакан воды, 1  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1 рюмка ликера, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Воду налейте в кастрюльку, туда же выложите масло, посолите по вкусу и доведите до кипения. Кастрюльку снимите с огня. Муку просейте в отдельную миску и влейте туда горячую воду, хорошенько вымесите, чтобы не осталось комочков. Отставьте тесто, чтобы оно остыло. Затем



по одному вбейте яйца, постоянно размешивая. Добавьте ликер и молоко, еще раз размешайте.

В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте тесто (немного больше, чем для тонких блинов, — это же «толстячки»!) на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик.

Подавайте блины со сметаной, вареньем или сладким соусом.

## **Блины «Киевские»**

*Вам потребуется: каша, приготовленная из 1 1/2 стакана пшена, 2 стакана гречневой муки, 15 г дрожжей, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки масла, 2 стакана молока, 1 стакан сметаны, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Сначала сварите пшенную кашу. Для этого переберите и промойте пшено несколько раз — сначала в холодной, а последний раз — в горячей воде. Залейте промытое пшено большим количеством кипящей воды, доведите до кипения и затем эту воду слейте, долейте кипящее молоко (или смесь молока и воды), чтобы оно было выше пшена на два пальца, и варите до полного выпаривания жидкости, накрыв крышкой. Кашу остудите, и протрите через сито.

В кастрюльку налейте 1/2 стакана молока, добавьте 1 ст. ложку масла и поставьте на огонь. Когда вода закипит, всыпьте 1 стакан гречневой муки, и хорошо вымешайте. Заваренное тесто остудите. Дрожжи разведите в теплой воде и добавьте в тесто, хорошо размешайте и оставьте, чтобы тесто поднялось. Яичные желтки отделите от белков и разотрите их с сахаром. Добавьте желтки в поднявшееся тесто, туда же добавьте протертую кашу, оставшуюся муку и подогретое молоко, посолите по вкусу,

и оставьте, чтобы тесто поднялось еще раз. Белки взбейте в крутую пену и осторожно введите в тесто.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик.

Подавайте блины со сливочным маслом или сметаной.

## **Блины «Сливочные»**

*Вам потребуется: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 1/2 стакана густых сливок, 30 г дрожжей, 2 ч. ложки сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Дрожжи разведите в небольшом количестве теплой воды с чайной ложкой сахара и дайте дрожжам подняться. Большую часть муки (примерно 2 1/2 стакана) посолите по вкусу, и добавьте поднявшиеся дрожжи. Оставьте тесто, чтобы оно подошло. После этого яичные желтки отделите от белков и взбейте, добавьте желтки в тесто, всыпьте оставшуюся муку. Белки взбейте в крепкую пену и осторожно смешайте со сливками.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик.

Подавайте блины со сметаной, вареньем или сладким соусом.

## **Блины «Скороходы»**

*Вам потребуется: 2 стакана муки, 3 стакана воды, 3 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соды,*

*1/2 ч. ложки лимонной кислоты, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Муку просейте в глубокую чашку и посолите по вкусу. Яйца взбейте с сахаром, добавьте их в муку. Туда же постепенно влейте два стакана воды, добавьте соду и хорошо перемешайте, чтобы не осталось комочков. Лимонную кислоту размешайте с оставшимся стаканом воды, добавьте в тесто, хорошо размешайте.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Подавайте блины со сметаной, вареньем или сладким соусом.

### **Блины из манной каши**

*Вам потребуется: 1/2 стакана манки, 1/2 стакана муки, 2 яичных желтка, 3 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Сначала сварите манную кашу. Для этого один стакан молока доведите до кипения и сразу же всыпьте манку. Варите в течение двух минут, интенсивно помешивая. Затем накройте кастрюлю с кашей крышкой и оставьте до полного остывания. Муку просейте в глубокую чашку, добавьте яичные желтки, оставшееся молоко, посолите по вкусу и хорошо вымесите, чтобы не осталось комочков. Полученное тесто смешайте с остывшей манной кашей и взбейте до получения однородной массой.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тон-

ким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик.

Подавайте блины со сметаной, вареньем или сладким соусом.

## **Блины «Сдобушка»**

*Вам потребуется: 2 стакана муки, 30 г дрожжей, 2 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 3 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

1 стакан муки просейте в заранее приготовленную глубокую чашку. Смешайте 1 стакан теплого молока, сахар и дрожжи и добавьте в муку. Поставьте тесто на 2 часа в теплое место, чтобы оно поднялось. Отделите белки от желтков. Затем в поднявшееся тесто добавьте сливочное масло, растертые с сахаром яичные желтки, оставшиеся муку и молоко. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков, и оставьте, чтобы тесто еще раз поднялось. После этого взбейте яичные белки в крепкую пену, и аккуратно введите в поднявшееся тесто. Через 20 минут начинайте печь блины.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного пены, которая образовывается на поверхности теста, на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Каждый блин промазывайте сливочным маслом.

Подавайте блины со сметаной, вареньем или сладким соусом.

## **Блины «Пивные»**

*Вам потребуется: 1 бутылка ( $\frac{1}{2}$  литра) пива — светлого или темного, на ваш вкус,  $1\frac{1}{2}$  стакана*

*муки, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 2 яичных белка, соль и сахар по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Муку просейте в заранее приготовленную глубокую чашку. Яичные желтки отделите от белков. С желтками взбейте масло, посолите по вкусу, добавьте сахар. Полученную массу выложите в муку и хорошо перемешайте. Небольшими порциями добавляйте в тесто один стакан пива (половину бутылки). Взбейте два яичных белка в крепкую пену и осторожно добавляйте в тесто. Влейте оставшееся пиво, еще раз перемешайте тесто и оставьте на 15 минут. Затем оставшиеся два белка взбейте в крепкую пену и добавляйте в тесто прямо перед выпечкой.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного пены, которая образовывается на поверхности теста, на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Каждый блин промазывайте сливочным маслом и складывайте в стопочку.

Подавайте блины со сметаной, вареньем или сладким соусом.



### **СОВЕТ.**

«Пивные» блины обязательно подавайте прямо с плиты, горячими, потому что холодные эти блины не очень вкусны. Зато у них есть важное преимущество: даже очень тонкие, они не рвутся. Поэтому в них можно заворачивать любую начинку. В этом случае блины следует обжарить только с одной стороны и складывать, накрывая крышкой, сохраняя их теплыми.

## **Блины «Кефирные»**

*Вам потребуется: 1 стакан муки, 2 яйца, 1 1/2 стакана кефира (можно использовать простоквашу),*

*1/2 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Муку просейте в глубокую чашку и посолите по вкусу. Яичные желтки отделите от белков. Желтки взбейте с сахаром, добавьте соль по вкусу. Туда же постепенно влейте кефир, молоко и хорошо перемешайте, чтобы не осталось комочков. Белки взбейте в крутую пену и осторожно введите в тесто.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик.

Подавайте блины со сметаной, вареньем или сладким соусом.

## **Блины «Ивашка под простоквашкой»**

*Вам потребуется: 2 стакана простокваши, 2 1/2 стакана муки, 1 яйцо, 4 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка соды, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

1/2 стакана муки просейте в заранее приготовленную глубокую чашку. Яйца взбейте с сахаром, посолите по вкусу, добавьте соду и растительное масло. Яично-масляную массу добавьте в муку и хорошо перемешайте. Добавьте 1/2 стакана муки и 1/2 стакана простокваши. Вымешайте. Продолжайте добавлять муку и простоквашу небольшими порциями, тщательно вымешивая, чтобы не оставалось комочков и тесто получилось консистенции жидкой сметаны.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так,

чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, аккуратно переверните блинчик, стараясь не порвать его.

Подавайте к столу горячими, со сметаной, медом, вареньем или сгущенным молоком.

## **Блины «Нежные»**

***Вам потребуется:** 200 г сливочного масла или маргарина, 8 яичных желтков, 1 стакан сахара,  $\frac{2}{3}$  стакана муки, 2 стакана густых сливок, 1 ч. ложка лимонного сока, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Сливочное масло немного нагрейте и смешайте с яичными желтками и сахаром. Хорошо взбейте до образования однородной массы.

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку, добавьте большую часть сливок и перемешайте. Поставьте тесто на плиту и, помешивая, доведите до кипения. Затем снимите тесто с плиты и остудите, после чего добавьте яично-масляную массу. Оставшуюся часть сливок взбейте, добавьте в тесто и аккуратно перемешайте.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда блинчик пропечется, аккуратно переверните сковородку прямо на тарелку — «нежные» блины не нужно переворачивать, их пекут только с одной стороны.

Блины уложите друг на друга стопочкой, окрапливая их лимонным соком и посыпая сахаром.

## **Блины «Сырный завтрак»**

***Вам потребуется:** 2 стакана муки, 3 яйца,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 3 стакана молока, 300 г сыра твер-*

*дых сортов, растительное масло для жарки, соль, черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Для приготовления теста в заранее приготовленную глубокую чашку просейте муку. Отделите яичные белки от желтков, белки поставьте на 10 минут в холодильник, а желтки вылейте в муку. Туда же добавьте молоко частями, тертый сыр, перемешайте и посолите по вкусу, затем хорошенько вымесите, чтобы не осталось комочков. Белки взбейте в крепкую пену и осторожно добавьте к тесту.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, аккуратно переверните блинчик. Выпекайте блинчики до румяной корочки. Подавайте блины со сметаной, вареньем или сладким соусом.

### **Блины «Овсяные»**

*Вам потребуется: 1 1/2 стакана пшеничной муки, 2 1/2 стакана овсяной муки, 3 яйца, 3 стакана молока, 1/2 стакана сливок, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 30 г дрожжей, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Смешайте пшеничную и овсяную муку, просейте в заранее приготовленную глубокую чашку. Отдельно смешайте подогретое молоко и дрожжи и влейте эту смесь в муку. Хорошо размешайте и поставьте в теплое место, чтобы опара поднялась. Затем отделите яичные белки от желтков. Желтки разотрите с сахаром и добавьте в тесто. Туда же положите мягкое сливочное масло и хорошо перемешайте. Белки взбейте в крепкую пену, осторожно соедините со сливками и добавьте в тесто. Отставьте тесто на



15 минут, когда оно снова поднимется, приступайте к выпечке блинов.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, аккуратно переверните блинчик, стараясь не порвать его.

Подавайте к столу горячими, со сметаной, медом, вареньем или сгущенным молоком.

## **Блины «Хлебные»**

*Вам потребуется:  $\frac{1}{3}$  свежего батона, 70 г ядер фундука, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 4 яйца, цедра лимона или апельсина, растительное масло для жарки, корица, сахар и соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Батон замочите в воде на 15 минут, затем отожмите лишнюю жидкость. Орехи поджарьте на сухой сковороде и измельчите в ступке. Смешайте орехи с батоном. Масло растопите и хорошо взбейте, яичные желтки отделите от белков. Смешайте желтки с маслом, сахаром и корицей и добавьте к орехово-хлебной массе. Белки взбейте в крутую пену и осторожно введите в тесто.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, аккуратно переверните блинчик, стараясь не порвать его.

Подавайте блины к столу горячими, со сметаной, медом, вареньем или сгущенным молоком.

## **Блины к пиву**

*Вам потребуется: 1  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 2 яйца, 2 пачки сливочного масла или маргарина, 1 стакан*

*молока, растительное масло для жарки, 3 ч. ложки соли.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку, вбейте яйца, постепенно, постоянно помешивая, добавьте молоко, сахар, масло, посолите немного больше, чем обычно, и хорошенько вымесите, чтобы не осталось комочков. В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, аккуратно переверните блинчик. Выпекайте блины, стараясь делать их как можно тоньше.

## **Блины «Кукурузные»**

*Вам потребуется:  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 1 яйцо,  $\frac{1}{2}$  стакана молока,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соды, 1 банка консервированной кукурузы, пучок листьев салата, копченая рыба, сметана, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку, вбейте яйца, постепенно, постоянно помешивая, добавьте молоко, сахар, гашеную соду, посолите по вкусу и хорошенько вымесите, чтобы не осталось комочков. Откройте банку с консервированной кукурузой и откиньте содержимое на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Добавьте кукурузу в тесто и перемешайте. В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так,

чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, аккуратно переверните блинчик. Выпекайте блины, стараясь делать их как можно тоньше.

Подавайте, положив на каждый блинчик ломтик копченой рыбы, листик салата и ложечку сметаны.

## **Блины «Шоколадные»**

*Вам потребуется:  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 2 ст. ложки какао-порошка, 1 ст. ложка сахара, 1 яйцо, 1 стакан молока, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку, добавьте какао и перемешайте. Вбейте яйцо, постепенно, постоянно помешивая, добавьте молоко, сахар, посолите по вкусу и хорошенько вымесите, чтобы не осталось комочков. В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, аккуратно переверните блинчик. Выпекайте блины, стараясь делать их как можно тоньше. Подавайте блины со сметаной, вареньем или сладким соусом.

## **Блины с припеком**

Для блинов с припеком подходит любой рецепт блинов. Их основная особенность — в том, что сначала готовится припек, который обжаривается прямо на сковороде, куда потом выливается блинное тесто. Получается вкусный блинчик с начинкой прямо в тесте. Вариантов припекков для таких блинов огромное множество. Предлагаем несколько, самых вкусных.

### **Из лука репчатого**

Луковицу очистите, нарежьте кольцами и обжарьте на сковороде с растительным маслом.

### **Из зеленого лука**

Зеленый лук мелко нарежьте и обжарьте на сковороде с растительным маслом.

### **Из рыбы**

Любое рыбное филе измельчите в блендере или пропустите через мясорубку, добавьте по вкусу соль и черный молотый перец, обжарьте на сковороде с растительным маслом, добавив мелко нарезанную луковицу.

### **Из яиц**

Яйца отварите вкрутую, мелко порубите и обжарьте на сковороде с растительным маслом. Налейте блинное тесто, когда блин схватится, насыпьте сверху еще немного яиц и переверните блин.

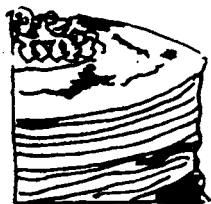
### **Из моркови**

Морковь отварите до готовности, очистите от кожицы, мелко нарежьте или натрите на терке и обжарьте на сковороде с растительным маслом.

### **Из сушеных грибов**

Сушеные грибы замочите на несколько часов, затем отварите, нарежьте, обжарьте на сковороде с растительным маслом и измельчите в блендере до образования пюреобразной массы.





# Блинчики

## Блинчики «Финиковая пальма»

*Вам потребуется:*

*Для теста: 1 стакан муки, 3 яйца, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки лимонного сока, 1 стакан воды, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 300 г фиников, цедра и сок лимона.*

### Способ приготовления

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку, вбейте яйца, постепенно, постоянно помешивая, добавьте воду, сахар и лимонный сок, посолите по вкусу и хорошенько вымесите, чтобы не осталось комочков. В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, аккуратно переверните блинчик. Выпекайте блины, стараясь делать их румяными только с одной стороны.

Для приготовления начинки финики хорошо промойте и выньте из них косточки. Финиковую мякоть измельчите в блендере или проверните через мясорубку вместе с лимонной цедрой, добавьте сок лимона и хорошо перемешайте.

На середину каждого блинчика выложите начинку и сверните блин «уголком». Подавайте, смазав каждый блинчик сливочным маслом и посыпав сахаром.

## **Блинчики с творожно-фруктовой начинкой**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 1 неполный стакан муки, 1 пачка нежирного творога, 1 стакан молока, 2 ст. ложки крахмала, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 1 лимон, 1 ст. ложка сахарной пудры, 1 стакан свежих или замороженных ягод (малина, черника, смородина, вишня и т. д.), 1 лимон, 2 ст. ложки рубленых орехов.*

### **Способ приготовления**

Для этих блинчиков сначала нужно приготовить начинку. Вымытый лимон натрите на терке, снимая только цедру, а из самого лимона затем отожмите сок. Добавьте полученный лимонный сок вместе с цедрой к творогу, высыпьте сахарную пудру и перемешайте до получения однородной массы.

Для приготовления блинного теста в заранее приготовленную глубокую чашку высыпьте крахмал. Отделите яичные белки от желтков, белки поставьте на 10 минут в холодильник, а желтки вылейте в крахмал. Туда же добавьте молоко, перемешайте и посолите по вкусу, затем хорошенько вымесите, чтобы не осталось комочков. Белки взбейте в крепкую пену и осторожно добавьте к тесту.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, аккуратно переверните блинчик. Выпекайте блинчики до румяной корочки.

Разделите готовые блины на 2 части. Выложите одну часть блинов на плоскую тарелку стопочкой, сверху выложите творожную массу, на нее — ягоды (замороженные ягоды предварительно разморозьте) и накройте оставшимися блинами.

## **Блинчики «От тети Сони»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 1 1/2 стакана муки, 2 яйца, 1/2 стакана сахара, растительное масло для жарки, соль и черный молотый перец по вкусу.*

*Для начинки: 3 моркови, 2 яйца, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку, вбейте яйца, постепенно, постоянно помешивая, добавьте молоко, сахар, посолите и поперчите по вкусу и хорошенько вымесите, чтобы не осталось комочков. В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, аккуратно переверните блинчик. Выпекайте блины, стараясь делать их румяными только с одной стороны.

Для приготовления морковной начинки вымойте и очистите морковь, и натрите ее на крупной терке. Выложите тертую морковь на сковороду, добавьте ложку растительного масла и обжарьте в течение 3-х минут, постоянно помешивая, добавьте соль и перец по вкусу. Яйца отварите, очистите, мелко порубите и добавьте к жареной моркови.

Положите блин перед собой, румяной стороной вверх, выложите на край блина начинку и сложите блинчик конвертиком. Готовые конвертики обжарьте с двух сторон до образования румяной корочки.

## **Блинчики «Причуда»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 1 стакан муки, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, растительное масло для жарки.*

*Для начинки: 3 ст. ложки рубленых орехов, 1 ст. ложка изюма, 1 ст. ложка ликера, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 1 ч. ложка тертой лимонной или апельсиновой цедры.*

*Для соуса: 2 стакана молока, 1 ч. ложка муки, 2 яичных желтка, 50 г темного шоколада, 1 ч. ложка какао, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки сливок, 2 ч. ложки ликера.*

### **Способ приготовления**

Сначала займемся блинами. Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку, вбейте яйца. Постепенно, постоянно помешивая, добавьте молоко, сахар и хорошенько вымесите, чтобы не осталось комочков. В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, аккуратно переверните блинчик. Выпекайте блины, стараясь делать их румяными только с одной стороны.

Для приготовления начинки смешайте молоко, сахар, рубленые орехи, изюм и лимонную цедру и хорошенько перемешайте.

Положите блин перед собой, румяной стороной вверх, положите на край блина начинку и сложите блинчик конвертиком. Готовые конвертики обжарьте с двух сторон на сливочном масле до образования румяной корочки.

Для приготовления шоколадного соуса разотрите яичные желтки с сахаром, добавьте муку, сливки и молоко. Все хорошо перемешайте и подогрейте на медленном огне, но не доводите до кипения! Когда соус нагреется, добавьте шоколад, натертый на терке, какао и ликер. Держите соус на огне до полного растворения шоколада, постоянно помешивая. Затем соус остудите и полейте им готовые блинчики.



## **Блинчики «Застольные»**

***Вам потребуется:***

***Для теста:*** 2 стакана муки, 2 яйца, 10 г сухих дрожжей, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 4 стакана молока, 1 ч. ложка соли, растительное масло для жарки, соль по вкусу.

***Для начинки:*** филе сельди, пучок зеленого лука.

### **Способ приготовления**

Сначала займемся блинами. Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку, посолите по вкусу, добавьте сухие дрожжи, перемешайте, вбейте яйца. Постепенно, постоянно помешивая, добавьте молоко, сахар и хорошенько вымесите, чтобы не осталось комочков. Тесто отставьте, накрыв полотенцем, в теплом месте, чтобы оно поднялось. Луковицу очистите и мелко нарежьте, зубчики чеснока раздавите в чеснокодавилке. Добавьте чеснок и лук в тесто непосредственно перед выпечкой. В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, аккуратно переверните блинчик. Выпекайте блины, стараясь делать их румяными с обеих сторон.

Готовые блины разложите перед собой. На верхнюю сторону блина положите кусочек филе сельди, на него — перышко лука, и сверните блин трубочкой.

Подавайте к праздничному столу в качестве закуски под спиртные напитки.

## **Блинчики с сырной начинкой**

***Вам потребуется:***

***Для теста:*** 1 стакан муки, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ч. ложка сахара, панировочные сухари и растительное масло для жарки, соль по вкусу.

*Для начинки: 2 ч. ложки майонеза или любого белого соуса, 2 ст. ложки тертого твердого сыра, 1 яйцо, 1 ч. ложка сахара, лимонный сок по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Сначала займемся блинами. Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку, вбейте яйца. Постепенно, постоянно помешивая, добавьте молоко, сахар и хорошенько вымесите, чтобы не осталось комочков. В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, аккуратно переверните блинчик. Выпекайте блины, стараясь делать их румяными только с одной стороны.

Для приготовления начинки смешайте тертый сыр с майонезом, добавьте соль и перец по вкусу, хорошенько перемешайте. Положите блин перед собой, румяной стороной вверх, положите на край блина начинку и сложите блинчик конвертиком. Каждый конвертик обмакните в сырое яйцо, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте с двух сторон до образования румяной корочки. Готовые блины сбрызните лимонным соком, подавайте с кетчупом.

## **Блинчики «Афинские»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 2 стакана блинной муки, 2 стакана молока, 1 стакан кефира, 3 ст. ложки сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 2 стручка красного сладкого перца, 200 г брынзы.*

### **Способ приготовления**

Сначала займемся блинами. Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку и посолите по вкусу.

Постепенно, постоянно помешивая, добавьте молоко, сахар и хорошенько вымесите, чтобы не осталось комочков. Последним в тесто добавьте кефир. В готовое тесто добавьте растительное масло, чтобы блинчики легко отходили от сковороды.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, аккуратно переверните блинчик.

Для начинки из перцев выньте семена, нарежьте перец кубиками и смешайте с брынзой. На середину каждого блинчика выложите начинку и сверните блин «уголком».

## **Блинчики «Овощной пир»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 2 стакана муки, 1 стакан сливок, 3 яйца, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки сливочного масла, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 1 небольшой кабачок, 1 ломтик тыквы, 1 стакан сахара, 2 стакана воды.*

### **Способ приготовления**

Сначала займемся блинами. Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку и посолите по вкусу, вбейте яйца. Постепенно, постоянно помешивая, добавьте молоко, сахар, масло и хорошенько вымесите, чтобы не осталось комочков. В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, аккуратно переверните блинчик.

Для начинки из тыквы и кабачков вымойте овощи, срежьте с них кожицу и нарежьте кубиками. Сварите сахарный сироп из воды и сахара, опустите в него нарезанные овощи и проварите в течение 25–30 минут.

На середину каждого блинчика выложите вареные сладкие овощи и сверните трубочкой. Уложите трубочки в сковороду, смазанную растительным маслом, и немного обжарьте. Подавайте на стол, полив сиропом, в котором варились овощи.

## **Блинчики «Рыбные с хреном»**

*Вам потребуется:*

*Для теста:  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 1 стакан молока, 2 яйца, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 1 ст. ложка тертого хрена, 200 г мягкого сливочного сыра, 200 г слабосоленой семги, зелень укропа.*

### **Способ приготовления**

Сначала займемся блинами. Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку и посолите по вкусу, вбейте яйца. Постепенно, постоянно помешивая, добавьте молоко, хорошенько вымесите, чтобы не осталось комочков. В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, аккуратно переверните блинчик.

Для приготовления начинки смешайте хрен со сливочным сыром. Зелень укропа порубите. Блинчики намажьте сырной массой, сверху положите кусочек рыбы и посыпьте рубленой зеленью. Сверните блинчики «уголком».

## **Блинчики «Изюминка»**

*Вам потребуется:*

*Для теста:  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 1 яйцо,  $\frac{1}{2}$  стакана любого свежесжатого сока,  $\frac{1}{2}$  стакана минеральной воды без газа, растительное масло для жарки, соль, черный молотый перец по вкусу.*

*Для начинки: 100 г изюма без косточек, 50 г кураги, 1 стаканчик йогурта, 2 ст. ложки тертого мягкого сыра, цедра и сок лимона, 1 ст. ложка сахара.*

### **Способ приготовления**

Для приготовления теста в заранее подготовленную глубокую чашку просейте муку. Яйца хорошо взбейте и добавьте к муке, туда же влейте частями сок и минеральную воду, хорошо перемешивая, чтобы не осталось комочков.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, аккуратно переверните блинчик. Выпекайте блинчики до румяной корочки с двух сторон.

Для приготовления начинки смешайте йогурт, тертый сыр, немного лимонной цедры, нарезанные курагу и изюм. Сбрызните начинку по вкусу лимонным соком.

На центр каждого блинчика выложите начинку, сверните блинчик пополам и еще раз вдвое, чтобы получился уголок. Можно подавать в таком виде, а можно разложить на противне, посыпать сахаром и поставить в духовку на несколько минут, чтобы блинчики подрумянились.

## **Блинчики с кокосом**

*Вам потребуется: 1 стакан муки,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 4 ст. ложки кокосовой стружки, 2 яйца, 2  $\frac{1}{2}$  стакана молока, апельсиновый джем, растительное масло для жарки, соль, черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Для приготовления теста в заранее приготовленную глубокую чашку просейте муку. Яйца хорошо взбейте и добавьте к муке, туда же влейте частями молоко, добавьте кокосовую стружку, хорошо перемешайте, чтобы не осталось комочков.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, аккуратно переверните блинчик. Выпекайте блинчики до румяной корочки с двух сторон.

Готовые блины смажьте джемом и сверните в трубочки.

### **Блинчики с творожно-банановой начинкой**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 1 стакан муки, 3 яйца, 2 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 1 пачка нежирного творога, 2 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки сахара, 1 банан.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку, вбейте яйца, постепенно, постоянно помешивая, добавьте молоко, сахар, посолите по вкусу и хорошенько вымесите, чтобы не осталось комочков. В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, аккуратно переверните блинчик.

Приготовьте начинку. Для этого в блендер сложите нарезанный банан, творог, сметану и сахар и взбейте до образования однородной массы.

На середину каждого блинчика выложите начинку, сверните блин пополам и затем еще раз вдвое — чтобы получился «уголок». Можно подавать в таком виде, а можно разложить на противне, посыпать сахаром и поставить в духовку на несколько минут, чтобы блинчики подрумянились.

## **Блинчики с курицей**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 2 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 3 яйца, 3 стакана молока, соль по вкусу, растительное масло для жарки.*

*Для начинки: 200 г отварной курицы, 1 средняя луковица, 50 г вчерашнего хлеба, 3 ст. ложки сметаны, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Сначала займемся блинами. Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку, вбейте яйца. Постепенно, постоянно помешивая, добавьте молоко, сахар и хорошенько вымесите, чтобы не осталось комочков. В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик.

Для приготовления начинки луковицу очистите, мелко нарежьте и обжарьте в небольшом количестве масла. Вчерашний черствый хлеб замочите в кипяченой воде и отожмите. В блендер сложите хлеб, лук, вареную курицу и измельчите. Полученную массу смешайте со сметаной, посолите и поперчите по вкусу, хорошо вымешайте.

На середину каждого блинчика выложите начинку, сверните блин пополам и затем еще раз вдвое — чтобы получился «уголок».

## **Блинчики с печеночной начинкой**

**Вам потребуется:**

*Для теста: 2 стакана муки, 4 яйца, 1 ст. ложка сахара, 3 стакана молока, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 100 г любой печени, 2 ст. ложки отварного риса, 1 луковица, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Сначала займемся блинами. Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку, вбейте яйца. Постепенно, постоянно помешивая, добавьте молоко, сахар и хорошенько вымесите, чтобы не осталось комочков. В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик.

Для приготовления начинки печень нарежьте небольшими кусочками и обжарьте на раскаленной сковороде в небольшом количестве масла. Луквицу очистите, очень мелко нарежьте и добавьте к печени. Жарьте еще 5 минут. К готовой печени добавьте вареный рис, посолите и поперчите по вкусу. На середину каждого блинчика выложите начинку, сверните блин пополам и затем еще раз вдвое — чтобы получился «уголок».

## **Блинчики «Крапивные»**

**Вам потребуется:** 2  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 3 яйца, 1  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, большой пучок молодой зелени крапивы, растительное масло для жарки, соль по вкусу.



### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Яичные желтки отделите от белков. Смешайте желтки с половиной стакана молока, посолите по вкусу и вылейте в муку, постоянно помешивая. Затем в тесто введите сливочное масло и хорошенько вымесите, чтобы не осталось комочков. Добавьте оставшееся молоко. Белки взбейте в крутую пену и осторожно введите в тесто. В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик.

Для приготовления начинки промойте зелень крапивы, обдайте ее кипятком, откиньте на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость, а потом посолите по вкусу. Мелко нарежьте зелень.

На середину каждого блинчика выложите начинку, сверните блин пополам и затем еще раз вдвое — чтобы получился «уголок». Готовые «уголки» уложите на противень, смазанный маслом, и поставьте в духовку на несколько минут. Подавайте к столу, посыпав сахаром.

### **Блинчики с грибной начинкой**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 2 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 4 яйца, 3 стакана молока, соль по вкусу, растительное масло для жарки.*

*Для начинки: 200 г замороженных грибов, 1 луковица, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Сначала займемся блинами. Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку, вбейте яйца. Постепенно, постоянно помешивая, добавьте молоко, сахар и хоро-

шенько вымесите, чтобы не осталось комочков. В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик.

Для приготовления начинки грибы мелко нарежьте и обжарьте на раскаленной сковороде в небольшом количестве масла. Луковицу очистите, очень мелко нарежьте и добавьте к грибам. Жарьте еще 5 минут, посолите и поперчите по вкусу.

На середину каждого блинчика выложите начинку, сверните блин пополам и затем еще раз вдвое — чтобы получился «уголок».

## **Блинчики с маком**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 1 стакан муки, 3 яйца, 1 стакан молока, соль и сахар по вкусу, растительное масло для жарки.*

*Для начинки: 200 г нежирного творога,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 100 г изюма, 100 г мака, сахар по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Сначала займемся блинами. Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку, вбейте яйца. Постепенно, постоянно помешивая, добавьте молоко, сахар и хорошенько вымесите, чтобы не осталось комочков. В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, снимите блинчик.

Для приготовления начинки всыпьте в горячее молоко молотый в кофемолке мак и промытый, ошпаренный кипятком изюм. Прогрейте массу до загустения, добавьте сахар, остудите, смешайте с творогом и яичными желтками.

На середину каждого блинчика выложите начинку, сверните блин пополам и затем еще раз вдвое — чтобы получился «уголок». Переложите «уголки» на противень и запекайте в духовке в течение десяти минут.

Подавайте блинчики с любым сладким соусом.

## **Блинчики «Персики в карамели»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 3 стакана муки, 3 яйца, 3 стакана молока, 2 ст. ложки сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 8 персиков, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка ванильного сахара, 1 стопка ягодного ликера, 2 стопки сухого красного вина, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцами и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь.

С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик.

Для приготовления начинки вымойте персики, снимите с них кожицу, косточки выньте. Нарежьте персики дольками. Поставьте сковороду на огонь и растопите 1 ст. ложку сливочного масла или маргарина. Поджарьте персики в течение трех минут, добавьте ванильный сахар,

ликер и сухое вино. Убавьте огонь и готовьте еще двадцать минут.

На блинчики выложите начинку, сверните каждый блинчик пополам и выложите на блюдо для микроволновки, смазанное растительным маслом. Присыпьте блинчики сахаром и выложите на каждый блин небольшой кусочек масла. Поставьте блюдо в микроволновку с включенным грилем на несколько минут, чтобы сахар превратился в карамель. Подавайте слегка охлажденными.

## **Блинчики «Искушение»**

***Вам потребуется:***

***Для теста:** 3 стакана муки, 3 яйца, 3 стакана молока, 2 ст. ложки сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

***Для начинки:** 300 г твердого сыра, помидоры «Черри», листья базилика, черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцами и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь.

С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик.

Натрите сыр на крупной терке. На каждый блин насыпьте немного сыра, положите помидорку «Черри», несколько листиков базилика, посыпьте черным молотым перцем по вкусу.

Заверните блинчики «уголком». Выложите все блинчики на противень, смажьте маслом, запеките в духовке.

## **Блинные рулетики «Сырные»**

***Вам потребуется:***

***Для теста:*** 1 стакан муки, 6 яиц, 2 стакана молока, 4 ст. ложки растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

***Для начинки:*** 1 пачка творожного сыра, 3 ст. ложки майонеза, 2 стебля сельдерея, 1 стручок сладкого перца, 200 г слабосоленой красной рыбы, зелень петрушки и укропа, 1 ст. ложка красной икры, соль и черный молотый перец по вкусу.

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу. Молоко взбейте с яйцами и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника вылейте  $\frac{1}{4}$  части теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Таким же образом испеките еще 3 блина.

Для приготовления начинки сельдерей нарежьте мелкими кубиками. Срежьте плодоножки и выньте семена из перца, нарежьте стручок перца полосками. Зелень порубите. Красную рыбу нарежьте длинными полосками. Смешайте сельдерей, перец, зелень и творожный сыр. Добавьте майонез, приправьте по вкусу солью и перцем. На каждый блин выложите начинку, на нее — несколько полосок красной рыбы, сверните блин в трубочку. Готовые трубочки выложите на противень, смазанный растительным маслом, и поставьте в разогретую духовку на 5–7 минут. Затем трубочки выньте, остудите и нарежьте ломтиками толщиной 3–4 см. Перед подачей на стол украсьте рулетики красной икрой.

## **Блинные рулетики «Закусочные»**

***Вам потребуется:***

***Для теста:** 3 яйца, 1 ст. ложка майонеза, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

***Для начинки:** 3 зубчика чеснока, 3 ст. ложки майонеза, 100 г твердого сыра, черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Яйца взбейте при помощи миксера, добавьте майонез, продолжая взбивать до получения однородной массы.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, аккуратно переверните блинчик. Выпекайте блины, стараясь делать их румяными с обеих сторон.

Для приготовления начинки смешайте мелко порубленный чеснок, тертый сыр и майонез. Сложите блины стопочками (по 5–6 штук), промазывая каждый блин начинкой, и сверните трубочкой. Поставьте трубочки в холодильник на 15 минут, затем достаньте и нарежьте на кусочки-рулетики толщиной 2 см.

## **Блинные рулетики «Сырные»-2**

***Вам потребуется:***

***Для теста:** 1 стакан муки, 6 яиц, 2 стакана молока, 4 ст. ложки растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.*

***Для начинки:** 2 стручка красного сладкого перца, 150 г копченой куриной грудки, 150 г твердого сыра.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу. Молоко взбейте с яйцами и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника вылейте четвертую часть теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Так же испеките еще 3 блина.

Для приготовления начинки срежьте плодоножки и выньте семена из перца, нарежьте стручки перца полосками. Копченую куриную грудку нарежьте длинными ломтиками, сыр натрите на крупной терке.

На каждый блин выложите полоски перца и куриной грудки, посыпьте тертым сыром и сверните блин в трубочку. Готовые трубочки выложите на противень, смазанный растительным маслом, и поставьте в разогретую духовку на 5–7 минут. Затем трубочки выньте, остудите и нарежьте ломтиками толщиной 3–4 см.

## **Блинчики «Радужные»**

***Вам потребуется:***

***Для теста:*** 1 стакан муки, 1 ст. ложка сахара, 1 яйцо,  $\frac{1}{2}$  стакана молока,  $\frac{1}{2}$  стакана воды, 15 г дрожжей, по 1 ст. ложке сливочного масла (или маргарина) и растительного масла, растительное масло для жарки, соль по вкусу.

***В качестве наполнителя:***

***Для зеленых блинов:*** 200 г шпината.

***Для красных блинов:*** 3 небольшие свеклы.

***Для оранжевых блинов:*** 300 г тыквы.

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу. Молоко смешайте с водой, взбейте с яйцами, добавьте дрожжи и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая, и отставьте для настаивания. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков, и добавьте растительное масло.

Для приготовления цветных начинок приготовьте овощные пюре.

Шпинат переберите, отрежьте стебли, промойте в проточной воде, выложите в кастрюлю и немного протушите, добавив воды, в течение 15-ти минут. Готовый шпинат измельчите в блендере или пропустите через мясорубку.

Свеклу положите в кастрюлю с холодной водой, прикройте крышкой, доведите до кипения и варите 20—25 минут до мягкости. После этого слейте воду, затем снимите со свеклы кожицу и измельчите в блендере до получения однородной массы или пропустите через мясорубку.

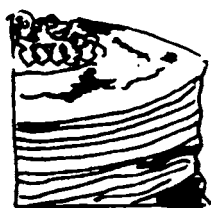
Тыкву разрежьте на ломтики, срежьте кожуру, полученную мякоть очистите от волокон и семян и нарежьте на крупные кусочки. Тыкву положите в кастрюлю, залейте горячей водой так, чтобы она покрывала тыкву наполовину. Варите тыкву до готовности. Готовые кусочки тыквы измельчите в блендере до получения однородной массы или пропустите через мясорубку.

Тесто для блинов разделите на три части. В каждую добавьте цветной наполнитель, размешайте и выпекайте блины.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Разложите цветные блины на тарелке, сложив их «уголками».







## ПЕРВЫЕ БЛЮДА С БЛИНАМИ

### Бульон из зелени с блинными «улитками»

*Вам потребуется:*

*Для бульона: 2 пучка зелени укропа и петрушки с кореньями, 1 пучок зеленого лука, 1 крупная луковица, 1 морковь, 3 ягоды можжевельника, гвоздика, черный перец горошком, лавровый лист, тертый мускатный орех, соль по вкусу.*

*Для блинов: 2 ст. ложки муки, 1 яйцо,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

#### Способ приготовления

Зелень и коренья укропа и петрушки вымойте, очистите и крупно нарежьте. Луковицу очистите и разрежьте на четыре части. Морковь очистите и нарежьте крупными кружками. Сложите зелень и овощи в кастрюлю, залейте холодной водой, положите черный перец горошком, несколько лавровых листиков, ягоды можжевельника. Доведите бульон до кипения, затем убавьте огонь и варите 25–30 минут. Готовый бульон процедите, перелейте в чистую кастрюлю, приправьте по вкусу солью, черным молотым перцем и мускатным орехом.

Для приготовления блинов просейте муку в заранее подготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу. Молоко взбейте с яйцом и постепенно влейте в муку, посто-

янно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника вылейте  $\frac{3}{4}$  части теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. С другой стороны пеките блин около 30 секунд. Горячие блины сверните трубочкой и нарежьте кусочками толщиной около  $\frac{1}{2}$  сантиметра. Кусочки переверните срезом вниз, но не разворачивайте — получатся «улитки».

Разложите блинные «улитки» по тарелкам и залейте горячим бульоном. Посыпьте бульон мелко нарезанным зеленым луком.

## **Куриный бульон с блинами**

*Вам потребуется:*

*Для бульона: 2 кг куриных костей (или куриный суповой набор), 2 луковицы, 2 стебля сельдерея, 2 моркови, лавровый лист, черный перец горошком, соль по вкусу.*

*Для блинов:  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 1 яйцо,  $\frac{1}{2}$  стакана молока,  $\frac{1}{2}$  стакана воды, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Для того, чтобы приготовить бульон, очистите и мелко нарежьте луковицу. Морковь очистите и нарежьте кружками. Сельдерей нарежьте. Выложите овощи в кастрюлю, добавьте промытые куриные кости и залейте холодной водой. Варите в открытой кастрюле на небольшом огне около 2-х часов. За 30 минут до окончания варки добавьте черный перец горошком и лавровый лист. Готовый бульон процедите.

Для приготовления блинов просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу. Молоко смешайте с водой, взбейте с яйцами и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто,

чтобы не осталось комочков. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника вылейте третью часть теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. С другой стороны пеките блин около 30 секунд. Горячие блины сверните трубочкой и нарежьте соломкой.

Разложите блинную соломку по тарелкам и залейте горячим бульоном.



#### **СОВЕТ.**

Лучше всего съесть приготовленный бульон сразу. Если придется оставить его на завтра, поставьте кастрюлю в холодильник, но не храните бульон более трех дней. На следующий день снимите жир с поверхности бульона и разогрейте его. Можно даже заморозить бульон, он не потеряет своих вкусовых качеств. Только делать это лучше небольшими порциями.

## **Зеленый суп с блинами**

***Вам потребуется:***

***Для бульона:*** 1 литр овощного или куриного (см. предыдущий рецепт) бульона, пучок свежего шпината, 1 небольшая капуста, пучок петрушки и укропа, пучок зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, лавровый лист, черный перец горошком, овощной бульон.

***Для блинов:***  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 1 яйцо,  $\frac{1}{2}$  стакана молока,  $\frac{1}{2}$  стакана воды, растительное масло для жарки, 100 г твердого сыра, тертый мускатный орех, соль по вкусу.

#### **Способ приготовления**

Для приготовления супа мелко нарежьте всю зелень, капусту нашинкуйте, чеснок раздавите в чеснокодавилке. Обжарьте все на сковороде с небольшим количеством рас-

тительного масла. Выложите в кастрюлю и залейте бульоном. Доведите суп до кипения, опустите несколько лавровых листиков и перец горошком, посолите по вкусу и варите в течение 30 минут.

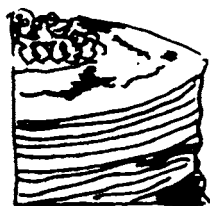
Для приготовления блинов просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу. Молоко смешайте с водой, взбейте с яйцами и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника вылейте  $\frac{3}{4}$  части теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. С другой стороны пеките блин около 30 секунд.

На горячие блины выложите тертый сыр, посыпьте мускатным орехом и сверните трубочкой.

Разложите блины по тарелкам и залейте горячим овощным супом.





## Блинные пироги

### Блинчатый пирог «Капустный»

*Вам потребуется:*

*Для теста: 3 стакана молока, 3 яйца,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 1 стакан муки, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 50 г копченого сала, 2 луковицы, 500 г квашеной капусты, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки сметаны, соль и черный молотый перец по вкусу.*

#### Способ приготовления

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцами и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, выкладывайте блинчик на блюдо — для пирога блины должны выпекаться только с одной стороны. Всего испеките 10 блинов.

Приготовьте начинку. Для этого нарежьте сало полосками, обжарьте на сковороде. Луквицу почистите, мелко нарежьте и добавьте к салу. Обжаривайте в течение пяти минут, помешивая. Затем добавьте квашеную капусту. Посолите и поперчите по вкусу, посыпьте сахаром и ту-

шите около 10 минут. В конце приготовления добавьте сметану.

Глубокую сковороду без ручки или невысокую кастрюлю смажьте маслом и обсыпьте панировочными сухарями. Выкладывайте блины, румяной стороной вниз, промазывая их начинкой. Верхний блин пирога смажьте хорошо взбитым яйцом, присыпьте панировочными сухарями. Поставьте пирог в разогретую духовку примерно на полчаса. Затем готовый блинный пирог опрокиньте на блюдо и подавайте блины к столу.

## **Блинчатый пирог «Рыбный четверг»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 3 стакана молока,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 1 стакан муки, 3 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 300 г любого рыбного филе (лосося, форели, семги, пикши), 1 стакан белого сухого вина, несколько веточек укропа, 3 ст. ложки плавленого сливочного сыра, 1 ст. ложка сметаны, 2 ст. ложки красной икры.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцами и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, выкладывайте блинчик на блюдо — для пирога блины должны выпекаться только с одной стороны. Всего испеките 10 блинов.

Для приготовления начинки смешайте вино с водой и залейте рыбное филе (жидкость должна немного покрывать рыбу). Поставьте на огонь и варите в течение 20—

25 минут. Огонь выключите и подождите, пока рыбное филе остынет. В блендере измельчите остывшую рыбу, сыр и зелень, добавьте сметану и хорошо перемешайте до образования однородной массы.

Выкладывайте блины друг на друга, промазывая их начинкой. Верхний блин пирога смажьте начинкой, посыпьте красной икрой и украсьте дольками лимона и веточками зелени.

## **Блинчатый пирог «Крем-брюле»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 3 стакана муки, 3 яйца, 3 стакана молока, 2 ст. ложки сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для крема:  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 6 яичных желтков, 1 стакан сметаны.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцами и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Всего испеките 10 блинов.

Приготовьте крем. Для этого желтки взбейте с сахаром, добавьте сметану, продолжая взбивать до загустения.

Глубокую сковороду без ручки или невысокую кастрюлю смажьте маслом и обсыпьте панировочными сухарями. Выкладывайте блины друг на друга, промазывая их начинкой. Верхний блин пирога смажьте небольшим кусочком масла. Поставьте пирог в разогретую духовку примерно на 20 минут. Затем готовый блинный пирог опрокиньте на блюдо и подавайте блины к столу.

## **Блинчатый пирог «Клубничный»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 3 стакана муки, 3 яйца, 3 стакана молока, 2 ст. ложки сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 100 г сливочного масла или маргарина, клубничное варенье или джем.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцами и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Всего испеките 10 блинов.

Глубокую сковороду без ручки или невысокую кастрюлю смажьте маслом. Выкладывайте блины друг на друга, промазывая их сливочным маслом и клубничным вареньем или джемом. Верхний блин пирога смажьте сметаной и присыпьте ванилином. Поставьте пирог в разогретую духовку примерно на 10–15 минут. Затем готовый блинный пирог опрокиньте на блюдо и подавайте блины к столу.

## **Блинчатый пирог «Яблочный»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 8 ст. ложек муки, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 2 стакана молока, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 1 кг яблок, 1 стакан сметаны, 1 1/2 стакана сахара, 2 яйца, 5 ст. ложек сливочного масла или маргарина, 1 ч. ложка корицы.*



### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцами и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Всего испеките 10 блинов.

Яблоки вымойте, срежьте с них кожицу, разрежьте на четыре части каждое яблоко и вырежьте сердцевину. Нарежьте яблочные четвертинки мелкими кусочками.

Глубокую сковороду без ручки или невысокую кастрюлю смажьте маслом. Выкладывайте блины друг на друга, между ними слой из нарезанных яблок, посыпайте их корицей и сахаром. На каждый слой начинки положите небольшой кусочек масла. Верхний блин пирога смажьте сметаной, взбитой с яйцами, сахаром и корицей. Поставьте пирог в разогретую духовку примерно на 50 минут. Затем готовый блинный пирог опрокиньте на блюдо и подавайте блины к столу.

### **Блинчатый пирог «Яблоневый сад»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 3 стакана молока,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 3 яйца, 1 стакан муки, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 5 крепких яблок, 40 г сливочного масла или маргарина, 5 ч. ложек сахара.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцами и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комоч-

ков. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Всего испеките 10 блинов.

Яблоки вымойте, срежьте с них кожицу, разрежьте на четыре части каждое яблоко и вырежьте сердцевину. Нарежьте яблочные четвертинки мелкими кусочками. Поставьте сковороду на огонь, добавьте сливочное масло и всыпьте сахар. Когда сахар станет коричневым, добавьте яблоки и тушите около пяти минут — сок из яблок должен испариться.

Глубокую сковороду без ручки или невысокую кастрюлю смажьте маслом. Выкладывайте блины друг на друга, а на каждый блин — тушеные яблоки. На каждый слой начинки положите небольшой кусочек масла. Верхний блин пирога смажьте сливочным маслом. Поставьте пирог в разогретую духовку примерно на 10 минут. Затем готовый блинный пирог опрокиньте на блюдо и подавайте блины к столу.

## **Блинчатый пирог «Греческий»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 2 стакана муки, 3 яйца, 2 стакана молока, 1 стакан сливок, 1 ст. ложка сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 200 г брынзы Фета, 100 г ветчины, зелень петрушки и укропа.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцами и сливками и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду

по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Всего испеките 10 блинов.

Для начинки нарежьте брынзу и ветчину, зелень мелко нарубите. Все хорошо перемешайте.

Глубокую сковороду без ручки или невысокую кастрюлю смажьте маслом. Выкладывайте блины друг на друга, а на каждый блин — начинку из ветчины и брынзы. На каждый слой начинки положите небольшой кусочек масла. Верхний блин пирога смажьте сметаной. Поставьте пирог в разогретую духовку примерно на 10 минут. Затем готовый блинный пирог опрокиньте на блюдо и подавайте блины к столу.

## **Блинчатый пирог «Мясной пир»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 2 стакана муки, 3 яйца, 2 стакана молока, 1 стакан сливок, 1 ст. ложка сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 300 г вареной говядины, 1 луковица, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 2 стакана мясного бульона, соль, черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцами и сливками и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Всего испеките 10 блинов.

Для начинки очистите и мелко нарежьте луковицу. Вареную говядину (или любое другое мясо нежирных сортов) измельчите в блендере вместе с луком. Два яйца отва-

рите и добавьте к фаршу. Хорошо перемешайте, посолите по вкусу и добавьте черный молотый перец.

Глубокую сковороду без ручки или невысокую кастрюлю смажьте маслом и посыпьте панировочными сухарями. Выкладывайте блины друг на друга, а на каждый блин — начинку из ветчины и брынзы. На каждый слой начинки положите небольшой кусочек масла. Верхний блин пирога смажьте взбитым сырым яйцом. Поставьте пирог в разогретую духовку примерно на 10 минут. Затем готовый блинный пирог опрокиньте на блюдо и подавайте блины к столу вместе с бульоном, налитым в глубокие чашки.

### **Блинчатый пирог «Слоеный»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 2 стакана муки, 3 яйца, 2 стакана молока, 1 стакан сливок, 1 ст. ложка сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки:*

*1 слой: 150 г вареной говядины, 1 луковица, 2 ст. ложки мясного бульона, соль и черный молотый перец по вкусу.*

*2 слой: 6 яиц.*

*3 слой: 3 стакана воды,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сливочного масла или маргарина,  $1\frac{1}{2}$  стакана манной крупы.*

#### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцами и сливками и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Всего испеките 12 блинов.

Для первой начинки очистите и мелко нарежьте луковицу. Вареную говядину (или любое другое мясо нежирных

сорт) измельчите в блендере вместе с луком и бульоном, хорошо перемешайте, посолите и поперчите по вкусу.

Для второй начинки отварите яйца и порубите их.

Для третьей начинки сварите манную кашу. В воду добавьте сливочное масло, доведите до кипения и всыпьте манку. Варите, помешивая, в течение пяти минут, накройте крышкой и отставьте до полного остывания.

Глубокую сковороду без ручки или невысокую кастрюлю смажьте маслом и посыпьте панировочными сухарями. Выложите три блина друг на друга, а сверху — начинку из мясного фарша. Затем — еще три блина, сверху — яичную начинку. Последние три блина покройте манной начинкой. Сверху выложите три последних блина. Верхний блин пирога смажьте сливочным маслом, посыпьте сухарями и поставьте в разогретую духовку на 30 минут. Затем готовый блинный пирог опрокиньте на блюдо и подавайте блины к столу.

## **Блинчатый пирог «Деликатесный»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 стакан молока,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 300 г копченой рыбы, 1 стакан молока, 3 яйца, зелень петрушки и укропа, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцом и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Всего испеките 10 блинов.

Для приготовления начинки вылейте молоко в кастрюлю, туда же выложите рыбу и веточки зелени. Накройте кастрюлю крышкой и поставьте на огонь, когда молоко закипит, огонь убавьте и кипятите в течение пяти минут. Затем снимите кастрюлю с плиты и отставьте до полного остывания. Выньте рыбу (молоко не выливайте — оно нам еще пригодится!), снимите с нее кожицу и выньте кости, нарежьте полученное филе небольшими кусочками. Яйца отварите. Поставьте на огонь сковороду со сливочным маслом, когда оно растопится, всыпьте муку, небольшими порциями влейте молоко, в котором варилась рыба, и доведите до кипения. Постоянно помешивая, прокипятите все в течение двух минут, снимите с огня и некоторое время продолжайте помешивать. В остывший соус добавьте нарезанные вареные яйца, рыбу, рубленую зелень. Посолите и добавьте черный молотый перец по вкусу.

Глубокую сковороду без ручки или невысокую кастрюлю смажьте маслом и посыпьте панировочными сухарями. Выкладывайте блины друг на друга, а на каждый блин — начинку копченой рыбы. На каждый слой начинки положите небольшой кусочек масла. Верхний блин пирога смажьте взбитым сырым яйцом. Поставьте пирог в разогретую духовку примерно на 10 минут. Затем готовый блинный пирог опрокиньте на блюдо и подавайте блины к столу.

## **Блинчатый пирог «Золотая рыбка»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 стакан молока,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сахара, 50 г замороженных листьев шпината, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 500 г рыбного филе, 2 крупных луковицы, 300 г шампиньонов, 100 г твердого сыра, 100 г майонеза, зелень петрушки и укропа, соль и черный молотый перец по вкусу, растительное масло для обжаривания.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцом и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков. Разделите тесто на две части. В одну часть добавьте размороженный и мелко нарезанный шпинат.

Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Испеките два вида блинов — обычные и с добавлением шпината.

Для приготовления начинки рыбное филе нарежьте небольшими кусочками и приправьте солью и перцем по вкусу. Обжарьте рыбное филе в небольшом количестве растительного масла. Луковицу очистите, мелко нарежьте. Грибы также нарежьте тонкими ломтиками. Обжарьте шампиньоны вместе с луком в небольшом количестве масла, приправьте по вкусу солью и черным молотым перцем. Смешайте жареное рыбное филе с грибной массой и хорошо перемешайте.

Для сборки блинчатого пирога положите перед собой обычный блин, на него положите блин со шпинатом. Сверху выложите начинку и майонезом нанесите сеточку. Посыпьте начинку рубленой зеленью. Опять положите сверху два блина — обычный и зеленый — и начинку, сверху — майонезную сетку и зелень. В таком порядке выложите все блины друг на друга стопочкой. Верхний блин посыпьте тертым сыром. Поставьте блинчатый пирог в холодильник на 1 час и подавайте к столу.

### **Блинчатый пирог «Богатый»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 3 стакана молока, 2 стакана муки, 1/4 ч. ложки соды, 1 яйцо, соль и сахар по вкусу, растительное масло для жарки.*

*Для начинки: 50 г сливочного масла, 2 баночки икры (красной или черной — на ваш выбор).*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцом и содой и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Всего испеките 10 блинов.

На круглом плоском блюде складывайте блины друг на друга, смазывая их сливочным маслом и намазывая икрой.

## **Блинчатый пирог «Зеленый холм»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 1 стакан муки, 3 яйца, 1 стакан молока, 1 стакан минеральной воды, соль и сахар по вкусу, растительное масло для жарки.*

*Для начинки: 500 г замороженного шпината, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 ст. ложки жареных семян подсолнечника, 150 г сыра, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцом и минеральной водой и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков, отставьте на 30 минут, а потом приступайте к выпечке. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растек-



лось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Всего испеките 10 блинов.

Для приготовления начинки разморозьте шпинат. Луковицу очистите и мелко нарежьте. Зубчик чеснока раздавите в чеснокодавилке. Обжарьте лук на сливочном масле, добавьте чеснок и шпинат. Тушите до готовности шпината, приправьте солью и перцем по вкусу.

Натрите сыр на терке.

Глубокую сковороду без ручки или невысокую кастрюлю смажьте маслом и посыпьте панировочными сухарями. Выкладывайте блины друг на друга, а на каждый блин — начинку: сначала выложите слой шпината, накройте блином, теперь посыпьте блин жареными семенами подсолнечника, а следующий — тертым сыром. Так выложите стопкой все блины. Верхний блин пирога посыпьте сыром. Поставьте пирог в разогретую духовку примерно на 20 минут. Затем готовый блинный пирог переложите на блюдо и подавайте блины к столу.

## **Блинчатый пирог «Большой краб»**

***Вам потребуется:***

***Для теста:** 1 стакан муки, 3 яйца, 1 стакан молока, 1 стакан минеральной воды, соль и сахар по вкусу, растительное масло для жарки.*

***Для начинки:**  $\frac{1}{2}$  стакана риса, 3 яйца, 250 г крабового мяса, 1 луковица, зелень петрушки и укропа, 100 г майонеза, 2 ст. ложки тертого сыра.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцом и минеральной водой и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков, отставьте на 30 минут, а потом приступайте к выпечке. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте

сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Всего испеките 10 блинов.

Для приготовления начинки отварите рис в подсоленной воде до готовности. Отварите яйца вкрутую. Нарежьте крабовое мясо. Луковицу очистите, мелко нарежьте и обдайте крутым кипятком. Смешайте рис, яйца, крабовое мясо, добавьте нарубленную зелень, приправьте по вкусу солью и черным молотым перцем. Добавьте майонез и перемешайте до образования однородной массы.

Глубокую сковороду без ручки или невысокую кастрюлю смажьте маслом и посыпьте панировочными сухарями. Выкладывайте блины друг на друга, а на каждый блин — крабовую начинку. Верхний блин пирога посыпьте тертым сыром. Поставьте пирог в разогретую духовку примерно на 20 минут. Затем готовый блинный пирог переложите на блюдо и подавайте к столу.

## **Блинчатый пирог «Подводный мир»**

***Вам потребуется:***

*Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 стакан молока,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 300 г смеси мороженых морепродуктов, 100 г копченой красной рыбы, 3 зубчика чеснока, 200 г нежирного творога, пучок укропа, 1 стакан сливок.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцом и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде

тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Всего испеките 10 блинов.

Для приготовления начинки в сковороде разогрейте ложку растительного масла, добавьте раздавленные зубчики чеснока, обжарьте. Затем добавьте смесь мороженых морепродуктов и обжарьте. Туда же добавьте сливки и тушите до загустения всей массы.

Творог разомните, красную рыбу нарежьте тонкими ломтиками.

Глубокую сковороду без ручки или невысокую кастрюлю смажьте маслом и посыпьте панировочными сухарями. Выкладывайте блины друг на друга, а на каждый блин — начинку: сначала выложите слой размятого нежирного творога, накройте блином, теперь посыпьте блин нарезанной копченой рыбой, а следующий — тушеными морепродуктами со сливками. Так выложите стопкой все блины. Затем готовый блинный пирог переложите на блюдо, обмажьте сверху творогом и подавайте блины к столу.

## **Блинчатый пирог «Кис-Кис»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 стакан молока,  $1\frac{1}{2}$  ст. ложки сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 500 г ирисок, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан молока.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцом и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Всего испеките 10 блинов.

Для приготовления начинки в небольшую кастрюльку выложите сливки, поставьте кастрюльку на огонь и доведите до кипения, добавьте масло и ириски (разумеется, без фантиков). На медленном огне, помешивая, варите массу до полного растворения ирисок. Затем полученную массу остудите.

На круглом плоском блюде складывайте блины друг на друга, смазывая их сладкой начинкой. Поставьте пирог в холодное место для пропитки на один час.

## **Блинчатый пирог «Креветочный»**

*Вам потребуется:*

*Для теста:  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 1 ч. ложка сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 400 г креветок, 1 луковица, 2 стручка красного сладкого перца, 2 помидора, пучок зелени, 150 г майонеза, растительное масло для жарки, черный молотый перец и соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Для приготовления начинки луковицу очистите, мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Очистите и нарежьте креветки. Помидоры нарежьте кубиками. Перцы очистите от семян и нарежьте кубиками. Зелень мелко порубите. В отдельной чашке перемешайте обжаренный лук, креветки, помидоры, перец, и зелень. Поставьте начинку в холодильник на полчаса, пока вы будете печь блины.

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцом и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде

тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Всего испеките 10 блинов.

На круглом плоском блюде складывайте блины друг на друга, смазывая их сначала майонезом, а потом выкладывая начинку. Верхний блин смажьте майонезом и посыпьте зеленью.

## **Блинчатый пирог «Полосатый»**

*Вам потребуется:*

*Для теста:  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 1 ч. ложка сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 1 баночка красной икры и 1 баночка черной икры, 200 г сливочного масла.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцом и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Всего испеките 10 блинов.

На круглом плоском блюде складывайте блины друг на друга, смазывая их по очереди — один красной икрой, а следующий — черной икрой. Чтобы икринки не рассыпались, сначала каждый блин смажьте сливочным маслом.

## **Блинчатый пирог «Витаминный»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 стакан молока,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 100 г грецких орехов, 300 г нежирного творога, 100 г чернослива без косточек,  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, 2 ст. ложки меда,  $\frac{1}{2}$  стакана ягодного варенья, 1 пакетик любого ягодного желе, 1 апельсин, свежие или замороженные ягоды для украшения.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее подготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцом и минеральной водой и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков, оставьте на 30 минут, а потом приступайте к выпечке. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Всего испеките 10 блинов.

Для приготовления начинки в ступке измельчите грецкие орехи и чернослив. Немного ореховой массы оставьте для украшения. К остальной массе добавьте творог, мед, сметану и хорошо перемешайте. Апельсин очистите и нарежьте поперек тонкими кружками.

На круглом плоском блюде выкладывайте блины друг на друга, а на каждый блин — начинку: сначала выложите слой творожной массы, накройте блином, теперь намажьте блин ягодным вареньем. Так выложите стопкой все блины. Затем готовый блинный пирог переложите на блюдо, поместите в холодильник на несколько часов. За это время приготовьте ягодное желе. Охлажденный пирог обмажьте желе, сверху украсьте кружками апельсина и ягодами, посыпьте ореховой массой.

### **Блинчатый пирог «Шоколадно-банановый»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 стакан молока,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сахара, 50 г любых орехов,*

*1 ч. ложка экстракта миндаля, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 300 г шоколадного масла, 4 ст. ложки сливок, 5 бананов, 2 ст. ложки лимонного сока.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцом, орехами и экстрактом миндаля и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков, отставьте на 30 минут, а потом приступайте к выпечке. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Всего испеките 10 блинов.

Для приготовления начинки шоколадное масло выложите в кастрюльку и поставьте на медленный огонь, чтобы оно растопилось. Добавьте сливки, размешайте и остудите. Бананы очистите, нарежьте кружками и сбрызните их лимонным соком.

На круглом плоском блюде выкладываете блины друг на друга, а на каждый блин — начинку: сначала намажьте шоколадно-сливочную массу, а на нее выложите кружки бананов, накройте следующим блином. Так выложите стопкой все блины. Затем готовый блинный пирог переложите на блюдо, поместите в холодильник на несколько часов. Перед подачей на стол украсьте пирог орехами и посыпьте сахарной пудрой.

## **Блинчатый пирог «Шпинатная фантазия»**

***Вам потребуется:***

*Для теста:  $\frac{1}{2}$  стакана гречневой муки, 1 яйцо, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сливочного масла, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 1 кг молодой зелени шпината, 2 ст. ложки воды, 2 ч. ложки сливочного масла, 1 пучок зеленого лука, 200 г нежирного творога, 1 яйцо, щепотка тертого мускатного ореха, 50 г сыра твердых сортов, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу. Молоко взбейте с яйцом и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков, оставьте на 30 минут, а потом приступайте к выпечке. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Всего испеките 10 блинов.

Для приготовления начинки переберите листья шпината и хорошо промойте в нескольких водах, сложите в кастрюлю, плотно накройте крышкой и поставьте на огонь. Через 5—7 минут выложите шпинат и остудите. В сковороде растопите сливочное масло, зеленый лук вымойте и нарежьте. Обжарьте лук на масле в течение трех минут. Остывший шпинат мелко нарежьте, добавьте жареный лук, сырое яйцо, размятый творог, тертый мускатный орех, соль и черный молотый перец по вкусу.

Глубокую сковороду без ручки или невысокую кастрюлю смажьте маслом и посыпьте панировочными сухарями. Выкладывайте блины друг на друга, а на каждый блин — шпинатную начинку.

Верхний блин посыпьте тертым сыром и поставьте пирог в разогретую духовку на 10 минут. Затем готовый блинный пирог переложите на блюдо, посыпьте крошкой грецких орехов и подавайте блины к столу.



## **Блинчатый пирог «Лимончик»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 стакан молока,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 3 яйца, 3 лимона, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, сахарная пудра для присыпки.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцом и минеральной водой и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков, оставьте на 30 минут, а потом приступайте к выпечке. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Всего испеките 10 блинов.

Для приготовления лимонного крема разотрите яйца с сахаром, добавьте лимонный сок и тертую цедру лимона, и на медленном огне доведите массу до кремообразного состояния.

На круглом плоском блюде складывайте блины друг на друга, смазывая их лимонным кремом. Верхний блин посыпьте сахарной пудрой и ванилином.

## **Блинчатый пирог «Рязанский»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 стакан молока,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 1 небольшой кочан капусты, 5 яиц, 250 г вареного мяса нежирных сортов, 2 средние*

*луковицы,  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, 1 стакан отварного риса, 2 крупные моркови, 4 ст. ложки сливочного масла или маргарина, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцом и минеральной водой и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков, оставьте на 30 минут, а потом приступайте к выпечке. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Всего испеките 10 блинов.

Для приготовления начинки мясо отварите, измельчите в блендере или пропустите через мясорубку. Лук очистите и нарежьте. Морковь очистите и натрите на крупной терке. На сливочном масле обжарьте лук, через пять минут добавьте морковь, перемешайте и обжаривайте еще в течение пяти минут. Яйца отварите вкрутую, мелко порубите и смешайте с отварным рисом. К рисово-яичной массе добавьте жареные морковь и лук, хорошо перемешайте и приправьте по вкусу солью и перцем.

Глубокую сковороду без ручки или невысокую кастрюлю смажьте маслом и посыпьте панировочными сухарями. Выкладывайте блины друг на друга, а на каждый блин — начинку. Верхний блин смажьте маслом, полейте сметаной и поставьте пирог в разогретую духовку на 10 минут. Затем готовый блинный пирог переложите на блюдо и подавайте блины к столу.

### **Блинчатый пирог «Восхищение»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 стакан молока,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 400 г мяса нежирных сортов, 100 г сыра, 2 луковицы, 4 ст. ложки сливочного масла или маргарина,  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцом и минеральной водой, и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков, оставьте на 30 минут, а потом приступайте к выпечке. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Всего испеките 10 блинов.

Для приготовления начинки мясо отварите, измельчите в блендере или пропустите через мясорубку. Лук очистите, нарежьте, обжарьте в небольшом количестве масла до золотистого цвета и добавьте к мясному фаршу. Посолите и поперчите по вкусу, хорошо вымешайте.

Глубокую сковороду без ручки или невысокую кастрюлю смажьте маслом и посыпьте панировочными сухарями. Выкладывайте блины друг на друга, каждый блин промазывайте начинкой, на начинку посыпьте немного тертого сыра. Верхний блин смажьте сметаной, обсыпьте тертым сыром и поставьте пирог в разогретую духовку на 10 минут. Затем готовый блинный пирог переложите на блюдо и подавайте блины к столу.

## **Блинчатый пирог «Холодок»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 стакан молока,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: по 250 г различного фруктового мороженого (лимонного, вишневого, земляничного).*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцом и минеральной водой и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков, отставьте на 30 минут, а потом приступайте к выпечке. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Всего испеките 8 толстеньких блинов.

Мороженое достаньте из морозилки и положите в чашку — оно должно немного подтаять. Оставьте мороженое при комнатной температуре, чтобы оно слегка подтаяло. Выкладывайте блины друг на друга, каждый блин промазывайте различным мороженым, верхний блин украсьте ягодами, взбитыми сливками и тертым шоколадом.

## **Блинчатый пирог «Гречневый»**

***Вам потребуется:***

***Для теста:** 3 стакана муки, 2 яйца, 3 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 30 г дрожжей, 3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

***Для начинки:** 1 стакан гречневой крупы, 50 г сушеных грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Дрожжи разведите в небольшом количестве молока с ложечкой сахара и дайте подняться. Муку просейте в заранее приготовленную чашку. Яйца хорошо взбейте. В муку добавьте поднявшиеся дрожжи, взбитые яйца, растопленное масло и оставшееся молоко. Все хорошо перемешайте и отставьте, чтобы тесто поднялось.

В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик.

Для приготовления начинки залейте гречневую крупу холодной водой, чтобы она покрывала крупу на 2 пальца, поставьте на огонь. Когда вода закипит, убавьте огонь, накройте кастрюлю крышкой и варите в течение 20 минут. Готовую кашу посолите по вкусу. Сушеные грибы замочите на 1 час, затем отварите и нарежьте. Лук очистите, мелко нарежьте, обжарьте в небольшом количестве масла до золотистого цвета, затем добавьте грибы и обжарьте в течение пяти минут. Смешайте луково-грибную массу с гречневой кашей.

Глубокую сковороду без ручки или невысокую кастрюлю смажьте маслом и посыпьте панировочными сухарями. Выкладывайте блины друг на друга, каждый блин промазывайте гречневой начинкой. Верхний блин смажьте сливочным маслом и поставьте пирог в разогретую духовку на 10 минут. Затем готовый блинный пирог переложите на блюдо и подавайте блины к столу.

## **Блинчатый пирог «Прелестный»**

***Вам потребуется:***

***Для теста:** 2 стакана блинной муки, 3 ст. ложки сахара, 1 стакан кефира, 2 стакана молока, соль по вкусу, 2 ст. ложки растительного масла для жарки.*

***Для начинки:** 1 небольшой лимон, 2 яйца, 500 г нежирного творога, сахар по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Сначала займемся блинами. Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку и посолите по вкусу. Постепенно, постоянно помешивая, добавьте молоко, са-

хар и хорошенько вымесите, чтобы не осталось комочков. Последним в тесто добавьте кефир. В готовое тесто добавьте растительное масло, чтобы блинчики легко отходили от сковороды. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, аккуратно переверните блинчик.

Для приготовления начинки вымойте лимон, залейте его кипящей водой и варите в течение пяти минут, затем воду слейте, снова налейте кипящую воду и кипятите еще пять минут. Повторите эти действия еще один раз, затем лимон залейте холодной водой и оставьте до остывания. Разрежьте лимон на четыре части, выньте косточки и пропустите мякоть вместе с кожурой через мясорубку. Добавьте к лимонному пюре размятый творог, вбейте яйца, добавьте по вкусу сахар и хорошо перемешайте.

Глубокую сковороду без ручки или невысокую кастрюлю смажьте маслом и посыпьте панировочными сухарями. Выкладывайте блины друг на друга, каждый блин промазывайте лимонно-творожной начинкой. Верхний блин смажьте сметаной и поставьте пирог в разогретую духовку на 10 минут. Отставьте пирог, чтобы он остыл, затем переложите на блюдо и подавайте к столу.

## **Блинчатый пирог «Овощная грядка»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 стакан молока,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сахара, 3 ст. ложки тертого сыра, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 1 баклажан, 1 зубчик чеснока, 1 крупная луковица, 450 г мясного фарша, 2 ч. ложки томатной пасты, 5 крупных помидоров (свежих или консервированных),  $\frac{1}{2}$  ч. ложки корицы,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки мяты, 2 ст. ложки оливкового масла, соль и молотый черный перец по вкусу.*

### Способ приготовления

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцом и минеральной водой и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая, добавьте тертый сыр. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков, оставьте на 30 минут, а потом приступайте к выпечке. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, переверните блинчик. Всего испеките 8 толстеньких блинов.

Для приготовления начинки обжарьте мясной фарш в небольшом количестве масла, добавьте мелко нарезанную луковицу, нарезанные кубиками баклажаны, рубленый чеснок, помидоры, натертые на терке, томатную пасту, приправьте по вкусу солью и черным молотым перцем, добавьте корицу и мяту и тушите до загустения массы.

Для приготовления соуса растопите на сковороде сливочное масло, всыпьте муку и, постоянно помешивая, немного обжарьте. Молоко смешайте с тертым мускатным орехом, рубленой зеленью. Влейте молоко в сковороду, в которой жарится мука, и хорошо перемешайте. Затем добавьте тертый сыр, постоянно помешивая. Приправьте по вкусу солью и черным молотым перцем. Готовьте соус еще несколько минут, убавив огонь и помешивая, до получения однородной массы.

Глубокую сковороду без ручки или невысокую кастрюлю смажьте маслом и посыпьте панировочными сухарями. Выкладывайте блины друг на друга, каждый блин промазывайте приготовленной овощной начинкой и поливайте соусом. Верхний блин полейте приготовленным соусом, посыпьте тертым сыром и поставьте пирог в разогретую духовку на 10 минут. Отставьте пирог, чтобы он остыл, затем переложите на блюдо и подавайте к столу.

## Курник «Классический»

Курник — это традиционное русское праздничное угощение, которое часто пекли на свадьбы. Настоящий курник печется из двух видов теста — несдобного слоеного и блинного жидкого. Из первого вида теста пекутся лепешки для основы пирога и для крышки. Блинное тесто, как понятно из названия, предназначено для выпечки блинов. Начинки в курнике непременно трех или четырех видов. Основная — из белого мяса (куриного или индюшиного). Обязательно присутствие зелени.

### *Вам потребуется:*

*Для слоеного теста: 1 стакан муки, 1 пачка сливочного масла или маргарина,  $\frac{1}{2}$  стакана воды, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу, 2 яйца.*

*Для блинов: 1 стакан муки, 3 стакана молока, 5 яиц, 50 г растопленного сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка сахарного песка, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для льезона: 1 яйцо, 1 ст. ложка молока.*

### Способ приготовления

Сначала нужно приготовить слоеное тесто. Просейте муку на разделочную доску, сверху выложите кусочки сливочного масла или маргарина и порубите ножом. Воду налейте в стакан, добавьте сахар и соль, перемешайте. Влейте воду в муку с маслом, добавьте яйца и вымесите. Раскатайте два круга толщиной  $\frac{1}{2}$  см, диаметром 40 см. Для приготовления блинов просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцом и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Добавьте масло. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков, и потом приступайте к выпечке.

На один круг выложите несколько блинов, на него выложите слой куриной начинки. Далее — еще один слой блинов, затем — начинка из риса. Последний слой блинов



накройте начинкой из риса. Сверху положите вторую лепешку. Ее смажьте льезоном, для которого взбейте яйца и молоко. Проколите верхнюю лепешку в нескольких местах и поместите пирог в духовку на полчаса.





## ЛАДЫ

### **Оладьи «Ананасовый рай»**

*Вам потребуется: 1 банка консервированных колец ананаса, 1 стакан муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, корица на кончике ножа, соль по вкусу, сахарная пудра, любые сезонные или замороженные ягоды и сливочное мороженое для украшения, растительное масло или жир для жарки.*

#### **Способ приготовления**

Откройте баночку с консервированными ананасами и откиньте их на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Яичные белки отделите от желтков. Пресейте муку в заранее приготовленную чашку, добавьте растертые желтки с сахаром, немного молока, хорошо перемешайте. Небольшими порциями, помешивая, добавьте оставшееся молоко и хорошо вымесите. Белки взбейте в крутую пену и осторожно добавьте в тесто.

Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром. Вилкой подхватывайте кружок ананаса, обмакивайте его в тесто и выкладывайте на разогретую сковородку. Выпекайте оладьи до золотистой корочки. Перед подачей на стол посыпьте оладьи сахарной пудрой, корицей, украсьте ягодами и мороженым.

## **Оладьи «Сытные»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 1 яйцо, 10 картофелин, 5 ст. ложек сливочного масла или маргарина, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу, растительное масло для жарки.*

*Для начинки: 250 г рыбного филе, 2 луковицы, 1 яйцо, 15 г сушеных грибов, 2 ст. ложки масла, черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Картофель очистите и натрите на терке, посолите по вкусу, отожмите лишнюю жидкость, добавьте просеянную муку, вбейте яйцо и хорошо перемешайте.

Для начинки рыбное филе измельчите в блендере или пропустите через мясорубку. Лук очистите и мелко нарежьте. Яйцо отварите вкрутую. Грибы замочите на один час, а затем отварите и мелко нарежьте. В сковороде обжарьте рыбный фарш с луком и грибами, добавьте соль и черный молотый перец по вкусу, а также рубленое вареное яйцо. Готовую начинку хорошо вымешайте.

Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Выкладывайте ложкой тесто на сковородку в виде лепешек, на них выкладывайте рыбную начинку, а сверху — еще один слой теста. Когда края оладика подрумянятся, можно его переверачивать. Обжаренные оладьи сложите в глиняный горшочек, добавьте сливочное масло и поставьте в духовку на 5—10 минут. Подавайте на стол горячими, посыпав зеленью, со сметаной.

## **Оладьи «Вкусный ужин»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 1 яйцо, 10 картофелин, 5 ст. ложек сливочного масла или маргарина, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу, растительное масло для жарки.*

*Для начинки: 300 г свиного фарша, 1 луковица, 50 г шпика, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Картофель очистите и натрите на терке, посолите по вкусу, отожмите лишнюю жидкость, добавьте просеянную муку, вбейте яйцо и хорошо перемешайте.

Для приготовления начинки луковицу очистите и мелко нарежьте. В сковороде обжарьте мясной фарш с луком, добавьте соль и черный молотый перец по вкусу.

Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Выкладывайте ложкой тесто на сковородку в виде лепешек, на них выкладывайте мясную начинку, а сверху — еще один слой теста. Когда края оладика подрумянятся, можно его переворачивать. Обжаренные оладьи сложите в глиняный горшочек, добавьте сливочное масло и поставьте в духовку на 5–10 минут. Подавайте на стол горячими, с жареным шпиком.

## **Оладьи «Грибная полянка»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 10 картофелин, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки сметаны, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для фарша: 30 г сушеных грибов,  $\frac{1}{2}$  стакан грибного бульона, 1 луковица, 50 г шпика.*

### **Способ приготовления**

Картофель очистите и натрите на терке, посолите по вкусу, отожмите лишнюю жидкость, добавьте просеянную муку, вбейте яйцо и хорошо перемешайте.

Для приготовления начинки луковицу очистите и мелко нарежьте. Грибы замочите на один час, отварите, мелко нарежьте. В сковороде обжарьте грибы с луком, добавьте соль и черный молотый перец по вкусу.

Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Выкладывайте

ложкой тесто на сковородку в виде лепешек, на них выкладывают грибную начинку, а сверху — еще один слой теста. Когда края оладика подрумянятся, можно его переверачивать. Обжаренные оладьи сложите в глиняный горшочек, залейте сметаной и поставьте в духовку на 5–10 минут. Подавайте на стол горячими, с жареным шпиком.

## **Оладьи «Вкуснятина»**

***Вам потребуется:***

*Для теста: 8 картофелин, 150 г нежирного творога, 1 яйцо, 2 ч. ложки сливочного масла или маргарина, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для соуса: 150 г нежирного творога,  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Картофель очистите и натрите на терке, посолите по вкусу, отожмите лишнюю жидкость, добавьте размятый творог, вбейте яйцо и хорошо перемешайте.

Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Когда края оладика подрумянятся, можно его переворачивать.

Для приготовления творожного соуса разомните творог, добавьте сметану, посолите по вкусу, хорошо вымешайте до образования однородной массы.

## **Оладьи «Колбасные»**

***Вам потребуется:** 8 картофелин, 200 г копченой колбасы, 150 г жира, 2 яйца, соль, черный молотый перец по вкусу, растительное масло или жир для жарки.*

### **Способ приготовления**

Картофель очистите и натрите на терке, посолите по вкусу, отожмите лишнюю жидкость, добавьте нарезанную колбасу, вбейте яйцо и хорошо перемешайте.

Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Когда края оладика подрумянятся, можно его переворачивать.

### **Оладьи «Сырная сказка»**

*Вам потребуется: 8 картофелин, 4 ст. ложки муки, 100 г сыра, 1 луковица, 2 яйца, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

#### **Способ приготовления**

Картофель очистите и натрите на терке, посолите по вкусу, отожмите лишнюю жидкость, добавьте тертый сыр, муку, вбейте яйцо и хорошо перемешайте.

Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Когда края оладика подрумянятся, можно его переворачивать.

### **Оладьи «Эх, яблочко!»**

*Вам потребуется: 7 картофелин, 1 яйцо, 2 яблока, 3 ст. ложки муки,  $\frac{1}{4}$  ч. ложки соды, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

#### **Способ приготовления**

Картофель очистите и натрите на терке, посолите по вкусу, отожмите лишнюю жидкость. Яблоки очистите от кожицы, разрежьте на четыре части, вырежьте сердцевину и натрите на терке. К картофельной массе добавьте яблоки, соду, муку, вбейте яйцо и хорошо перемешайте.

Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Когда края оладика подрумянятся, можно его переворачивать.

### **Оладьи «Любимые»**

*Вам потребуется: 5 картофелин, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 200 г капусты, 1 морковь, сода на кончике ножа, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Картофель и морковь очистите и отварите. Капусту нашинкуйте и тушите до готовности. Сложите в блендер приготовленные овощи и измельчите до образования однородной пюреобразной массы. Добавьте к овощному пюре яйцо, муку, соду, посолите по вкусу и хорошо вымешайте.

Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Когда края оладика подрумянятся, можно его переворачивать. Готовые оладьи подавайте горячими, со сметаной.

### **Оладьи «Заварушка»**

*Вам потребуется: 5 картофелин, 1 стакан молока, 3 ст. ложки муки, 1 яйцо, сода на кончике ножа, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Картофель очистите и натрите на терке, посолите по вкусу, отожмите лишнюю жидкость. Молоко доведите до кипения и влейте в картофельное пюре, хорошо размешайте и остудите. Добавьте яйца, соду, муку и еще раз хорошо вымешайте.

Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Когда края оладика подрумянятся, можно его переворачивать. Готовые оладьи подавайте горячими, со сметаной.

### **Оладьи «Белорусские»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 8 картофелин, 2 яйца, 5 ст. ложек муки, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 300 г свиного фарша, 1 луковица, 4 дольки чеснока, перец, соль.*

### **Способ приготовления**

Картофель очистите и натрите на терке, посолите по вкусу, отожмите лишнюю жидкость, вбейте яйца, добавьте муку и хорошо перемешайте.

Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи.

Для начинки свиной фарш посолите и поперчите по вкусу. Луковицу очистите, мелко нарежьте, добавьте к фаршу. Туда же добавьте раздавленные зубчики чеснока и хорошо вымесите.

Готовые оладьи сложите в кастрюлю, смазанную маслом, слоями, на каждый слой выкладывайте слой мясной начинки. Кастрюлю поставьте в разогретую духовку на 30 минут.

## **Оладьи «Весенняя песня»**

*Вам потребуется:  $\frac{1}{2}$  стакана муки,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 1 яйцо, 1 ч. ложка дрожжей, 1 ст. ложка сахара, по  $\frac{1}{2}$  стакана молодых листочков лебеды и малины, 10 шт. редиса с ботвой, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Дрожжи смешайте с сахаром, добавьте по одной чайной ложке молока и муки, хорошо перемешайте и поставьте в теплое место, чтобы масса поднялась. Муку просейте в заранее приготовленную чашку, добавьте подогретое молоко, сахар, посолите по вкусу, вбейте желтки яиц, добавьте поднявшиеся дрожжи, перемешайте, добавьте муку, накройте чашку полотенцем и поставьте в теплое место. Молодые листья малины и лебеды, а также редис вместе с ботвой мелко нарежьте, добавьте в тесто. Белки взбейте в густую пену, добавьте к поднимающемуся тесту.

Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Чтобы тесто не прилипало к ложке, опускайте ее в масло или жир, набирайте тесто и выкладывайте оладьи на сковородку. Когда края оладика подрумянятся, можно его перевернуть. Готовые оладьи подавайте с вареньем, сметаной или медом.



## **Оладьи «Свекольно-творожные»**

*Вам потребуется: 500 г нежирного творога, 1 стакан муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 2 яблока, 3 свеклы среднего размера, 1 ч. ложка сахара, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Свеклу вымойте, залейте холодной водой, отварите до готовности, очистите и натрите на терке. Творог хорошо разомните вилкой.

Яблоки очистите от кожицы, разрежьте на четыре части, вырежьте сердцевину и натрите на терке. Смешайте яблоки, творог, свеклу, сахар, муку, вбейте яйцо и хорошо перемешайте.

Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром, и выпекайте оладьи. Когда края оладика подрумянятся, можно его переворачивать.

## **Оладьи «Бабушкины»**

*Вам потребуется: 3 стакана муки, 2 яйца, 2 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 20 г дрожжей, ванилин, соль по вкусу, растительное масло для жарки.*

### **Способ приготовления**

Дрожжи смешайте с сахаром, добавьте по одной чайной ложке молока и муки, хорошо перемешайте и поставьте в теплое место, чтобы масса поднялась. Муку просейте в заранее приготовленную чашку, добавьте подогретое молоко, сахар, ванилин, посолите по вкусу, вбейте желтки яиц, добавьте поднявшиеся дрожжи, перемешайте, добавьте муку, накройте чашку полотенцем и поставьте в теплое место. Белки взбейте в густую пену, добавьте к поднявшемуся тесту. Готовое тесто нельзя сильно мешать, охлаждать, не оставляйте в нем ложку. Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Чтобы тесто не прилипало к ложке,

опускайте ее в масло или жир, набирайте тесто и выкладывайте оладьи на сковородку. Когда края оладика подрумянятся, можно его переворачивать. Готовые оладьи подавайте с вареньем, сметаной или медом.

## **Оладьи «Куриные»**

*Вам потребуется: 400 г куриного филе, 100 г белого хлеба,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 3 яйца, соль по вкусу, растительное масло для жарки.*

### **Способ приготовления**

Куриное филе измельчите в блендере или пропустите через мясорубку. Белый хлеб залейте молоком, через 10–15 минут отожмите и тоже измельчите в блендере. К фаршу добавьте яичные желтки, молоко, в котором замачивался хлеб, посолите по вкусу и хорошо вымешайте.

Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Когда края оладика подрумянятся, можно его переворачивать. Готовые оладьи подавайте с вареньем, сметаной или медом.

## **Оладьи «Морские»**

*Вам потребуется: 1 банка любых морских консервов (лосось, нерка, горбуша, кальмар), 5 яиц,  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 1 луковица, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Рыбные консервы разомните вилкой, предварительно слив жидкость в отдельную посуду. Если вы готовите оладьи из кальмара, измельчите его в блендере или пропустите через мясорубку. Луковицу очистите и мелко нарежьте, добавьте к измельченным консервам, туда же вбейте яйца, добавьте муку. Если тесто слишком густое, добавьте жидкость из консервов. Тесто хорошо вымешайте. Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Когда края оладика подрумянятся,

можно его переворачивать. Готовые оладьи подавайте со сметаной.

### **Оладьи «Экономные»**

*Вам потребуется:  $\frac{1}{2}$  литра кефира 3% жирности, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соды, 2 стакана муки, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

#### **Способ приготовления**

В кефир добавьте сахар и муку, чтобы получилось тесто консистенции сметаны, добавьте соду, погашенную крутым кипятком, посолите по вкусу. Тесто хорошо вымешайте. Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Когда края оладика подрумянятся, можно его переворачивать. Готовые оладьи подавайте с вареньем, сметаной или медом.

### **Оладьи «Картофельные»**

*Вам потребуется: 5 средних картофелин, 3 ст. ложки муки, 2 яйца, соль по вкусу, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

#### **Способ приготовления**

Картофель очистите, натрите на терке, измельчите в блендере или пропустите через мясорубку. Из полученного пюре отожмите сок, добавьте яйца, муку, посолите по вкусу и хорошо вымешайте.

Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Когда края оладика подрумянятся, можно его переворачивать. Готовые оладьи подавайте с вареньем, сметаной или медом.

### **Оладьи «Тыквенные»**

*Вам потребуется: 1 ломтик тыквы, 3 ст. ложки муки, 2 яйца, соль по вкусу, растительное масло для жарки.*

### **Способ приготовления**

Тыкву очистите от кожуры, натрите на терке, измельчите в блендере или пропустите через мясорубку. Из полученного пюре отожмите сок, добавьте яйца, муку, посолите по вкусу и хорошо вымешайте.

Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром, и выпекайте оладьи. Когда края оладика подрумянятся, можно его переворачивать. Готовые оладьи подавайте с вареньем, сметаной или медом.

### **Оладьи «Кабачковые»**

*Вам потребуется: 1 средний кабачок, 3 ст. ложки муки, 2 яйца, соль по вкусу, растительное масло для жарки.*

#### **Способ приготовления**

Кабачок очистите от кожицы, натрите на терке, измельчите в блендере или пропустите через мясорубку. Из полученного пюре отожмите сок, добавьте яйца, муку, посолите по вкусу и хорошо вымешайте.

Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Когда края оладика подрумянятся, можно его переворачивать. Готовые оладьи подавайте с вареньем, сметаной или медом.

### **Оладьи «Кукурузные»**

*Вам потребуется: 1 банка консервированной кукурузы, 3 ст. ложки муки, 2 яйца, мускатный орех, соль по вкусу, растительное масло для жарки.*

#### **Способ приготовления**

Баночку с консервированной кукурузой откройте и слейте жидкость. Кукурузу смешайте с яйцами и мукой, добавьте щепотку тертого мускатного ореха, посолите по вкусу и хорошо вымешайте.

Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Когда края оладика

подрумянятся, можно его переворачивать. Готовые оладьи подавайте с вареньем, сметаной или медом.

## **Оладьи «Банановые»**

*Вам потребуется: 3 банана, 3 ст. ложки муки, 2 яйца, соль по вкусу, растительное масло для жарки.*

### **Способ приготовления**

Бананы очистите от кожицы, натрите на терке, измельчите в блендере или пропустите через мясорубку. Из полученного пюре отожмите сок, добавьте яйца, муку, посолите по вкусу и хорошо вымешайте.

Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Когда края оладика подрумянятся, можно его переворачивать. Готовые оладьи подавайте с вареньем, сметаной или медом.

## **Оладьи «Тропики»**

*Вам потребуется: 3 банана, 3 ст. ложки муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара,  $\frac{1}{2}$  литра молока (или смеси молока и воды), 25 г дрожжей, соль по вкусу, растительное масло для жарки.*

### **Способ приготовления**

Дрожжи смешайте с щепоткой сахара, добавьте по одной чайной ложке молока и муки, хорошо перемешайте и поставьте в теплое место, чтобы масса поднялась. Муку просейте в заранее приготовленную чашку, добавьте молоко, сахар, посолите по вкусу, вбейте яйца, добавьте поднявшиеся дрожжи, перемешайте, добавьте муку, накройте чашку полотенцем и поставьте в теплое место, чтобы тесто поднялось. Тем временем очистите бананы и порежьте кружочками. Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Чтобы тесто не прилипало к ложке, опускайте ее в масло или жир, набирайте тесто и выкладывайте оладьи на сковородку. Когда края оладиков подрумянятся, в центр каждого ола-

дика положите по кружочку банана, немного вдавливая его, и налейте сверху немного теста. Теперь оладьи можно переворачивать. Готовые оладьи подавайте с вареньем, сметаной или медом.

## **Оладьи «Яблочные»**

*Вам потребуется: 2–3 средних яблока, 1 стакан молока, 3 ст. ложки муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, соль по вкусу, сахарная пудра и корица для украшения, растительное масло для жарки.*

### **Способ приготовления**

Яйца взбейте с сахаром, добавьте размягченное сливочное масло и молоко. В отдельную чашку просейте муку, перелейте яично-молочную массу, посолите по вкусу и хорошо вымешайте. Яблоки очистите от кожуры, разрежьте на четыре части, вырежьте сердцевину и нарежьте тонкими ломтиками. Каждый ломтик опускайте в тесто, ложкой набирайте тесто вместе с яблочным ломтиком и выкладывайте его на разогретую сковородку, смазанную растительным маслом или жиром. Когда края оладика подрумянятся, можно его переворачивать. Готовые оладьи сложите на тарелку, посыпьте сахарной пудрой и корицей.

## **Оладьи «Золотые»**

*Вам потребуется: 4 средних моркови, 2 ломтика тыквы, 3 ст. ложки муки, 2 яйца, соль по вкусу, растительное масло для жарки.*

### **Способ приготовления**

Морковь и тыкву очистите, натрите на терке, измельчите в блендере или пропустите через мясорубку. Из полученного пюре отожмите сок, добавьте яйца, муку, посолите по вкусу и хорошо вымешайте.

Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Когда края оладика

подрумянятся, можно его переворачивать. Готовые оладьи подавайте с вареньем, сметаной или медом.

## **Оладьи «Сытные»**

*Вам потребуется: 2 средних моркови, 1 стакан овсяных хлопьев, 3 ст. ложки муки, 3 яйца, 1 стакан молока, соль и корица по вкусу, растительное масло для жарки.*

### **Способ приготовления**

Овсяные хлопья залейте молоком и оставьте для набухания. Морковь отварите, остудите, очистите и натрите на терке или измельчите в блендере. Яичные белки отделите от желтков. Из полученного морковного пюре отожмите сок, добавьте взбитые желтки, муку, сахар, набухшие хлопья, посолите по вкусу и хорошо вымешайте. Затем осторожно введите взбитые в крутую пену белки.

Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром, и выпекайте оладьи. Когда края оладика подрумянятся, можно его переворачивать. Готовые оладьи подавайте с корицей, полив вареньем, сметаной или медом.

## **Оладьи «Сырные»**

*Вам потребуется: 2 ст. ложки сметаны,  $\frac{1}{2}$  стакана блинной муки, 2 яйца, 300 г сыра, соль по вкусу, растительное масло для жарки.*

### **Способ приготовления**

Вылейте сметану в приготовленную чашку, добавьте яйца, хорошо взбейте. В отдельную чашку просейте муку, добавьте растительное масло для жарки, соль по вкусу. Сыр натрите на мелкой терке. Теперь в муку вылейте сметанную массу, добавьте тертый сыр, перемешайте до получения однородного теста. Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром, и выпекайте оладьи. Когда края оладика подрумянятся, можно его перевер-

чивать. Готовые оладьи подавайте с вареньем, сметаной или медом.

### **Оладьи «Роскошные»**

*Вам потребуется: 1 стакан кефира или простокваши, 1 стакан муки, 2 ст. ложки сахара, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1 ч. ложка ванилина, 1 ч. ложка разрыхлителя, сода на кончике ножа, соль по вкусу, растительное масло для жарки.*

#### **Способ приготовления**

Вылейте кефир или простоквашу в приготовленную чашку, добавьте яйцо, ванилин и растопленное масло. В отдельную чашку просейте муку, добавьте соду или разрыхлитель. Теперь в муку вылейте кефир и перемешайте, но не старайтесь избавиться от комочков — именно в них кроется весь секрет. Отставьте тесто на 20–30 минут.

Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Когда края оладика подрумянятся, можно его переворачивать. Готовые оладьи подавайте с вареньем, сметаной или медом.

### **Оладьи «Сметанные»**

*Вам потребуется: 1 стакан сметаны,  $\frac{1}{2}$  стакана блинной муки, 1 ст. ложка сахара, 1 яйцо, 1 ч. ложка ванилина, соль по вкусу, растительное масло для жарки.*

#### **Способ приготовления**

Вылейте сметану в приготовленную чашку, добавьте яйцо, ванилин и сахар. В отдельную чашку просейте муку, посолите по вкусу. Теперь в муку вылейте сметанную массу, перемешайте до получения однородного теста. Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Когда края оладика подрумянятся, можно его переворачивать. Готовые оладьи подавайте с вареньем, сметаной или медом.



## **Оладьи «Творожные»**

*Вам потребуется:  $\frac{1}{2}$  стакана блинной муки, 1 стакан молока, 400 г нежирного творога, 2 ст. ложки сахара, 2 яйца, 1 ч. ложка ванилина, соль по вкусу, растительное масло для жарки.*

### **Способ приготовления**

Творог выложите в миску и разомните вилкой, добавьте молоко, сахар, ванилин, яйца и хорошо перемешайте. В отдельную чашку просейте муку, посолите по вкусу. Теперь в муку вылейте творожную массу, перемешайте до получения однородного теста.

Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Когда края оладика подрумянятся, можно его переворачивать. Готовые оладьи подавайте с вареньем, сметаной или медом.

## **Оладьи «Манные»**

*Вам потребуется:  $\frac{1}{2}$  стакана манной крупы,  $1\frac{1}{2}$  стакана молока, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка ванилина, соль по вкусу, растительное масло для жарки.*

### **Способ приготовления**

Молоко налейте в кастрюльку, доведите до кипения и, постоянно помешивая, всыпьте манную крупу, поварите в течение пяти минут, добавьте сахар, посолите по вкусу.

Затем манную кашу остудите, яйца взбейте, добавьте в кашу и перемешайте до получения однородного теста. Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Когда края оладика подрумянятся, можно его переворачивать. Готовые оладьи подавайте с вареньем, сметаной или медом.

## **Оладьи «Сюрприз»**

***Вам потребуется:***

***Для теста:**  $\frac{1}{2}$  литра кефира  $\frac{1}{2}$  % жирности,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соды, 1 ст. ложка сахара, 1 стакан муки, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

***Для начинки:** 200 г капусты, 1 луковица, 150 г любой колбасы, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Кефир налейте в кастрюльку и поставьте на огонь, когда кефир нагреется, добавьте соду. Кефир забурлит и поднимется «шапкой». Добавьте сахар, посолите по вкусу. В отдельную чашку просейте муку, вылейте туда творожную массу, перемешайте до получения однородного теста.

Для приготовления начинки-сюрприза нашинкуйте капусту, переложите в дуршлаг и опустите на 1 минуту в кипящую воду. Затем дайте воде стечь. Луковицу очистите и мелко нарежьте. Колбасу нарежьте мелкими кубиками. Обжарьте лук вместе с колбасой в небольшом количестве растительного масла, приправьте по вкусу солью и перцем. Сковороду разогрейте, смажьте ее растительным маслом или жиром и выпекайте оладьи. Чтобы тесто не прилипало к ложке, опускайте ее в масло или жир, набирайте тесто и выкладывайте оладьи на сковородку. Когда края оладиков подрумянятся, в центр каждого оладика положите по чайной ложке начинки, немного вдавливая ее, и налейте сверху немного теста. Теперь оладьи можно переворачивать. Готовые оладьи подавайте с вареньем, сметаной или медом.

## **Оладушки «Чудо»**

***Вам потребуется:** 1 стакан кефира, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соды, 2 стакана муки, 2 яблока, 100 г изюма, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Муку просейте в заранее подготовленную глубокую чашку, добавьте сахар, яйца, кефир частями и хорошенько вымесите, чтобы не было комочков. Соду погасите  $\frac{1}{2}$  ч. ложки уксуса или крутого кипятка, добавьте в тесто. По консистенции тесто должно напоминать сметану. Яблоки вымойте, очистите от кожуры и натрите на крупной терке. Изюм промойте и залейте кипятком, оставьте на 15 минут. Выложите полученное яблочное пюре и распаренный изюм в тесто и перемешайте. Ложкой выкладывайте тесто на разогретую сковородку с растительным маслом и обжаривайте оладушки с обеих сторон до образования золотистой корочки.

### **Оладушки «Кочанчик»**

*Вам потребуется: 1 небольшой кочан капусты (белокочанной), 5 яиц, 1 стакан муки, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

#### **Способ приготовления**

Капусту мелко нашинкуйте, вбейте яйца и хорошо перемешайте. Посолите по вкусу, добавьте муку и хорошо вымешайте до получения однородной массы. Ложкой выкладывайте капустное тесто на разогретую сковородку с растительным маслом и обжаривайте оладушки с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Подавайте на стол горячими, со сметаной.

### **Оладьи «Баклажановые»**

*Вам потребуется: 200 г баклажанов, 20 г дрожжей, 3 ст. ложки молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, щепотка соли.*

#### **Способ приготовления**

Испеките баклажаны в духовке до мягкости, затем измельчите в блендере или пропустите через мясорубку. Яич-

ный желток отделите от белка. Разведите дрожжи молоком, добавьте сахар, муку, яичный желток и отставьте, чтобы опара поднялась. Затем смешайте поднявшуюся опару с баклажановым пюре, отставьте на 15 минут и приступайте к жарке оладьев. Ложкой выкладывайте тесто на разогретую сковородку с маслом и обжаривайте оладушки с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Подавайте на стол горячими, со сметаной.

## **Оладьи «Каприз»**

*Вам потребуется: 1  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 1  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 2 яблока, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте сахар и оставьте в теплом месте, чтобы дрожжи поднялись. Муку просейте в глубокую чашку, посолите по вкусу, добавьте поднявшиеся дрожжи и отставьте на два часа, чтобы тесто еще раз поднялось. Тем временем очистите от кожицы яблоки, разрежьте их пополам и натрите на крупной терке. Осторожно введите яблоки в тесто. Приступайте к выпечке блинов сразу же.

Ложкой выкладывайте капустное тесто на разогретую сковородку с растительным маслом и обжаривайте оладушки с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Подавайте оладьи с корицей и сахарной пудрой.

## **Оладьи «Свиные ушки»**

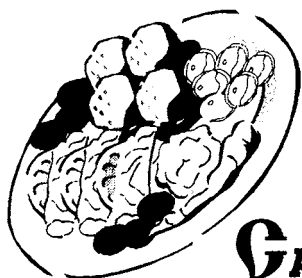
*Вам потребуется: 1 стакан муки,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 3 яйца, 3 ст. ложки кефира, 3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, ягоды из варенья, щепотка соли.*

### **Способ приготовления**

Муку просейте в заранее подготовленную глубокую чашку, добавьте сахар, яйца, кефир и хорошенько вымесите,

чтобы не было комочков. По консистенции тесто должно напоминать сметану. Ложкой выкладывайте тесто на разогретую сковородку со сливочным маслом и обжаривайте оладушки с обеих сторон до образования золотистой корочки. На серединку каждого готового оладика положите ягодку из варенья и защипните края с одной стороны, чтобы получилось «ушко». Подавайте оладьи со сметаной.





## САЛАТЫ С БЛИНАМИ

### Блинчатый салат «Ореховый»

*Вам потребуется:*

*Для теста: 3 ст. ложки картофельного крахмала, 3 яйца, 1 ст. ложка сахара,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Прочие ингредиенты: 3 ст. ложки молотых ядер грецких орехов, 250 г майонеза, соль и черный молотый перец по вкусу.*

#### Способ приготовления

Крахмал выложите в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцами и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков, отставьте на 30 минут, а потом приступайте к выпечке. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина хорошо зарумянятся, переверните блинчик.

Еще теплые, не успевшие подсохнуть блинчики сворачивайте в трубочки и нарежьте тонкой соломкой.

К блинной соломке добавьте молотые ядра грецких орехов и заправьте майонезом. Приправьте салат солью и черным молотым перцем по вкусу, хорошо перемешайте.

## **Блинчатый салат «Любимый»**

***Вам потребуется:***

***Для теста:** 3 ст. ложки картофельного крахмала, 3 яйца, 1 ст. ложка сахара,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

***Прочие ингредиенты:** 1 куриная грудка, 500 г свежих грибов, 1 банка консервированной красной фасоли, 250 г майонеза, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Крахмал выложите в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцами и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков, отставьте на 30 минут, а потом приступайте к выпечке. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина хорошо зарумянятся, переверните блинчик.

Еще теплые, не успевшие подсохнуть блинчики сворачивайте в трубочки и нарежьте тонкой соломкой.

Куриную грудку отварите, остудите и нарежьте соломкой. Грибы обжарьте на небольшом количестве растительного масла, слишком крупные предварительно нарежьте. Фасоль промойте, откиньте на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость.

К блинной соломке добавьте курицу, грибы, фасоль и заправьте майонезом. Приправьте салат солью и черным молотым перцем по вкусу, хорошо перемешайте.

## **Блинчатый салат «Мясной»**

***Вам потребуется:***

***Для теста:** 3 ст. ложки картофельного крахмала, 3 яйца, 1 ст. ложка сахара,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

**Прочие ингредиенты:** 3 крупные луковицы, 300 г вареного белого мяса, 2 зубчика чеснока, 250 г майонеза, 2 ст. ложки растительного масла для жарки, соль и черный молотый перец по вкусу.

### **Способ приготовления**

Крахмал выложите в заранее приготовленную глубокую чашку. Посолите по вкусу, добавьте сахар. Молоко взбейте с яйцами и постепенно влейте в муку, постоянно помешивая. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков, отставьте на 30 минут, а потом приступайте к выпечке. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина хорошо зарумянятся, переверните блинчик.

Еще теплые, не успевшие подсохнуть блинчики сворачивайте в трубочки и нарежьте тонкой соломкой.

Лук очистите и нарежьте полукольцами. Белое вареное мясо обжарьте в небольшом количестве растительного масла, добавьте лук, обжарьте все вместе.

К блинной соломке добавьте жареное мясо с луком, заправьте майонезом, посолите и поперчите по вкусу, добавьте раздавленные в чеснокодавилке зубчики чеснока, хорошо перемешайте.

## **Блинчатый салат «Куриный»**

**Вам потребуется:**

**Для теста:** 3 яйца, 150 г майонеза, растительное масло для жарки, соль по вкусу.

**Прочие ингредиенты:** 2 копченые куриные грудки, соль и черный молотый перец по вкусу, майонез для заправки.

### **Способ приготовления**

Яйца взбейте венчиком, добавьте майонез и хорошо перемешайте. Вылейте полученную массу на сковородку,



смазанную растительным маслом, и обжарьте полученный омлет с двух сторон. Нарежьте остывший омлет тонкой соломкой. Копченую куриную грудку разберите руками на тонкие и длинные волокна. Добавьте куриное мясо к нарезанному омлету, перемешайте руками, чтобы не сломать соломку, и заправьте майонезом.

Попробуйте! При необходимости приправьте солью и перцем.

## **Блинчатый салат «Печеночный»**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 3 яйца,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Прочие ингредиенты: 300 г печени, 2 луковицы, 1 морковь, растительное масло для жарки, 1 ст. ложка молотых ядер грецких орехов, майонез для заправки, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Яйца взбейте венчиком, добавьте молоко и хорошо перемешайте. Вылейте полученную массу на сковородку, смазанную растительным маслом, и обжарьте полученный омлет с двух сторон. Нарежьте остывший омлет тонкой соломкой.

Печень нарежьте соломкой (лучше это делать, когда печень заморожена) и обжарьте в небольшом количестве растительного масла. Луковицы очистите и нарежьте полукольцами. Морковь очистите и натрите на терке для корейской моркови. На отдельной сковороде обжарьте лук и морковь, добавив немного растительного масла. Полученную зажарку добавьте к печени и обжарьте все вместе.

Смешайте омлетную соломку с печенью и овощами, осторожно перемешайте, добавьте майонез, молотые грецкие орехи и перемешайте.

Попробуйте! При необходимости, приправьте солью и перцем.

## **Блинчатый салат «Крабовый»**

***Вам потребуется:***

***Для теста:** 3 яйца, 3 ст. ложки крахмала,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

***Прочие ингредиенты:** 1 банка консервированной кукурузы, 250 г крабовых палочек, майонез для заправки, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Яйца взбейте венчиком, добавьте молоко, крахмал и хорошо перемешайте. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков, оставьте на 30 минут, а потом приступайте к выпечке. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина хорошо зарумянятся, переверните блинчик.

Еще теплые, не успевшие подсохнуть блинчики сворачивайте в трубочки и нарежьте тонкой соломкой.

Откройте банку с консервированной кукурузой и откиньте кукурузу на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Крабовые палочки разверните от оболочки и мелко нарежьте. К блинной соломке аккуратно (чтобы не поломать!) добавьте кукурузу, крабовые палочки. Добавьте майонез и перемешайте.

Попробуйте! При необходимости приправьте солью и перцем.

## **Блинчатый салат «Колбасно-чесночный»**

***Вам потребуется:***

***Для теста:** 3 ст. ложки крахмала, 8 яиц, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

***Прочие ингредиенты:** 200 г копченой колбасы, 1 головка чеснока, майонез для заправки, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Яйца взбейте венчиком, добавьте крахмал и хорошо перемешайте. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков, а потом приступайте к выпечке. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Блинчики получаются настолько тонкими, что их можно даже не переворачивать. Еще теплые, не успевшие подсохнуть блинчики сворачивайте в трубочки и нарежьте тонкой соломкой.

Колбасу нарежьте небольшими кубиками, чеснок раздавите в чеснокодавилке.

К блинной соломке аккуратно (чтобы не поломать!) добавьте нарезанную колбасу, раздавленный чеснок. Добавьте майонез и перемешайте.

Попробуйте! При необходимости приправьте солью и перцем. Салат поставьте в холодильник для пропитки на 2—3 часа.

## **Блинчатый салат «Корейский»**

***Вам потребуется:***

***Для теста:** 5 яиц,  $\frac{1}{2}$  стакана муки, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

***Прочие ингредиенты:** 200 г фунчозы (китайской лапши), 50 г ветчины, 3 небольших маринованных огурчика, майонез для заправки, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Яйца взбейте венчиком, добавьте муку и хорошо перемешайте. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков, а потом приступайте к выпечке. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Блинчики получаются настолько тонкими, что их можно даже не переворачивать. Еще теплые, не успевшие

подсохнуть блинчики сворачивайте в трубочки и нарежьте тонкой соломкой.

Фунчозу мелко порубите, ветчину и маринованные огурчики нарежьте кубиками, нарежьте небольшими кубиками.

К блинной соломке аккуратно (чтобы не поломать!) добавьте нарезанную фунчозу, ветчину и огурчики. Добавьте майонез и перемешайте.

Попробуйте! При необходимости, приправьте солью и перцем.

## **Блинчатый салат «Тещин язык»**

***Вам потребуется:***

***Для теста:** 5 яиц,  $\frac{1}{2}$  стакана муки, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

***Прочие ингредиенты:** 1 свиной или говяжий язык, 2 луковицы, 1 морковь, 3 яйца, 100 г твердого сыра,  $\frac{1}{2}$  баночки консервированной кукурузы,  $\frac{1}{2}$  стакана молотых ядер грецких орехов, зелень сельдерея, петрушки и укропа, майонез для заправки, лавровый лист, черный перец-горошек, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Яйца взбейте венчиком, добавьте муку и хорошо перемешайте. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков, а потом приступайте к выпечке. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Блинчики получаются настолько тонкими, что их можно даже не переворачивать. Еще теплые, не успевшие подсохнуть блинчики сворачивайте в трубочки и нарежьте тонкой соломкой.

Язык промойте, залейте кипящей водой, посолите по вкусу, добавьте веточку сельдерея, очищенные и нарезанные морковь и луковицу (потом овощи придется выбросить) и варите 2–2  $\frac{1}{2}$  часа. За 30 минут до готовности положите лавровый листик, черный перец-горошек. Язык остудите и нарежьте тонкой соломкой.

Откройте банку с консервированной кукурузой и откиньте кукурузу на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Сыр натрите на крупной терке. Зелень мелко порубите.

К блинной соломке аккуратно (чтобы не поломать!) добавьте нарезанный язык, кукурузу, сыр, орехи. Добавьте майонез и перемешайте.

Попробуйте! При необходимости приправьте солью и перцем.

## **Блинчатый салат «Колбасный»**

***Вам потребуется:***

***Для теста:** 3 яйца, 1 ст. ложка крахмала, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

***Прочие ингредиенты:** 150 г вареной колбасы, 1 крупная луковица, 2 средние моркови, 1 зубчик чеснока, растительное масло для жарки, майонез для заправки, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Яйца взбейте венчиком, добавьте крахмал и хорошо перемешайте. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков, а потом приступайте к выпечке. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Блинчики получаются настолько тонкими, что их можно даже не переворачивать. Еще теплые, не успевшие подсохнуть блинчики сворачивайте в трубочки и нарежьте тонкой соломкой. Луковицу очистите и нарежьте, морковь очистите и натрите на крупной терке. Обжарьте лук и морковь на сковороде с небольшим количеством растительного масла. Колбасу нарежьте кубиками. К блинной соломке аккуратно (чтобы не поломать!) добавьте нарезанную колбасу, жареные овощи. Добавьте майонез и перемешайте.

Попробуйте! При необходимости приправьте солью и перцем. Салат поставьте в холодильник для пропитки на 2—3 часа.

## **Блинчатый салат с перцем**

*Вам потребуется:*

*Для теста: 5 яиц, 3 ст. ложка крахмала, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Прочие ингредиенты: 300 г вареной колбасы, 2 стручка сладкого перца, 2 луковицы, зелень петрушки и укропа, майонез для заправки, соль и черный молотый перец по вкусу.*

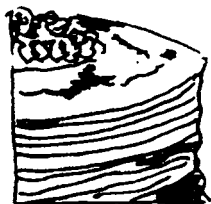
### **Способ приготовления**

Яйца взбейте венчиком, добавьте крахмал и хорошо перемешайте. Хорошо вымешайте тесто, чтобы не осталось комочков, а потом приступайте к выпечке. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Блинчики получаются настолько тонкими, что их можно даже не переворачивать. Еще теплые, не успевшие подсохнуть блинчики сворачивайте в трубочки и нарежьте тонкой соломкой.

Нарежьте колбасу соломкой. С перцев срежьте плодоножки и выберите семена. Луковицы очистите и мелко нарежьте. Зелень мелко порубите.

К блинной соломке аккуратно (чтобы не поломать!) добавьте нарезанные колбасу, перец и лук. Добавьте майонез и перемешайте. Попробуйте! При необходимости приправьте солью и перцем. Салат поставьте в холодильник для пропитки на 2—3 часа.





# Начинки для блинчиков

## Из курицы

*Вам потребуется:  $\frac{1}{2}$  кг вареной куриной грудки, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 3 ст. ложки муки, зелень петрушки и укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### Способ приготовления

Куриную грудку отварите и мелко нарежьте. Сковороду с маслом поставьте на плиту, растопите масло и всыпьте муку. Добавьте немного куриного бульона, доведите до кипения, приправьте солью и перцем по вкусу. Полученный соус добавьте к куриному мясу, добавьте порубленную зелень петрушки и укропа.

## Из грибов

*Вам потребуется: 200 г свежих грибов, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, зелень петрушки и укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### Способ приготовления

Грибы залейте холодной водой, посолите по вкусу и доведите до кипения на сильном огне, снимите образовавшуюся пену, убавьте огонь и варите до готовности в течение 15–20 минут. После этого грибы остудите и мелко нарежьте. Лук очистите и мелко нарежьте. Обжарь-

те лук на сливочном масле до золотистого цвета, добавьте нарезанные грибы и жарьте в течение 10 минут. Приправьте солью и перцем по вкусу. Чтобы сделать начинку более сочной, попробуйте добавить несколько ложек грибного бульона.

## **Из курицы с грибами**

*Вам потребуется: 500 г вареной куриной грудки, 1 стакан вареных грибов, 1 ст. ложка муки, 1 стакан куриного бульона, 2 яичных желтка, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 1 стакан сливок, 2 рюмки коньяка, зелень петрушки, мускатный орех, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Куриную грудку отварите и мелко нарежьте, грибы также отварите и нарежьте. Смешайте курицу и грибы, добавьте желтки и сливки, хорошо перемешайте. Муку обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета, добавьте молоко, хорошо перемешайте, добавьте нарезанные грибы и куриное мясо, немного протушите на медленном огне. Посолите по вкусу, добавьте черный молотый перец, молотый мускатный орех, перемешайте и снимите с огня. Немного остудите и влейте коньяк.

## **Из риса**

*Вам потребуется:  $\frac{1}{4}$  стакана риса, 1 неполный стакан воды, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, зелень петрушки и укропа, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Залейте рис кипящей водой. Плотно закройте крышкой и варите до готовности риса. Яйцо отварите вкрутую и мелко порубите, добавьте яйцо в кашу. Зелень также порубите и добавьте в кашу, перемешайте до образования однородной массы, положите мягкое сливочное масло.



## **Из творога с ромом и изюмом**

*Вам потребуется: 30 г изюма,  $\frac{1}{2}$  стопки рома, 400 г нежирного творога, 2 яйца,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 1 ст. ложка ванильного сахара,  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, цедра лимона.*

### **Способ приготовления**

Вечером, накануне приготовления блинов, залейте изюм ромом в стеклянной банке с плотной крышкой. Утром творог разомните вилкой, яичные желтки отделите от белков. Желтки разотрите с сахаром (обычным и ванильным), а белки взбейте в крутую пену. Смешайте желтки со сметаной, тертой цедрой лимона, творогом и изюмом. Хорошо перемешайте и осторожно введите взбитые белки.

## **Из печени с гречкой**

*Вам потребуется: 200 г печени, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки гречневой крупы, 4 ст. ложки воды, 1 луковица, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Залейте гречку водой (1 : 2), накройте крышкой и сделайте максимально сильный огонь. Через 5 минут, когда вода закипит, убавьте огонь до среднего. Еще через 5 минут — сделайте огонь минимальным и варите до полного выкипания воды. Печень нарежьте, обжарьте на сковороде с растопленным маслом, добавьте нарезанную луковицу. Затем измельчите в блендере или пропустите через мясорубку. Полученный фарш добавьте в готовую гречневую кашу, приправьте по вкусу солью и перцем и хорошо перемешайте.

## **Из тунца**

*Вам потребуется: 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока, зелень петрушки, банка консервированного тунца в масле, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Поставьте сковороду на огонь и растопите на ней сливочное масло. Муку обжарьте до золотистого цвета, влейте холодное молоко, приправьте по вкусу солью и перцем. Зелень петрушки мелко порубите, добавьте к молочной массе и, помешивая, тушите в течение пяти минут. Затем снимите сковороду с огня. Консервы с тунцом откройте, слейте жидкость, рыбу разомните вилкой, добавьте к основной молочной массе и хорошо перемешайте.

### **Из сосисок**

*Вам потребуется: 8 сосисок, 100 г сыра твердых сортов, 3 ст. ложки кетчупа или горчицы, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

С сосисок снимите оболочку и отварите в кипящей воде в течение десяти минут. Сыр натрите на крупной терке. Готовые сосиски нарежьте кубиками, смешайте с горчицей или кетчупом (или и с тем и другим) и тертым сыром.

### **Из рыбы**

*Вам потребуется: 700 г рыбного филе, 2 яйца, ломтик белого хлеба, 250 г замороженной овощной смеси, 3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1 зубчик чеснока, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Овощи опустите в подсоленную воду и отварите в течение пяти-десяти минут. Затем добавьте рыбное филе, нарезанное небольшими кусочками, варите еще 10 минут. Отвар слейте, рыбу и овощи охладите. Хлеб замочите в воде на 10–15 минут, затем пропустите через мясорубку вместе с рыбой и овощами. Вбейте в начинку яйца, приправьте по вкусу солью и перцем, добавьте раздавленный чеснок и хорошо вымешайте до образования однородной массы.

## **Из творога и картофеля**

*Вам потребуется: 5 картофелин, 150 г нежирного творога, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Картофель вымойте, отварите прямо в кожуре, затем остудите и очистите. Луковицу очистите и нарежьте кольцами. Растопите в сковороде сливочное масло и обжарьте на нем лук до золотистого цвета. В блендер сложите вареный картофель, жареный лук и творог и измельчите до получения однородной пюреобразной массы.

Приправьте по вкусу солью и перцем и хорошо перемешайте.

## **Из творога и ягод**

*Вам потребуется: 400 г нежирного творога, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки сахара, 400 г смеси мороженых ягод.*

### **Способ приготовления**

Творог разомните вилкой, добавьте сметану, сахар и хорошо перемешайте. Добавьте размороженные ягоды и осторожно добавьте к творожной массе.

## **Из сухофруктов**

*Вам потребуется: по 100 г различных сухофруктов без косточек — чернослива, кураги, урюка, 2 ст. ложки сахара.*

### **Способ приготовления**

Сухофрукты хорошо промойте под проточной водой, залейте холодной водой и поместите на огонь, доведите до кипения, огонь убавьте и варите в течение 15-ти минут. Затем откиньте фрукты на дуршлаг, чтобы стекла лишняя вода, измельчите в блендере или пропустите через

мясорубку и смешайте с сахаром до получения пюреобразной однородной массы.

### **Из орехов**

*Вам потребуется: 2 стакана молотых ядер грецких орехов,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 1 ст. ложка ягодного варенья, 1 ст. ложка коньяка.*

#### **Способ приготовления**

Молоко вылейте в кастрюльку, поставьте на огонь и доведите до кипения. Добавьте молотые ядра грецких орехов, ягодное варенье, коньяк, перемешайте и варите до образования пюреобразной массы.

### **Из мака с медом**

*Вам потребуется: 500 г мака, 1 стакан меда, 3 ст. ложки миндаля, 2 яйца.*

#### **Способ приготовления**

Мак просейте, промойте и залейте горячей водой. Через три-четыре часа немного проварите, чтобы ушла горечь, и откиньте на сито. Когда лишняя жидкость стечет, измельчите мак в блендере или пропустите через мясорубку, вбейте яйца, добавьте мед и миндаль и хорошо перемешайте.

### **Из кураги с сахаром**

*Вам потребуется: 300 г кураги,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара.*

#### **Способ приготовления**

Замочите курагу в воде на 15 минут, затем промойте и залейте горячей водой. Поставьте кастрюльку с курагой на огонь, доведите до кипения, огонь убавьте и варите в течение 15-ти минут. Затем курагу откиньте на дуршлаг, чтобы стекла лишняя вода, и смешайте с сахаром.

## **Из свежей капусты**

*Вам потребуется: 1 кг капусты, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 2 луковицы, 2 яйца, зелень петрушки и укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Яйца отварите. Капусту мелко нашинкуйте, сложите в дуршлаг и на 3 минуты погрузите в кипящую воду. Затем отожмите капусту, сложите в кастрюльку, добавьте немного воды, посолите по вкусу, положите сливочное масло или маргарин, накройте крышкой и тушите до готовности, пока капуста не станет мягкой, время от времени перемешивая. Капуста не должна изменить цвет и стать слишком мягкой. Когда капуста будет готова, приправьте ее перцем по вкусу, добавьте мелко нарезанную зелень, рубленые вареные яйца и хорошо перемешайте.

## **Из квашеной капусты**

*Вам потребуется: 1 кг квашеной капусты, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1 ч. ложка сахара, 2 луковицы, зелень петрушки и укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Из квашеной капусты отожмите лишний сок, слишком кислую капусту предварительно промойте холодной водой. Мелко нарежьте подготовленную капусту, выложите на сковороду с предварительно разогретым маслом или маргарином и обжарьте. Затем сложите капусту в кастрюльку, добавьте немного воды, посолите по вкусу, накройте крышкой и тушите до готовности, пока капуста не станет мягкой, время от времени перемешивая. Капуста не должна изменить цвет и стать слишком мягкой. Когда капуста будет готова, приправьте ее перцем по вкусу, добавьте мелко нарезанную зелень, сахар, соль по вкусу и хорошо перемешайте.

## **Из щавеля**

*Вам потребуется: 1 кг свежего щавеля, 1 1/2 стакана сахара, 1 ст. ложка крахмала.*

### **Способ приготовления**

Переберите щавель и отрежьте стебли. Промойте несколько раз в чашке с водой, осторожно отожмите и откиньте на дуршлаг, чтобы стекла лишняя вода. Затем мелко нарежьте, добавьте сахар и крахмал и хорошо перемешайте.

## **Из сушеных грибов**

*Вам потребуется: 400 г любых сушеных грибов, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Грибы промойте, замочите в холодной воде на 1 час и отварите в этой же воде. Затем грибы промойте и измельчите в блендере или прокрутите на мясорубке. Грибной фарш обжарьте на сливочном масле или маргарине, добавьте нарезанную луковицу и готовьте еще 5–10 минут. Приправьте начинку солью и перцем по вкусу и хорошо перемешайте.

## **Из яиц с луком**

*Вам потребуется: 3 яйца, большой пучок зеленого лука, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, зелень петрушки и укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Переберите зеленый лук, промойте его под проточной водой, обсушите и мелко нарежьте. Яйца отварите и порубите. Сливочное масло растопите и смешайте с нарезан-

ным луком и яйцами. Если начинка рассыпается, добавьте сырое яйцо.

### **Из яиц с рисом**

*Вам потребуется: 3 яйца, 1  $\frac{1}{2}$  стакана риса, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, зелень петрушки и укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.*

#### **Способ приготовления**

Рис хорошо промойте и отварите в большом количестве подсоленной воды. Откиньте готовый рис на дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Тем временем сварите яйца и порубите их, добавьте рис, нарезанную зелень укропа и петрушки, сливочное масло или маргарин, приправьте по вкусу солью и перцем и хорошо перемешайте.

### **Из легкого с луком**

*Вам потребуется: 1 кг свиного легкого, 3 крупные луковицы, топленое масло, соль и черный молотый перец по вкусу.*

#### **Способ приготовления**

Легкое хорошо промойте, удалите протоки и пленки и сварите до готовности в подсоленной воде. Выньте из воды, остудите, нарежьте небольшими кусочками и пропустите через мясорубку. Нарезанный лук обжарьте на топленом масле до прозрачности и положите туда же фарш. Для сочности добавьте немного процеженного отвара и потушите под крышкой 10–15 минут. Для пикантности в такой фарш можно добавить черный молотый перец.

### **Из яблок и корицы**

*Вам потребуется: 3 крупных яблока, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 3 ст. ложки сахара, корица по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Очистите яблоки от кожуры и сердцевин, порежьте небольшими кубиками, посыпьте сахарным песком и тушите в сливочном масле до полуготовности. Когда начинка остынет, добавьте молотую корицу по вкусу.

### **Из морской рыбы**

*Вам потребуется: 500 г филе трески, 120 г филе соленой скумбрии, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 8 яиц, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Отварите филе трески. Луковицы очистите, мелко нарежьте и обжарьте в небольшом количестве масла. Яйца отварите вкрутую. Измельчите в блендере или пропустите через мясорубку рыбное филе и жареный лук, добавьте мелко рубленые яйца, приправьте по вкусу солью и черным молотым перцем. Если фарш суховат, добавьте немного сливочного масла. В готовую начинку положите кусочки соленой скумбрии.

### **Из мозгов**

*Вам потребуется: 250 г мозгов, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сметаны, 2 стакана воды, 2 ст. ложки уксуса (3%), 3 лавровых листа, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Мозги залейте холодной водой и оставьте на 2 часа. Затем аккуратно снимите пленку, слейте кровь, залейте мозги водой, добавьте уксус и соль по вкусу, лавровый лист и поставьте на огонь. Когда вода закипит, убавьте огонь, накройте кастрюлю крышкой и варите мозги еще 15 минут. Затем мозги выньте из воды, остудите и мелко нарежьте. Луковицу очистите, мелко нарежьте и обжарьте в небольшом количестве масла. Смешайте измельченные мозги



с жареным луком, добавьте сметану и приправьте по вкусу солью и черным молотым перцем.

## **Из гречки с яйцами и салом**

*Вам потребуется: 2 ст. ложки гречневой крупы, 1 стакан воды, 100 г шпика, 1 яйцо, 1 луковица, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

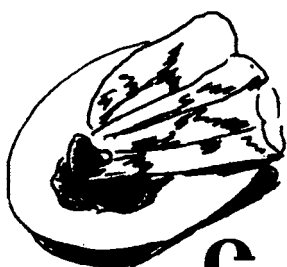
Залейте гречневую крупу холодной водой, чтобы она покрывала крупу на 2 пальца, поставьте на огонь. Когда вода закипит, убавьте огонь, накройте кастрюлю крышкой и варите в течение 20 минут. Готовую кашу посолите по вкусу. Сварите и мелко порубите яйцо. Нарежьте сало небольшими кубиками и обжарьте его. Луковицу очистите, мелко нарежьте и добавьте к шпику. Помешивая, жарьте лук до золотистого цвета. Смешайте полученную зажарку с яйцами и гречневой кашей.

## **Из гороха**

*Вам потребуется: 500 г гороха, 2 луковицы, 100 г сливочного масла или маргарина, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Горох переберите и залейте холодной водой на несколько часов для набухания. Затем отварите горох в кастрюле под закрытой крышкой на медленном огне до готовности. Лишнюю жидкость слейте, горох измельчите в блендере или пропустите через мясорубку. Луковицу очистите, мелко нарежьте и обжарьте в небольшом количестве масла до золотистого цвета. Гороховое пюре смешайте с жареным луком и приправьте солью и перцем. Начинку хорошо перемешайте.



## Соусы к блинчикам

### Соус чесночный

*Вам потребуется: 4 зубчика чеснока, 2 яичных желтка,  $\frac{1}{2}$  стакана растительного масла, 1 ст. ложка воды, зелень петрушки и укропа, сок  $\frac{1}{2}$  лимона, соль по вкусу.*

#### Способ приготовления

Зубчики чеснока раздавите в чеснокодавилке, добавьте яичные желтки, посолите по вкусу. Смешайте с растительным маслом, мелко нарубленной зеленью, лимонным соком и размешайте до получения однородной массы.

### Соус апельсиновый

*Вам потребуется:  $\frac{1}{2}$  стакана сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка сахарной пудры, 3 ст. ложки свежевыжатого апельсинового сока, 2 ч. ложки тертой цедры апельсина.*

#### Способ приготовления

В апельсиновый сок добавьте сахарную пудру и перемешайте до полного растворения сахара. Добавьте размягченное сливочное масло и цедру апельсина, хорошо вымешайте.

## **Соус медовый**

*Вам потребуется:  $\frac{3}{4}$  стакана меда,  $\frac{1}{2}$  стакана сливочного масла или маргарина.*

### **Способ приготовления**

Мед взбейте в миксере добела. Добавьте сливочное масло, продолжая взбивать до однородного состояния.

## **Соус клубничный**

*Вам потребуется: 2 стакана свежей или мороженой клубники,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара,  $\frac{1}{4}$  стакана воды, 1 ст. ложка крахмала, ванилин по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Ягоды клубники мелко нарежьте (замороженные предварительно разморозьте) и смешайте с сахаром. Крахмал залейте водой, размешайте и добавьте к клубнике. Поместите клубнично-крахмальную массу на огонь и, помешивая, доведите до кипения. Затем снимите с огня, добавьте ванилин по вкусу и остудите.

## **Соус ванильный с молоком**

*Вам потребуется: 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сахара, 2 стакана молока, ванильный сахар по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Поджарьте муку на сухой сковороде до приятного золотистого цвета. Остудите, смешайте ее с сахаром и, тщательно размешивая, понемногу добавьте молоко.

Прогрейте соус на слабом огне до загустения, постоянно помешивая. Добавьте ванильный сахар, снимите с огня и размешивайте до полного остывания.

## **Соус «Вишенка» со сметаной**

*Вам потребуется:  $\frac{1}{2}$  кг свежих вишен, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки,  $\frac{1}{3}$  стакана воды, сахар и сметана по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Выньте косточки из вишен и слегка прогрейте ягоды в сливочном масле. Всыпьте муку, прожарьте ее с вишнями, добавьте воду небольшими порциями. Влейте сметану, столько, сколько потребуется до загустения соуса, и еще немного проварите.

## **Соус лимонный с орехами**

*Вам потребуется: 1 ст. ложка муки, 1 стакан сахара, 6 сырых яичных желтков, 3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, сок и цедра одного лимона,  $\frac{1}{2}$  стакана грецких орехов, 1 стакан молока.*

### **Способ приготовления**

Аккуратно и тщательно разотрите сахар с желтками, сливочным маслом и мукой. Добавьте цедру и сок одного лимона и размешайте полученную смесь.

Отдельно приготовьте ореховое молочко. Для этого измельчите в ступке грецкие орехи, добавьте молоко, процедите через марлю, отожмите, затем подогрейте. Горячее ореховое молочко введите в приготовленную ранее смесь, непрерывно помешивая ее. Соус подогрейте и слегка проварите, не доводя до кипения.

## **Соус молочный**

*Вам потребуется: 2 яйца,  $\frac{1}{2}$  стакана сахарной пудры, 1 стакан молока,  $\frac{1}{2}$  стакана сухого белого вина, ванильный сахар по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Разотрите сахар с яйцами, поставьте смесь на очень слабый огонь и, не давая ей закипеть, взбивайте. Масса

должна побелеть и загустеть. Затем влейте молоко, сухое вино и, помешивая, доведите соус до кипения. Добавьте ванильный сахар и перемешайте.

### **Соус мандариновый**

*Вам потребуется: 4 мандарина или апельсина, 3 ст. ложки сахарной пудры, 3 желтка, 1 ч. ложка крахмала,  $\frac{1}{2}$  стакана сухого белого вина.*

#### **Способ приготовления**

Выжмите сок из мандаринов, добавьте желтки, растертые с сахарной пудрой, и крахмал, разведенный в вине. Массу тщательно размешайте и подогрейте на водяной бане при постоянном помешивании.

### **Соус ванильно-сливочный**

*Вам потребуется: 4 яичных желтка, 1 стакан сахара, 2 стакана сливок, ванильный сахар — по вкусу.*

#### **Способ приготовления**

Тщательно разотрите яичные желтки с сахаром, введите в смесь по вкусу ванильный сахар. Почти до кипения подогрейте сливки, соедините их с яично-сахарной смесью и прогрейте соус до загустения, постоянно его помешивая.

### **Соус шоколадный**

*Вам потребуется: 100 г какао-порошка, 2 ст. ложки сахара,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, ванильный сахар по вкусу.*

#### **Способ приготовления**

Смешайте сахар с порошком какао и ванильным сахаром. Введите молоко и варите на слабом огне 10–15 минут, постоянно помешивая. Добавьте сливочное масло, проварите смесь еще несколько минут до полного растворения масла и процедите.

## **Соус шоколадно-ванильный**

*Вам потребуется: 1 стакан сахарной пудры, 4 стакана молока, 1 ст. ложка муки, 3 яичных желтка, 100 г шоколада, ванильный сахар по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Растворите сахарную пудру в молоке и вскипятите его. Разведите муку холодной водой. Помешивая, введите в кипящее молоко разведенную муку, прокипятите несколько минут, снимите смесь с огня. Добавьте желтки, шоколад, ванильный сахар и мешайте до полного растворения ингредиентов.

## **Соус сливочно-клубничный**

*Вам потребуется: 300 г клубники, 100 г сахара, 2 стакана сливок, сок и цедра одного лимона, 100 мл сухого красного вина, мускатный орех по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Вымойте свежую клубнику, протрите сквозь сито. Добавьте сок и натертую цедру лимона, сахарный песок, красное вино, тертый мускатный орех. Добавьте свежие сливки, размешайте соус до густой однородной массы.

## **Соус медовый**

*Вам потребуется: 1 ст. ложка сливочного масла, 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки меда, 4 ложки свежей сметаны.*

### **Способ приготовления**

Обжарьте муку со сливочным маслом до приятного золотистого цвета. Добавьте мед и на тихом огне подогрейте смесь. Добавьте сметану и аккуратно перемешайте. В соус можно добавить распаренный изюм, измельченные орехи или цукаты из апельсинов или лимонов.

## **Соус с фруктовым сиропом**

*Вам потребуется: 1 стакан холодного молока, 2 ч. ложки муки, 4 яичных желтка, 1 литр горячего молока, 1 стакан сахара, корица и ваниль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Взбейте яичные желтки, смешайте их с холодным молоком, прибавьте заранее поджаренную муку. Хорошо перемешайте во избежание образования комочков, и влейте горячее молоко с растворенным в нем сахаром. Доведите соус до кипения на тихом огне. Когда он загустеет, снимите с огня, добавьте по вкусу корицу и ванильный сахар и размешивайте до охлаждения соуса.

При подаче соус сверху аккуратно залейте густым фруктовым сиропом.

## **Соус творожный с ликером**

*Вам потребуется:  $1\frac{1}{2}$  кг нежирного творога, 1 стакан молока, 50 г сливочного масла, 3 ст. ложки любого ликера, немного тертого шоколада.*

### **Способ приготовления**

Протрите сквозь сито творог, разотрите добела сливочное масло, соедините и хорошо вымешайте. Потом понемногу добавьте молоко и тщательно разотрите творожный соус. Масса должна получиться гладкой и однородной. Вмешайте ликер и тертый шоколад.

## **Соус абрикосовый**

*Вам потребуется: 200 г кураги, 1 стакан сахара, 4 стакана воды.*

### **Способ приготовления**

Переберите и хорошенько промойте курагу, залейте холодной водой и оставьте для набухания примерно на 2 часа. Затем сварите до полной готовности в той же воде. Слейте отвар, процедите его, а сваренные абрикосы про-

трите через сито и добавьте сахар. Доведите соус до нужной консистенции, введя немного отвара.

### **Соус «Бешамель сладкий»**

*Вам потребуется: 100 г сливочного масла,  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 3 стакана молока, 2 яичных желтка, 1 стакан сахара, ваниль по вкусу.*

#### **Способ приготовления**

Разотрите 100 г масла и соедините его со стаканом сахара с ванилью. Постоянно растирая, прибавьте  $\frac{1}{2}$  стакана муки и 3 стакана молока. Массу прогрейте на плите, постоянно размешивая, не давая закипеть. Она должна загустеть и стать однородной. Остудите соус, вбейте в него два желтка, протрите через частое сито. Ваниль по желанию можно заменить 100 г тертого шоколада.

### **Соус «Французский»**

*Вам потребуется:  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 6 яичных желтков, тертая лимонная цедра одного лимона, 1 стакан воды.*

#### **Способ приготовления**

Разотрите желтки с сахаром, разведите смесь стаканом воды. Прогрейте на огне, взбивая, не давая закипеть. Масса должна запениться и подняться. Вмешайте в соус тертую лимонную цедру.

### **Соус из свежих фруктов**

*Вам потребуется:  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 3 яичных желтка, 3 чайные ложки муки, 100 г мягкого сливочного масла,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, 1 стакан протертых свежих фруктов (абрикосы, малина, клубника, красная и черная смородина и др.)*



### **Способ приготовления**

Разотрите желтки с сахаром, постепенно, не переставая растирать массу, прибавьте муку, мягкое масло, сливки. Подогрейте на плите, размешивая до загустения, не давая закипеть. Ввести в соус стакан протертых через сито свежих фруктов, перемешать.

### **Соус яблочный воздушный**

*Вам потребуется: 2 стакана яблочного сока, 2 яйца, сахар по вкусу, сок одного лимона, 2 ч. ложки крахмала.*

### **Способ приготовления**

Взбейте яйца с сахаром до полного растворения, всыпьте крахмал и подогретый яблочный сок. Поставьте кастрюльку с соусом на водяную баню и взбивайте до загустения, а затем введите в массу сок одного лимона.

### **Соус сливовый**

*Вам потребуется: 200 г слив,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 1 литр воды, 1 ст. ложка крахмала, корица по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Вымойте сливы, обдайте их кипятком, ополосните холодной водой. После такой процедуры с фруктов легко снимается кожица. Выньте косточки из плодов. Кожицу и косточки залейте холодной водой, вскипятите, слейте жидкость, процедите через сито, добавьте сахар, корицу, проварите, вложите половинки слив, доведите до кипения, введите разведенный холодной водой крахмал и чуть прогрейте.

### **Соус из фруктового пюре**

*Вам потребуется: любые сезонные или замороженные фрукты или ягоды, сахар по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Промойте сезонные или замороженные фрукты — яблоки, крыжовник, смородину, сливы. Выньте сердцевину и нарежьте на кусочки. Стушите фрукты в небольшом количестве воды до образования однородной массы. Протрите через сито, разбавьте кипяченой водой, добавьте сахар по вкусу, прогрейте и охладите. В соус вместо сахара можно положить мед.

### **Соус из миндаля с изюмом**

*Вам потребуется: 3 стакана молока, 3 ст. ложки сахара, 2 яичных желтка, 3 ст. ложки изюма, 2 ст. ложки миндаля, 1 ч. ложка муки, ваниль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Вскипятите молоко с сахаром, добавьте измельченный миндаль, промытый ошпаренный изюм. Желтки разотрите с мукой и ванилью, порциями введите молоко и прогрейте.

### **Соус карамельный**

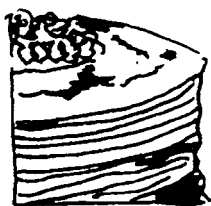
*Вам потребуется: 1 стакан сахара, 2 ст. ложки воды.*

### **Способ приготовления**

Приготовьте алюминиевую кастрюлю с толстым дном. Поставьте пустую кастрюлю на плиту, зажгите средний огонь и через несколько секунд высыпьте в нее сахар. Через некоторое время сахар начнет таять, сначала по краям. Встряхните кастрюлю и поставьте на огонь. Когда растает четвертая часть сахара, встряхните кастрюлю еще раз. Возьмите деревянную лопатку и, помешивая, дождитесь момента, когда растает весь сахар, затем не отходите от кастрюли еще 10 минут, постоянно помешивая сахар, который к этому времени станет янтарного цвета. Огонь все это время не убавляйте, он должен быть средним.

После этого снимите кастрюлю с плиты и влейте воду, осторожно, так как могут появиться брызги. Хорошо перемешайте. Если появились комки, снова поставьте кастрюлю на огонь, немного нагрейте до получения густой однородной массы.





## Блины со всего света

Блины пекут во многих странах мира, но везде — по-своему, используя разнообразные составляющие, технологии приготовления и даже приметы. Если у нас, например, блины принято переворачивать, поддевая лопаткой, то на Западе хозяйки просто резко встряхивают сковородку, и ловят перевернувшийся в воздухе блин.

Самые большие блины пекут в Болгарии, они называются «палачинки». Кстати, это же название закрепилось за блинами в Венгрии, Словакии и Чехии.

Французские кулинары свои блинчики называют «крепами» — «сгепес», и готовят по самым немислимым технологиям, ведь иначе это были бы не французские блины! Чего стоят знаменитые блины «фламбе» (о них мы расскажем немного позже). Еще одни традиционные французские блины называются галетами, их обязательный компонент — гречневая мука.

Если вы приедете в Голландию, обязательно посетите один из многочисленных семейных ресторанчиков, в котором вам предложат местные блины со сложным названием — «паннекокен». Жители Скандинавского полуострова пекут картофельные блинчики и называют их «лефса».

Норвежцы картофельный блин начиняют колбасой или сарделькой, датчане делают сладкую лефсу с добавлением корицы и сахара или выпекают блинчики с добавлением кусочков фруктов.

Канадцы и американцы любят жирные пышные блины и поливают их специальным кленовым сиропом, который бывает различных видов. Любители фастфуда в Америке ценят блинное блюдо «силвер доллар» — это несколько небольших блинчиков, сложенных стопочкой.

Во многих странах мира для приготовления блинов используют кукурузную муку. Испанцы пекут кукурузные блинчики под названием «тортильяс» («торта» — это лепешка по-испански). Кстати, именно тортильяс были излюбленным блюдом аборигенов, населявших Америку еще до прибытия туда Христофора Колумба. Муку для своих блинов индейцы получали, перемалывая зерна кукурузы вручную. Обязательным компонентом для индейских тортильяс был сок лайма — зеленого лимона. Тортильяс, фаршированные мясной или овощной начинкой, называются «энчиладос». Аргентинцы в свои тортильяс добавляют много соли и выпекают их в особой национальной печи.

Одной из разновидностей их тортильяс является «бурритос», в переводе это слово означает «осленок». Бурритос — это небольшие блинчики, завернутые в трубочки и начиненные мясом или овощами.

В Индии хозяйки пекут свои блины из кукурузной муки — «роти», а также лепешки из чечевицы — «доса». В лепешку доса обычно накладывают острый фарш из чечевицы и овощей с пряными и острыми индийскими специями, очень острые доса называются «масала-доса».

Блины из Страны Восходящего солнца именуются «окономияки» — «приготовленное, как ты любишь», и выглядят как два сложенных вместе блинчика с начинкой между ними. Интересна и технология приготовления окономияки — на сковороде выливается тесто для приготовления первого блина, на него выкладывается начинка (обычно это фарш из красной фасоли, мяса или морепродуктов), а сверху снова наливается жидкое тесто — вторая часть блина. С виду окономияки напоминает пиццу. Специально для окономияки в Японии продаются разнообразные соусы. Интересно, что в приготовлении японских блинов

принимают участие посетители кафе и ресторанов. Происходит это следующим образом: повар прямо в зале ресторана замешивает тесто и спрашивает у гостей, что они бы хотели положить внутрь. Получив ответ, повар выливает готовое тесто на сковороду и... уходит. Гостям ресторана ничего не остается, как самим подключаться к процессу — они подходят к плите, убавляют огонь, при необходимости, помешивают, пробуют на соль, переворачивают блинчик и, когда он будет готов, разрезают его на части, поливают соусом и раскладывают по тарелкам.

На Ямайке для приготовления блинов используют муку из корня маниока — вечнозеленого растения, произрастающего в тропиках. Маниок известен также под названиями юкка, кассава, тупи-гуаране. Маниок имеет съедобный корень, который варят или запекают, похожий на картофель, содержащий много крахмала. Из высушенных клубней маниока и делают муку, которая идет для приготовления ямайских блинов, называемых «бамми».

## **Блинчики «Ля Флер»**

***Вам потребуется:***

***Для теста:** 1 стакан молока, 1 яйцо,  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка сахара,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соды, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

***Для соуса:**  $\frac{1}{2}$  стакана ликера, 1 ст. ложка сахара, 100 г сливочного масла или маргарина.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку, вбейте яйцо, постепенно, постоянно помешивая, добавьте молоко, сахар, посолите тесто по вкусу и хорошенько вымесите, чтобы не осталось комочков. В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и

наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, аккуратно переверните блинчик. Готовые блины сверните пополам, затем еще раз вдвое и обжарьте еще немного на сливочном масле. Не снимая блинов со сковороды, посыпьте блинчики сахаром и залейте ликером. Теперь — внимание! — осторожно наклоните сковороду над открытым пламенем так, чтобы ликер загорелся. Когда огонь погаснет, подавайте блинчики на стол.

## **Блинчики «Версаль»**

***Вам потребуется:***

*Для теста: 1 стакан молока, 1 яйцо,  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка сахара,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соды, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

*Для начинки: 100 г сливочного масла или маргарина,  $\frac{1}{2}$  стакана любых ягод, 100 г мороженого.*

*Для соуса:  $\frac{1}{3}$  стакана ликера, 1 ст. ложка сахара, 100 г сливочного масла или маргарина.*

### **Способ приготовления**

Просейте муку в заранее приготовленную глубокую чашку, вбейте яйцо, постепенно, постоянно помешивая, добавьте молоко, сахар, посолите и поперчите по вкусу и хорошенько вымесите, чтобы не осталось комочков. В готовое тесто добавьте ложку растительного масла, чтобы блинчики легко отходили от сковороды. Сковороду смажьте растительным маслом и поставьте на огонь. С помощью половника выливайте немного теста на центр сковороды и наклоняйте сковороду по кругу так, чтобы тесто равномерно растеклось по всей сковороде тонким слоем. Когда края блина зарумянятся, аккуратно переверните блинчик.

Сливочное масло положите на разогретую сковороду и растопите, добавьте сахар и, помешивая, доведите его до состояния карамели. Добавьте половину всех ягод, залей-

те коньяком и осторожно наклоните сковороду над открытым пламенем так, чтобы коньяк загорелся.

В каждый блинчик положите шарик мороженого, аккуратно соберите края блина вверх «мешочком» и заколите зубочисткой или шпажкой. Полейте соусом фламбе.

## **Тортильяс «Севилья»**

*Вам потребуется:  $\frac{2}{3}$  стакана растительного (лучше — оливкового) масла, 1 крупная красная луковица, 2 крупные картофелины, 6 яиц, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Луковицу очистите и мелко нарежьте. Картофель очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Масло разогрейте на сковороде и обжарьте на нем картофель вместе с луком до готовности. Тем временем взбейте яйца, посолите и поперчите по вкусу и вылейте к готовой картошке с луком. Хорошо перемешайте, накройте крышкой и готовьте еще в течение 7–10 минут. Затем поставьте блюдо в микроволновую печь с грилем, чтобы сверху образовалась румяная корочка.

## **Тортильяс «Бильбао»**

*Вам потребуется: 4 стакана муки, 100 г маргарина, 1 стакан теплой воды, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Посолите по своему вкусу муку, просейте в заранее приготовленную миску, добавьте мягкий маргарин и воду, замесите тесто. Разделите тесто на комочки размером с куриное яйцо и оставьте их на 10–15 минут. Из каждого комочка раскатайте тонкий блинчик размером с десертную тарелку. Жарьте тортильяс на сковороде с антипригарным покрытием без добавления масла по 2–3 минуты с каждой стороны.



## **Энчиладос «Майорка»**

*Вам потребуется: 10 тортилий, приготовленных по предыдущему рецепту, 150 г твердого сыра, 1 небольшая луковица, 2 зеленых помидора, 100 г вареной (копченой) куриной грудки, 3 стручка горького перца, 1 стакан сливок, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки кориандра, 1 зубчик чеснока, соль, черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Помидоры обдайте кипятком, снимите с них кожицу и нарежьте некрупными ломтиками. Перцы чили очистите от семян и также нарежьте. Сложите помидоры и перец чили в сковороду с добавлением сливочного масла или маргарина и потушите в течение 5–7 минут. Затем добавьте молотый кориандр, раздавленный чеснок и нарезанный лук и еще немного потушите. Куриное мясо нарежьте мелкими кусочками. Формочки для выпекания кексов смажьте сливочным маслом, выложите в них заранее испеченные тортильяс, положите по 1–2 ст. ложке соуса из помидор и чили, затем — куриное мясо, опять немного соуса, посыпьте тертым сыром, полейте сливками и растопленным сливочным маслом. Поставьте формочки в предварительно разогретую духовку и выпекайте при температуре 250 °С. Вынимайте, когда сыр полностью расплавится.

## **Энчиладос «Ибица»**

*Вам потребуется: 10 тортилий, приготовленных по предыдущему рецепту.*

*Для соуса: 1 стакан томатной пасты, 40 г твердого сыра, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка кориандра, 1 стручок перца чили, соль, черный молотый перец по вкусу.*

*Для начинки: 500 г нежирного нежирного творога, 2 ч. ложки порошка горчицы, 500 г твердого сыра,*

*2–3 зубчика чеснока, красный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Сначала займемся начинкой. Творог разомните в глубокой чашке, добавьте горчичный порошок, тертый сыр, раздавленные зубчики чеснока, приправьте красным молотым перцем по вкусу.

Приготовьте тортільяс «Бильбао», в каждую тортільяс выложите начинку и сверните тортільяс трубочкой. Разложите полученные роллы на листе фольги для запекания.

Для соуса в томатную пасту добавьте немного майорана, мелко нарезанный перец чили и хорошо перемешайте. Залейте полученным соусом роллы и посыпьте тертым сыром. Аккуратно скрепите края фольги и поместите блюдо на противень, смазанный жиром. Запекайте Энчиладос в течение 40–50 минут. Затем фольгу разверните и снова поставьте противень в духовку на 5 минут, чтобы блинные рулетики покрылись аппетитной корочкой. Перед подачей на стол посыпьте энчиладос молотым кориандром.

## **Бурритос «Игуасу»**

*Вам потребуется: 10 тортільй, приготовленных по предыдущему рецепту.*

*Для начинки: 300 г отварной говядины, 100 г консервированной красной фасоли, 2 картофелины, 300 г свежих шампиньонов, 1 небольшая луковица, 1 кочан капусты, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка растительного (лучше — оливкового) масла, зелень укропа и петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Говядину нарежьте небольшими кусочками, картофель очистите и нарежьте кубиками, шампиньоны — ломтиками. Луквицу очистите и мелко нарежьте, капусту нашинкуйте, зелень мелко порубите.

Обжарьте на растительном масле говядину, затем добавьте лук, картофель и капусту, приправьте солью и перцем по вкусу, накройте крышкой и тушите на небольшом огне в течение 10–15 минут, помешивая. Затем добавьте фасоль и грибы, приправьте соевым соусом и готовьте еще в течение 10 минут, накрыв крышкой. Добавьте зелень петрушки и укропа, хорошо перемешайте и потушите еще 5 минут.

Приготовьте тортильяс «Бильбао», в каждую тортильяс выложите начинку и сверните тортильяс трубочкой. Разложите полученные бурритос на блюде.

### **Бурритос «Чикита»**

*Вам потребуется: 10 тортилий, приготовленных по предыдущему рецепту.*

*Для мясного соуса: 500 г свинины, 1 1/2 стакана бульона, 1 неполный стакан томатной пасты, 5 ст. ложек соевого соуса, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 ч. ложки цедры лимона или апельсина, соль и черный молотый перец по вкусу.*

#### **Способ приготовления**

Свинину посолите и поперчите по вкусу, смажьте растительным маслом и запекайте в духовке до готовности при температуре 180 °С.

Тем временем приготовьте соус. Смешайте томатную пасту, бульон, тертую цедру лимона или апельсина и соевый соус. Доведите все до кипения и уменьшите огонь. Варите около 20–30 минут, пока соус не станет достаточно густым. Затем добавьте в соус приготовленную свинину, нарезанную небольшими кусочками и доведите соус до кипения.

Приготовьте тортильяс «Бильбао», в каждую тортильяс выложите начинку и сверните тортильяс трубочкой. Разложите полученные бурритос на блюде.

## **Роти по-индийски**

*Вам потребуется: 2 стакана муки, 4 ст. ложки топленого масла, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка кориандра,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки куркумы, 2 ч. ложки семян зиры,  $\frac{2}{3}$  стакана воды, растительное масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Муку просейте в заранее приготовленную чашку. Измельчите кориандр и куркуму, добавьте к муке и хорошо перемешайте. В муке сделайте углубление и высыпьте семена зиры, налейте воду, топленое масло и замесите тесто. Переложите тесто на стол, посыпанный мукой, и вымешивайте в течение 10 минут. Затем положите тесто в полиэтиленовый мешок и поместите в холодильник на полчаса. Затем тесто разделите на одинаковые части, раскатайте блинчики и обжаривайте на горячей сковороде с добавлением топленого масла, с обеих сторон, до появления румяной корочки.

## **Доса «Тадж Махал»**

*Вам потребуется: 2 стакана пшеничной муки, 1 стручок острого перца, 2 ст. ложки листьев кориандра, 2 стакана теплой воды, топленое масло для жарки, соль по вкусу.*

### **Способ приготовления**

Смешайте мелко нарезанный острый перец, нарубленные листья кориандра в большой чашке. Добавьте муку, хорошо перемешайте и постепенно, помешивая, вливайте теплую воду, чтобы получилось тесто консистенции жидкой сметаны, без комочков.

Готовое тесто накройте крышкой и отставьте на полчаса. Затем обжаривайте блины доса на горячей сковороде с добавлением топленого масла, с обеих сторон, до появления румяной корочки.

## Масала-доса «Дели»

**Вам потребуется:**

*Для теста:*  $\frac{1}{2}$  стакана белого короткозерного риса,  $\frac{1}{2}$  стакана чечевицы, 2 стручка острого красного перца, 8–10 картофелин, сахар и соль по вкусу, растительное масло для жарки.

*Для начинки:* 4 ст. ложки кокосовой стружки, 3 ч. ложки натертого свежего имбиря, 4 ст. ложки топленого масла, 2 ч. ложки семян кумина, 2 ч. ложки семян горчицы,  $1\frac{1}{2}$  ч. ложки куркумы, 2 ст. ложки свежих листьев кориандра, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина.

### Способ приготовления

Рис и чечевицу залейте водой на ночь в разных чашках. Утром слейте воду, немного просушите зерна и измельчите их в блендере, добавив немного воды, до образования однородной массы консистенции сметаны. К полученной пасте добавьте мелко нарезанный острый перец (1 стручок), приправьте сахаром и солью по вкусу, хорошо перемешайте, накройте крышкой и оставьте на несколько часов в теплом месте.

Затем приготовьте сковороду, смажьте ее растительным маслом и выпекайте тонкие блины, наливая тесто с помощью половника или ложки, быстро разравнивая тесто по сковороде, пока оно не схватилось, тыльной стороной ложки. Жарьте доса с одной стороны в течение 3-х минут, затем переверните. Снимайте блин через 1 минуту после того, как перевернете его, потому что доса должен поджариться только с одной стороны.

Когда все блины будут готовы, займитесь приготовлением начинки. Картофель сварите в кожуре, остудите, разомните до образования пюре. В ступке разотрите кокосовую стружку, мелко порезанный острый перец, тертый имбирь, добавьте немного воды и перемешайте. Семена горчицы и кумина поджарьте на сковороде с добавлением растительного масла. Как только семена начнут потрескивать, добавьте толченые имбирь, кокос и перец, через

2 минуты — куркуму, затем выложите картофельное пюре, измельченные семена кориандра, посолите по вкусу. Перемешивая, обжаривайте начинку в течение 5 минут, затем остудите.

Положите досу перед собой, поджаренной стороной вниз, на середину блина выложите начинку, сложите досу вдвое и обжарьте с обеих сторон на сливочном масле.

Подавайте масала-доса горячими, посыпав рублеными листочками кориандра.

## **Окономияки «Токио»**

*Вам потребуется: 1 стакан молока,  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 1 яйцо, 1 небольшой кочан капусты.*

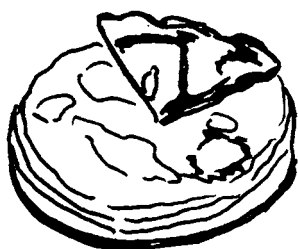
*Для начинки: жареная ветчина с грибами, или рыбное филе, или замороженная овощная смесь (одним словом — то, что вам нравится, ведь именно так переводится «окономияки»).*

### **Способ приготовления**

Муку просейте в заранее приготовленную посуду, вбейте яйцо и постепенно, помешивая, добавляйте молоко. Капусту мелко нашинкуйте и добавьте в тесто. Хорошо вымешайте, чтобы не было комочков.

Начинку обжарьте на сковороде, вылейте тесто и через 3–4 минуты переверните. Перед подачей на стол полейте любым соусом.





## **СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ**

1. Блинчики / Авт.-сост. Шилина Н. — Мн.: Белфар-пост, 1997.
2. Блины и оладьи / Авт.-сост. Тихомирова В.А. — М.: Айрис-пресс, 2006.
3. Головков А.Э. Разносолы деревенской кухни. — М.: Росагропромиздат, 1989.
4. Киселева Т.Г., Кочеткова А.А. Доступная кулинария. — М.: Люблино, 1991.
5. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. — М.: Советская Россия, 1990.
6. Морозов А.Т. Сладкие блюда. — М.: Экономика, 1981.
7. Пашук З.Н., Анет Т.К. Традиции и кухня славян. — Мн.: Высшая школа, 1994.
8. [www.blinchik.net](http://www.blinchik.net)
9. [www.blinec.ru](http://www.blinec.ru)
10. [www.cooking.ru](http://www.cooking.ru)
11. [www.gotovim.ru](http://www.gotovim.ru)
12. [www.kedem.ru](http://www.kedem.ru)
13. [www.maslenitsa.ru](http://www.maslenitsa.ru)
14. [www.sladka.ru](http://www.sladka.ru)



# С О Д Е Р Ж А Н И Е

<b>Вместо предисловия .....</b>	<b>3</b>
---------------------------------	----------

<b>ПЕРЕД ТЕМ, КАК НАЧАТЬ ГОТОВИТЬ... ..</b>	<b>7</b>
---	----------

Секреты и советы .....	8
------------------------	---

<b>БЛИНЫ .....</b>	<b>12</b>
--------------------	-----------

Блины «Кружевные» .....	12
-------------------------	----

Блины «Обалденные» .....	12
--------------------------	----

Блины «Творожные» .....	13
-------------------------	----

Блины «Нежные» .....	14
----------------------	----

Блины «Сахарные» .....	15
------------------------	----

Блины «Летние» .....	15
----------------------	----

Блины «Дружба» .....	16
----------------------	----

Блины «Гречневый путь» .....	17
------------------------------	----

Блины «Ленивцы» .....	17
-----------------------	----

Гречневые блины «Аква» .....	18
------------------------------	----

Блины «Деревенские» .....	18
---------------------------	----

Блины «Северное сияние» .....	19
-------------------------------	----

Блины «Домашние» .....	20
------------------------	----

Блины «Тужилки» .....	20
-----------------------	----

Блины «Вкуснятина» .....	21
--------------------------	----

Блины «Пражские» .....	21
------------------------	----

Блины «Изюминка» .....	22
------------------------	----

Блины «Любимые» .....	23
-----------------------	----

Блины «Толстячки» .....	23
-------------------------	----

Блины «Киевские» .....	24
------------------------	----

Блины «Сливочные» .....	25
-------------------------	----

Блины «Скороходы» .....	25
-------------------------	----

Блины из манной каши .....	26
----------------------------	----



Блины «Сдобушка» .....	27
Блины «Пивные» .....	27
Блины «Кефирные» .....	28
Блины «Ивашка под простоквашкой» .....	29
Блины «Нежные» .....	30
Блины «Сырный завтрак» .....	30
Блины «Овсяные» .....	31
Блины «Хлебные» .....	32
Блины к пиву .....	32
Блины «Кукурузные» .....	33
Блины «Шоколадные» .....	34
Блины с припеком .....	34

<b>БЛИНЧИКИ</b> .....	36
Блинчики «Финиковая пальма» .....	36
Блинчики с творожно-фруктовой начинкой .....	37
Блинчики «От тети Сони» .....	38
Блинчики «Причуда» .....	38
Блинчики «Застольные» .....	40
Блинчики с сырной начинкой .....	40
Блинчики «Афинские» .....	41
Блинчики «Овощной пир» .....	42
Блинчики «Рыбные с хреном» .....	43
Блинчики «Изюминка» .....	44
Блинчики с кокосом .....	44
Блинчики с творожно-банановой начинкой .....	45
Блинчики с курицей .....	46
Блинчики с печеночной начинкой .....	47
Блинчики «Крапивные» .....	47
Блинчики с грибной начинкой .....	48
Блинчики с маком .....	49
Блинчики «Персики в карамели» .....	50
Блинчики «Искушение» .....	51
Блинные рулетики «Сырные» .....	52
Блинные рулетики «Закусочные» .....	53
Блинные рулетики «Сырные» .....	53
Блинчики «Радужные» .....	54

<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА С БЛИНАМИ</b> .....	56
Бульон из зелени с блинными «улитками» .....	56
Куриный бульон с блинами .....	57
Зеленый суп с блинами .....	58

<b>БЛИННЫЕ ПИРОГИ</b> .....	60
Блинчатый пирог «Капустный» .....	60
Блинчатый пирог «Рыбный четверг» .....	61
Блинчатый пирог «Крем-брюле» .....	62
Блинчатый пирог «Клубничный» .....	63
Блинчатый пирог «Яблочный» .....	63
Блинчатый пирог «Яблоневый сад» .....	64
Блинчатый пирог «Греческий» .....	65
Блинчатый пирог «Мясной пир» .....	66
Блинчатый пирог «Слоеный» .....	67
Блинчатый пирог «Деликатесный» .....	68
Блинчатый пирог «Золотая рыбка» .....	69
Блинчатый пирог «Богатый» .....	70
Блинчатый пирог «Зеленый холм» .....	71
Блинчатый пирог «Большой краб» .....	72
Блинчатый пирог «Подводный мир» .....	73
Блинчатый пирог «Кис-Кис» .....	74
Блинчатый пирог «Креветочный» .....	75
Блинчатый пирог «Полосатый» .....	76
Блинчатый пирог «Витаминный» .....	76
Блинчатый пирог «Шоколадно-банановый» .....	77
Блинчатый пирог «Шпинатная фантазия» .....	78
Блинчатый пирог «Лимончик» .....	80
Блинчатый пирог «Рязанский» .....	80
Блинчатый пирог «Восхищение» .....	81
Блинчатый пирог «Холодок» .....	82
Блинчатый пирог «Гречневый» .....	83
Блинчатый пирог «Прелестный» .....	84
Блинчатый пирог «Овощная грядка» .....	85
Курник «Классический» .....	87

<b>ОЛАДЫ</b> .....	89
Оладьи «Ананасовый рай» .....	89
Оладьи «Сытные» .....	90

Оладьи «Вкусный ужин» .....	90
Оладьи «Грибная полянка» .....	91
Оладьи «Вкуснятина» .....	92
Оладьи «Колбасные» .....	92
Оладьи «Сырная сказка» .....	93
Оладьи «Эх, яблочко!» .....	93
Оладьи «Любимые» .....	93
Оладьи «Заварушка» .....	94
Оладьи «Белорусские» .....	94
Оладьи «Весенняя песня» .....	95
Оладьи «Свекольно-творожные» .....	96
Оладьи «Бабушкины» .....	96
Оладьи «Куриные» .....	97
Оладьи «Морские» .....	97
Оладьи «Экономные» .....	98
Оладьи «Картофельные» .....	98
Оладьи «Тыквенные» .....	98
Оладьи «Кабачковые» .....	99
Оладьи «Кукурузные» .....	99
Оладьи «Банановые» .....	100
Оладьи «Тропики» .....	100
Оладьи «Яблочные» .....	101
Оладьи «Золотые» .....	101
Оладьи «Сытные» .....	102
Оладьи «Сырные» .....	102
Оладьи «Роскошные» .....	103
Оладьи «Сметанные» .....	103
Оладьи «Творожные» .....	104
Оладьи «Манные» .....	104
Оладьи «Сюрприз» .....	105
Оладушки «Чудо» .....	105
Оладушки «Кочанчик» .....	106
Оладьи «Баклажановые» .....	106
Оладьи «Каприз» .....	107
Оладьи «Свиные уши» .....	107

<b>САЛАТЫ С БЛИНАМИ</b> .....	109
Блинчатый салат «Ореховый» .....	109
Блинчатый салат «Любимый» .....	110

Блинчатый салат «Мясной» .....	110
Блинчатый салат «Куриный» .....	111
Блинчатый салат «Печеночный» .....	112
Блинчатый салат «Крабовый» .....	113
Блинчатый салат «Колбасно-чесночный» .....	113
Блинчатый салат «Корейский» .....	114
Блинчатый салат «Тещин язык» .....	115
Блинчатый салат «Колбасный» .....	116
Блинчатый салат с перцем .....	117

<b>НАЧИНКИ ДЛЯ БЛИНЧИКОВ .....</b>	<b>118</b>
Из курицы .....	118
Из грибов .....	118
Из курицы с грибами .....	119
Из риса .....	119
Из творога с ромом и изюмом .....	120
Из печени с гречкой .....	120
Из тунца .....	120
Из сосисок .....	121
Из рыбы .....	121
Из творога и картофеля .....	122
Из творога и ягод .....	122
Из сухофруктов .....	122
Из орехов .....	123
Из мака с медом .....	123
Из кураги с сахаром .....	123
Из свежей капусты .....	124
Из квашеной капусты .....	124
Из щавеля .....	125
Из сушеных грибов .....	125
Из яиц с луком .....	125
Из яиц с рисом .....	126
Из легкого с луком .....	126
Из яблок и корицы .....	126
Из морской рыбы .....	127
Из мозгов .....	127
Из гречки с яйцами и салом .....	128
Из гороха .....	128

<b>СОУСЫ К БЛИНЧИКАМ .....</b>	<b>129</b>
Соус чесночный .....	129
Соус апельсиновый .....	129
Соус медовый .....	130
Соус клубничный .....	130
Соус ванильный с молоком .....	130
Соус «Вишенка» со сметаной.....	131
Соус лимонный с орехами .....	131
Соус молочный .....	131
Соус мандариновый .....	132
Соус ванильно-сливочный.....	132
Соус шоколадный .....	132
Соус шоколадно-ванильный .....	133
Соус сливочно-клубничный.....	133
Соус медовый .....	133
Соус с фруктовым сиропом .....	134
Соус творожный с ликером .....	134
Соус абрикосовый.....	134
Соус «Бешамель сладкий» .....	135
Соус «Французский» .....	135
Соус из свежих фруктов .....	135
Соус яблочный воздушный.....	136
Соус сливовый .....	136
Соус из фруктового пюре.....	136
Соус из миндаля с изюмом .....	137
Соус карамельный.....	137
 <b>БЛИНЫ СО ВСЕГО СВЕТА .....</b>	 <b>139</b>
Блинчики «Ля Флер» .....	141
Блинчики «Версаль» .....	142
Тортильяс «Севилья» .....	143
Тортильяс «Бильбао» .....	143
Энчиладос «Майорка» .....	144
Энчиладос «Ибица» .....	144
Бурритос «Игуасу» .....	145
Бурритос «Чикита» .....	146
Роти по-индийски .....	147
Доса «Тадж Махал» .....	147

Масала-доса «Дели» .....	148
Окономияки «Токио» .....	149

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ .....	150
---	-----



Популярное издание

Диченскова Анна Михайловна

**ТАКИЕ ВКУСНЫЕ БЛИНЧИКИ...**

Ответственный  
редактор  
Технический  
редактор  
Корректор  
Макет обложки:  
Компьютерная  
верстка:

*Оксана Морозова*

*Галина Логвинова*

*Наталья Безденежных*

*Инна Лойкова*

*Анна Патулова*

Сдано в набор 3.05.2009 г. Подписано в печать 7.05.2009 г.  
Формат 84x108  $\frac{1}{32}$ . Бумага типографская № 2.  
Гарнитура Journal.  
Тираж 7 000. Заказ № 3874

ООО «Феникс»  
344082, г. Ростов-на-Дону,  
пер. Халтуринский, 80  
Тел.: (863) 261-89-76, тел./факс: 261-89-50  
E-mail: morozovatext@aaanet.ru

Отпечатано с готовых диапозитивов в типографии ООО «КубаньПечать».  
350059, г. Краснодар, ул. Уральская, 98/2.  
Качество печати соответствует качеству предоставленных диапозитивов.

# Торговый дом



# еникс



## РЕГИОНАЛЬНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА:

### МОСКВА

17-й Проезд Марьиной Роши, д. 1  
(метро «Тимирязевская»)

тел.: (495) 618-03-34;

e-mail: fenix-m@yandex.ru

**Директор: МОИСЕЕНКО**

**Сергей Николаевич**

Шоссе Фрезер, 17,  
район метро «Авиамоторная»

тел.: (495) 517-32-95;

тел./факс: (495) 789-83-17

e-mail: mosfen@pochta.ru, mosfen@bk.ru

**Директор: МЯЧИН**

**Виталий Васильевич**

Торговый Дом «КноРус»

ул. Б. Переяславская, 46.

Тел.: (495) 680-02-07, 680-72-54,

680-91-06, 680-92-13;

e-mail: phoenix@knorus.ru

**ТАРАСОВА Стелла Борисовна**

### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

198096, г. Санкт-Петербург,

ул. Кронштадтская, 11, офис 17

тел.: (812) 335-34-84;

e-mail: fnx.spb@mail.ru

**Директор: СТРЕЛЬНИКОВА**

**Оксана Борисовна**

### ЕКАТЕРИНБУРГ

620085, г. Екатеринбург,

ул. Сухоложская, д. 8

тел.: (343) 297-25-75;

e-mail: fenixkniga@mail.ru

**Директор: КУТЯНИНА**

**Олеся Сергеевна**

### ЧЕЛЯБИНСК

ООО «Интер-сервис ЛТД»,

454007, г. Челябинск,

ул. Артиллерийская, д. 124

тел.: (351) 247-74-13;

e-mail: zakur@intser.ru

**Менеджер: ШАРМАНОВА Любовь**

### НОВОСИБИРСК

ООО «ТОП-Книга»,

г. Новосибирск, ул. Арбузова, 1/1

тел.: (3832) 36-10-28, доб. 1438;

e-mail: phoenix@top-kniga.ru

**Менеджер: МИХАЙЛОВА Наталья Валерьевна**

### УКРАИНА

ООО ИКЦ «Кредо»,

г. Донецк, ул. Куйбышева, 131

тел.: +38 (8062) 345-63-08,

348-37-91, 348-37-92,

345-36-52, 339-60-85, 348-37-86;

e-mail: moiseenko@skif.net

**МОИСЕЕНКО Владимир Вячеславович**

### НИЖНИЙ НОВГОРОД

(Верхнее Поволжье)

Нижний Новгород,

Мещерский бульвар, 5, кв. 238

тел./факс: (8312)-77-48-70;

e-mail: fenixn@rambler.ru

**Директор:**

**КОЦУБА Вячеслав Вячеславович**

### САМАРА (Нижнее Поволжье)

Самара, ул. Товарная 7 «Е»

(территория базы «Учебник»)

тел.: (846)-951-24-76;

e-mail: fenixma@mail.ru

**Директор: МИТРОХИН Андрей Михайлович**

**Вы можете получить книги издательства «Феникс» по почте,  
сделав заказ:**

344082, г. Ростов-на-Дону, пер. Халтуринский, 80, ООО «Феникс»,

«Книга — почтой», Лоза Игорю Викторовичу,

тел.: 8-909-4406421, e-mail: tvoyakniga@mail.ru, www.shop50.ru