

Зоряна Івченко

ВОЗДУШНЫЕ
БЛИНЧИКИ
оладьи • вафли

с мясом • творогом
ягодами • шоколадом
кремом



Сладкие
и закусочные

КУЛИНАРИЯ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

Зоряна Івченко

ВОЗДУШНЫЕ БЛИНЧИКИ оладьи • вафли

с мясом • творогом
ягодами • шоколадом
кремом



Сладкие
и закусочные

ХАРЬКОВ
БЕЛГОРОД
2016

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641.5
ББК 36.991
И25



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Юлия Сорудейкина*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

ІВЧЕНКО Зоряна

ИВЧЕНКО Зоряна

**Пухкі млинці, оладки, вафлі.
З м'ясом, сиром, ягодами, шоколадом,
кремом. Солодкі й закусочні**
(російською мовою)

**Воздушные блинчики, оладьи, вафли.
С мясом, творогом, ягодами, шоколадом,
кремом. Сладкие и закусочные**

Керівник проекту *В. В. Столяренко*
Координатор проекту *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Р. Залатарьов*
Редактор *О. В. Супронюк*
Художній редактор *Ю. А. Сорудейкіна*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *Л. Ф. Зінченко*

Руководитель проекта *В. В. Столяренко*
Координатор проекта *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Р. Залатарев*
Редактор *О. В. Супронюк*
Художественный редактор *Ю. А. Сорудейкина*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *Л. Ф. Зинченко*

Підписано до друку 16.05.2016.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosLight». Ум. друк. арк. 6.45.
Наклад 15000 пр. Зам. №

Подписано в печать 16.05.2016.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosLight». Усл. печ. л. 6.45.
Тираж 15000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.20061140, Харків-140,
просп. Гагаріна, 20а. E-mail: cor@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.20061140, Харьков-140,
просп. Гагарина, 20а. E-mail: cor@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів
на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.tornado.com.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Отпечатано с готовых диапозитивов
на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.tornado.com.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

ISBN 978-617-12-1089-9 (PDF)

© Ивченко З., текст и фотографии, 2016
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
издание на русском языке, 2016
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
художественное оформление, 2016
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного до-
суга"», г. Белгород, 2016

ОТ АВТОРА

Блины и оладьи — лакомства, любимые всеми с детства. Их рецепты передаются из поколения в поколение, а вкус вызывает самые сладкие воспоминания. Но никогда не помешает пополнить свой кулинарный запас новыми, интересными и актуальными рецептами. В этой книге я собрала почти 80 рецептов разнообразных блинов, оладий и вафель. Первое, второе и десерт — здесь есть все! Блины гречневые и ржаные, с овощами и фруктами, рулетики и мешочки из блинов, невероятное количество начинок и соусов. Торт из вафель и вафельные сэндвичи, сырники, творожники, налистники... И, конечно, оладьи практически из чего угодно — от круп и овощей до субпродуктов. Сторонники здорового образа жизни найдут здесь варианты с отрубями и цельнозерновой мукой, а поклонники вечной классики — надежные и проверенные рецепты. Креп-Сюзетт, решти, деруны, картопляники... Вооружаемся сковородками — и вперед, на кухню!



АВСТРИЙСКИЕ БЛИНЧИКИ С ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ

Ингредиенты:

- Мука — 175 г
- Яйцо — 3 шт.
- Молоко — 250 мл
- Орехи грецкие — 180 г
- Сметана густая — 200 г
- Сахар — 3 ст. л.
- Соус шоколадный — 4 ст. л.
- Сахарная пудра — 2 ст. л.
- Соль — 1 щепотка
- Масло топленое для жарки



1. Муку просеять в миску. Добавить яйца, щепотку соли и влить молоко, при постоянном помешивании. Накрывать миску с тестом и оставить на 20 минут. На топленом масле поджарить 8 блинчиков. Хранить в тепле.
2. Для крема смолоть 150 г орехов и перемешать со сметаной и сахаром. Намазать блинчики кремом и свернуть вчетверо.
3. Полить блинчики шоколадным соусом и посыпать целыми орехами. Посыпать сахарной пудрой и подать.



БЛИННЫЕ РУЛЕТКИ С МАЛИНОЙ

Ингредиенты:

- Мука — 150 г
- Молоко — 300 мл
- Яйцо — 2 шт.
- Малиновый конфитюр — 150 мл
- Сахар — 4 ст. л. и 1 ч. л.
- Малина свежая или замороженная — 100 г
- Имбирь свежий — 1 ч. л.
- Масло сливочное — 1 ст. л. и масло для жарки
- Мята свежая — 5 листиков

1. Просеять муку, добавить 1 ч. л. сахара и щепотку соли. Влить молоко, вбить яйца и добавить 1 ст. л. растопленного сливочного масла. Хорошо перемешать тесто, накрыть и оставить на 20 минут.
2. Поджарить 12 тонких блинчиков на сливочном масле. Для начинки смешать малиновый конфитюр с сахаром и тертым имбирем и довести до кипения. Снять с огня, добавить малину и нарезанные листики мяты и остудить. Блинчики смазать начинкой и свернуть рулетом. Нарезать рулеты кусочками и нанизать на шпажки.



БЛИНЧИКИ КОКОСОВЫЕ С ОТРУБЯМИ



1. Хрустящие отруби размолоть блендером в муку. Смешать с просеянной мукой, сахаром, солью и кокосовой стружкой.
2. Кефир, яйцо и ванильный экстракт взбить венчиком. Высыпать смесь муки с отрубями и хорошо перемешать, чтобы не было комочков.
3. Смазать разогретую сковороду растительным маслом и поджарить толстенькие блинчики на среднем огне. Размер блинчиков регулируйте по своему усмотрению. Подавать немедленно, украсив по своему усмотрению.

Ингредиенты:

- Отруби пшеничные — 3 ст. л.
- Кефир — 200 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Мука — 5 ст. л.
- Сахар — 3 ст. л.
- Стружка кокосовая — 4 ст. л.
- Ванильный экстракт — 3 капли
- Соль — 1 щепотка
- Масло растительное для жарки

БЛИНЧИКИ С АНАНАСОМ

Ингредиенты:

- Мука — 75 г
- Молоко — 150 мл
- Яйцо — 2 шт.
- Ананас консервированный — 300 г
- Масло сливочное — 60 г
- Сахарная пудра — 2 ст. л.
- Масло топленое для жарки

1. Муку просеять, добавить яйца, молоко и 40 г растопленного сливочного масла. Хорошо перемешать тесто, чтобы не было комков. На топленом масле поджарить тонкие блинчики.
2. Ананас нарезать кусочками. Нагреть в сковороде 20 г сливочного масла и обжарить ананас до румяности. Посыпать сахарной пудрой и еще обжарить, до карамелизации. Подавать блинчики теплыми, с горячими ананасами и мороженым или взбитыми сливками.



БЛИНЧИКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

Ингредиенты:

- Мука — 200 г и 1 ст. л.
- Яйцо — 6 шт.
- Яичный желток — 2 шт.
- Молоко — 700 мл
- Груши — 2 шт.
- Сахар — 250 г
- Масло сливочное — 70 г и масло для жарки
- Ванильный экстракт — 1 ч. л.
- Лимонная цедра тертая — 1 ч. л.



1. Слегка подогреть 500 мл молока и размешать в нем 6 яиц. Муку просеять, добавить 80 г сахара и влить тонкой струйкой, помешивая, яично-молочную смесь. Растопить 70 г сливочного масла и влить его в тесто, не переставая размешивать. Добавить тертую лимонную цедру. Должно получиться гладкое тесто. Накрыть его полотенцем и оставить на 1 час.
2. Нагреть сковороду и поджарить тонкие блины на сливочном масле. Готовые блины складывать на тарелку стопкой и сохранять теплыми до подачи.
3. Для крема взбить венчиком яичные желтки с 90 г (4 ст. л.) сахара, 1 ст. л. муки и ванильным экстрактом. Влить 200 мл молока и перемешать. Поставить кастрюльку на небольшой огонь и, постоянно помешивая, варить до загустения на среднем огне. Снять крем с огня и немного осудить.
4. Груши нарезать дольками, семена удалить. На антипригарной сковороде растопить оставшийся сахар. Когда сахар полностью расплавится и станет коричневым, положить в получившуюся карамель дольки груш и готовить на небольшом огне 5 минут, один раз перевернув. Блины сложить пополам и еще раз пополам, наполнив заварным кремом. Выложить на блины дольки груш в карамели и немедленно подавать.



БЛИНЧИКИ С КАРАМЕЛЬНЫМИ ГРУШАМИ



1. Для теста просеять муку, добавить сахар и соль. На мелкой терке стереть с апельсина немного цедры и добавить к муке. Смешать яйцо с теплым молоком и влить в тесто. Перемешать, влить сюда же 10 г растопленного сливочного масла и хорошо взбить тесто миксером. Миску с тестом накрыть и оставить на 30—40 минут.
2. Смазать сковороду топленным маслом и жарить тонкие блинчики на среднем огне, примерно по 1,5 минуты с каждой стороны. Получится 6 больших или 8 средних блинчиков. Готовые блины сложить на тарелку стопкой и держать теплыми, под крышкой.
3. Для соуса растопить в сотейнике 20 г сливочного масла и всыпать сахарную пудру. Перемешивая, на небольшом огне приготовить карамель коричневого цвета.
4. Грушу очистить и нарезать небольшими кубиками. Положить грушу в карамель и на среднем огне готовить пару минут, помешивая, чтобы груша пустила сок. С апельсина снять остальную цедру в виде полосок и выжать весь сок. Добавить цедру с соком к груше и готовить 5—7 минут, до легкого загустения соуса. Горячие блинчики полить соусом, выложить сверху карамельные груши и сразу подавать.



Ингредиенты:

- Мука — 100 г
- Молоко — 250 мл
- Масло сливочное — 30 г
- Яйцо — 1 шт.
- Груша — 1 шт.
- Апельсин (крупный) — 1 шт.
- Сахарная пудра — 50 г
- Сахар — 1 ч. л.
- Соль — 1 щепотка
- Масло топленое для жарки



БЛИНЧИКИ С МОРКОВНЫМИ ПАЛОЧКАМИ В БУЛЬОНЕ



Ингредиенты:

- Бульон говяжий — 2 л
- Морковь — 300 г
- Мука — 4 ст. л.
- Молоко — 4 ст. л.
- Яйцо — 2 шт.
- Масло растительное — 2 ч. л. и масло для жарки
- Укроп — несколько веточек
- Соль
- Перец черный

1. Морковь очистить и нарезать толстыми брусочками. Бульон довести до кипения, посолить по вкусу и добавить морковь. Варить 10 минут, до готовности моркови.
2. Для блинов смешать яйца, молоко, муку, 2 ч. л. растительного масла, добавить по щепотке соли и перца. Укроп мелко нарубить и 1 ст. л. положить в блинное тесто. Поджарить на растительном масле 4 блина. Свернуть блины рулетами и нарезать кусочками. В тарелку налить бульон с морковью и положить блинчики. Посыпать укропом и перцем по вкусу.

БЛИНЧИКИ С ОТРУБЯМИ И ДЖЕМОМ

Ингредиенты:

- Молоко — 400 мл
- Мука — 100 г
- Яйцо — 3 шт.
- Отруби — 70 г
- Джем — 200 мл
- Сахарная пудра — 2 ст. л.
- Корица — 1/2 ч. л.
- Соль — 1 щепотка
- Масло растительное

1. Молоко взбить с яйцами, щепоткой соли и 1 ч. л. растительного масла. Отруби смолоть в блендере и смешать с просеянной мукой. Всыпать в молочную смесь мучную и перемешать до однородности. Накрыть тесто полотенцем и оставить на 30 минут для расстойки.
2. Жарить блины на растительном масле с двух сторон по 1 минуте до румяности.
3. Намазать блинчики любым джемом и свернуть рулетом. Нарезать на кусочки размером по 1,5 см и подать, посыпав сахарной пудрой с корицей.



БЛИНЧИКИ С СУХОФРУКТАМИ

Ингредиенты:

- Мука — 225 г
- Молоко — 250 мл
- Вода — 250 мл
- Яйцо — 2 шт.
- Сахар — 2 ст. л.
- Ванильный экстракт — 3 капли
- Инжир сушеный — 4 шт.
- Изюм разного цвета — 50 г
- Чай — 1 ч. л.
- Соль — 1 щепотка
- Масло сливочное — 1 ст. л.
- Масло растительное для жарки

1. Заварить крепкий чай и процедить его. Залить сухофрукты чаем и оставить на 2 часа.
2. Для блинного теста смешать миксером молоко, соль, воду, сахар, ванильный экстракт и яйца. Порциями подсыпать просеянную муку, не переставая перемешивать. Должно получиться тесто консистенции жидкой сметаны, без комочков.
3. Разогреть сковороду, смазать ее растительным маслом и жарить тонкие блинчики. Готовые блинчики складывать стопкой на тарелку, смазывая сливочным маслом.
4. Подавать теплые блинчики с настоявшимися сухофруктами.



БЛИНЧИКИ С ФАРШЕМ И ГРИБАМИ



Ингредиенты:

- Мука — 125 г
- Молоко — 250 мл
- Яйцо — 2 шт.
- Фарш смешанный — 300 г
- Шампиньоны — 400 г
- Лук — 1 шт.
- Петрушка — 1 пучок
- Сок лимонный — 2 ст. л.
- Сметана — 2 ст. л. и для подачи
- Масло растительное для жарки
- Соль
- Перец черный

1. Просеять муку, добавить щепотку соли, вбить яйца. Взбивая миксером, тонкой струйкой влить молоко. Продолжать взбивать до исчезновения комков. Накрывать миску с тестом и оставить на 30 минут.
2. Лук очистить и мелко нарубить. Шампиньоны вымыть и нарезать мелкими кубиками, полить грибы лимонным соком. В сковороде нагреть 2 ст. л. растительного масла и обжарить лук до золотистого цвета, помешивая. Выложить в сковороду фарш и жарить до изменения цвета. К мясу добавить грибы и обжаривать, помешивая, еще 5 минут. Снять сковороду с огня, приправить фарш солью и перцем и добавить нарубленную петрушку.
3. На растительном масле поджарить 8 больших блинов. Положить на каждый начинку и свернуть рулетом. Смазать маслом керамическую или стеклянную форму для запекания и плотно уложить блины в один слой. Смазать блины 2 ст. л. сметаны. По желанию можно посыпать блинчики тертым сыром. Запекать в нагретой до 200 °С духовке 15 минут. Подавать блинчики горячими, со сметаной.

БЛИНЧИКИ С ШОКОЛАДОМ И ВИШНЕВЫМ СОУСОМ

1. Яйца со щепоткой соли и 20 г сахара взбить миксером до пышной светлой массы.
2. Влить молоко и снова взбить. Продолжая взбивать на маленькой скорости, всыпать порциями просеянную муку. Хорошо взбить тесто (оно должно быть густоты сметаны и очень пышное).
3. Разогреть сковороду, смазать ее с помощью кисточки растительным маслом. На среднем огне поджарить 12 блинчиков среднего размера. Готовые блинчики сложить стопкой и накрыть крышкой.
4. Шоколад разломать на кусочки, сложить в небольшую миску и залить сливками. Нагреть в микроволновке 1 минуту на мощности 600 Вт. Перемешать до однородности, добавить миндаль.
5. Намазать блинчики шоколадной массой и свернуть их рулетиками.
6. Для вишневого соуса вынуть из ягод косточки, сок собрать. Положить вишню с соком в кастрюльку, добавить 100 г сахара и вишневый кисель. Довести до кипения и варить на маленьком огне до загустения. Снять соус с огня и немного остудить. Подавать блинчики теплыми, с вишневым соусом.



Ингредиенты:

- Мука — 200 г
- Молоко — 500 мл
- Яйцо — 2 шт.
- Сахар — 120 г
- Вишня — 600 г
- Кисель вишневый — 50 г
- Сливки (35 %) — 150 мл
- Шоколад черный — 100 г
- Миндальные пластинки — 2 ст. л.
- Соль — 1 щепотка
- Масло растительное для жарки



БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ



Ингредиенты:

- Мука — 100 г
- Яйцо — 2 шт.
- Яблоки — 2 шт.
- Молоко — 100 мл
- Вода — 125 мл
- Сахар — 2 ст. л.
- Лимонный сок — 2 ст. л.
- Масло растительное — 4 ст. л.
- Сахарная пудра — 1—2 ч. л.
- Соль — 1 щепотка
- Йогурт или сметана для подачи

1. Яблоки очистить от кожуры, разрезать на 4 части и удалить семена. Нарезать тонкими дольками. Полить яблочные дольки лимонным соком, посыпать 1 ст. л. сахара и оставить на 30 минут.
2. Для теста просеять муку и поместить ее в чашу комбайна. Добавить яйца, 1 ст. л. сахара, щепотку соли, молоко и воду. Включить среднюю скорость и замесить однородное тесто. Дать тесту постоять 30 минут.
3. Нагреть сковороду с толстым дном и смазать ее растительным маслом. Наливать тесто небольшими порциями, раскладывать на него яблочные дольки и жарить блинчики по 2 минуты с каждой стороны на среднем огне. Горячие блинчики посыпать сахарной пудрой и подавать горячими, с йогуртом или сметаной.

БЛИНЧИКИ-МЕШОЧКИ С ГРИБАМИ

Ингредиенты:

- Мука — 125 г
- Молоко — 250 мл
- Яйцо — 2 шт.
- Шампиньоны — 600 г
- Лук — 2 шт.
- Сметана — 150 мл
- Лук зеленый — 1 пучок
- Тмин — ¼ ч. л.
- Соль — 1 щепотка
- Зелень — несколько веточек
- Перец черный
- Масло растительное или топленое для жарки



1. Просеять муку, добавить щепотку соли и вбить яйца. Перемешать тесто миксером на средней скорости. Тонкой струйкой влить молоко и еще раз перемешать до однородности. Дать тесту постоять 20—30 минут (тогда блинчики получаются прочнее и мягче).
2. Сковороду прогреть, смазать растительным или топленым маслом. Жарить блинчики на среднем огне по 1 минуте с каждой стороны. Готовые блины сложить стопкой и накрыть крышкой. Должно получиться примерно 8 больших блинчиков.
3. Для начинки мелко нарубить грибы и лук. Нагреть сковороду без масла и выложить в нее грибы. Готовить грибы на среднем огне, помешивая, пока не выпарится вся жидкость. После налить ложку масла и добавить нарубленный лук. Жарить, помешивая, до румяности. Влить 100 мл воды и тушить, пока не выпарится вся вода. Снять с огня и приправить солью, перцем и молотым тмином.
4. Отделить у зеленого лука 8 самых длинных перышек и опустить их на 1 минуту в кипятки. На каждый блинчик выложить начинку, собрать края в виде мешочка и завязать зеленым луком. Поставить блинные мешочки в форму, смазанную маслом, и равномерно полить блины сметаной. Запекать в заранее разогретой до 180 °С духовке 12—15 минут. Подавать блины горячими, посыпав зеленью.



БРЕТОНСКИЕ БЛИНЧИКИ С ВИШНЕЙ



1. Просеять муку и всыпать 2 ст. л. сахара. Вбить 2 яйца. Постепенно подливая молоко, размешать тесто миксером до однородности. Поставить на 30 минут в холодильник. После этого разогреть сковороду, смазать ее сливочным маслом и поджарить 8—10 блинчиков.
2. Для начинки творог с оставшимся сахаром взбить блендером в однородный крем. Из вишни вынуть косточки. Каждый блинчик свернуть пополам, положить творог и вишню и снова свернуть пополам. Посыпать тертым шоколадом, сахарной пудрой, украсить листиками свежей мяты и немедленно подать.



Ингредиенты:

- Мука — 120 г
- Вишня (свежая, замороженная, консервированная) — 600 г
- Яйцо — 2 шт.
- Молоко — 250 мл
- Сахар — 7 ст. л.
- Творог — 400 г
- Тертый шоколад — 2—3 ч. л.
- Сахарная пудра — 1—2 ч. л.
- Масло сливочное для жарки
- Свежая мята для украшения



ГУРЬЕВСКИЕ БЛИНЧИКИ



Ингредиенты:

- Мука пшеничная — 180 г
- Яйцо — 2 шт.
- Простокваша — 200 мл
- Масло сливочное — 50 г
- Сахар — 1 ч. л.
- Соль — 1 щепотка
- Масло растительное или топленое для жарки

1. Яйца разделить на желтки и белки. Сливочное масло размягчить до комнатной температуры, добавить в него желтки. Всыпать сахар к маслу с желтками и взбить миксером до пышности. Просеять в масляно-желтковый крем муку и тщательно перемешать миксером (должна получиться крупная мягкая крошка). Влить простоквашу (домашний йогурт), тщательно перемешать до полного исчезновения комков. Тесто накрыть и поставить в теплое место на 20 минут для расстойки.
2. Белки взбить со щепоткой соли до стойких пиков. Аккуратно снизу вверх вмешать их лопаткой в поднявшееся тесто, стараясь не сминать.
3. Разогреть сковороду, смазать растительным или топленым маслом. Выкладывать на сковороду по 3 ст. л. теста — это будет один блинчик. Жарить с двух сторон по 2 минуты. Так поджарить все блинчики, пока не закончится тесто (должно получиться примерно 16 штук). Подавать теплыми, с медом.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛИНЧИКИ С САЛЬСОЙ



Ингредиенты:

- Картофель — 800 г
- Яйцо — 2 шт.
- Мука — 100 г
- Йогурт — 3 ст. л.
- Сметана — 2 ст. л.
- Авокадо — 1/2 шт.
- Красный лук — 1/2 шт.
- Семга слабосоленая — 100 г
- Кинза — 5 веточек
- Лимонный сок — 1 ст. л.
- Масло оливковое — 1 ст. л.
- Масло растительное для жарки
- Соль
- Перец черный

1. Картофель очистить, нарезать кусочками и сварить до готовности. Слить воду и тщательно размять картофель в пюре. Венчиком взбить яйца со сметаной и йогуртом, посолить и поперчить. Влить эту смесь в горячее пюре и быстро размешать. Просеять в картофельное тесто муку и еще раз перемешать.
2. Нагреть сковороду с растительным маслом. Столовой ложкой выкладывать картофельное тесто и жарить 2 минуты, до золотисто-коричневого цвета. Перевернуть на другую сторону, слегка расплющить ложкой и жарить еще 1 минуту.
3. Для сальсы нарезать очищенные авокадо и красный лук очень мелкими кубиками, кинзу нарубить. Все смешать с лимонным соком и оливковым маслом, посолить и поперчить. Рыбу нарезать тонкими ломтиками. Подать блинчики теплыми, с ложечкой сальсы и ломтиком рыбы.

КРАХМАЛЬНЫЕ БЛИНЧИКИ



Ингредиенты:

- Крахмал картофельный — 200 г
- Яйцо — 2 шт.
- Молоко — 400 мл
- Сахар — 2 ст. л.
- Масло растительное — 2 ст. л. и масло для жарки
- Соль — 1 щепотка
- Масло сливочное для смазывания блинов

1. Молоко слегка подогреть и перемешать с яйцами, растительным маслом и сахаром. Всыпать крахмал и щепотку соли, тщательно перемешать.
2. Разогреть блинную сковороду, смазать ее растительным маслом и поджарить тонкие блинчики. Готовые блинчики смазывать сливочным маслом. Подавать блины теплыми, с медом или вареньем.

КРЕП-СЮЗЕТТ

1. Муку просеять, добавить соль, 50 г сахара, два яйца и желтки. Растопить 50 г сливочного масла и слегка его остудить. При работающем миксере влить в тесто молоко и замесить однородное тесто без комочков. Добавить масло, перемешать, потом тертую цедру 1 апельсина, накрыть миску полотенцем и оставить при комнатной температуре на 1 час.
2. Нагреть сковороду, смазать ее сливочным маслом и поджарить тонкие блинчики. Готовые блинчики выложить на тарелку стопкой, смазав каждый маслом.
3. Для апельсинового соуса выжать сок из апельсинов и лимона и снять полосками цедру со второго апельсина. В сотейник всыпать 60 г сахара и на небольшом огне, не перемешивая, довести его до состояния светлой карамели. Сахар должен расплавиться и слегка потемнеть. Как только он станет светло-коричневым, влить в сотейник цитрусовый сок с цедрой. Варить соус на маленьком огне 15—20 минут. Должен получиться густой сироп. По желанию можно добавить в него в конце варки ложку ликера или коньяка.
4. Блинчики свернуть треугольником и обжарить на сковороде до румяности. Полить блинчики соусом и подавать горячими.



Ингредиенты:

- Мука — 200 г
- Сахар — 110 г
- Яйцо — 2 шт.
- Яичные желтки — 2 шт.
- Молоко — 500 мл
- Апельсин — 2 шт.
- Лимон — 1 шт.
- Масло сливочное 50 г + 30—40 г для жарки и смазывания
- Соль — 1 щепотка



МАКОВЫЕ БЛИНЧИКИ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И ЯГОДАМИ



Ингредиенты:

- Мука — 200 г
- Яйцо — 2 шт.
- Молоко — 450 мл
- Сахар — 5 ст. л.
- Масло сливочное — 1 ст. л.
- Мак — 2 ст. л.
- Творожный сыр — 400 г
- Ягодный микс свежий или замороженный (смородина, малина, ежевика, черника, шелковица) — 300 г
- Сахарная пудра — 50 г
- Ванильный экстракт — 4 капли
- Масло растительное для жарки

1. Мак залить кипятком и оставить на 1 час. Смешать молоко, яйца, просеянную муку, 1 ст. л. сахара. Добавить растопленное сливочное масло. Тесто накрыть и оставить на 1 час.
2. Слить воду с мака и добавить его в тесто. На растительном масле поджарить тонкие блинчики, каждый раз перемешивая тесто, чтобы мак не опускался на дно.
3. Ягодный микс засыпать 4 ст. л. сахара (если ягоды замороженные, предварительно размораживать их не нужно). Поставить миску с ягодами в микроволновку на 2 минуты на максимальную мощность. Перемешать, остудить.
4. Творожный сыр смешать венчиком с сахарной пудрой и ванильным экстрактом. Сложить блинчики пополам, положить на каждый творожную начинку и свернуть блинчик пополам еще раз. Выложить на блины ягоды и подавать.

НАЛИСТНИКИ С ТВОРОГОМ

Ингредиенты:

- Ряженка — 500 мл
- Мука — 140 г
- Яйцо — 3 шт.
- Вода — 150 мл
- Сахар — 2 ст. л.
- Разрыхлитель — ½ ч. л.
- Сырковая масса с ванилью — 300 г
- Масло растительное — 2 ст. л. и масло для жарки
- Соль — 1 щепотка

1. Ряженку смешать с сахаром и солью. Всыпать просеянную с разрыхлителем муку и тщательно перемешать тесто. Влить 150 мл кипятка и еще раз перемешать. Яйца взбить венчиком и добавить в тесто. Оставить тесто при комнатной температуре на 15 минут.
2. Разогреть сковороду, смазать растительным маслом и жарить блинчики. Больше сковороду смазывать не нужно.
3. Готовые блины остудить. Положить на каждый блин немного сырковой массы и свернуть рулетиком. Подавать со сметаной, можно обжарить налистники до золотистого цвета и подать горячими.



РЖАНЫЕ БЛИНЧИКИ С КАРАМЕЛЬНЫМИ БАНАНАМИ



Ингредиенты:

- Мука пшеничная — 100 г
- Мука ржаная — 100 г
- Молоко — 500 мл
- Яйцо — 2 шт.
- Бананы — 4 шт.
- Карамельный сироп — 150 мл
- Орехи грецкие — 100 г
- Масло сливочное — 20 г
- Сахар — 2 ч. л.
- Масло растительное для жарки

1. Оба вида муки просеять, добавить сахар, молоко и яйца. Взбить миксером до однородности, накрыть и оставить на 40 минут.
2. Разогреть сковороду с растительным маслом и жарить тонкие блинчики. Готовые блинчики складывать стопкой.
3. Бананы нарезать кружочками, растопить в сковороде сливочное масло и быстро их обжарить. Влить карамельный сироп и выложить свернутые треугольниками блинчики. Посыпать рублеными орехами, прогреть 2 минуты и подавать горячими.



ШОКОЛАДНЫЕ БЛИНЧИКИ С ЧЕРНИКОЙ



1. Миксером или венчиком взбить 2 яйца с сахарной пудрой и корицей. Влить слегка подогретые сливки, 2 ст. л. теплой воды и просеять муку с какао-порошком. Снова взбить и влить растительное масло. Хорошо взбить и убрать в теплое место на 20 минут. После еще раз взбить тесто до однородности.
2. Хорошо прогреть сковороду, смазать маслом и вылить порцию теста небольшим половником. Жарить блинчик на среднем огне 1 минуту, перевернуть и жарить еще полминуты. Готовые блинчики складывать стопкой и промазывать сливочным маслом.
3. Для черничной начинки ягоды засыпать сахаром и довести на небольшом огне до кипения. Кукурузный крахмал развести в 100 мл холодной воды и влить в кипящие ягоды. Помешивая, варить до загустения. Если десерт предназначается только для взрослых, можно заменить воду красным сухим, полусухим или полусладким вином. Снять чернику с огня и остудить.
4. Перед подачей в каждый блинчик положить 2 ст. л. черничной начинки и свернуть блинчик трубочкой. Можно еще полить блины растопленным шоколадом или готовым шоколадным соусом.



Ингредиенты:

- Мука — 75 г
- Сливки (20 %) — 160 мл
- Черника — 300 г
- Сахар — 60 г
- Яйцо — 2 шт.
- Крахмал кукурузный — 25 г
- Сахарная пудра — 60 г
- Какао-порошок — 5 г
- Корица — 1 г
- Вино или вода — 100 мл
- Масло растительное — 80 мл
- Масло сливочное для смазывания
- Вода — 2 ст. л.

ШОКОЛАДНЫЕ БЛИНЧИКИ С ВИШНЕЙ

Ингредиенты:

- Мука — 100 г
- Молоко — 125 мл
- Яйцо — 2 шт.
- Какао-порошок — 2 ст. л.
- Кленовый сироп — 2 ст. л.
- Вишня — 300 г
- Крахмал — 1 ч. л.
- Сахар — 50 г
- Масло сливочное для жарки
- Мята для украшения

1. Просеять муку и какао-порошок, вбить яйца, влить сироп и молоко. Тщательно перемешать и оставить на 20 минут.
2. На сковороде на сливочном масле поджарить 8 блинчиков.
3. Из вишни удалить косточки, засыпать ягоды сахаром и быстро довести до кипения. Отцедить вишню.
4. Крахмал растворить в 1 ст. л. холодной воды и влить в кипящий сок. Варить до загустения, вернуть в кастрюльку вишню и снова довести до кипения. Остудить соус и подать с блинчиками. По желанию украсить мятой.



ШОКОЛАДНЫЕ БЛИНЧИКИ С ОТРУБЯМИ



Ингредиенты:

- Отруби — 6 ст. л.
- Яйцо — 2 шт.
- Кефир — 250 мл
- Крахмал кукурузный — 2 ст. л.
- Мука — 1 ст. л.
- Какао-порошок — 3 ч. л.
- Разрыхлитель — 1 ч. л.
- Сахар — 2 ст. л.
- Соль — 1 щепотка
- Масло растительное для жарки

1. Яйца взболтать венчиком с кефиром.
2. Отруби размолоть в муку. Добавить все сухие продукты в яично-кефирную смесь и хорошо перемешать.
3. Сковороду смазать маслом и выпекать блинчики с двух сторон по 1,5 минуты. Украсить по своему усмотрению.

БАВАРСКИЙ БЛИННЫЙ ОМЛЕТ

Ингредиенты:

- Яйцо — 3 шт.
- Молоко — 70 мл
- Мука — 125 г
- Изюм — 50 г
- Масло топленое — 20 г
- Сахар ванильный — 2 ст. л.
- Сахарная пудра — 3 ст. л.
- Ромовый ароматизатор — $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Соль — 1 щепотка

1. Изюм залить горячей водой с ромовым ароматизатором и оставить на 30 минут. Разделить яйца на белки и желтки. В одной миске взбить желтки, молоко, ванильный сахар. Всыпать порциями просеянную муку и смешать до однородности. Изюм откинуть на дуршлаг и обсушить. Добавить в тесто.
2. Белки взбить со щепоткой соли до твердых пиков. Аккуратно ввести белки в тесто. Разогреть сковороду и растопить в ней масло. Выложить тесто ровным слоем и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15 минут. Достать сковороду, перевернуть омлет и на среднем огне подрумянить еще 5 минут. Разломать омлет на кусочки и посыпать сахарной пудрой. Подавать теплым.



БЛИННЫЕ МЕШОЧКИ С ЯБЛОКАМИ



Ингредиенты:

- Молоко — 200 мл
- Яйцо — 2 шт.
- Мука — 100 г
- Сахар — 50 г + 1 ч. л.
- Яблоки — 400 г
- Яблочный сок — 100 мл
- Бадьян — 1 шт.
- Ванильный сахар — 1 пакетик
- Мята свежая для украшения
- Масло топленое для жарки

1. Для теста смешать молоко, яйца, просеянную муку и 1 ч. л. сахара. Оставить на 10 минут. На топленом масле испечь 8 тонких блинов.
2. Для начинки яблоки очистить и нарезать мелкими кубиками. Положить в кастрюльку, добавить яблочный сок, обычный и ванильный сахар и бадьян. Довести до кипения и тушить 5 минут на небольшом огне. Остудить.
3. На каждый блин положить яблочную начинку и собрать края блина в виде мешочка. Завязать стеблями мяты или кулинарным шпагатом. Подавать блины теплыми, с ванильным соусом или мороженым.

БЛИННЫЕ РУЛЕТКИ НА ШПАЖКАХ

Ингредиенты:

- Мука — 125 г
- Молоко — 250 мл
- Яйцо — 2 шт.
- Рыба красная малосольная — 150 г
- Сыр творожный с зеленью — 300 г
- Лук зеленый — 1 пучок
- Укроп — 1 пучок
- Масло для жарки
- Соль



1. Для теста просеять муку в миску. Добавить щепотку соли и вбить яйца. Перемешать тесто миксером на средней скорости. Тонкой струйкой влить молоко, перемешать до однородности. Можно жарить блины сразу или же дать тесту постоять 20—30 минут, тогда блинчики получаются прочнее и мягче.
2. Сковороду хорошо прогреть, смазать тонким слоем масла. Жарить блинчики на среднем огне по минуте с каждой стороны. Готовые блинчики (должно получиться примерно 8 шт.) сложить стопкой и накрыть крышкой. Дать остыть.
3. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарубить. Рыбу нарезать длинными тонкими ломтиками. Каждый блинчик намазать тонким слоем творожного сыра и посыпать смесью рубленой зелени. Выложить полоски рыбы, отступив от края блина на сантиметр, и свернуть блин плотным рулетом. Подровнять края и нарезать блинные рулеты кружочками размером 1,5—2 см. Наколоть по 3 блинных кружочка на бамбуковые шпажки и подать.



БЛИННЫЙ ПИРОГ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ



1. Взбить миксером 500 мл молока и яйца, всыпать просеянную муку, щепотку соли и 1 ч. л. сахара. Оставить тесто на 30 минут.
2. На растительном масле жарить тонкие блины, складывать стопкой, смазывая сливочным маслом.
3. Картофель очистить, нарезать и отварить до готовности. Воду слить, картофель растолочь в пюре со 100 мл горячего молока и солью.
4. Лук мелко нарезать, шампиньоны тоже. Обжарить грибы с луком на растительном масле до румяности.
5. Куриную грудку мелко нарезать и также поджарить до готовности. Смешать с грибами, посолить и поперчить.
6. Положить 2—3 блина на тарелку, покрыть ровным слоем пюре и фарша. Так собрать блинный пирог, последним слоем положить блин. Прогреть пирог в микроволновке в течение 3—4 минут и подавать.



Ингредиенты:

- Молоко — 600 мл
- Яйцо — 3 шт.
- Мука цельнозерновая — 180 г
- Куриное филе — 500 г
- Шампиньоны — 400 г
- Картофель — 300 г
- Лук — 1 шт.
- Масло сливочное — 30 г
- Сахар — 1 ч. л.
- Масло растительное для жарки
- Соль
- Перец черный



БЛИНЫ ПО-НЕМЕЦКИ СО СЛИВОВЫМ СОУСОМ



Ингредиенты:

- Мука — 60 г
- Яйцо — 2 шт.
- Молоко — 125 мл
- Сливы — 350 г
- Сахар — 5 ст. л.
- Корица — 1 ч. л.
- Сахарная пудра — 1—2 ч. л.
- Масло сливочное для жарки
- Мята для украшения

1. Просеять муку, всыпать 1 ст. л. сахара, вбить яйца и влить молоко. Перемешать до однородного теста без комочков. Накрывать миску полотенцем и убрать на 30 минут в холодильник. После этого на сливочном масле поджарить 6 тонких блинчиков.
2. Для сливового соуса разрезать сливы пополам и удалить косточки. Сложить сливы в кастрюльку, засыпать 4 ст. л. сахара и довести до кипения. Варить на небольшом огне 10 минут. Снять с огня и приправить корицей. Блинчики сложить четверо и посыпать сахарной пудрой с корицей. Подать с теплым соусом, украсив мятой.

ЙОГУРТОВЫЕ ОЛАДЬИ

Ингредиенты:

- Йогурт — 300 мл
- Яйцо — 2 шт.
- Мука — 200 г
- Разрыхлитель теста — 1 ч. л.
- Сахар — 50 г
- Масло растительное для жарки
- Сметана для подачи



1. Смешать в миске венчиком йогурт, сахар и яйца. Просеять муку с разрыхлителем и слегка перемешать, должны остаться небольшие комочки. Поставить тесто в теплое место на 10 минут для расстойки.
2. Разогреть сковороду с растительным маслом. Набирать тесто половником или выкладывать его по 2 ст. л. в кипящее масло и жарить большие оладьи на среднем огне по 2 минуты с каждой стороны. Подать со сметаной.

ГРЕЧНЕВЫЕ ДРОЖЖЕВЫЕ БЛИНЫ

Ингредиенты:

- Мука пшеничная — 100 г
- Мука гречневая — 100 г
- Молоко — 350 мл
- Сметана — 100 мл
- Яйцо — 3 шт.
- Сахар — 1 ст. л.
- Дрожжи свежие — 10 г
- Соль — 1 щепотка
- Масло растительное для жарки
- Сливочное масло для смазывания

1. Молоко нагреть до 30 °С. Развести дрожжи в теплом молоке, добавить сахар и сметану. Накрыть миску полотенцем и оставить на 20 минут.
2. Отделить белки от желтков, добавить желтки в тесто. Оба вида муки просеять в тесто, добавить щепотку соли и хорошо перемешать до однородности. Накрыть миску с тестом и поставить для подъема в теплое место на 1 час.
3. Белки взбить до мягких пиков и подмешать в поднявшееся тесто. Хорошо прогреть сковороду и жарить толстые блины на растительном масле. Масло наносить на сковородку кисточкой или половинкой сырой картофелины, наколотой на вилку. Горячие блины складывать стопкой, смазывая сливочным маслом. Подавать блины теплыми, с красной икрой, малосольной красной рыбой или сельдью и сметаной.



ЗАПЕЧЕННЫЕ БЛИНЫ С ВИШНЕЙ

Ингредиенты:

- Мука — 200 г
- Яйцо — 8 шт.
- Молоко — 700 мл
- Сахар — 220 г
- Масло сливочное — 70 г и масло для жарки
- Вишня (свежая, замороженная или консервированная) — 400 г
- Вино белое — 150 мл
- Корица — 1 палочка
- Марципан или миндальное печенье — 30 г
- Лимонная цедра — 1 ч. л.



1. Слегка подогреть 500 мл молока и разболтать в нем 6 яиц. Муку просеять в миску, добавить 80 г сахара и влить тонкой струйкой, помешивая, молочно-яичную смесь. Растопить 70 г сливочного масла и влить его в тесто, не переставая размешивать. Добавить натертую лимонную цедру. Должно получиться гладкое тесто. Накрыть его полотенцем и оставить на один час.
2. У вишни удалить косточки. Нагреть вино с палочкой корицы и 70 г сахара и залить вишню. Оставить настаиваться, пока готовятся блины. Блины жарить на сковороде, смазанной сливочным маслом.
3. Вишню откинуть на дуршлаг. (Получившийся сок можно разбавить вином и нагреть — получится вкусный вишневый глинтвейн.) Смазать форму для выпечки сливочным маслом и присыпать сахаром. Положить в форму блин, на одну его половину выложить немного вишни и накрыть второй половиной. Так сложить все блины в два слоя.
4. Для заливки смешать венчиком 200 мл молока, 2 яйца и 70 г сахара и равномерно залить блины в форме. Раскрошить кусочек марципановой массы или миндальное печенье и посыпать запеканку сверху. Можно посыпать любым печеньем или лепестками миндаля. Запекать блинчики 15 минут при температуре 180 °С в нагретой заранее духовке. Подавать горячими или теплыми.

ДРОЖЖЕВЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ С СЕЛЬДЬЮ И ОВОЩАМИ

Ингредиенты:

- Картофель — 500 г
- Мука — 75 г
- Яйцо — 1 шт.
- Дрожжи свежие — 25 г
- Свекла — 1 шт.
- Яблоко — 1 шт.
- Огурец свежий — 1 шт.
- Филе сельди — 2 шт.
- Лук зеленый — 1 пучок
- Сметана — 100 г
- Масло растительное для жарки
- Соль
- Перец черный

1. Развести дрожжи в 50 мл теплой воды. Картофель очистить и натереть на мелкой терке. Смешать с разведенными дрожжами, яйцом, просеянной мукой и посолить. Хорошо перемешать, накрыть и поставить в теплое место на 1 час.
2. Разогреть сковороду с растительным маслом и столовой ложкой выкладывать картофельное тесто. Жарить оладьи с двух сторон на среднем огне до зарумянивания.
3. Для гарнира отварить свеклу до готовности и очистить. Нарезать кубиками свеклу, яблоко, свежий огурец и филе сельди. Перемешать. Подать оладьи с гарниром, сметаной и рубленым зеленым луком.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

1. Картофель очистить и натереть на крупной терке. Капусту отжать и мелко нарезать. Сложить овощи в миску, добавить яйца, муку, половину тмина, соль, перец и хорошо перемешать.
2. Нагреть сковороду. Налить растительное масло и столовой ложкой выложить картофельное тесто. Жарить оладьи по 4—5 минут с каждой стороны на небольшом огне.
3. Для соуса творог взбить блендером в кремообразную массу. Репчатый лук мелко нарубить, яблоко натереть на терке. Смешать с творогом, приправить солью, перцем и оставшимся тмином. Подавать соус с горячими оладьями.



Ингредиенты:

- Картофель — 500 г
- Капуста квашеная — 200 г
- Яйцо — 2 шт.
- Творог — 200 г
- Яблоко — 1/2 шт.
- Лук репчатый — 1/2 шт.
- Мука — 4 ст. л.
- Тмин — 1 ч. л.
- Соль
- Перец черный
- Масло растительное для жарки



КАБАЧКОВЫЕ ОЛАДЫ С ОВСЯНКОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ



1. Кабачки натереть на крупной терке. Зелень мелко нарубить. Смешать овощи и зелень с яйцами, кефиром, мукой и овсяными хлопьями. Посолить и поперчить тесто, дать постоять 10—15 минут.
2. Разогреть сковороду с маслом. Столовой ложкой выкладывать тесто и жарить оладьи по 2—3 минуты на небольшом огне. Подавать горячими.

Ингредиенты:

- Кабачки молодые — 2 шт.
- Яйцо — 2 шт.
- Овсяные хлопья — 3 ст. л.
- Мука — 2 ст. л.
- Кефир — 2 ст. л.
- Укроп, петрушка или кинза — небольшой пучок
- Чеснок — 1 зубчик
- Соль, перец
- Масло растительное для жарки

КАБАЧКОВЫЕ ОЛАДЫ



Ингредиенты:

- Кабачки молодые — 2 шт.
- Яйцо — 2 шт.
- Мука — 4 ст. л.
- Разрыхлитель — ½ ч. л.
- Масло растительное — 2 ст. л. и масло для жарки
- Соль, перец черный

1. Кабачки вымыть и натереть на крупной терке. Добавить яйца, просеянную с разрыхлителем муку, соль, перец и растительное масло. Как следует перемешать тесто.
2. Нагреть сковороду и жарить оладьи, выкладывая тесто столовой ложкой. Жарить на среднем огне, до золотисто-коричневого цвета с каждой стороны.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ С ЯЙЦОМ В МЕШОЧЕК



Ингредиенты:

- Картофель — 6 шт.
- Лук — 1 шт.
- Яйцо — 4 шт.
- Руккола — большой пучок
- Яичный белок — 1 шт.
- Тимьян свежий — 3 веточки
- Уксус бальзамический — 1 ст. л.
- Масло оливковое — 3 ст. л.
- Соль
- Перец черный
- Масло растительное для жарки

1. Лук очистить и тонко нарезать. Очищенный картофель натереть на крупной терке в миску с луком. Сюда же оборвать листики с веточек тимьяна, добавить яичный белок, хорошо посолить и поперчить.
2. Разогреть сковороду с растительным маслом. Выкладывать порциями картофельную массу в виде небольших оладий и жарить с двух сторон на среднем огне по 2 минуты.
3. Яйца вымыть и аккуратно опустить в кипящую воду. Варить 5 минут, затем воду слить, залить яйца на минуту холодной водой, вынуть и осторожно очистить. Рукколу вымыть и обсушить на полотенце. Для заправки смешать оливковое масло, бальзамический уксус, соль и перец. Рукколу полить заправкой и выложить на тарелку. Рядом положить оладьи, на них яйцо и сразу подать.

КУКУРУЗНЫЕ ОЛАДЬИ

Ингредиенты:

- Кукуруза консервированная — 1 банка
- Мука — 110 г
- Яйцо — 1 шт.
- Молоко — 100 мл
- Разрыхлитель — $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Сахар — 2 ч. л.
- Масло растительное — 1 ст. л.
- Соль — 1 щепотка
- Масло сливочное для жарки
- Сметана и зеленый лук для подачи

1. Половину кукурузы залить молоком и измельчить в блендере. Добавить растительное масло, яйцо, сахар и щепотку соли.
2. Всыпать просеянную с разрыхлителем муку и перемешать. Добавить оставшуюся кукурузу, снова перемешать. Нагреть сковороду и растопить в ней сливочное масло. Столовой ложкой выкладывать кукурузное тесто и жарить оладьи с двух сторон по 2 минуты. Подавать оладьи теплыми, со сметаной и зеленым луком.



МОРКОВНЫЕ ОЛАДЬИ

Ингредиенты:

- Морковь — 500 г
- Яйцо — 2 шт.
- Мука — 2,5 ст. л.
- Лук — 1 шт.
- Чеснок — 3 зубчика
- Кинза — 1 небольшой пучок
- Зира — 1 ч. л.
- Кориандр — 1 ч. л.
- Йогурт — 400 мл
- Масло растительное для жарки
- Соль

1. Зиру и кориандр обжарить на сухой сковороде до появления аромата. Растолочь пряности в ступке. Морковь очистить и натереть на крупной терке, добавить тертый лук и 1 измельченный зубчик чеснока. Мелко нарубить зелень кинзы вместе со стеблями и половину добавить к моркови. Вбить яйца, всыпать муку, посолить, всыпать толченые пряности и хорошо перемешать.
2. Разогреть сковороду с растительным маслом. Столовой ложкой выкладывать морковную массу в кипящее масло, слегка расплющивая, и жарить оладьи на среднем огне по 2 минуты с каждой стороны, до золотисто-коричневого цвета.
3. Для соуса смешать йогурт с оставшейся кинзой и чесноком, пропущенным через пресс. Посолить соус и подать с горячими оладьями.



ОВСЯНЫЕ ОЛАДЬИ



Ингредиенты:

- Мука — 80 г
- Овсяные хлопья — 55 г
- Яйцо — 1 шт.
- Виноград — 55 г
- Молоко — 210 мл
- Коричневый сахар — 25 г
- Цедра 1 апельсина
- Разрыхлитель — $\frac{1}{4}$ ч. л.
- Корица — $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Масло растительное для жарки
- Сметана, мед, малина для подачи

1. В миске смешать муку, разрыхлитель, хлопья, сахар, цедру, корицу и виноград без косточек. Яйцо взбить с молоком и ввести в сухую смесь.
2. Разогреть сковороду с толстым дном и смазать растительным маслом с помощью кисточки. Выложить тесто и жарить оладьи на небольшом огне до появления пузырьков. Перевернуть и жарить еще 2 минуты. Готовые оладьи подать со сметаной, медом и малиной.

ОЛАДЬИ С ЛИМОННЫМ КРЕМОМ

Ингредиенты:

- Мука — 250 г
- Молоко — 350 мл
- Яйцо — 4 шт.
- Масло сливочное — 1 ст. л. и масло для жарки
- Лимон — 3 шт.
- Сливки (33 %) — 200 мл
- Сахарная пудра — 70 г
- Дрожжи сухие — 10 г
- Сахар — 2 ст. л.
- Желатин — 10 г
- Соль — 1 щепотка



1. Молоко нагреть до 40 °С, растворить в нем сахар, добавить дрожжи. Просеять в миску муку, влить молоко с дрожжами и перемешать до однородности. Накрыть тесто полотенцем и убрать в тепло на 10—15 минут.
2. В подошедшее тесто добавить 2 яйца, растопленное сливочное масло, щепотку соли и все хорошо перемешать. Снова накрыть и оставить в тепле на 30 минут. Разогреть сковороду и поджарить оладьи в небольшом количестве сливочного масла.
3. Для крема желатин залить 2 ст. л. холодной воды и оставить на 10 минут. С лимона снять цедру в виде тонких полосок и выдавить сок. Нагреть сок до кипения и смешать с набухшим желатином до растворения.
4. У 2 яиц отделить желтки от белков. Белки использовать в другое блюдо. А желтки взбить с сахарной пудрой до пышного светлого крема. Влить желатин с лимонным соком и перемешать. Убрать в холодильник на 15 минут. Как только масса начнет застывать, взбить сливки до мягких пиков и вести в лимонный крем. Оладьи подавать остывшими, переслав кремом.

ОЛАДЫ С ТЫКВЕННЫМ ПРИПЕКОМ

1. Смешать молоко со сливками, слегка подогреть и всыпать сухие дрожжи. Оставить на 5 минут до растворения.
2. Тыкву очистить. Небольшой кусочек (примерно 50 г) нарезать тонкой соломкой. Остальную тыкву натереть на мелкой терке и выложить в миску. В эту же миску разбить яйца, добавить жидкий мед, 4 ст. л. растительного масла, щепотку соли. Влить молоко с дрожжами и включить миксер на небольшую скорость. Муку просеять с разрыхлителем и порциями ввести в тесто. Получится тесто консистенции густой сметаны. Накрыть миску полотенцем и оставить в теплом месте на 45—60 минут.
3. Разогреть сковороду с растительным маслом. Выкладывать небольшие порции теста, сверху — по паре ломтиков тыквы. Жарить оладьи на среднем огне по 2 минуты с каждой стороны.
4. Для соуса черную смородину засыпать сахаром и поставить на 2 минуты в микроволновку на мощности 800 Вт. Перемешать, добавить порошок черничного киселя и снова перемешать. Готовить в микроволновке еще 30 секунд. Подавать теплым или остывшим, с горячими оладьями.



Ингредиенты:

- Мука — 220 г
- Молоко — 300 мл
- Сливки (20 %) — 100 мл
- Мед — 5 ст. л.
- Яйцо — 2 шт.
- Тыква — 350 г
- Смородина черная — 200 г
- Сахар — 4 ст. л.
- Масло растительное — 4 ст. л. и масло для жарки
- Кисель черничный — 1 пакет
- Дрожжи сухие — 1 ч. л.
- Разрыхлитель — 1 ч. л.
- Соль — 1 щепотка

БАНАНОВЫЕ ОЛАДЫ



1. Очистить и размять 2 банана. Добавить сахар и ванильный экстракт. Часть сахара можно заменить ванильным или коричневым сахаром. Влить молоко, добавить яйцо, перемешать.
2. В банановую массу просеять муку с разрыхлителем и снова все перемешать. Нагреть сковороду и налить немного растительного масла. Столовой ложкой выкладывать тесто и жарить на небольшом огне румяные оладушки с двух сторон. Подавать горячими или теплыми, украсив нарезанным бананом.

Ингредиенты:

- Бананы крупные — 3 шт.
- Яйцо — 1 шт.
- Молоко — 200 мл
- Мука — 200 г
- Сахар — 2—3 ст. л.
- Разрыхлитель — 2 ч. л.
- Ванильный экстракт — 3—4 капли
- Масло растительное для жарки

ОЛАДЫ С ФРИКАСЕ ИЗ КУРИЦЫ

Ингредиенты:

- Мука — 125 г
- Молоко — 125 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Желток — 2 шт.
- Куриная грудка вареная — 600 г
- Шампиньоны мелкие — 400 г
- Морковь — 1 шт.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Лук зеленый — 1 пучок
- Бульон куриный — 200 мл
- Сливки (20 %) — 3 ст. л.
- Масло топленое — 4 ст. л.
- Соль
- Перец черный
- Зелень петрушки для подачи

1. Просеять муку в миску. Добавить яйцо, желтки, щепотку соли, молоко и 125 мл воды. Замесить тесто и оставить его на 20 минут. Испечь в 2 ст. л. топленого масла 8 оладий.
2. Мелко нарезать репчатый лук. Морковь очистить и нарезать тонкими брусочками, шампиньоны вымыть, обсушить и разрезать пополам. В сотейнике нагреть 2 ст. л. топленого масла и обжа- рить репчатый лук до прозрачно- сти. Добавить морковь и готовить еще 2 минуты. Положить шам- пиньоны и готовить, пока не выпа- рится вся жидкость. Влить бульон и варить 5 минут. Добавить нарезанный зеленый лук, отва- ренное куриное мясо и сливки. Довести до кипения. Посолить, поперчить по вкусу и снять с огня. Нарубить петрушку, посыпать фрикасе и подать с оладьями.



ПЕЧЕНОЧНЫЕ ОЛАДЬИ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

1. Печень очистить от пленки и прожилок и нарезать на куски. Лук и чеснок очистить. Измельчить в блендере печень, лук, петрушку, вбить яйцо. В измельченную массу добавить муку, разрыхлитель и растопленное сливочное масло. Приправить солью, перцем и листиками тимьяна, свежего или сушеного.
2. Вымешать массу. Разогреть на сковороде растительное масло и выложить столовой ложкой печеночную массу, формируя круглые оладьи. Жарить на среднем огне по 1—2 минуты с каждой стороны.
3. Для соуса выложить в сотейник бруснику (свежую, замороженную или брусничное варенье), сахар, бальзамический уксус, немного посолить и поперчить. Варить на небольшом огне 10 минут.
4. В сковороду, где жарились оладьи, положить листья шпината и жарить 5 минут на сильном огне. Подавать оладьи горячими, с тушеным шпинатом и брусничным соусом.



Ингредиенты:

- Печень говяжья — 300 г
- Яйцо — 1 шт.
- Мука — 70 г
- Лук — 1 шт.
- Чеснок — 2 зубчика
- Шпинат — 300 г
- Брусника — 100 г
- Уксус бальзамический — 3 ст. л.
- Тимьян — 5 г
- Сахар — 2 ст. л.
- Разрыхлитель — 1 ч. л.
- Масло растительное — 5 ст. л.
- Масло сливочное — 1 ст. л.
- Соль
- Перец черный

ПЕЧЕНОЧНЫЕ ОЛАДЬИ С РИСОМ



Ингредиенты:

- Печень телячья — 800 г
- Рис — 100 г
- Лук (крупный) — 1 шт.
- Яйцо — 1 шт.
- Масло растительное для жарки
- Соль
- Перец черный

1. Промыть и сварить до готовности рис, откинуть на дуршлаг.
2. Лук мелко нарубить и обжарить до золотисто-коричневого цвета.
3. Печень вымыть, очистить от пленки и прожилок и пропустить через мясорубку (или измельчить в блендере).
4. Смешать все ингредиенты, посолить и поперчить. Разогреть сковороду с растительным маслом, выложить печеночную массу столовой ложкой и жарить оладьи на среднем огне, по 1—2 минуты с каждой стороны. Подавать горячими или теплыми, с овощным салатом и соусом.

РИСОВЫЕ ОЛАДЬИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Ингредиенты:

- Рис — 150 г
- Яйцо — 3 шт.
- Молоко — 100 мл
- Мука — 2 ст. л.
- Помидоры в собственном соку — 800 г
- Лук — 1 шт.
- Чеснок — 2 зубчика
- Тыквенные семечки — 2 ст. л.
- Лук зеленый — 3 перышка
- Базилик сушеный — 1 ч. л.
- Сахар — 1 щепотка
- Соль
- Черный перец
- Масло растительное для жарки



1. Рис отварить до готовности и немного остудить. В миске смешать яйца с молоком и мукой. Посолить и поперчить тесто и вмешать вареный рис. Тыквенные семечки нарубить, зеленый лук мелко нарезать и добавить то и другое в тесто. Оставить тесто на 30 минут.
2. Разогреть сковороду с растительным маслом. Выложить ложкой рисовую массу и жарить оладьи на среднем огне по 2—3 минуты с каждой стороны.
3. Для соуса мелко нарубить лук и чеснок. В сотейнике нагреть 1 ст. л. растительного масла и обжарить овощи до румяности, посыпав щепоткой сахара. Добавить измельченные помидоры вместе с соком, сушеный базилик и тушить 15—20 минут. Приправить солью и перцем, немного остудить и подать соус к оладьям.

СВЕКОЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ

Ингредиенты:

- Свекла — 600 г
- Яйцо — 2 шт.
- Масло растительное — 150 мл и масло для жарки
- Мука — 3 ст. л.
- Чеснок — 3 зубчика
- Карри — 1 ч. л.
- Лук зеленый — 3 перышка
- Сахар — 1 щепотка
- Лимонный сок по вкусу
- Соль
- Перец черный

1. Свеклу вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Добавить 2 измельченных зубчика чеснока, 1 яйцо, муку, $\frac{1}{2}$ ч. л. карри, соль и черный перец. Перемешать массу. Разогреть сковороду с растительным маслом и выложить свекольную массу столовой ложкой, придав форму оладий. Жарить на небольшом огне по 3 минуты с каждой стороны. Выложить на кухонное полотенце, чтобы впитался лишний жир.
2. Приготовить майонез. В высокий стакан вбить яйцо, добавить по щепотке сахара и соли и влить 150 мл растительного масла. Переработать все блендером в однородную кремообразную эмульсию. Добавить по вкусу лимонный сок и немного кипяченой воды — чтобы соус не был слишком густым. Зубчик чеснока пропустить через пресс и добавить в соус, приправить порошком карри. Зеленый лук мелко нарезать, посыпать оладьи или добавить его в соус.



ТВОРОЖНЫЕ ОЛАДЬИ С ВИШНЕЙ



1. Яйца смешать с 70 г сахара миксером или венчиком. Влить кефир и взбить. Творог размять. Добавить творог к кефирной смеси, перемешать. Просеять муку с содой и разрыхлителем. Всыпать сухую смесь в кефирную и перемешать. Поставить тесто в теплое место на 15—20 минут.
2. Жарить оладьи с двух сторон на небольшом огне в растительном масле примерно по 2 минуты с каждой стороны.
3. Для вишневого соуса вишню без косточек, свежую или размороженную, засыпать 60 г сахара и поставить на средний огонь. Когда вишня начнет закипать, влить крахмал, разведенный в 100 мл холодной воды. Помешивая, варить до загустения на маленьком огне, примерно 5 минут.

Ингредиенты:

- Кефир — 300 мл
- Творог — 200 г
- Яйцо — 2 шт.
- Мука — 150 г
- Сахар — 130 г
- Вишня — 400 г
- Крахмал — 1 ст. л.
- Разрыхлитель — 1 ч. л.
- Сода — 1 ч. л.
- Соль — 1 щепотка
- Масло растительное для жарки

ТЫКВЕННЫЕ ОЛАДЫ



Ингредиенты:

- Тыква — 400 г
- Яйцо — 2 шт.
- Мука — 100 г
- Йогурт — 100 мл
- Орехи грецкие молотые — 50 г
- Сахар — 2 ст. л.
- Цедра и сок $\frac{1}{2}$ лимона
- Разрыхлитель — 1 ч. л.
- Масло растительное для жарки

1. Яйца взбить с сахаром. Всыпать просеянную с разрыхлителем муку и молотые орехи. Мякоть тыквы натереть на крупной терке и добавить в тесто вместе с йогуртом, соком и цедрой. Хорошо перемешать тесто.
2. Жарить оладьи на растительном масле по 4 минуты с каждой стороны. Подавать теплыми, украсив по своему усмотрению.

ЯБЛОЧНЫЕ ОЛАДЬИ С ГРУШАМИ

1. В чашу миксера вбить яйцо и всыпать сахар. Влить молоко и кефир, взбить до однородности. Добавить к смеси растопленное сливочное масло, ванильный экстракт, лимонную цедру, разрыхлитель и соду, гашенную лимонным соком. Еще раз перемешать.
2. Яблоки очистить и натереть на мелкой терке. Вмешать в тесто. При включенном миксере порциями подсыпать муку. Тесто должно быть консистенции жидкой сметаны. Оставить тесто на 30 минут. Отдельно взбить в плотную пену яичные белки со щепоткой соли и перед жаркой аккуратно подмешать в тесто лопаточкой.
3. Груши очистить и нарезать тонкими ломтиками. Нагреть сковороду с растительным маслом и жарить оладьи по 2—3 минуты. Когда края теста зарумянятся, положить на каждый оладушек ломтик груши и перевернуть лопаткой. Жарить еще 1—1,5 минуты. Готовые оладьи подавать теплыми, с йогуртом, сметаной, медом.



Ингредиенты:

- Мука — 150—170 г
- Яйцо — 1 шт.
- Яичный белок — 2 шт.
- Кефир — 1 стакан
- Молоко — $\frac{1}{2}$ стакана
- Масло сливочное — 1 ст. л.
- Сахар — 3 ст. л.
- Яблоко — 1 крупное или 2 средних
- Груша — 2 шт.
- Лимонная цедра — $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Сок лимона — 1 ч. л.
- Разрыхлитель — $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Сода — $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Ванильный экстракт — 2 капли
- Соль — 1 щепотка
- Масло растительное или топленое для жарки

СЫРНИКИ С ВИШНЕВЫМ КИСЕЛЕМ



Ингредиенты:

- Вишня (замороженная или консервированная) — 400 г
- Сахар — 4 ст. л.
- Крахмал — 2 ч. л.
- Творог — 600 г
- Крупа манная — 2 ст. л.
- Мука — 2 ст. л.
- Яйцо — 1 шт.
- Масло растительное — 2 ст. л.
- Ванильная эссенция — 1—2 капли
- Соль

1. Для киселя из вишни вынуть косточки, сложить ягоды в небольшой сотейник, добавить 2 ст. л. сахара и довести до кипения. Смешать крахмал с 2 ст. л. холодной воды и тонкой струйкой влить в вишню. Перемешать, проварить 5 минут, до загустения. Остудить.
2. Приготовить тесто для сырников. Миксером смешать творог, манную крупу, яйцо, 2 ст. л. сахара, соль и ванильную эссенцию в однородную массу. Насыпать муку на большую разделочную доску или поднос. Слепить из творожного теста шарики, обвалить в муке и чуть расплющить. В сковороде разогреть растительное масло и обжарить сырники с двух сторон до золотисто-коричневого цвета, около 10 минут. Подать сырники теплыми или горячими с вишневым киселем.

СЫРНИКИ С ОВСЯНКОЙ И БАНАНОМ

Ингредиенты:

- Творог — 500 г
- Банан — 1 шт.
- Яйцо — 2 шт.
- Сахар — 60 г
- Хлопья овсяные — 50 г
- Мука — 75 г
- Масло растительное для жарки

1. Миксером взбить яйца с сахаром в пышную массу, сахар должен раствориться полностью. Добавить к взбитым яйцам творог, просеянную муку и овсяные хлопья, тщательно перемешать массу ложкой. Банан очистить и нарезать маленькими кусочками. Подмешать кусочки банана в творожное тесто.
2. Сковороду с растительным маслом хорошо нагреть. Столовой ложкой выкладывать тесто в кипящее масло, слегка придавливая и формируя лепешку. Обжаривать сырники до золотисто-коричневого цвета с каждой стороны на среднем огне. Подавать к столу горячими или теплыми со сметаной.



СЫРНИКИ СО СГУЩЕНКОЙ



Ингредиенты:

- Творог — 700 г
- Яйцо — 1 шт.
- Сахар — 2 ст. л.
- Хлопья овсяные — 100 г
- Мука — 2 ст. л.
- Разрыхлитель теста — $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Молоко сгущенное (вареное) — 2 ст. л.
- Масло растительное — 2 ст. л.
- Соль — 1 щепотка

1. Миксером смешать творог, яйцо, муку, сахар, разрыхлитель и щепотку соли. Влажными руками формировать лепешки из творожной массы и вкладывать в них шарики вареной сгущенки. Сформованные сырники обвалить в овсяных хлопьях.
2. Жарить на раскаленном растительном масле, на среднем огне до золотистой корочки. Подавать горячими.

ТВОРОЖНИКИ С МОРКОВЬЮ И ЯБЛОКОМ



1. Творог растереть с сахаром, щепоткой соли и яйцом до однородности. Морковь очистить и натереть на мелкой терке. Яблоко очистить и натереть на крупной терке. Сразу же добавить морковь и яблоко к творожной массе, чтобы яблоко не успело потемнеть. Всыпать 3 ст. л. просеянной муки и хорошо перемешать.
2. Влажными руками сформовать из творожной массы 8 небольших круглых сырников и обвалять их в оставшейся муке. В сковороде нагреть немного растительного масла и обжарить сырники с двух сторон на среднем огне до румяности. Переложить их на противень и отправить в разогретую до 170 °С духовку на 10 минут. Подавать теплыми или горячими.

Ингредиенты:

- Творог — 400 г
- Яйцо — 1 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Яблоко — 1 шт.
- Мука — 4 ст. л.
- Сахар — 2 ст. л.
- Соль — 1 щепотка
- Масло растительное для жарки

ДРАНИКИ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

Ингредиенты:

- Картофель — 800 г
- Грудинка варено-копченая — 80 г
- Сыр — 60 г
- Хлеб белый — 1 ломтик
- Лук — 1 шт.
- Петрушка рубленая — 2 ст. л.
- Масло сливочное — 20 г
- Масло растительное для жарки
- Соль
- Перец черный

1. Натереть на крупной терке очищенный картофель. Лук очистить и измельчить в блендере. Выложить тертые овощи в дуршлаг и максимально отжать весь сок. Переложить овощи в миску.
2. Грудинку очень мелко нарезать. Половину грудинки добавить к тертым овощам, посолить, поперчить, перемешать массу и сразу же начинать жарить оладьи. Если сок при перемешивании снова выделился, отжать и слить его.
3. Хорошо нагреть сковороду с растительным маслом и на среднем огне жарить порции картофельной массы до золотисто-коричневого цвета, примерно по 5 минут с каждой стороны. Поджарить все оладьи, подливая при необходимости масло. Готовые оладьи выложить на бумажное полотенце.
4. Для хрустящей крошки лучше всего подойдет батон, багет или чиабатта, обычный белый кирпичик лучше не использовать. Ломтик свежего или слегка черствого хлеба измельчить в блендере в крошку. На чистую сковороду выложить оставшуюся грудинку и подрумянить ее на среднем огне. Добавить в сковороду сливочное масло и всыпать хлебные крошки. Поджарить, помешивая, до подрумянивания. Натереть сыр на мелкой терке, петрушку мелко нарубить. Смешать с поджаренной крошкой, слегка приправить свежемолотым перцем и солью. Выложить на каждый оладушек хрустящую крошку и подавать горячими.



КАРТОФЕЛЬНО-МОРКОВНЫЕ ДРАНИКИ С КОЛБАСОЙ



Ингредиенты:

- Картофель — 500 г
- Колбаса копченая — 150 г
- Морковь — 150 г
- Яйцо — 1 шт.
- Молоко — 100 мл
- Мука — 100 г
- Чеснок — 2 зубчика
- Тимьян — $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Тмин — $\frac{1}{4}$ ч. л.
- Соль
- Перец черный
- Масло растительное для жарки

1. Картофель очистить и натереть на крупной терке. Сложить в дуршлаг и отжать сок над миской. Дать соку отстояться, слить сок, крахмал оставить и смешать с картофелем.
2. Морковь натереть на мелкой терке, колбасу нарезать небольшими кусочками. Чеснок и тмин растолочь с солью. Смешать тертые овощи, чеснок, добавить тимьян, перец, муку, яйцо и молоко, поперчить и хорошо перемешать. Добавить колбасу и снова перемешать.
3. Разогреть в сковороде растительное масло. Выкладывать столовой ложкой тесто и жарить оладьи на небольшом огне по 4 минуты с каждой стороны.

КАРТОПЛЯНИКИ С САЛОМ И ЛУКОМ

Ингредиенты:

- Картофель — 1 кг
- Мука — 100 г
- Сало — 50 г
- Яйцо — 1 шт.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Масло растительное для жарки
- Соль
- Перец черный

1. Картофель сварить в мундире. Мелко нарезать репчатый лук и сало. Разогреть большую сковороду и обжарить сало с луком до зарумянивания.
2. Остудить, очистить и истолочь вареный картофель. Добавить к картофелю жареные сало и лук, яйцо, просеянную муку, соль и черный молотый перец. Хорошенько вымесить картофельное тесто и сформовать шарики, а затем плоские лепешки.
3. Снова нагреть сковороду, в которой жарилось сало с луком, добавить немного растительного масла. В горячем жире жарить картопляники на среднем огне до румяного, светло-коричневого цвета, примерно по 2—3 минуты с каждой стороны. Подавать горячими, со сметаной. Можно вместо сметаны дополнить блюдо зеленым салатом и зеленью.



КАРТОФЕЛЬНО-ТЫКВЕННЫЕ ДРАНИКИ



Ингредиенты:

- Тыква — 300 г
- Картофель — 4 шт.
- Яйцо — 1 шт.
- Мука — 100 г
- Тыквенные семечки — 2 ст. л.
- Масло растительное для жарки
- Соль
- Перец

1. Картофель очистить и натереть на крупной терке. Так же натереть и тыкву. Добавить яйцо, муку, посолить и поперчить. Перемешать.
2. Разогреть на сковороде немного масла. Столовой ложкой выложить небольшие оладьи и обжарить с двух сторон до золотисто-коричневого цвета. Выложить на кухонное полотенце, чтобы впитался лишний жир.
3. Тыквенные семечки слегка обжарить на сковороде без жира и посыпать готовые оладьи. Подавать горячими.

БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ С ШОКОЛАДОМ



1. Молоко нагреть до 40 °С и смешать с сахаром. Добавить сухие дрожжи и хорошо перемешать. Вбить яйцо, добавить ароматизаторы, перемешать. Муку просеять и добавить в тесто. Сливочное масло растопить и влить в тесто, вымесить.
2. Накрывать миску с тестом пищевой пленкой или полотенцем и поставить в теплое место на 1 час. Шоколад нарубить кусочками и добавить в поднявшееся тесто. Вафельницу смазать растительным маслом и выпекать румяные вафли около 5 минут. Подавать горячими, со сливочным маслом и сиропом.

Ингредиенты:

- Мука — 130 г
- Яйцо — 1 шт.
- Молоко — 100 мл
- Масло сливочное — 50 г
- Дрожжи сухие — 2 ч. л.
- Сахар — 4 ст. л.
- Шоколад горький — 50 г
- Ванильный экстракт — 3 капли
- Ромовый экстракт — 2 капли
- Соль — 1 щепотка

ВАФЕЛЬНЫЙ ТОРТ С «НУТЕЛЛОЙ» И КЛУБНИКОЙ

Ингредиенты:

- Мука — 120 г
- Яйцо — 1 шт.
- Сахар — 120 г
- Какао-порошок — 2 ст. л.
- Разрыхлитель — 1 ч. л.
- «Нутелла» — 100 г
- Клубника — 100 г
- Масло сливочное — 65 г
- Масло растительное — 25 мл
- Вода — 60 мл

1. Муку просеять вместе с разрыхлителем и какао-порошком. Добавить яйцо, размягченное сливочное масло, растительное масло, сахар и воду. Взбить миксером до однородной пышной массы. Выпечь 4 вафли в смазанной маслом вафельнице и остудить их.
2. «Нутеллу» переложить в кондитерский мешок. Немного крема выдавить на тарелку и положить на него одну вафлю. Сверху на вафлю выдавить слой «Нутеллы». Клубнику нарезать пластинками и выложить поверх крема. Повторить слои со всеми вафлями. Украсить клубникой.



ВАФЛИ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ С ГРУДИНКОЙ



Ингредиенты:

- Картофель — 4 шт. (или 300 г готового пюре)
- Яйцо — 1 шт.
- Грудинка копченая — 50 г
- Сыр твердый — 30 г
- Мука — 4 ст. л.
- Соль
- Перец черный



1. Картофель отварить в мундире, еще горячим очистить и размять в пюре. Или использовать остатки готового картофельного пюре.
2. Грудинку нарезать маленькими кубиками и обжарить до румяности. Можно использовать полоски бекона, обжарить их целиком и потом разломать на кусочки. Сыр натереть на терке.
3. В картофельное пюре добавить яйцо, муку, соль, перец и перемешать. Добавить тертый сыр, поджаренную грудинку и еще раз перемешать. Смазать вафельницу растительным маслом и выложить картофельную массу. Выпекать румяные вафли в течение 4—5 минут. Подавать горячими или теплыми, с яйцом пашот или глазуньей.

ВАФЛИ С КАРАМЕЛЬНЫМИ ЯБЛОКАМИ И МОРОЖЕНЫМ



Ингредиенты:

- Мука — 250 г
- Яйцо — 4 шт.
- Масло сливочное — 250 г
- Сахар — 200 г
- Яблоки зеленые — 2 шт.
- Мед — 3 ст. л.
- Карамельный сироп — 2 ст. л.
- Ванильный экстракт — ½ ч. л.
- Разрыхлитель — 1 ч. л.
- Мороженое для подачи

1. Размягчить 200 г сливочного масла до комнатной температуры, выложить его в миску, всыпать сахар, добавить ванильный экстракт, вбить яйца и просеять муку с разрыхлителем. Миксером взбить тесто до однородной пышной массы. Выпечь 16 вафель.
2. Яблоки разрезать на толстые дольки, удалить сердцевину с семенами. Растопить в сковороде 50 г сливочного масла и подрумянить на нем дольки яблок с обеих сторон. Добавить мед и готовить еще 5 минут, один раз перевернув. Влить карамельный сироп.
3. Вафли разломать на куски и подать с яблоками в карамели и шариком мороженого.

ВАФЛИ С «НУТЕЛЛОЙ» И АПЕЛЬСИНАМИ



Ингредиенты:

- Мука — 250 г
- Яйцо — 3 шт.
- Молоко — 500 мл
- Масло сливочное — 125 г
- Сахар — 5 ст. л.
- «Нутелла» — 150 г
- Апельсин — 3 шт.
- Разрыхлитель — 1 ч. л.
- Ванильный экстракт — 1/2 ч. л.
- Соль — 1 щепотка
- Сахарная пудра для подачи
- Свежая мята для подачи

1. Масло размягчить до комнатной температуры и взбить с сахаром до пышности. Не прекращая взбивать, добавить яйца, молоко, ванильный экстракт и щепотку соли. Хорошо смешать и всыпать просеянную с разрыхлителем муку. Вымесить тесто и испечь румяные вафли.
2. Апельсины глубоко очистить и нарезать тонкими кружками поперек. Намазать половину вафель «Нутеллой», покрыть кружками апельсинов и накрыть не намазанными вафлями. Посыпать сахарной пудрой и украсить свежей мятой.

ВЕНСКИЕ ВАФЛИ С КЛУБНИКОЙ И СЛИВКАМИ

Ингредиенты:

- Мука — 150 г
- Масло сливочное — 150 г
- Сахар — 100 г
- Яйцо — 3 шт.
- Коньяк — 1 ст. л.
- Разрыхлитель — ½ ч. л.
- Сливки жирные — 400 мл
- Клубника — 300 г
- Сахарная пудра — 3 ст. л.
- Ванильный экстракт — 2 капли
- Сок и цедра 1 лимона
- Мята для украшения

1. Размягченное сливочное масло взбить с тертой лимонной цедрой и соком, сахаром и коньяком. Добавить яйца и взбить до пышности. Всыпать просеянную с разрыхлителем муку и перемешать. Выпечь вафли в смазанной маслом вафельнице.
2. Сливки взбить с сахарной пудрой и ванильным экстрактом до пышности. Подавать вафли теплыми, украсив сливками, клубникой и листиками мяты.



ВАФЛИ С КЛЮКВОЙ И ОТРУБЯМИ



Ингредиенты:

- Мука — 100 г
- Отруби — 50 г
- Клюква замороженная — 100 г
- Яйцо — 3 шт.
- Масло сливочное — 100 г
- Сахар — 100 г
- Молоко — 150 мл
- Разрыхлитель — $\frac{1}{4}$ ч. л.
- Ванильный экстракт — $\frac{1}{4}$ ч. л.
- Сахарная пудра для подачи

1. Сливочное масло размягчить до комнатной температуры и взбить миксером с сахаром, ванильным экстрактом и яйцами.
2. Отруби смолоть в блендере и смешать с просеянной с разрыхлителем мукой. Всыпать в тесто и, продолжая взбивать, влить молоко. Смешать до однородности, добавить, не размораживая, в тесто клюкву.
3. Приготовить в вафельнице, смазанной маслом, румяные вафли. Посыпать сахарной пудрой и подавать.

ВАФЛИ С ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Ингредиенты:

1. Мука — 125 г
2. Яйцо — 2 шт.
3. Молоко — 125 мл
4. Масло растительное — 2 ст. л.
5. Сливки (33—35 %) — 300 мл
6. Шоколад черный — 50 г
7. Масло растительное — 2 ст. л.
8. Мед жидкий гречишный — 2 ст. л.
9. Разрыхлитель — 1 ч. л.
10. Миндальные пластинки — 3 ст. л.
11. Соль — 1 щепотка

1. Смешать молоко, яйца, жидкий мед, растительное масло и соль, добавить просеянную с разрыхлителем муку и хорошо перемешать тесто. Выпекать вафли, примерно по 4 минуты.
2. Шоколад наломать и залить 100 мл сливок. Поставить в микроволновку на 1,5 минуты при мощности 600 Вт. Тщательно перемешать, должен получиться густой соус. При необходимости можно добавить еще немного сливок.
3. Оставшиеся сливки взбить в пену миксером. Миндальные пластинки подрумянить на сковороде без жира. Для подачи полить горячие вафли шоколадным соусом, положить взбитые сливки и посыпать миндалем.



ВАФЛИ ХАШБРАУН

Ингредиенты:

- Картофель — 1 кг
- Яйцо — 1 шт.
- Сметана — 2 ст. л.
- Масло сливочное — 2 ст. л.
- Хрен тертый — 1 ч. л.
- Соль
- Перец черный
- Масло растительное для смазывания вафельницы

1. Картофель очистить (молодой можно и не очищать), вымыть и натереть на крупной терке. Завернуть тертую картошку в полотенце и отжать весь сок.
2. Смешать яйцо, сметану, тертый хрен и растопленное сливочное масло. Добавить тертый отжатый картофель, посолить, поперчить и тщательно перемешать.
3. Разогретую вафельницу смазать растительным маслом. Наполнить картофельной массой и готовить вафли около 10—15 минут. Украсить по своему вкусу.



ЙОГУРТОВЫЕ ШОКОЛАДНЫЕ ВАФЛИ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ



Ингредиенты:

- Мука — 150 г
- Какао-порошок — 60 г
- Яйцо — 2 шт.
- Йогурт — 250 мл
- Кефир — 250 мл
- Сахар — 150 г
- Масло растительное — 2 ст. л.
- Ягоды лесные замороженные — 400 г
- Разрыхлитель — 1 ч. л.
- Сода — 1 ч. л.
- Соль — 1 щепотка
- Мороженое для подачи

1. Венчиком смешать йогурт, кефир, яйца, 30 г сахара, щепотку соли и растительное масло. Всыпать просеянную с разрыхлителем, содой и какао муку и перемешать. Выпечь вафли.
2. Ягоды засыпать 120 г сахара и довести до кипения. Подать вафли теплыми или горячими с ягодным соусом и мороженым.



СЫРНЫЕ ВАФЛИ С КУРИЦЕЙ И САЛАТОМ



1. Сыр натереть на терке. Грудинку мелко нарезать и обжарить на сковороде без жира, вынуть на бумажное полотенце. Куриную грудку посолить и поперчить, запечь в духовке (15 минут).
2. Муку просеять с разрыхлителем. Смешать молоко, яйца, 3 ст. л. растительного масла и сахар. Добавить муку и щепотку соли, хорошо перемешать. Добавить в тесто тертый сыр и грудинку, перемешать и выпечь румяные вафли.
3. Пекинскую капусту нашинковать, стебли сельдерея тонко нарезать, лук на рубить. Смешать овощи в салатнике, заправить 2 ст. л. растительного масла и яблочным уксусом, солью, перцем. Нарезать куриную грудку ломтиками и подать с теплыми вафлями и салатом.



Ингредиенты:

- Мука — 220 г
- Молоко — 250 мл
- Яйцо — 2 шт.
- Сыр — 50 г
- Грудинка копченая — 30 г
- Разрыхлитель — 2 ч. л.
- Куриная грудка — 400 г
- Капуста пекинская — 200 г
- Зеленый лук — 3 пера
- Сельдерей, стебель — 2 шт.
- Масло растительное — 5 ст. л.
- Сахар — 2 ч. л.
- Уксус яблочный — 1 ст. л.
- Соль



ТВОРОЖНЫЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:

- Творог — 200 г
- Мука — 75 г
- Яйцо — 3 шт.
- Масло сливочное — 75 г
- Сахар — 3 ст. л.
- Ванильный экстракт — 3 капли
- Разрыхлитель — $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Соль — 1 щепотка

1. Масло размягчить до комнатной температуры и взбить с сахаром, солью и ванильным экстрактом до пышности.
2. Добавить растертый творог, яйца, еще взбить. Всыпать муку с разрыхлителем и взбить до однородности. Выпекать румяные вафли 3—4 минуты. Подавать горячими или теплыми.





ЯБЛОЧНЫЕ ВАФЛИ С ФРУКТОВЫМ ГАРНИРОМ



Ингредиенты:

- Мука — 250 г
- Масло сливочное — 200 г
- Сахар — 200 г
- Яйцо — 4 шт.
- Изюм — 2 ст. л.
- Ананас — 200 г
- Апельсин — 2 шт.
- Яблоко — 2 шт.
- Корица — 1 ч. л.
- Разрыхлитель — 1 ч. л.
- Ванильный экстракт — ½ ч. л.

1. Апельсины глубоко очистить и вырезать дольки, сок собрать. Ананасовые кружки разрезать пополам. В сотейнике растопить 50 г сливочного масла и всыпать 50 г сахара. Налить апельсиновый сок и прокипятить. Добавить изюм, ананас и апельсин, довести до кипения и готовить 2 минуты. Добавить ванильный экстракт и снять с огня.
2. Для вафель взбить 150 г размягченного сливочного масла со 150 г сахара. Добавить яйца и взбить. Всыпать просеянную с разрыхлителем муку и корицу, перемешать. Яблоки очистить, натереть на терке и подмешать к тесту. Выпекать румяные вафли и подавать их с теплым фруктовым гарниром.

АРАНЧИНИ

Ингредиенты:

- Рис для ризотто — 160 г
- Овощной бульон — 500 мл
- Белое сухое вино — 100 мл
- Зеленый горошек — 100 г
- Яйцо — 3 шт.
- Панировочные сухари — 200 г
- Зеленый лук — 1 пучок
- Базилик — 1 пучок
- Мята — 1 пучок
- Чеснок — 1 зубчик
- Тертый пармезан — 30 г
- Сливочное масло — 20 г
- Оливковое масло — 2 ст. л.
- Цедра 1 лимона
- Соль, перец
- Растительное масло для жарки



1. Мелко нарезать полпучка зеленого лука. Разогреть в глубоком сотейнике оливковое масло, тушить лук до мягкости. Добавить измельченный чеснок. Всыпать рис, тушить до прозрачности. Влить вино и дать ему выпариться. Влить порциями горячий бульон и готовить 10 минут. Добавить горошек, готовить еще 5—7 минут.
2. Снять с огня, добавить пармезан, сливочное масло, цедру лимона, оставшийся зеленый лук, нарубленную мяту и базилик. Посолить и поперчить, перемешать. Дать полностью остыть.
3. Выложить в тарелку сухари. Яйца взбить венчиком. В сковороде разогреть растительное масло (его должно быть много, чтобы аранчини были погружены наполовину). Столовой ложкой сформовать из рисовой массы котлетки, обмакнуть в яйцо и обвалить в сухарях. Обжарить до золотисто-коричневого цвета с двух сторон. Выложить на бумажное полотенце, чтобы впитался лишний жир. Подать с зеленым салатом и дольками лимона.



КАРТОФЕЛЬНАЯ ГАЛЕТА С СОЛЕНОЙ СЕМГОЙ



1. Картофель очистить и натереть на крупной терке. Молодой картофель можно не чистить, а традиционно поскоблить.
2. В сковороде средних размеров разогреть 1 ст. л. масла и выложить половину картофеля. Ложкой прижать массу ко дну, распределить равномерно по всей сковороде. Жарить на среднем огне около 5 минут, края должны зарумяниться.
3. Аккуратно снять картофельную лепешку на большую тарелку. Разогреть еще 1 ст. л. масла и вернуть картофельную галету на сковороду, нежареной стороной вниз. Жарить еще 5 минут, до готовности. Повторить весь процесс со второй половиной тертого картофеля. Для ускорения процесса можно жарить сразу две лепешки на двух сковородах.
4. Пока жарится галета, приготовить к ней соус. Каперсы нарезать, лук измельчить. Смешать со сметаной, посолить и поперчить. Перемешать. Рыбу нарезать ломтиками. Подавать горячую галету с рыбой и соусом.



Ингредиенты:

- Картофель — 1 кг
- Масло топленое или растительное — 4 ст. л.
- Семга соленая или копченая — 200 г (или больше)
- Сметана — 250 мл
- Лук зеленый — 1 пучок
- Каперсы — 1 ст. л.
- Соль
- Перец черный



ЛУКОВЫЕ БХАДЖИ



Ингредиенты:

- Лук репчатый — 4 шт.
- Мука из нута — 170 г
- Зира — 1 ч. л.
- Семена горчицы — ½ ч. л.
- Куркума — ½ ч. л.
- Масло растительное для жарки во фритюре
- Соль

1. Для кляра смешать муку с 200 мл холодной воды. Добавить куркуму, семена горчицы и толченую зиру, посолить по вкусу.
2. Лук очистить и нарезать максимально тонкими кольцами. Выложить лук в кляр и перемешать.
3. Нагреть масло во фритюрнице или сковороде. Столовой ложкой опускать луковую массу в масло и жарить бхаджи до золотистого цвета примерно 1,5 минуты. Выложить на кухонное полотенце, чтобы убрать лишний жир. Подавать можно с чатни из манго или йогуртом и долькой лимона.

МАННЫЕ БИТОЧКИ С КИСЕЛЕМ

Ингредиенты:

- Молоко — 1 л
- Манная крупа — 150 г
- Яйцо — 1 шт.
- Сахар — 5 ст. л.
- Ванильный сахар — 1 пакетик
- Кисель ягодный — 100 г
- Шелковица или другие ягоды — 150 г
- Отруби — 3 ст. л.
- Масло растительное — 2 ст. л.
- Соль — 1 щепотка

1. Молоко с 2 ст. л. сахара, ванильным сахаром и щепоткой соли довести до кипения. Тонкой струйкой всыпать манную крупу, перемешать и варить 2 минуты на маленьком огне. Должна получиться очень крутая каша. Снять манку с огня и остудить.
2. В остывшую кашу вбить яйцо и тщательно перемешать. Сформовать круглые биточки и обвалять их в измельченных отрубях. Обжарить манные биточки в растительном масле с двух сторон по 1 минуте, до румяности.
3. Для киселя в 500 мл воды растопить 3 ст. л. сахара и довести до кипения. Добавить шелковицу и ягодный кисель. Проварить 1 минуту и снять с огня. Подавать холодные манные биточки с теплым киселем.



МОРКОВНЫЕ БИТОЧКИ С МАНКОЙ

Ингредиенты:

- Морковь — 250 г
- Манная крупа — 4 ст. л.
- Лук — 1 шт.
- Чеснок — 1 зубчик
- Желток — 1 шт.
- Майонез — 100 г
- Лук зеленый — несколько перьев
- Масло растительное для жарки
- Соль
- Перец черный



1. Лук и чеснок очистить и нарубить. Нагреть в сковороде 1 ст. л. растительного масла и обжарить овощи до прозрачности. Влить туда же 150 мл кипятка и слегка посолить. Тонкой струйкой, постоянно помешивая, всыпать манную крупу и готовить, не переставая мешать деревянной ложкой. Получится очень крутая манная каша. Снять с огня и дать остыть несколько минут.
2. Очищенную морковь натереть на мелкой терке и вместе с желтком добавить к манке. Посолить, поперчить тесто и тщательно перемешать. Если масса получилась не очень плотная, подсыпать немного сухой манки, перемешать и оставить — манка впитает лишнюю жидкость.
3. Смоченными в растительном масле руками сформовать из морковно-манного теста 6—8 плоских круглых биточков. Выложить морковные битки на сковороду с разогретым маслом и жарить на небольшом огне по 3 минуты с каждой стороны, до золотисто-коричневого цвета. Подать биточки горячими или теплыми, с майонезом и зеленым луком.

РЕШТИ С БЕФСТРОГАНОВ

1. Мякоть телятины нарезать полосками. Смешать муку с перцем и солью и обвалять в ней мясо. Лук очистить и нарезать полукольцами, шампиньоны вымыть, обсушить и разрезать пополам (крупные грибы можно разрезать на 4 части).
2. Нагреть сковороду без масла и выложить грибы. Готовить на среднем огне, помешивая, пока не испарится вся жидкость. Потом добавить 1 ст. л. растительного масла, прибавить огонь и обжарить грибы до румяности. Добавить лук и также подрумянить.
3. Переложить грибы с луком в миску, а в сковороду добавить 1 ст. л. растительного масла, выложить мясо и жарить, помешивая, до румяной корочки. Вернуть в сковороду грибы с луком и налить 20 мл кипятка, довести до кипения, убавить огонь и тушить под крышкой 40 минут. В конце приготовления добавить сметану, посолить и поперчить по вкусу, довести до кипения и снять с огня.
4. Для решти мелко нарубить зеленый лук и половину петрушки. Картофель очистить и натереть на крупной терке, отжать, смешать с зеленью, посолить и поперчить. В сковороде нагреть немного топленого масла и выложить треть картофельной массы. Разровнять в виде толстой лепешки, прижать ко дну и жарить на среднем огне 5—7 минут. Выложить лепешку на тарелку и растопить в сковороде еще немного топленого масла. Вернуть решти на сковородку необжаренной стороной вниз и готовить еще 5 минут. Так приготовить три лепешки. Разрезать их на куски и подавать с тушеным мясом, посыпав петрушкой.



Ингредиенты:

- Картофель — 1 кг
- Телятина — 400 г
- Шампиньоны — 400 г
- Лук — 2 шт.
- Сметана — 4 ст. л.
- Мука — 1 ст. л.
- Зеленый лук — 1 пучок
- Петрушка — 1 пучок
- Масло растительное — 2 ст. л.
- Масло топленое для жарки
- Соль
- Перец черный

СОДЕРЖАНИЕ

- Австрийские блинчики
с шоколадным соусом **4**
- Блинные рулетики с малиной **5**
- Блинчики кокосовые с отрубями **6**
- Блинчики с ананасом **7**
- Блинчики с заварным кремом **8**
- Блинчики с карамельными грушами **9**
- Блинчики с морковными палочками
в бульоне **10**
- Блинчики с отрубями и джемом **11**
- Блинчики с сухофруктами **12**
- Блинчики с фаршем и грибами **13**
- Блинчики с шоколадом
и вишневым соусом **14**
- Блинчики с яблоками **15**
- Блинчики-мешочки с грибами **16**
- Бретонские блинчики с вишней **17**
- Гурьевские блинчики **18**
- Картофельные блинчики с солью **19**
- Крахмальные блинчики **20**
- Креп-Сюзетт **21**
- Маковые блинчики
с творожным сыром и ягодами **22**
- Налистники с творогом **23**
- Ржаные блинчики
с карамельными бананами **24**
- Шоколадные блинчики с черникой **25**
- Шоколадные блинчики с вишней **26**
- Шоколадные блинчики с отрубями **27**
- Баварский блинный омлет **28**
- Блинные мешочки с яблоками **29**
- Блинные рулетики на шпажках **30**
- Блинный пирог с курицей и грибами **31**
- Блины по-немецки со сливовым соусом **32**
- Йогуртовые оладьи **32**
- Гречневые дрожжевые блины **33**
- Запеченные блины с вишней **34**
- Дрожжевые картофельные оладьи с сельдью
и овощами **35**
- Картофельные оладьи
с квашеной капустой **36**
- Кабачковые оладьи с овсянкой и зеленью **37**
- Кабачковые оладьи **37**
- Картофельные оладьи с яйцом
в мешочек **38**
- Кукурузные оладьи **39**
- Морковные оладьи **40**
- Овсяные оладьи **41**
- Оладьи с лимонным кремом **42**
- Оладьи с тыквенным припеком **43**
- Банановые оладьи **44**
- Оладьи с фрикасе из курицы **45**
- Печеночные оладьи с брусничным соусом **46**
- Печеночные оладьи с рисом **47**
- Рисовые оладьи с томатным соусом **48**
- Свекольные оладьи **49**
- Творожные оладьи с вишней **50**
- Тыквенные оладьи **51**
- Яблочные оладьи с грушами **52**
- Сырники с вишневым киселем **53**
- Сырники с овсянкой и бананом **54**
- Сырники со сгущенкой **55**
- Творожники с морковью и яблоком **56**
- Драники с ветчиной и сыром **57**
- Картофельно-морковные
драники с колбасой **58**
- Картопляники с салом и луком **59**
- Картофельно-тыквенные драники **60**
- Бельгийские вафли с шоколадом **61**
- Вафельный торт с «Нутеллой»
и клубникой **62**
- Вафли из картофельного пюре
с грудинкой **63**
- Вафли с карамельными яблоками
и мороженым **64**
- Вафли с «Нутеллой» и апельсинами **65**
- Венские вафли с клубникой и сливками **66**
- Вафли с клюквой и отрубями **67**
- Вафли с шоколадным соусом и взбитыми
сливками **68**
- Вафли хашбраун **69**
- Йогуртовые шоколадные вафли с ягодным
соусом **70**
- Сырные вафли с курицей и салатом **71**
- Творожные вафли **72**
- Яблочные вафли с фруктовым гарниром **73**
- Аранчини **74**
- Картофельная галета с соленой семгой **75**
- Луковые бхаджи **76**
- Манные биточки с киселем **77**
- Морковные биточки с манкой **78**
- Решти с бефстроганов **79**