

ОЧЕНЬ ВКУСНО!

50

самых
лучших
рецептов



ДОМАШНИЕ
БЛИНЫ

Серия основана в 2004 году

Автор-составитель Л. Смирнова

Охраняется законом об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

Д 65 Домашние блины/Авт.-сост. Л. Смирнова.—М.: АСТ, Мн.: Харвест, 2006.—64 с.—(50 самых лучших рецептов).

ISBN 5-17-034035-4(000 «АСТ»).

ISBN 985-13-6427-4(000 «Харвест»).

В книге собрано множество самых разнообразных рецептов, которые, как правило, не сложны в приготовлении, но способны порадовать воображение домашней хозяйки.

УДК 641.8
ББК 36.991

ISBN 5-17-034035-4
(ООО «АСТ»)
ISBN 985-13-6427-4
(ООО «Харвест»)

© Подготовка и оформление.
«Харвест», 2005

«...Блин кругл, как настоящее щедрое солнце. Блин красив и горяч, как всепрогревающее солнце, блин полит растительным маслом — это воспоминание о жертвах, приносимых могущественным каменным идолам. Блин — символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей», — писал о блинах русский писатель А. И. Куприн.

Слово «блин» — искаженное «млин» от глагола «молоть». «Мелин» или «млин» означает изделие из намеленного, т. е. мучное изделие.

Утверждают, что блины — исконно национальное русское кушанье. Скорее всего, так оно и есть. Но румяный душистый блин весело отплясывает гопака и на украинской сковородке, его дух витает над болгаринном, венгром, возбуждает аппетит у китайца и шведа... Одним словом, всюду, где бы не был, куда бы ни шел человек, за ним катится его блин: ржаной, пшеничный, гречневый, овсяный. И еще нам думается: желанен блин всякому потому, что вкусен.

Но испечь хорошие блины — дело не простое. Вот некоторые советы, которые мы хотим дать. Они не повредят даже опытным хозяйкам. Эти советы мы почерпнули из старых кулинарных книг.

Итак, чтобы ни первый, ни второй блин не были «комом», нужно запомнить основные правила приемы замешивания теста.

Обычно блины готовят из дрожжевого теста. Вначале замешивают опару. Наиболее рыхлыми и пухлыми блины получаются, когда опара замешана на воде. Но на молоке блины вкуснее. Молоко улучшает вязкость и пластичность теста, усиливает процесс его разрыхления, так как вместе со спиртовым брожением, вызванным дрожжами, обеспечивает молочнокислое. Для замеса теста также можно использовать кефир, пахту, сметану, сливки, сыворотку и другие молочные продукты.

Но старинные книжки по кулинарии советуют выбирать «золотую середину» и замешивать опару на смеси воды и молока.

Свежие дрожжи предварительно разводят в воде или молоке. Потом добавляют нужное для опары количество

жидкости и постепенно, постоянно помешивая лопаткой всыпают муку. Консистенция теста должна быть жидкая, как у сметаны. Обычно на одну часть жидкости кладут одну часть муки.

Замешивать опару следует в деревянной либо эмалированной посуде, размер которой нужно выбрать с учетом того, что объем теста увеличивается в 2—3 раза.

Когда тесто замешано, кастрюлю с ним покрывают полотенцем и ставят в теплое место. Нельзя накрывать посуду с опарой плотной крышкой — тесто должно «дышать». Если опара подходит слишком быстро, ее следует размешать и поставить в более прохладное место, когда опара увеличится в 2—3 раза, в кастрюлю добавляют оставшуюся муку (для опары берут половину всей муки, которая пойдет на блины) и компоненты, которые указаны в рецепте. Тесто тщательно перемешивают и снова ставят в темное место. После того, как тесто поднимется во второй раз, оно готово для выпекания.

Сковороды лучше выбрать чугунные. Размер их должен быть небольшой, так как русские блины выпекают величиной с блюдце. Важно, чтобы сковороды были абсолютно чистые. Для этого их ставят на огонь, дно посыпают солью, прокаливают, а затем протирают чистой тряпкой. Однажды, подготовленную сковороду для блинов, мыть нельзя.

Перед тем как вылить тесто на раскаленную сковороду, ее смазывают растительным маслом или несоленым салом. Масло при жарении блинов можно наносить на сковороду с помощью срезанной наполовину луковицы, как щеточкой. Таким образом, нанесенное тонким слоем масло успеет перекалиться. Кроме того, прижимая луковицей масло к сковороде, усиленно размазывая его, мы одновременно прижариваем и лук, вводя тем самым в тончайший слой масла пряности.

Если тесто окажется слишком густым, его нужно разбавить теплым молоком. Для этого откладывают в миску несколько ложек теста, размешивают его с молоком и только после этого соединяют с основной массой.

Тесто на сковородку лучше выливать деревянным черпаком и любым другим половником, главное, чтобы в нем помещалась одна порция теста для блина. Когда блин зарумянится, покраснеет с нижней стороны, а с другой весь покроется дырочками, его следует перевернуть лопаткой.

Готовые блины укладывают стопкой, смазав каждый сливочным маслом и ставят в теплое место.

БЛИНЫ СДОБНЫЕ С ИЗЮМОМ

320 г муки. 0,6 л молока. 2 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки сахара. 1 ч. ложка соли. 15 г дрожжей. 3 яйца. 100 г сливочного масла, 4 ст. ложки изюма, масло для жарения.

В посуду налить половину нормы слегка нагретого молока, добавить разведенные в молоке дрожжи, всыпать 1 столовую ложку сахара, просеянную муку. Все хорошо перемешать до получения однородной массы. Посуду с тестом накрыть тканью и дать постоять в теплом месте 2,5—3 ч. Затем добавить остальное теплое молоко, желтки, сахар, соль, муку. Замесить тесто и поставить в теплое место для брожения. Через 1—1,5 ч. добавить маргарин, хорошо перемешать, дать тесту подняться. За 20 минут до выпечки положить перебранный, промытый, разогретый сахаром (до разбухания) изюм, хорошо размешать. Добавить взбитые сливки, осторожно перемешать. Блины выпекать на хорошо разогретой смазанной маслом сковороде. К блинам подать мед, варенье, повидло или сметану, взбитую с сахарным песком.

БЛИНЫ С ПРИПЕКОМ

Эти блины были очень распространены в старые времена. В качестве припека начинки использовались самые разные продукты: рубленые яйца, грибы, ливер, рыба и другие.

Выпекать эти блины можно разными способами, в зависимости от очага. Самый простой способ заключается в следующем: на разогретую смазанную сковороду наливают теста меньше, чем обычно. Когда блин снизу слегка зарумянится, на него кладут припек, заливают его новой порцией теста так, чтобы припек оказался внутри. Затем блин переворачивают на другую сторону и слегка обжаривают.

Припек можно положить и непосредственно на разогретую сковороду, а затем сверху залить тестом. Если же блины печь в русской печи, то лучше припек запечь на необжаренной стороне блина открытым.

В качестве наполнителя в тесто для блинов можно включать различные овощи. Это не только вкусно, но и очень полезно, так как блюдо делается более сбалансированным по составу и менее калорийным. Способ приготовления блинов с разными овощными добавками практически ничем не отличается от описанных. Особенно полезны такие блины детям и пожилым людям.

БЛИНЫ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ НА ВОДЕ

4 стакана гречневой муки. 0,8 л воды. 25 г дрожжей. 1 ч. ложка сахара. 1 ч. ложка соли.

Просеять гречневую муку. Третью часть муки развести 0,6 л теплой воды с растворенными в ней дрожжами. Тщательно вымесить и поставить опару в теплое место, накрыв полотенцем. Когда тесто поднимется, добавить остальную муку, соль, сахарный песок, выбить деревянной лопаткой в течение часа и дать еще раз подняться. Затем влить 0,2 л кипятка, снова вымесить тесто и, когда оно поднимется в третий раз, испечь блины.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ НА МОЛОКЕ

4 стакана гречневой муки. 5 стаканов теплого молока, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла. 2 яйца. 25 г дрожжей. 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара.

За пять-шесть часов до выпечки замесить тесто из муки, 3 стаканов теплого молока, ложки масла, желтков и дрожжей. Дать подойти, затем обмять, добавить соль, сахар, влить 2 стакана горячего молока, выбить деревянной лопаткой, положить взбитые белки, осторожно размешать, дать подняться и печь.

ПОСТНЫЕ БЛИНЫ

4 стакана гречневой муки, 4,5 стакана молока, 25 г дрожжей, соль по вкусу.

В эмалированную кастрюлю влить полстакана молока (теплого), развести в нем дрожжи. Добавить еще полтора стакана молока. Постепенно при непрерывном помешивании всыпать в кастрюлю с молоком 2 стакана муки, хорошо размешать, накрыть полотенцем, поставить в теплое место.

Когда тесто подойдет, т. е. увеличится в объеме в 2—3 раза, добавить остальную муку, молоко, соль и вновь поставить в теплое место. После этого как тесто снова подойдет, можно начинать печь блины. При этом зачерпывать тесто из кастрюли нужно очень осторожно, чтобы не дать ему остыть. От этого зависит пухлость, рассыпчатость блинов.

Сковороду смазать одной чайной ложкой растительного масла и печь блины.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ КРАСНЫЕ

4 стакана гречневой муки. 0,8 л молока. 25 г дрожжей, 4 яйца. 100 г растопленного сливочного масла. 1 ст. ложка соли. 1 ч. ложка сахарного песка.

Замесить тесто из муки, 0,6 л теплого молока и дрожжей. Когда поднимется, влить смесь из 0,2 л теплого молока и желтков, добавить растопленное сливочное масло, соль, сахар, вымесить, дать подняться. Незадолго до выпечки в тесто добавить один за другим белки. Блины эти пекутся значительно тоньше, чем обычно.

БЛИНЫ (РУМЫНСКАЯ КУХНЯ)

300 г муки, 250 г молока. 30 г дрожжей. 4 яйца, 25 г сахара, 160 г гречневой муки, 50 г сливочного масла или 20 г жира, соль.

Просеять муку в посуду для замеса теста, залить ее кипящим молоком и растереть тесто до сметанообразной консистенции.

Немного остудить, добавить разведенные в теплом молоке дрожжи, дать тесту подойти в теплом месте. Желтки растереть сахаром до бела и смешать с опарой.

Добавить гречневую муку и взбитые в пену белки, соль и, если понадобится, еще немного теплого молока. Поставить тесто в теплое место, чтобы оно хорошо подошло. Разогреть на сковороде масло или жир и, наливая ложкой тесто, выпечь блины. Уложить их стопкой и подать к столу горячими с растопленным маслом, сметаной, икрой и т. д.

БЛИНЫ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ ЗАВАРНЫЕ РУССКИЕ

1,3 стакана гречневой муки, 2,6 стакана пшеничной муки. 4 стакана молока или воды. 25 г дрожжей. 1 ч. ложка соли. 1 ч. ложка сахара.

Отдельно просеять гречневую и пшеничную муку. На ночь поставить опару. Для этого всю гречневую и половину пшеничной муки заварить 2,5 стакана самого горячего молока или кипятка, энергично размешивая, чтобы получился густой ком теста. Когда остынет, развести его 1,5 стакана

теплой воды или молока и влить дрожжи, растворенные в 50 г воды. Размешать и оставить в теплом месте до следующего дня. На другой день положить оставшуюся муку, соль, сахар, тщательно выбить лопаткой, дать подняться и печь блины, не размешивая тесто.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ С ПШЕНИЧНОЙ МУКОЙ

800 г гречневой муки. 800 г пшеничной муки. 10 г сухих дрожжей, 6 яиц, 400 г сметаны.

Опару сделать на 800 г пшеничной муки, для чего берут горячую воду пополам с горячим молоком. Когда остынет, прибавить 10 г сухих дрожжей, разведенных в воде или молоке, 800 г гречневой муки, 6 желтков, 400 г сметаны, посолить, разбавить молоком или водой, прибавить шесть взбитых белков и, когда подымутся, печь.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ

2,5 стакана пшеничной муки, 2 стакана гречневой муки. 0,5 стакана молока, 25 г дрожжей, 100 г растопленного сливочного масла.

Поставить опару из пшеничной муки, 0,5 стакана теплого молока и дрожжей. Когда поднимется, влить растопленное масло, подбить двумя стаканами гречневой муки и добавить еще молока — столько, чтобы получилось довольно жидкое тесто. Дать подойти, посолить по вкусу. Когда тесто поднимется в третий раз, испечь блины.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ СДОБНЫЕ

2 стакана гречневой муки. 2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока. 3 яйца, 100 г сливок, 1 ст. ложка сахара, 30 г дрожжей, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

В эмалированную кастрюлю всыпать гречневую муку, влить 2 стакана теплого молока, предварительно разведя в нем дрожжи. Поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, размешать его деревянной ложкой, влить остальное молоко, всыпать пшеничную муку, перемешать. Вновь поставить в теплое место. Когда подойдет второй раз, добавить яичные желтки, растерев их с растопленным сливочным маслом, сахаром, солью, перемешать. Взбить сливки, добавить яичные белки и еще раз взбить. Перемешать с тестом, поставить в теплое место на 20 минут. Выпекать обычным способом.

БЛИНЫ КРЕСТЬЯНСКИЕ

3 стакана гречневой муки, 1 стакан пшеничной муки, 2 стакана молока, 2 стакана воды, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла. 5 яиц, 30 г дрожжей, соль по вкусу.

Гречневую муку смешать с пшеничной и, отделив половину, замесить опару на смеси соды и молока. Далее блины готовить как сдобные, но без сливок.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ НА СМЕТАНЕ

3 стакана гречневой муки, 3,75 стакана пшеничной муки, 0,7 л теплого молока, стакан сметаны, 40 г дрожжей. 6 яиц, 2 ч. ложки соли.

За четыре часа до выпечки гречневую муку развести небольшим количеством кипятка и выбить лопаткой до гладкости. Добавить дрожжи, разведенные в 1/4 стакана молока, затем влить оставшееся теплое молоко, замесить опару и дать подняться. За один час до выпечки положить желтки, соль, стакан сметаны и пшеничную муку. Размешать, прибавить взбитые в пену белки, еще раз, осторожно, сверху вниз размешать, дать подняться и печь блины.

БЛИНЫ МОЛОЧНЫЕ

3 стакана пшеничной муки, 10 желтков. 3 стакана молока, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю яичные желтки и добавить к ним соль, сахар, хорошо взбить. Затем всыпать муку, добавить масло, молоко, замесить жидкое тесто. Тесто нужно хорошо взбить. Выпекать обычным способом.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ ЦАРСКИЕ

3 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 0,9 л теплого молока, 0,3 л сливок. 200 г сметаны. 100 г сливочного масла. 5 яиц, 25 г дрожжей. 1 ст. ложка соли. 1 ст. ложка сахарного песка.

Поставить опару из гречневой муки, 0,6 л теплого кипяченого молока, и дрожжей. Когда поднимется, прибавить желтки, растертые со сливочным маслом и 200 г сметаны, 2 стакана пшеничной муки, 0,3 л теплого молока, соль, сахар, все тщательно вымесить лопаткой до тех пор, пока тесто не будет отставать от нее, и поставить в теплое место на 1,5—2 часа. Затем отдельно взбить белки и сливки, соединить их, положив

белки в сливки. Положить эту смесь в тесто, осторожно, сверху вниз размешать, дать постоять 10—15 минут, чтобы немного подошло и печь.

БЛИНЫ БЕЗ ДРОЖЖЕЙ

1 стакан гречневой муки. 1 стакан пшеничной муки. 3 стакана молока, полная десертная ложка соды, 3 яйца, полная десертная ложка кремортартара (очищенного винного камня). 2 ст. ложки воды, ложку масла.

Стакан гречневой муки и стакан пшеничной муки размешать в 3 стаканах холодного молока, подливая его понемногу; потом добавить 3 сильно взбитых яйца и не задолго до выпечки положить полную десертную ложку кремортартара и полную десертную ложку соды, распущенные в 2 ложках воды. Из приготовленного теста печь в масле или жире маленькие блины и подавать на стол с растопленным маслом и сметаной.

БЛИНЫ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ

3,2 стакана пшеничной муки, 0,8 л теплого молока, 25 г дрожжей, 5 яиц, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, соль по вкусу.

Поставить опару из муки, 0,6 л теплого молока и дрожжей. Когда подойдет, постепенно добавить 0,2 л кипяченого теплого молока, 5 желтков, растопленное сливочное масло. Прибавить 5 взбитых в пену белков, осторожно, сверху вниз, размешать, дать подняться и печь.

БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ ДРОЖЖЕВЫЕ

2 стакана муки, 0,7 л молока. 25 г дрожжей, 1 ст. ложка сахарного песка. 4 яйца, 0,5 ст. ложки растопленного сливочного масла, соль.

Дрожжи развести в 0,3 л теплого молока, всыпать муку, размешать, дать подойти. Добавить 0,4 л теплого молока, сахарный песок, 4 размешанных вилкой яйца, 0,5 столовой ложки растопленного сливочного масла, соли по вкусу, выбить тесто лопаткой, поставить в теплое место, дать подняться, испечь блины. Подать к столу, посыпав сахарным песком.

БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ ЛЕГКИЕ

4 стакана муки, 2 стакана молока, 25 г дрожжей, 4 яйца, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка соли.

Поставить опару из 3 стаканов муки, теплого молока и дрожжей. Когда немного подойдет, подмесить небольшое количество муки. Так повторить несколько раз, в общей сложности прибавив около 1 стакана муки. Дать как следует подняться. Перед выпечкой положить 4 желтка, растертых с сахарным песком, 1 чайную ложку соли, перемешать, соединить с 4 взбитыми в пену белками. Получив таким образом жидкое тесто, печь блины на обильно смазанной маслом сковородке, на умеренном огне.

БОЛЬШИЕ БЛИНЫ

6 яиц, пол-ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1 лимон, 4,5 стакана молока. 400 г муки. 1,5 стакана воды, 2,5 ст. ложки масла.

Хорошо перемешать 6 желтков с небольшим количеством соли, ложкой сахара и стертой цедрой с 1 лимона. Потом туда же добавить ложку растопленного масла, полтора стакана молока и 400 г муки. Полученное тесто сильно взбить и потом добавить, сильно размешивая, 3 стакана молока, 1,5 стакана очень холодной воды и взбитые белки. На сковороду положить немного говяжьего жира или масла и печь блины, пока они не станут золотистого цвета. Если тесто густое, то надо прибавить немного молока.

БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ ЦАРСКИЕ БЕЗ ДРОЖЖЕЙ

100 г муки. 200 г сливочного масла. 6 желтков, 1 стакан сахарного песка, 0,3 сливок 100 г взбитых сливок.

Растопить сливочное масло, слегка остудить и, размешивая лопаткой в одну сторону, соединить с 6 желтками. Добавить сахар и мешать в холоде до тех пор, пока не начнет пениться. Тем временем 100 г муки развести в 0,3 л сливок, прокипятить, непрерывно помешивая. Когда тесто по густоте станет как тесто для блинов, снять с огня и непрерывно размешивать на холоде, пока не остынет. Получившееся таким образом тесто влить в подготовленную яично-масляную смесь и снова вымешивать лопаткой до однородности, причем непременно в ту же сторону, что и раньше. В конце положить 100 г взбитых сливок, размешать сверху вниз и печь блины на небольшом огне, не снимая их ножом, а опрокидывая со сковороды на блюдо, посыпая каждый сахарным песком и сбрызгивая

лимонным соком. Уложенные друг на друга блины украсить сверху вареньем и подать.

БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ СО СЛИВКАМИ

4 стакана муки. 0,8 л молока. 25 г дрожжей, соль по вкусу. 1 ст. ложка растопленного сливочного масла. 2 яйца. 100 г сливок

Поставить опару из теплого молока, 2 стаканов муки и дрожжей. Когда поднимется, выбить, положить соли по вкусу, 1 столовую ложку растопленного сливочного масла, 2 желтка, растертых с 2 чайными ложками сахарного песка, около 2 стаканов муки, выбить, добавить 2 взбитых в пену белка и 100 г сливок, размешать, дать подняться и печь.

БЛИНЫ ГОРОДСКИЕ

100 г муки. 1 яйцо. 150 г кефира. 1 г соли. 4 г сахара. 0,6 г соды. 20 г сливочного масла. 50 г сметаны.

Яйца растереть с солью, сахаром, добавить просеянную муку и постепенно вводить кефир, помешивая до однородной консистенции сливок. Перед выпечкой влить растительное масло и пищевую соду в растворе. Тесто еще раз перемешать и выпекать, наливая тонким слоем на смазанную, хорошо разогретую сковороду. Зажаренные с двух сторон блины смочить в сливочном масле и сложить четверо треугольником. Подать со сметаной.

Блины, приготовленные таким нехитрым способом, можно фаршировать.

БЛИНЫ ВОСКРЕСНЫЕ

4 стакана муки. 25 г дрожжей, 2 яйца, 1,5 стакана молока. 2 ст. ложки растительного масла. 0,5 ч. ложки сахара, соль.

Из муки, 3 стаканов подогретой воды и дрожжей замесить вечером тесто и оставить его до утра. Вскипятить молоко и, мешая, влить его в тесто, положить яйца, соль, сахар, растительное масло, тщательно перемешать. Поставить в теплое место на 20—30 минут, чтобы тесто подошло.

Жарить блины на хорошо разогретой сковороде не смазывая ее маслом.

БЛИНЫ СКОРОСПЕЛЫЕ

15 стакана муки. 2 стакана кефира. 1 ст. ложка масла. 1 яйцо. 0,5 ч. ложки соды, лимонная кислота, соль.

Муку, яичные желтки, соль, растопленное сливочное масло хорошо перемешать и развести кислым молоком. Белки хорошо взбить и добавить в тесто.

Соду развести в стакане воды, добавить несколько капель лимонной кислоты («погасить»), влить в тесто перед выпечкой блинов, размешать и выпекать.

БЛИНЫ ЯИЧНЫЕ

3 стакана пшеничной муки. 10 желтков, 3 стакана молока. 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю яичные желтки и, добавив к ним соль и сахар, хорошо растереть. Затем всыпать муку, добавить сливочное масло, молоко и замесить довольно жидкое тесто.

Тесто нужно очень хорошо взбить, так как, чем лучше взбито тесто, тем вкуснее получаются блины.

БЛИНЫ «ТЮЛЕВЫЕ»

4 яйца, 600 г муки. 2 стакана кефира, 100 г растительного масла, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Дрожжи развести в двух стаканах молока, смешать с пшеничной мукой. Когда тесто подойдет, влить растертые желтки, всыпать гречневую муку, соль, сахар, дать еще раз подойти. Затем влить стакан горячего молока, ввести взбитые белки, осторожно размешать, пекут тонкие блины. Подавать с маслом, сметаной, икрой.

БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ С НАЧИНКОЙ

2 стакана молока. 3 яйца. 1 ч. ложка соли. 1 л молока.

Яйца взбить с 1 чайной ложкой соли, всыпать муку, постепенно разбавить молоком, чтобы не было комков, и начать выпечку блинов. Заранее приготовить начинку: тарелку мелко изрубленного жареного мяса потушить с соусом, образовавшимся при жарении мяса, либо бульона и 1 столовой ложкой сметаны. Когда блин подрумянится с нижней стороны смазать яйцом его верхнюю сторону, положить ровным слоем начинку, посыпать толчеными сухарями и испечь окончательно.

БЛИНЫ «ХОЗЯЮШКА»

2 стакана муки. 1 стакан кефира, 1 стакан молока, 1 яйцо, 2 ч. ложки сахара, соль по вкусу, сода, растительное масло.

Размешать кефир и молоко с мукой до консистенции не густой сметаны. Добавить яйцо, соль, сахар, соду на кончике ножа. Все хорошо еще раз перемешать. Для того, чтобы блины не приставали к сковороде, добавить в тесто растительное масло. Выпекать тонкие блины на разогретой сковороде. Можно подавать со всевозможными начинками, сметаной, вареньем.

БЛИНЫ РАСТВОРЧАТЫЕ

2 стакана муки, 3—4 стакана молока, 70 г дрожжей. 7—8 отварных картофелин, 3—4 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана сливок. 1 ч. ложка соли, 5 яиц.

2 стакана чуть теплого молока влить в кастрюлю, развести в нем дрожжи, всыпать 2 стакана муки, подбить и дать подойти. Предварительно сваренный картофель протереть через сито, сложить в кастрюлю, добавить сливочное масло и сливки, смешать. Когда тесто подойдет, соединить его с картофельным пюре, солью, сырыми желтками и взбитыми белками. Всю эту массу хорошо перемешать, прибавить 1—2 стакана молока, дать хорошо подойти и печь блины.

Подавать к столу со сметаной.

ОВОЩНЫЕ БЛИНЫ

БЛИНЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

7—8 картофелин, 2 стакана пшеничной муки, 30—40 г дрожжей, 4 стакана молока. 1/2 стакана сливок. 5 яиц, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю два стакана чуть теплого молока, размешать в нем дрожжи, всыпать муку и замесить тесто. Накрыв кастрюлю полотенцем, поставить опару в теплое место.

Картофель очистить, отварить, горячим протереть через сито и, добавив сливочное масло и сливки, хорошо перемешать. Когда опара подойдет, добавить в нее картофельное пюре, соль по вкусу, растертые яичные желтки и взбитые белки. Тесто хорошо размешать, добавить оставшееся молоко и дать снова подойти. Выпекать блины обычным способом.

ДРАНИКИ

12 картофелин, 2 ст. ложки муки. 0,5 стакана растительного масла. 2—3 луковицы. 100 г шпика, 0,5 стакана простокваши, соль.

Сырой картофель натереть на терке с мелкими отверстиями, добавить муку, простоквашу (или кефир), соль, перемешать. Выкладывать ложкой на сильно разогретую сковороду с растительным маслом и жарить. Готовые draniki переложить мелко нарезанными и обжаренными с репчатым луком кусочками сала и поставить на непродолжительное время в духовку. Подать с молоком или клюквенным киселем.

БЛИНЫ МОРКОВНЫЕ

4 большие моркови, 1,5 стакана молока, 100 г масла, 200 г манной крупы, 5 яиц, 1 ложка сахара.

Морковь уварить до мягкости, сделать из нее пюре и смешать с молоком, прибавить масло и 200 г мелких круп; вскипятить, дать остыть, прибавить желтки столько же взбитых белков, мелкого сахара, размешать и печь.

БЛИНЫ КУКУРУЗНЫЕ

1 стакан кукурузной муки, 2 стакана пшеничной муки. 2 стакана молока, 4 яйца, 1 стакан сливок, 25 г дрожжей, соль, сахар по вкусу.

Влить в кастрюлю теплое молоко, размешать в нем дрожжи, добавить по вкусу всю муку и размешать. Кастрюлю с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место подходить. Через 1,5—2 часа добавить в тесто растертые с сахаром и солью желтки, хорошо все перемешать и оставить подходить. Яичные белки хорошо взбить и смешать со взбитыми сливками. Когда тесто вторично подойдет, осторожно ввести в него яичные белки со сливками и дать постоять 15—20 минут. После этого можно выпекать блины.

БЛИНЫ НЕОБЫКНОВЕННЫЕ

1 морковь. 1 луковица, соль, 1 стакан муки пшеничной. 2 стакана молока. 2 яйца.

В кастрюлю добавить муку, молоко, соль и вымесить массу так, чтобы не было комочков. Затем добавить в тесто очищенные лук и морковь, пропущенные через мясорубку, ввести яйца, и снова тщательно перемешивают. Тесто оставить для брожения на сутки (масса должна пузыриться, дышать). Если тесто густое, то его можно развести теплым молоком (консистенция теста должна быть, как средней густоты сметана).

Желательно печь блины на небольших чугунных сковородах, но можно использовать и обычные алюминиевые — их тщательно вымыть и прокалить (чтобы не получилось поговорке «первый блин комом»). Сковороды смазать кусочком свиного шпика и поставить на огонь, разогреть и налить тесто так, чтобы оно равномерно растекалось по всей поверхности сковороды. Обжарить с одной стороны, перевернуть лопаточкой на другую сторону — обжарить и подать к столу.

БЛИНЫ С БОРОВИКАМИ

12 боровиков, ложка масла. 1 ч. ложка соли. 1,5 стакана буллы.

Для теста: 3 яйца. 1 ч. ложка соли, 200 г муки. 3,5 стакана молока, ложка масла.

Вычистив боровики, нарезают их кусочками, хорошо промывают, варят 5 минут, а потом тушат до мягкости с ложкой масла, солью и бульоном. Приготовив простые блинчики, но только без сахара, кладут на каждый блин немного грибов и свертывают его.

БЛИНЫ ПО-КУРГАНСКИ

1 стакан молока. 1 стакан муки, половина яйца, сахар по вкусу, 5 г топленого масла, соль. 5 г растительного масла. 50 г макового молочка. 50 г жареных грибов.

В муку ввести размешанные в воде дрожжи, соль, половину сахара, растертого с желтками, половину молока и замесить однородное по консистенции тесто. Затем добавить растительное масло, перемешать и поставить в теплое место на 3—4 часа для брожения. Тесто обминать в процессе брожения 3—4 раза. Ввести оставшиеся сахар, молоко. Дать тесту еще раз подняться, затем ввести взбитые белки. Тесто быстро выпечь, разлив тонким слоем на смазанную сковороду, с двух сторон. Свернуть четверо треугольником. Подать с маслом, маковым молочком, жареными грибами.

БЛИНЫ МОРКОВНЫЕ НА ДРОЖЖАХ

2 стакана пшеничной муки. 1 стакан гречневой муки. 3 стакана молока, 50 г дрожжей. 4 моркови, 3 яйца. 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю 2 стакана чуть теплого молока, развести в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку, размешать

и дать подойти. В подсоленной воде сварить очищенную морковь, остудить и протереть сквозь сито. Морковное пюре выложить в чуть подошедшую опару, добавить растертые сахаром и солью желтки, гречневую муку, оставшееся молоко и хорошо перемешать. Яичные белки взбить, осторожно ввести в тесто и перемешать. Из готового теста выпекать блины на разогретой сковороде.

БЛИНЫ НА ДЕСЕРТ

БЛИНЫ С МАКОВЫМ СОУСОМ

1,5 стакана муки. 1,5 стакана молока или воды. 1 ч. ложка сахара. 1 ст. ложка масла. 20 г дрожжей. 1 яйцо. соль.

Для соуса: 6 ст. ложек мака, 4 ст. ложки сахара. 0,25 стакана молока.

Приготовить блины на опаре. Мак промыть в теплой воде, залить кипятком, тщательно растереть с сахаром, добавив горячее молоко. Готовые блины подать с маковым соусом.

БЛИНЫ С ВИШНЯМИ

600 г вишен, 4 яйца. 4,5 ложки сахара. 1,5 стакана молока. 3 ложки муки, пол-чашки воды. 1 ч. ложка соли, 1 ложка масла.

Эти блины готовят точно так же, как блины с малиной, только вместо малины кладут очищенные от косточек, варенные в сахарном сиропе вишни. Сироп готовят из пол-чашки воды и полутора ложек сахара.

БЛИНЫ С МАЛИНОЙ

2 стакана малины, 4 яйца. 3 ст. ложки сахара, 1,5 стакана молока, 3 ложки муки. 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка масла.

Приготовить яичное тесто, размешав для этого 4 желтка с ложкой сахара, перемешав со стаканом молока, 3 ложками муки, небольшим количеством соли и разбавив еще оставшимся молоком. Прибавив в тесто взбитые белки, положить масло на сковородку средней величины и налить понемногу теста. Дав ему слегка окрепнуть на слабом огне, всыпать хорошо перебранную, только перед этим посыпанную сахаром малину, а на ягоды налить снова тесто. Когда блин хорошо зарумянится с одной стороны, его перевернуть, снова положив

на сковородку масло, и поджарить с другой стороны. Блины посыпать сахаром и подавать горячими.

БЛИНЫ ЯБЛОЧНЫЕ

5 кислых яблок. 5 стаканов муки. 30 г дрожжей, молоко, 100 г растопленного сливочного масла, 4 яйца, цедра с 1/2 лимона, сливки.

Яблоки испечь и протереть сквозь сито. Поставить опару из 2,5 стаканов пшеничной муки, дрожжей и небольшого количества молока. Когда поднимется, положить протертые яблоки, растопленное сливочное масло, размешать, добавить 2,5 стакана пшеничной муки, 4 яйца, цедру с 1/2 лимона, тщательно вымесить, развести сливками до надлежащей густоты и печь.

БЛИНЧИКИ

Блинчики — это универсальное блюдо. Они могут быть основным, самостоятельным блюдом и десертом. Из них можно готовить повседневные и праздничные блюда. По вкусовым качествам они могут быть пикантными и сладкими. Свернутые в трубочки и нарезанные тонкими полосками, они с успехом заменят лапшу. Блинчики при подаче можно посыпать сахаром, смешанным с корицей, сахарной пудрой с ванилином, одним сахаром, смазывать повидлом, конфитюром, вареньем. Набор наполнителей практически не ограничен: мясо, рыба, колбаса (особенно сосиски), грибы, овощи, фрукты, ягоды, творог, сыры и т. д. Сворачивают блинчики в рульки (классический вариант), трубочки, «платочки». Из них готовят «крокеты» (смачивают в разбитом яйце и сухарях и затем поджаривают).

Блинчики достаточно просты для приготовления. При наличии нескольких сковородок они готовятся быстро. Их можно приготовить заблаговременно, сохраняя в целлофановом мешочке или прикрыв фольгой. Чтобы блинчики получились пушистыми и в то же время хрустящими требуются определенные кулинарные навыки и соблюдение нескольких условий.

1. Тщательно подготовленное тесто должно «отдыхать» 2 часа, то есть до момента добавления взбитых белков.

2. Для особо торжественных случаев в тесто добавляют 1—2 чайные ложки крепкого алкогольного напитка (водки, коньяка, рома).

3. Следует пользоваться хорошей сковородой. Она должна быть идеально чистой, хорошо прогретой, тщательно, но не обильно смазанной жиром. Смазывать лучше всего куском свежего сала на вилке либо приготовленном из ваты и обернутым марлей или бинтом тампоном, смоченным в растительном масле. Сковороду необходимо смазывать жиром после выпечки каждого блинчика.

4. Переворачивать блинчики нужно лопаточкой (металлической или деревянной). При достижении определенных навыков хозяйкам удастся переворачивать блинчики подбрасыванием на сковородке.

5. Жарить следует не торопясь, на среднем огне.

6. Складывать блинчики нужно на плоскую тарелку низом вверх. После приготовления нескольких блинчиков, перевернуть целую стопку, чтобы нижние излишне не увлажнились.

Для блинчиков рекомендуется несколько видов теста. Блинчики могут быть бисквитные со взбитыми белками, приготовленные с яйцами на молоке, воде или пиве. Из теста, приготовленного на пиве, получаются блинчики тонкие, как папиросная бумага. Бисквитные блинчики предназначены в основном для сладких начинок.

БЛИНЧИКИ ДРОЖЖЕВЫЕ

500 г муки. 2—3 стакана молока. 2 ст. ложки сливочного масла. 1 яйцо. 1 ст. ложка сахара, неполная чайная ложка соли, 20 г дрожжей.

В стакане теплой воды развести дрожжи, смешать их с 250 г муки, хорошо размешать и поставить в теплое место на 40—45 минут. К готовой опаре добавить сахар, соль, яичный желток, растопленное сливочное масло (можно и растительное), размешать и постепенно прибавлять муку, вымешивая тесто до получения однородной массы.

Затем тесто размешать с теплым молоком, добавляя его небольшими порциями и, поставить в теплое место. Когда поднимется, его нужно обмять, снова поставить в теплое место, дать подняться и еще раз обмять, добавив крепкую пену из взбитого яичного белка. Начинать выпекать блины сразу

после подъема теста. Подавать на стол, поливая растительным маслом или сметаной.

ПРОСТО БЛИНЧИКИ

3 яйца. 1 ч. ложка соли, ложка сахара, пол-лимона, 200 г муки. 3,5 стакана молока, ложка масла.

Сильно взбив 3 яйца с чайной ложкой соли, добавить ложку сахара, 1,5 стакана молока, натертую лимонную цедру и 200 г муки. Все это хорошо размешать и развести 2 стаканами молока, вливая его постепенно. На маленькую сковороду положить немного масла и выпекать с обеих сторон тонкие блинчики. Если тесто будет слишком жидким, добавить немного муки, если густым, то — молока. Для переворачивания больших блинов можно воспользоваться прибором для переворачивания блинов и яичницы.

БЛИНЧИКИ СОЛЕННЫЕ

2 яйца. 1,5 стакана муки, 800 г сливочного масла. 1 стакан теплого молока. 3 ч. ложки соли.

Взбить яйца с солью и смешать с мукой. Помешивая влить теплое молоко. Еще раз перемешать. Получившееся не очень густое тесто поместить на 2 часа в холодильник. Извлечь тесто из холодильника и развести растопленным маслом. Жарить блинчики на небольшом количестве масла, стараться, чтобы они получались очень тонкими.

БЛИНЧИКИ НА ПИВЕ

1,5 стакана муки. 0,5 литра пива, 1 ст. ложка сметаны. соль, сахар, 4 яйца.

Сметану смешать с 2-я яичными желтками, добавить соль и сахар по вкусу, влить 1 стакан пива и взбить. Добавить 2 белка и оставшееся пиво, снова взбить. Отдельно взбить еще 2 белка и добавить в тесто перед выпечкой.

БЛИНЧИКИ «ЗАГАДКА»

Тесто приготовить так же, как для блинчиков «Неженка». Испечь блинчики и, смазывая маслом, сложить стопкой. Приготовить начинку из яблок и груш или тыквы и кабачков. Для этого сварить сахарный сироп и в нем при слабом кипении проварить плоды. Время варки зависит от вида плодов и ягод. Яблоки и груши очистить от кожицы, удалить семенное гнездо, нарезать кубиками и варить в сиропе

15—20 минут. Подготовленные таким образом тыкву и кабачки варить на 5—10 минут дольше. Размягченные кубики аккуратно выложить на середину блинчика и завернуть «конвертиком». Уложить блинчики на разогретую, смазанную маслом сковороду и слегка обжарить. Перед подачей блинчики полить сиропом. Для начинки можно использовать также клубнику и другие ягоды, но варить их в сиропе нужно не более 5—10 минут.

БЛИНЧИКИ «МОЛНИЯ»

500 г муки. 2—3 стакана воды, 2—4 яйца. 1 ст. ложка сахара. по 1/2 ч. ложки соли, пищевой соды и лимонной кислоты.

В 3-х стаканах теплой воды размешать яйца, добавить соль, сахар, затем всыпать муку и тщательно размешать, чтобы в массе не осталось комков. Лимонную кислоту развести в теплой воде, влить в подготовленное тесто, размешать и сразу начинать выпекать блинчики. Подают на стол горячими, поливая растопленным сливочным маслом или сметаной. Также можно подавать с любой начинкой.

БЛИНЧИКИ «НЕЖЕНКА»

2 стакана пшеничной муки. 2 стакана молока, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 1 стакан сливок, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Всыпать в миску муку, добавить растертые сахаром и солью желтки, влить сливки и все хорошо размешать, чтобы не было комков. Влить молоко, добавить размягченное масло, взбить белки и снова все хорошо размешать. Выпекать блинчики очень тонкими.

БЛИНЦЫ МОЛОЧНЫЕ

5 яиц. 1,2 л молока, 1,8 стакана пшеничной муки, соль по вкусу.

Яйца смешать с молоком, добавить пшеничную муку, соль по вкусу, размешать, чтобы не было комков и испечь тонкие блинцы. Сложить их вчетверо и подать с маслом.

СОВРЕМЕННЫЕ БЛИНЧИКИ

50 г муки. 100 г сливочного масла. 2 ст. ложки сахара. 4 яйца, 400 г молока, ванильный сахар.

Яичные желтки хорошо вымешать со сливочным маслом, добавить муку, сахар, молоко и крепкую пену из взбитых

яичных белков. Выпекать блинчики только с одной стороны, посыпать ванильным сахаром и свернуть в трубочку.

БЛИНЧИКИ ИРЛАНДСКИЕ

2 стакана молока. 1 яйцо. 80 г растительного масла. 1 стакан муки. 80 г сахарной пудры, 40 г рома. 120 г сахара. 80 г масла для жаренья. 1 лимон корица, орех мускатный.

Из молока, яиц, растительного масла и муки с добавлением сахарной пудры, рома, специй замесить тесто (до консистенции густой сметаны) и жарить из него тонкие блинчики. Сложить их стопкой, посыпать сахаром и обложить ломтиками лимона.

БЛИНЧИКИ С МЯСОМ И РЫБОЙ

БЛИНЧИКИ С СОСИСКАМИ

Для начинки: 8-10 сосисок. 150 г твердого сыра, соус «кетчуп» либо горчица, жир.

Поджарить блинчики по основному рецепту. Сосиски варить (без оболочки) в кипятке в течение 10 мин. Каждый блин тонко смазать соусом либо горчицей, посыпать тертым твердым сыром, положить по одной сосиске, сформовать блинчик и сразу поджарить. Можно приготовить «крокеты».

БЛИНЧИКИ С ПЕЧЕНЬЮ ГОВЯЖЬЕЙ

2 ст. ложки молока. 150 г муки, 2 яйца. 3 ст. ложки растительного масла. 250 г печени. 1 ст. ложка маргарина, черный молотый перец.

Из муки, молока, яиц и соли замесить тесто, испечь блинчики. Подготовленную печень потушить в маргарине, посолить, поперчить. На половину блинчика положить приготовленную начинку и накрыть второй половиной.

БЛИНЧИКИ С КАМАМБЕРОМ

1/2 стакана муки. 2 яйца, 150 г молока, коробочка камамбера, 100 г тертого сыра. 50 г масла, соль, томатный соус по вкусу. 1 ч. ложка коньяку.

Приготовить блинное тесто и испечь блины (диаметром до 10 см). Камамбер смешать с маслом до однородной массы. В каждый блин положить эту массу. Завернуть трубочкой и положить на противень. Посыпать сверху тертым сыром. Полить томатным соусом и держать в духовке 15 минут.

БЛИНЧИКИ ПО-РЫБАЦКИ

Для начинки: 1 кг морской рыбы (либо 700 г филе). 2 яйца, 1 кусок белого батона. 250 г овощей (морковь, петрушка, капуста, сельдерей, лук-порей), 3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, соль, перец, 1 лавровый лист. 2—3 горошины душистого перца. 1 долька чеснока.

Поджарить блинчики по основному рецепту. Подготовить рыбу (помыть, почистить, обрезать плавники, разрезать на куски). Подготовить овощи (помыть, почистить), залить кипятком, сварить отвар. Под конец варки положить куски рыбы и варить еще 15 мин. Отвар слить, рыбу и овощи охладить. Сваренную рыбу, овощи и предварительно намоченный в воде кусочек белого батона пропустить через мясорубку, добавить сырые яйца, соль, перец, чеснок. Положить начинку на блинчики, свернуть их в трубочки, следить, чтобы начинка не выпала). Положить блинчики на смазанную жиром сковороду либо в жароупорную кастрюлю (один возле другого). Полить растопленным сливочным маслом или маргарином и посыпать тертым желтым сыром. Запекать в горячей духовке 15—20 мин. Перед подачей посыпать зеленью.

БЛИНЧИКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ФОЛЬГЕ

Для начинки: цикорий (салатный, столько штук, сколько блинчиков), тертый твердый сыр, ломтики колбасы, ветчины и т. п.

Поджарить блинчики по основному рецепту. Подготовить цикорий (помыть, почистить), обварить его в кипятке с солью и 1 чайной ложкой уксуса (чтобы не чернели) в течение нескольких минут. На каждый блинчик положить ломтик колбасы, сверху цикорий, посыпать тертым твердым сыром, блинчик свернуть и завернуть в кусочек фольги, предварительно смазанный растительным маслом. Запекать в духовке 20 мин. На стол подать в фольге.

БЛИНЧИКИ ИЗ ОВОЩЕЙ

БЛИНЧИКИ ФАРШИРОВАННЫЕ

400 г квашеной капусты, 20 г сушеных грибов, 1 яйцо. 2 ст. ложки масла или маргарина. 1 луковица, соль.

Выпечь блинчики. Квашеную капусту отжать, (кислую предварительно промыть), мелко нарубить и жарить до

готовности. Сушеные грибы отварить, обжарить с нарезанным луком, добавить рубленое яйцо, соль и перемешать с капустой. На середину блинчика положить фарш, завернуть края в виде прямоугольника и обжарить в масле. Подать со сметаной.

БЛИНЧИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ТВОРОГОМ

Тесто: 2 яйца, соль, по 1,5 стакана молока и воды. 200 г муки.

Начинка: 800 г картофеля, 150-200 г творога. 50 г лука, 40 г жира, соль, перец.

Картофель хорошо промыть, отварить, очистить, пропустить через мясорубку вместе с творогом и очищенным, нарезанным кружками обжаренным репчатым луком. Добавить соль, перец по вкусу, старательно размешать.

Поджарить блинчики, затем каждый блинчик равномерно намазать начинкой, сложить четверо. Положить на сковороду с сильно разогретым жиром и быстро обжарить с обеих сторон.

МОРКОВНЫЕ БЛИНЧИКИ

300 г моркови (каротель). 60 г сливочного масла, 60 г муки.

200 г молока. 200 г колбасы или копченого мяса. 50 г сыра.

2—3 яйца. соль, черный перец, подсолнечное масло.

Очищенную морковь сварить до полуготовности в соленой воде, затем нарезать ее мелкими кубиками. Из масла и муки приготовить светлую заправку, разбавить ее молоком, добавить соль, черный молотый перец и варить до образования густой кашицы. После охлаждения добавить сыр, колбасу и картофель, Перемешать и делать маленькие блинчики, которые нужно жарить на масле до золотистого цвета. Подают блинчики с картофелем или кашей и салатом.

БЛИНЧИКИ С МОРКОВЬЮ

400 г моркови. 2 ч. ложки сахара, щепотка корицы. 2—3 ст. ложки лимонного сока, пол-литра молока. 1 стакан муки.

3—4 яйца. соль, масло.

Взбить яйца, всыпать муку, щепотку соли и добавить молока столько, чтобы получилось жидкое тесто.

Для фарша: натереть очищенную морковь, смешать с сахаром, лимонным соком, закрыть крышкой и поставить в холодильник. Из теста испечь тонкие блинчики, положить морковный фарш и обжарить с обеих сторон.

БЛИНЧИКИ С МОРКОВЬЮ И ИЗЮМОМ

6 морковок. 60 г изюма. 4 ч. ложки сахара. 2,5 ложки масла.

2 ч. ложки сахарной пудры, 0,5 стакана сметаны.

Приготовить жидкое пресное тесто и выпечь из него блинчики.

Очищенную морковь мелко нашинковать и тушить со сливочным маслом до готовности. Перемешать с перебранным, промытым в теплой воде, обсушенным изюмом и сахаром.

На выпеченные блинчики положить фарш, завернуть их в виде конвертов, обжарить и поставить в духовку на 5—6 минут.

Готовые блинчики посыпать сахарной пудрой, отдельно подать сметану.

БЛИНЧИКИ ИЗ ТОПИНАМБУРА

500 г топинамбура. 250 г моркови, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, растительное масло для жаренья, соль.

Топинамбур и морковь очистить, промыть, натереть на мелкой терке, добавить яйца, муку, посолить и перемешать. Блинчики жарить в растительном масле.

БЛИНЧИКИ С ГРИБАМИ

400 г готовых блинчиков. 400 г свежих грибов. 120 г лука.

100 г соуса. 4 яйца. 80 г хлебной крошки. 60 г топленого масла. 120 г сметаны, петрушка.

Для приготовлений фарша свежие белые грибы или шампиньоны изрубить не очень мелко или нашинковать их тонкими ломтиками и поджарить с маслом. Репчатый лук нарезать и поджарить отдельно. Затем соединить, добавить горячий молочный соус средней густоты, как для запеченных блюд и сырой яичный желток, Все перемешать и заправить по вкусу солью и перцем.

Испечь тонкие блины. На поджаренную сторону каждого блина положить грибной фарш и завернуть его. Смочить поверхность сложенных блинчиков яичным белком, обвалять в крошках белого пшеничного хлеба и обжарить на масле с обеих сторон. Поместить в духовку на 5—6 минут.

БЛИНЧИКИ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ С СЫРОМ

250 г сельдерея, 100 г твердого сыра. 2 яйца. 3 ст. ложки панировочных сухарей, зелень петрушки, подсолнечное масло, соль.

Очищенный сельдерей и сыр натереть на терке, посолить, перемешать с яйцами, мукой, панировочными сухарями и зеленью петрушки. Из приготовленной массы выпекать блинчики на смазанной подсолнечным маслом или жиром сковородке. При необходимости добавить в смесь воду.

БЛИНЧИКИ С ЯЙЦОМ И СЫРОМ

1 стакан пшеничной муки. 1,5 стакана молока, 1/2 стакана воды, 30 г сыра. 3 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка растительного масла, соль на кончике ножа.

Из муки, молока и одного яйца развести тесто и жарить блины на смеси растительного и сливочного масла. Сыр натереть на мелкой терке, 2 яйца отварить вкрутую, мелко порубить, смешать с протертым сыром и 1/2 нормы сливочного масла. На середину блина положить фарш, завернуть, поджарить в двух сторон.

БЛИНЧИКИ С СЫРОМ

200 г муки, 0,5 л молока, 2 яйца. 40 г сливочного масла. 120 г сливок. 400 г сыра. соль.

Приготовить тесто, испечь блинчики. Сыр измельчить на терке, добавить к нему яичные желтки и густой соус, все хорошо размешать и этой смесью намазать поверхность каждого блинчика. Затем свернутые рулетом блинчики уложить на смазанную сковороду или противень, залить сливками, посыпать тертым сыром и запечь в жарочном шкафу.

БЛИНЧИКИ ДЛЯ СЛАДКОГО СТОЛА

БЛИНЧИКИ СЛАДКИЕ

2 стакана муки. 1 стакан молока. 5 яиц. 0,5 стакана сливок. 50 г сливочного масла, 0,75 г сахара, 1 ч. ложка соды (гашеной уксусом).

Масло порубить кубиками и растереть с желтками, добавить 0,5 стакана молока. Муку просеять через сито и, тщательно помешивая, добавить к смеси. Влить соду, гашеную уксусом. Всю массу хорошо взбить, доливая оставшееся молоко. Отдельно взбить сливки и белки до образования пенистой массы, аккуратно смешать с тестом. Поджарить блинчики.

БЛИНЧИКИ СО СЛАДКИМ ТВОРОГОМ

Тесто: 40 г пшеничной муки. 100 г молока. 1 яйцо, 3 г сахара. Для фарша: 75 г творога, 10 г сахара, 1 яйцо, ванилин, 2 ст. ложкитопленого масла, сахарная пудра.

В протертый творог добавить сахар, взбитые яйца, соль, ванилин и хорошо перемешать. Заправленный творог разложить по 30—40 г на поджаренную сторону блинчиков и завернуть в виде прямоугольных" плоских пирожков.

Жарить блинчики на масле с обеих сторон до образования румяной корочки, затем поставить в жарочный шкаф на 5 минут. Подавать горячими по 2—3 шт. на порцию.

Сверху блинчики посыпать сахарной пудрой, отдельно к ним подать сметану (30—40 г).

БЛИНЧИКИ-ВЕРЧИКИ

200 г творога. 1 яйцо. 1 ст. ложка сахара, 4 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки масла.

Выпечь блинчики. Начинить творогом, протертым с сахаром и яйцом, завернуть в виде рулета и положить на сковороду с толстым дном. Сверху залить сметаной, смешанной с подогретым маслом, закрыть крышкой и запекать в духовке в течение 20—30 минут.

БЛИНЧИКИ ХРУСТЯЩИЕ

160 г творога, 1 ст. ложка сахара. 2 яйца. 2 ст. ложки сухарей, по 1 ст. ложке масла и молока. 3 ч. ложки изюма.

Выпечь блинчики. Творог протереть с сахаром и яйцом, добавить промытый и ошпаренный изюм и перемешать. Фаршем начинить блинчики, завернуть их в виде конвертов, смочить в разведенном молоком яйце и запанировать в сухарях. Поджарить на растопленном масле или маргарине до образования корочки.

БЛИНЧИКИ С ЧЕРНОСЛИВОМ

400 г муки. 1 яйцо, 100 г сахарной пудры, большое яблоко. ванильный сахар, 300 г чернослива.

Чернослив предварительно залить кипятком. Когда сливы размякнут, вынуть из них косточки и порезать на мелкие части. Очищенное от кожуры яблоко тоже нарезать на мелкие кубики. Далее из яичных желтков, муки, сахара приготовить довольно густое блинное тесто, домешать к нему чернослив,

яблоко и крепкую пену из взбитых яичных белков. Выпеченные в жиру блинчики свернуть в трубочку и посыпать сверху сахарной пудрой.

БЛИНЧИКИ «СЮРПРИЗ»

1 стакан муки. 2 стакана молока, 1 яйцо. 2 ст. ложки сливочного масла. 300 г яблок. 1 ст. ложка сахарного песка для яблок и 3 ст. ложки для теста. 1 стакан шоколадного соуса.

Приготовить тесто для блинчиков и испечь их, сложив горкой. Очистить, мелко нарезать яблоки и варить их в сахарном сиропе около 10 минут. Вынимая из сиропа, заворачивать яблоки в блинчики следует конвертом. Затем обжарить в сливочном масле до образования золотистой корочки. Подавая на стол, полить шоколадным соусом.

Соус приготавливается так: сгущенное молоко слегка развести кипятком, добавить в него какао (порошок) и тщательно размешать.

БЛИНЧИКИ С МЕДОМ ИЛИ САХАРОМ

50 г муки. 2-3 стакана молока. 3 яйца, сливочное масла для смазывания сковороды, щепотка соли. 1 ст. ложка сахара.

В 1/2 стакана молока размешать 3 яичных желтка, сахар, соль. Постепенно помешивая, всыпать муку, добавить разогретое сливочное масло (2 столовые ложки) и вымешать в однородную массу без комков. Затем развести молоком, вливая его постепенно, и добавить взбитые в пену яичные белки. Выпекать на смазанной маслом сковороде. Не снимая со сковороды, блинчик сложить вчетверо, переложить его в отдельную посуду. Подавать на стол в горячем виде с медом или сахаром.

БЛИНЧИКИ С ПОВИДЛОМ

160 г муки. 1 яйцо. 400 г газированной или обыкновенной воды, по щепотке соли и сахара, фруктовое повидло, смалец, сахарная пудра.

В кастрюле взбить яйца, ввести в пену газированную воду, соль, сахар, муку и поставить массу на 1 час в теплое место. Растопить смалец, осторожно налить его на сковороду, довести до кипения и слить в кастрюлю с тестом. Маленьким черпаком налить тесто на сковороду и, быстро поворачивая

сковороду круговыми движениями, разлить тесто равномерным тонким слоем. Блинчики с обеих сторон выпекать до светло-красного цвета.

Снятые со сковороды блинчики уложить на плоскую тарелку, стоящую на кастрюле с горячей водой (тогда они будут теплыми до конца выпечки). Каждый блинчик намазать фруктовым повидлом и скатать в трубочку. Поверхность обильно посыпать сахарной пудрой. Остывшие блинчики подогреть только на пару: дно кастрюли застелить блинчиком без повидла, а на него уложить скатанные блинчики, кастрюлю накрыть крышкой и поставить в большую посуду с кипятком.

БЛИНЧИКИ С КРЕМОМ

Тесто: 3 стакана муки, 3 стакана молока, 3 яйца. 2 ст. ложки сахара, 1/2 ч. ложки соли.

Крем: 1/2 стакана сахара, желтки 6 желтков, 1 стакан сметаны. 100 г сливочного масла.

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

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

БЛИНЧИКИ «ГЛАЗУНЬЯ»

40 г муки. 2.5 г сахара. 1/4 яичного желтка, 3 г дрожжей, молоко или вода, щепотка соли, фруктовое повидло, пена из яичного белка, сахарная пудра для посыпки, смалец.

Из муки, сахара, яичного желтка, разведенных в ложке молока или воды дрожжей, щепотки соли приготовить густое тесто для блинов. Вымешать его хорошо деревянной ложкой до образования гладкой однородной массы, добавить крепкую пену из яичного белка и поставить в теплое место на 1 час для увеличения в объеме. Выстоявшееся тесто столовой ложкой разложить в гнезда сковороды для приготовления яичницы-глазуньи и на малом количестве смальца поджарить с обеих сторон до румяного цвета. Готовые блинны склеить по два фруктовым повидлом, обильно посыпать сахарной пудрой и подать на стол теплыми.

БЛИНЧИКИ РИСОВЫЕ С КОНФИТЮРОМ

3 ст. ложки муки, 1 стакан риса, 2 стакана молока, 1 стакан сливок. 4 яйца, 1 ст. ложка сахарной пудры. 2 порошка ванилина, щепотка тертой лимонной цедры, 30 г сливочного масла, конфитюр из слив.

Рис сварить со щепоткой соли до набухания. Дать остыть и смешивать с остальными продуктами (кроме масла и конфитюра). Из полученного теста поджарить блинчики на смазанной маслом сильно разогретой сковороде. На каждый еще горячий блинчик нанести конфитюр и подавать (не складывая вдвое и не сворачивая рулетом).

БЛИНЧИКИ С ГОЛУБИКОЙ

250 г муки, 5 яиц, 0,25 л молока, 750 г голубики, 1 ст. ложка сахара, корица, 2 ст. ложки маргарина.

Муку просеять в миску. Смешать яйца с молоком, добавить к муке, размешать, чтобы не было комочков, влить 0,25 л холодной воды, посолить. Ягоды перемешать с сахаром и корицей. В разогретом маргарине испечь блинчики, положить на каждый приготовленную начинку и сложить пополам.

БЛИНЧИКИ СО СЛИВАМИ ИЛИ ВИШНЯМИ

Тесто: 2,5 стакана муки, 4—5 яиц, 200 г сливочного масла, 3—4 стакана молока, 0,5 стакана сахара.

Для начинки: 0,5 кг слив или вишни, 0,5 стакана сахара.

Желтки растереть с сахаром, влить понемногу молоко, добавить соль, растопленное масло, всыпать муку, размешать, чтобы не было комков, и ввести взбитые в пену белки. Выпекать блинчики на горячих, смазанных маслом сковородах. Когда блинчик подрумянится, перевернуть его и через несколько секунд снять. Фрукты промыть, очистить от косточек, посыпать сахаром, дать постоять около получаса и отцедить сок. Блинчики начинить, обжарить, посыпать сахарной пудрой и полить отцеженным соком.

БЛИНЧИКИ ЯБЛОЧНЫЕ

10 кисло-сладких яблок, 1,6 кг пшеничной муки, 15 г сухих дрожжей. 10 яиц, сливки.

Из яблок приготовить пюре или яблоки испечь в печи, а потом протереть через решето. Из 800 г муки сделать опару на молоке; когда остынет, прибавить дрожжей, разведенных

в небольшом количестве молока, и поставить в теплое место, чтобы поднялись. Когда подыметесь, прибавить яблочное пюре, еще 800 г муки, 10 желтков и 10 взбитых белков, хорошо выбить, развести сливками до густоты обыкновенных блинов, дать подойти еще раз и печь.

Отдельно подают сахар, варенье и сливки.

БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ И СЫРОМ

50 г муки. 2 яйца, 1 стакан молока. 1 щепотка сахара и соли. 4 яблока, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки меда, корица. 1 ст. ложка растительного масла. 150 г мягкого сыра, сахарная пудра.

Просеять муку через сито в миску и добавить молоко, яйца, сахар и соль. С помощью кулинарного венчика приготовить однородную массу теста для блинов и поместить для его охлаждения в холодильник на 10 минут.

Почистить яблоки, разрезать их на 4 части, удалить сердцевину и нарезать тонкой соломкой. Смешать лимонный сок, мед, корицу и полученным раствором полить яблочные дольки.

Разогреть масло на сковороде и испечь блины.

Намазать блины мягким сыром. Выложить яблочную соломку на одну половину каждого блина, накрыть ее второй половиной и посыпать сверху сахарной пудрой. Украсить листиками мяты.

ОЛАДЬИ

ТЕСТО — ОЛАДЬИ ОБЫКНОВЕННЫЕ

С большим успехом для приготовления различных блюд в тесте можно использовать мясо, колбасу, рыбу, овощи, яблоки. Для этого исходный продукт необходимо соответственно подготовить:

— мясо отбить в тонкие, средней величины, отбивные, заправить солью, перцем, натереть чесноком (по вкусу);

— колбасу (вареную) нарезать кружочками толщиной в 3 мм;

— рыбу очистить от костей, нарезать, заправить солью, перцем;

— кабачки нарезать тонкими кружочками, цветную капусту измельчить, заправить солью, перцем (по вкусу);

— яблоки нарезать кружочками, очистить от сердцевинны, посыпать сахаром, мускатным орехом либо корицей;

— грибы (крупные шляпки) предварительно отварить в соленой воде.

Каждый кусочек исходного продукта (мяса, рыбы и т. д.) обвалять в муке, затем окунуть в тесто и перенести на хорошо прогретую сковороду с достаточным количеством жира (изделие должно плавать в жиру). Жарить около 5 мин, переворачивая изделие с одной стороны на другую. Хорошо подрумяненные изделия желателно подавать к столу прямо со сковороды.

ОЛАДЫ ОПАРНЫЕ

500 г пшеничной муки, 50 г сливочного масла. 1 ч. ложка соли. 5 яиц, 50 г сахара, 0,5 л молока, дрожжи.

В теплом молоке развести дрожжи и всыпать муку, все время хорошо размешивая тесто. Опару поставить в тепло и, когда она подойдет, добавить яйца, растертые с сахаром, маслом и солью. Дать тесту подняться еще раз и выпекать оладьи. Тесто зачерпывать сверху, чтобы оно не осело.

ОЛАДЫ С ПЕРЛОВОЙ СЕЧКОЙ

Приготовить не очень густое дрожжевое тесто, столовой ложкой разлить его на сковороду в виде круглых оладушек, в середину класть фарш из перловой сечки и выпекать на сковороде. Испеченные оладьи есть с растопленным сливочным маслом.

Фарш: перловую крупу-сечку замочить в сметане и оставить в теплом месте на 10—12 часов.

ТУПОСЬКИ

Тупоськи — вид оладий. Однако главное отличие от других видов оладий состоит в том, что они замешиваются только на молоке. Ничего иного, как в другие оладьи, в них не прибавляется — ни яиц, ни масла, ни воды. Дрожжи (или лучше закваска из теста!) развести в тепловатом молоке, взбить, затем к этой жидкости постепенно, небольшими порциями добавить муку, растирая ее, чтобы не было комков, и все время взбивать. Когда тесто достигнет консистенции густой сметаны и будет при взбивании навертываться на

ложку, его надо хорошенько еще взбить и оставить в кастрюле, закрытой крышкой подойти. Спустя 15—20 минут следует посмотреть, подошло ли тесто и не дать ему подняться. Если тесто заметно поднялось, то следует брать его не мешая и не давя, осторожно с краев ложкой и жарить тупоськи на сковородке.

ОЛАДЫ КИСЛЫЕ

3 стакана пшеничной муки, 2 стакана молока. 15—20 г дрожжей, 2 ст. ложки сливочного масла. 4 яйца. 2 ст. ложки сахара.

Подготовить опарное тесто обычным способом. Выпекать оладьи, как блины, но размером в 2—2,5 раза меньше. Подать к оладьям сметану либо варенье.

ОЛАДЫ С ПРОСТОКВАШЕЙ

200 г пшеничной муки. 400 г простокваши, 1 яйцо, 3 г соды, 80 г жира.

Муку смешать, прибавить соду, соль, сахар, простоквашу и взбитое яйцо. Все перемешать и сразу печь на жирной сковороде.

ОЛАДЫ «СНЕЖИНКА»

400 г муки. 0,5 л молока. 70 г сливочного масла, 3 яйца. 20 г дрожжей.

Для украшения: 300 г сметаны, 200 г сахарной пудры.

Приготовить сдобное тесто на опаре. Опару ставят за 4—5 часов до выпечки. В 2/3 молока добавить 2/3 части муки и разведенные в теплом молоке дрожжи. После появления крупных пузырей и образования лунки (значит опара готова) добавить оставшуюся муку и молоко, замесить тесто, постепенно добавляя яйца, сахарный песок, топленое сливочное масло. Когда тесто вновь подойдет, выпекать из него оладьи обычным способом, разливая тесто чайной ложкой. С острого конца ложки оладьи получаются круглыми, с боковой стороны продолговатыми. Оладьи остудить

ОЛАДУШКИ

Дрожжевое тесто, приготовленное по основному рецепту, жир для выпечки, сахарный песок.

Замесить подошедшее дрожжевое тесто, раскатать в пласт толщиной приблизительно 1 см и колесиком или ножом

разрезать на прямоугольники разного размера. После второй непродолжительной расстойки выпекать в кипящем жире. Сразу после того, как жир стечет, покрыть оладушки сахарным песком. Оладушки можно выпекать и из содового густого теста.

ОЛАДЬИ СМЕТАННЫЕ

2 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ч. ложки соды, соль по вкусу.

Вылить в кастрюлю сметану, добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, муку и все хорошо размешать. Развести в двух столовых ложках молока соду и вылить смесь в кастрюлю с тестом. Туда же осторожно ввести яичные белки. Выпекать оладьи обычным способом.

ОЛАДЬИ СКОРЫЕ

350 г муки, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 30 г сахара, 1 стакан сметаны, 100 г жира.

Желтки, масло, соль, сахар и сметану растереть в миске, прибавить муку, размешать и вложить пенку из трех белков. Печь на жире, как обычно.

ОЛАДЬИ-ПАМПУШКИ

2 стакана муки, 2 яйца, 50 г растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка гашеной соды. 2 стакана сливок.

Взбить яйца, подсолить и добавить сахар. Вмешать муку и сливки. Заправить тесто растительным маслом, добавить гашеную соду. Жарить в масле.

ОЛАДЬИ «КОШАЧЬИ УШКИ»

200 г муки, 3 яйца, 100 г сахара, 3 ст. ложки кефира (сметаны), 200 г сметаны, 100 г сахарной пудры, варенье, ванилин, соль по вкусу, масло растительное для жарки.

Яйца, сахар, кефир взбивают, всыпают муку, соль, перемешивают «тесто должно быть густое». Металлической ложкой набирают тесто и выкладывают на горячую сковороду с жиром, придавая оладьям форму коржиков. Еще горячие оладьи зашиповывают с одной стороны, чтобы придать форму «ушка».

В каждое «ушко» кладут ягоду из варенья, раскладывают оладьи на тарелку, отдельно подают сметану, смешанную с сахарной пудрой и ванилином.

ОЛАДЬИ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

1/2 стакана манной крупы, 1 стакан пшеничной муки, 2 стакана молока, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Молоко вскипятить и сварить на нем манную кашу (без комков). В готовую кашу добавить сливочное масло и хорошо размешать. Растереть два яичных желтка с солью и сахаром, соединить с кашей и хорошо взбить лопаткой. Затем добавить в эту массу взбитые яичные белки и перемешать. На чистый стол насыпать муку и разровнять ее тонким слоем. Ложкой выложить подготовленную массу (отдельными кусками) на муку и сформовать из нее лепешки-оладьи. Обжарить оладьи на смазанной маслом сковороде. К этим оладьям хорошо подать мед, сметану и варенье.

ОЛАДЬИ ИЗ СУХАРЕЙ И ИЗЮМА

200 г пшеничных сухарей, 300 мл молока, 1 яйцо, 40 г сахара, по 30 г маргарина и масла сливочного или растительного, по 25 г изюма и сметаны, 50 г дрожжей, соль, варенье или мед.

Молотые сухари залить горячим молоком, всыпать сахар, соль и охладить. Ввести яйцо, дрожжи и поставить для брожения на 2—3 часа. В тесто положить изюм и жарить, как обычные оладьи. Подать со сметаной или маслом, или вареньем, или медом.

ОЛАДЬИ ИЗ ПШЕНИЧНЫХ СУХАРЕЙ

200 г пшеничных сухарей, 300 г молока, 1 яйцо, 40 г сахарного песка, 30 г маргарина, 20 г изюма, 25 г сметаны, 20 г дрожжей.

Размолоть сухари и залить горячим молоком. Добавить соль, сахар, яйцо, изюм и дрожжи. Поставить для брожения на 2—3 ч. Поджарить оладьи, подать с маслом, сметаной или медом.

ОЛАДЬИ МЯСНЫЕ

500 говядины, 2 яйца, 3 ст. ложки крахмала, 0,5 стакана майонеза, растительное масло для жаренья, 4 зубчика чеснока, соль, перец.

Мясо помыть, как можно более мелко порезать, добавить яйца, крахмал, майонез, порубленный чеснок, соль, перец. Все старательно перемешать и поставить на 12 часов в холодильник.

На разогретую с растительным маслом сковороду класть небольшие оладьи и обжаривать с обеих сторон. Сложить мясные оладьи в кастрюлю, влить бульон или воду и тушить 20—25 минут.

ОЛАДЬИ ИЗ КУРИЦЫ

500 г куриного мяса. 60 г белого хлеба. 1,5 стакана молока.

2 яйца. 3 ст. ложки сливочного масла, соль.

После кулинарной обработки куриной тушки срезать с нее мякоть, припустить через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым белым хлебом, старательно растереть, добавить яичные желтки, соль, развести молоком, перемешать, ввести взбитые белки. Эту полужидкую массу класть ложкой на сковороду с разогретым маслом и жарить с двух сторон до румяного цвета.

подавая на стол, оладьи полить распущенным маслом.

ОЛАДЬИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА

200 г хлеба ржаного черствого. 250 мл молока. 1 яйцо, 80 г муки, 40 г масла растительного, яблоки, сметана, сахар.

Хлеб нарезать, залить горячим молоком. Набухший хлеб растереть, добавить яйцо, муку и тщательно размешать. Приготовленное тесто налить ложкой на горячую, смазанную маслом сковороду и жарить. Подать со сметаной и сахаром, а по желанию — с нарезанными яблоками.

ОЛАДЬИ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

500 г печени птицы. 250 г сердца. 100 г хлеба. 1 яйцо, соль и чеснок по вкусу, 50 г сливочного масла.

Подготовленные печень и сердце пропустить через мясорубку, добавить замоченный в воде черствый хлеб и все тщательно перемешать. Добавить соль и тертый чеснок. Взбить в пышную массу. Ввести взбитый яичный белок и осторожно перемешать. Массу ложкой выложить на хорошо разогретую с жиром сковороду и обжарить с обеих сторон.

подавать с картофельным пюре или жареным картофелем.

ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА

500 г жирного творога 35 г сливочного масла, 5 яиц, 2 ст. ложки крахмала, 2 стакана сметаны, 4 ст. ложки пшеничной муки, соль по вкусу.

Творог протереть. Часть сливочного масла (40 г) растереть с желтками яиц до получения однородной массы и смешать с творогом. Белки яиц взбить в густую пышную пену и осторожно ввести в подготовленную массу вместе с картофельным крахмалом, перемешать.

Из полученной массы сформовать котлетки, запанировать в муке и жарить на сливочном масле с обеих сторон до золотистого цвета. Подавать на стол горячими со сметаной.

ОЛАДЬИ С СЫРОМ

250 г литовского сыра, 2—2,5 стакана муки. 1—1,5 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, растительное масло для жаренья.

Желтки растереть с солью и, размешивая, добавить молоко и муку. В хорошо взбитое тесто осторожно ввести взбитые белки. Тесто должно иметь густоту сметаны.

Сыр нарезать тонкими квадратными кусочками. В разогретое растительное масло класть по ложке теста, сверху — по кусочку сыра. Обжарить оладья с обеих сторон.

ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА С ЛУКОМ

500 г творога. 2 яйца. 1 головка репчатого лука. 1 ст. ложка сахара. 1/2 стакана пшеничной муки. 2/3 стакана сметаны. 125 г сливочного масла, соль по вкусу.

Творог протереть или пропустить через мясорубку, растереть с сахаром, яичными желтками. Лук слегка пассеровать. В подготовленную массу добавить часть сметаны, пассерованный лук, муку, взбитые белки, соль и все тщательно перемешать до получения однородной массы.

Массу выложить ложкой на горячую сковороду и пожарить. В случае приставания оладий к сковородке их следует перед жаркой присыпать мукой. Подавать оладьи на стол со сметаной и сахаром.

ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА И СВЕКЛЫ

500 г творога. 1-2 свеклы. 1—2 яблока средней величины. 1 стакан пшеничной муки. 1 стакан молока, 15 яиц. 1 ст.

ложка сахара. 40 г сливочного масла. 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

Творог протереть. Яблоки помыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Свеклу сварить, очистить и протереть, добавить муку, нарезанные яблоки, творог, молоко, яйца, сахар, соль и все хорошо перемешать. Жарить оладьи на хорошо разогретой сковороде. Готовые оладьи полить растопленным сливочным маслом, отдельно подать сметану.

ОЛАДЬИ ИЗ ВЕРМИШЕЛИ С ТВОРОГОМ

500 г творога. 100 г вермишели. 2 ст. ложки сахара. 4 яйца. 75 г сливочного масла, соль по вкусу.

Творог протереть. Вермишель отварить, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и охладить. Вареную вермишель смешать с творогом, сахаром, солью и желтками яиц. Белки яиц взбить и, помешивая, осторожно ввести в массу.

Сливочное масло хорошо разогреть на сковороде. В кипящее масло столовой ложкой положить полученную массу и жарить оладьи. Подавать горячими с растопленным сливочным маслом.

ОЛАДЬИ МАННЫЕ НА МЕДУ С ВАРЕНЬЕМ

50 г манной крупы, 25 г меда, 75 мл молока, 0,5 яйца, 20 г сливочного масла, 5 г сахара.

Воду с медом и 5 г масла вскипятить, всыпать, помешивая, манную крупу, накрыть крышкой и поставить на слабый огонь на 5 минут. Добавить яйцо, хорошо взбить массу. Обжарить оладьи с обеих сторон до образования румяной корочки. Перед подачей полить вареньем.

ОЛАДЬИ С МЯСОМ

350—400 г муки, 2 яйца, 500 г простокваши, 3 г соды. 200 г отварного мяса, 100 г жира, перец, соль.

Из муки, простокваши и яиц приготовить тесто, смешать с рубленным мясом, всыпать соду и перец. Ложкой класть тесто на горячую сковороду с жиром, печь с обеих сторон. Подавать со сметаной.

ОЛАДЬИ СЫРНЫЕ

200 г плавленого сыра, 40 г маргарина, 10 крупных картофелин, 2 яйца, соль, тмин. 200 г жира.

Маргарин взбить до появления пены и хорошо растереть с плавленым сыром, добавить натертый на мелкой терке картофель и яйца. Посолить, заправить тмином и выпекать в разогретом жире.

ОЛАДЬИ ОВОЩНЫЕ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ

Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить муку, яйцо и все перемешать. Выложить ложкой в виде лепешек на раскаленную сковороду, на каждую из них положить свиной фарш, сверху накрыть картофельной массой. Обжарить до румяной корочки с обеих сторон, переложить в утятницу и поставить в духовку на 10—15 мин.

Для приготовления фарша свинину пропустить через мясорубку, добавить поджаренный лук, соль, перец и все перемешать. Блюдо подать с жареным салом (шпик).

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ ФАРШИРОВАННЫЕ РЫБОЙ

10 картофелин. 1 яйцо, 5 ст. ложек масла, зелень, соль.

Для фарша: 250 г филе рыбы. 15 г сушеных грибов. 1 яйцо. 2 луковицы. 2 ст. ложки масла, перец.

Сырой очищенный картофель натереть на мелкой терке, добавить муку, соль, яйцо и все перемешать. Приготовить фарш: филе рыбы пропустить через мясорубку, обжарить с репчатым луком и вареными грибами, затем добавить соль, перец, мелко измельченное вареное яйцо и все перемешать. Выложить ложкой в виде лепешек на раскаленную сковороду, на них положить фарш, сверху накрыть картофельной массой и обжарить до румяной корочки с двух сторон. Уложить в горшочек, залить маслом и поставить в духовку. Готовое блюдо посыпать мелко нарубленной зеленью.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

12 картофелин. 2 ст. ложки муки. 4 ст. ложки сметаны или масла. 1/2 стакана грибного бульона, соль.

Для фарша: 30 г сушеных грибов. 80 г шпика. 2 луковицы.

Картофель очистить, промыть, натереть на мелкой терке, добавить муку, соль и все перемешать. Сушеные грибы тщательно промыть и замочить в воде на 2 часа, а затем

сварить. Отваренные грибы мелко изрубить. Сало (шпик) нарезать мелкими кубиками, поджарить, добавить пассерованный лук, мясной или грибной бульон, чтобы фарш был более сочным.

На сковороду с разогретым жиром выложить ложкой в виде лепешек картофельную массу, сверху фарш, а затем картофель. Оладьи обжарить с обеих сторон, переложить в горшочек, залить сметаной и довести до готовности в духовке.

ОЛАДЬИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ТВОРОГА

600 г картофеля. 150 г творога, 1,5 яйца. 60 г свиного жира. 1,5 ч. ложки сливочного масла, соль.

Для соуса: 150 г творога. 150 г сметаны, соль.

Сырой картофель натереть и отжать часть сока, добавить протертый творог, яйца и соль, перемешать. Оладьи обжарить с обеих сторон. При подаче полить сливочным маслом. Отдельно подать соус. Для его приготовления в протертый творог добавить сметану, соль. Хорошо перемешать.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ С СЫРОМ

1 кг картофеля. 4 ст. ложки муки. 2 яйца, соль по вкусу. 1 луковица. 100 г тертого сыра.

Картофель вымыть, очистить, натереть на крупной терке, добавить муку, яйца, соль по вкусу, луковицу (нарезанную) и тертый сыр (любой — российский, пошехонский и т. д.). Вымешать и жарить.

ОЛАДЬИ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ

1 стакан пшеничной муки, 2 стакана кефира. 2 яйца. 1 ст. ложка растительного масла. 1 стакан мелко нарубленной свежей капусты. 100 г сливочного масла, соль, сахар по вкусу.

Яйца и сахар взбить, во взбитую массу добавить кефир, муку, растительное масло, соль, капусту и замесить тесто. Выпекать оладьи обычным способом.

ОЛАДЬИ ИЗ ЛАГЕНАРИИ

400 г лагенарии, 100 г сельдерея. 1/2 стакана блинной муки. 3 ст. ложки растительного масла, 1 яйцо, соль.

Подготовленную лагенарию натереть на крупной терке, сельдерей на мелкой. Овощи соединить, добавить муку, яйцо,

соль на кончике ножа и размешать. Оладьи жарить на разогретой с маслом сковородке с обеих сторон.

ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С КАПУСТОЙ

400 г картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 200 г свежей капусты. 130 г моркови. 2,5 ст. ложки топленого жира, питьевая сода. соль. 100 г сметаны.

Вареные картофель и овощи протереть, добавить соду, соль, яйцо, просеянную муку, все перемешать. Выпекать оладьи на разогретой с жиром сковородке.

Подать со сметаной.

ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ЯБЛОКАМИ

600 г картофеля. 2 яблока. 1 яйцо. 100 г масла. 3 ст. ложки муки, соль, сода.

Очищенный картофель натереть на терке, добавить измельченные на терке яблоки, яйцо, соль, муку, все перемешать.

Выпекать оладьи на хорошо разогретой сковородке.

Подавать со сметаной и повидлом.

ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЗАВАРНЫЕ

600 г картофеля. 1 стакан молока. 3—4 ст. ложки муки. 1 яйцо, 100 г растительного масла, соль, сода.

Картофель почистить, натереть на терке, отжать. Влить горячее молоко (заварить). Добавить муку, яйца, соль, соду, хорошо перемешать. Ложкой выкладывать небольшие оладьи на горячую сковороду с растительным маслом и жарить с обеих сторон.

Подавать со сметаной.

ОЛАДЬИ КАПУСТНЫЕ

1 кг белокочанной капусты, 200 г молока, 3,5 ст. ложки сливочного маргарина. 3 ст. ложки манной крупы. 2,5 яйца. 100 г сметаны.

Капусту мелко порубить и припустить с молоком и сливочным маргарином до мягкости. Всыпать стружкой манную крупу, перемешать, посолить, варить до загустения. Немного охладить, осторожно смешать с яичными желтками и взбитыми белками.

Получившуюся массу жарить на разогретой сковородке с жиром.

ОЛАДЬИ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

1 качан цветной капусты, соль. 100 г вареной колбасы. 3 яйца, 60 г муки. 150 г растительного масла.

Цветную капусту слегка проварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, мелко порубить. Колбасу нарезать мелкими кубиками или пропустить через мясорубку. Желтки растереть с солью, добавить цветную капусту, колбасу, постепенно всыпать муку, осторожно ввести взбитые белки. Массу выложить на сковороду с разогретым маслом, разровнять поверхность и обжарить с обеих сторон до золотистого цвета.

ОЛАДЬИ ИЗ КАПУСТЫ С СЫРОМ

300 г капусты, 20 г сметаны, 30 г сыра, 1 яйцо.

Капусту мелко порубить, припустить со сметаной до готовности, слегка охладить, добавить тертый сыр, сырое яйцо и вымесить. Жарить на горячей сковороде с горячим жиром.

ОЛАДЬИ ИЗ КУКУРУЗЫ

300 г кукурузы. 2 яйца. 1 стакан пшеничной муки. 1/2 стакана растительного масла, перец, соль.

Соус: 200 г сметаны, 1/2 ст. ложки муки, 1/2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Кукурузу размолоть и тщательно перемешать со взбитыми яйцами, мукой, добавив соль и перец. Столовой ложкой выложить массу на горячую сковороду с растительным маслом и жарить до образования румяной корочки со всех сторон. Оладьи подать горячими, полив соусом. Для соуса муку спассеровать на масле, добавить сметану, довести до кипения, перемешать и поварить 5—7 минут, посолить и процедить.

ОЛАДЬИ С ВЕСЕННИМИ НАПОЛНИТЕЛЯМИ

0,5 стакана муки, 0,5 стакана молока, 1 яйцо, 1 ч. ложка дрожжей, по 0,4 ч. ложки соли и сахара, 4 ст. ложки масла.

Наполнитель: 0,5 стакана листьев лебеды, малины, 10 редисок с ботвой.

Замешать тесто, как обычно для оладий. Смешать с ним наполнитель: зелень, редис с ботвой. Зелень мелко порезать, редис нашинковать. Выпекать, как обычно оладьи.

ОЛАДЬИ ИЗ ТЫКВЫ С КОЛБАСОЙ

600 г тыквы, 250 г вареной колбасы, 3 яйца. 1 ч. ложка сливочного масла. 80—100 г муки, растительное масло для жарения, соль, 200 г томатного соуса.

Очищенную тыкву измельчить на крупной терке. Колбасу пропустить через мясорубку. Желтки растереть с маслом, положить тыкву, колбасу, просеянную муку, соль, перемешать, ввести взбитые белки. Ложкой выкладывать небольшие оладьи на сковороду с разогретым маслом и обжарить с обеих сторон.

Подают сразу же после жарения, уложив в ряд на продолговатое блюдо. Отдельно подают томатный соус.

ОЛАДЬИ ИЗ ТЫКВЫ И КАРТОФЕЛЯ

0,5 кг тыквы, 0,5 кг картофеля, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, 0,5 стакана сметаны, растительное масло для жарения, соль.

Очищенную тыкву и сырой картофель натереть на терке, добавить муку, яйца, соль, хорошо перемешать. Жарить оладьи с обеих сторон.

Подать на стол со сметаной.

ОЛАДЬИ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК

400 г моркови. 2 яблока. 2 яйца. 3 ст. ложки кефира, 2 ст. ложки манной крупы, соль, уксус.

На мелкой терке натереть морковь, влить кефир, можно ряженки или простокваши, добавить манной крупы, соль по вкусу и четверть чайной ложки соды, погашенной уксусом. Все это хорошо перемешать и дать постоять полчаса. Стереть яблоки на крупной терке и добавить в тесто, положить яйца. Можно вместе с яблоками в тесто добавить немного чернослива. Жарить оладьи на растительном масле. Самое лучшее — подать к столу со сметаной, но можно и с вареньем.

ОЛАДЬИ ИЗ ТОПИНАМБУРА

300—500 г топинамбура, 3 ст. ложки муки, 1/2 л простокваши, (сыворожки или пахты). 2 яйца. 4 ст. ложки растительного масла, соль, сода.

Очищенные клубни натереть на крупной терке, добавить теплую простоквашу, муку, яйца, растительное масло, немного соды, соль и размешать. Выпекать оладьи на сильно разогретой сковороде.

ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ

1 кг кабачков. 2 стакана муки. 100 г сливочного масла. 4 яйца, соль.

Очищенные от кожицы кабачки нарезать кусочками, предварительно удалив сердцевину с семенами. Измельчить кабачки на мясорубке или натереть на мелкой терке, добавить муку, яйца, соль, хорошо перемешать. Если полученная масса окажется густой, развести ее молоком. Жарить оладьи из кабачков на хорошо разогретой сковороде. Подать горячими со сметаной, кефиром или ряженкой.

ОЛАДЬИ СО СВЕКЛЫ И ТВОРОГА

3 свеклы, 1—2 яблока. 500 г творога. 1 яйцо, 1 стакан муки, 1 стакан молока, 1 ч. ложка сахара, 1 стакан сметаны, соль, топленое масло для жарения.

Свеклу сварить, почистить, измельчить на терке. Добавить муку, мелко нарезать очищенные яблоки, хорошо перетертый творог, молоко, сахар, соль, все перемешать.

Ложкой выкладывать тесто на сковороду с разогретым маслом и жарить оладьи с обеих сторон.

Отдельно подать сметану.

ОЛАДЬИ С ТЫКВОЙ, КАБАЧКОМ ИЛИ МОРКОВЬЮ

500 г муки пшеничной, 500 г овощей, 1 яйцо, 1 ст. ложка масла, 1/2 ст. ложки сахара. 1/4 ч. ложки соды, кефир или простокваша (сколько возьмет тесто для оладьев).

Очищенные овощи (тыкву, кабачки или морковь) нарезать дольками и сварить в небольшом количестве воды. Затем пропустить их через мясорубку или протереть через сито. В полученное овощное пюре добавить, не давая ему остыть, яйцо, соль, сахар, кефир или простоквашу, муку, смешанную с содой, и хорошо вымесить, после чего печь оладьи на разогретой с маслом сковороде.

ОЛАДЬИ ИЗ БЛИННОЙ МУКИ

1 кг тыквы. 3 стакана блинной муки, 2,5 стакана молока.

2 яйца. 1 ст. ложка сахара.

Тыкву запечь кусочками. Блинную муку развести теплым молоком до густоты сметаны, в тесто выложить тыкву, посолить, добавить яйца, взбитые с сахаром. Перемешав, жарить оладьи. Едят их со сметаной, вареньем, консервированными фруктами, сгущенным молоком или простоквашей.

ОЛАДЬИ С РЕВЕНЕМ

350—400 г муки, 0,5 л кефира. 3 яйца. 0,5 ч. ложки соды. 400 г ревеня, 3 ст. ложки сахарной пудры. 100 г растительного масла, сахар.

Кефир смешать с яйцами, мукой, солью и сахаром. Вымесить ложкой так, чтобы получилась гладкая пышная масса, как густая сметана. В конце вымешивания прибавить соду. Стебли ревеня, с которых снята кожица, нарезать кусочками, положить в тесто, перемешать. Выкладывать ложкой небольшие оладьи на разогретое растительное масло.

ОЛАДЬИ МОРКОВНЫЕ

1,5 стакана муки, 3 яйца. 500 г моркови, соль по вкусу.

Очищенную и хорошо промытую морковь натереть на терке, в протертую массу положить яйца, соль, муку. Все хорошо перемешать и жарить на масле, как обычные оладьи.

ОЛАДЬИ ДЕСЕРТНЫЕ

300 г муки. 150 г сливочного масла, 3 яйца, 1 стакан сметаны, 200 г жира, 15 г сахара.

Масло растереть с сахаром и желтками. Муку смешать со сметаной и заварить на слабом огне, все время помешивая, чтобы не пригорела. Когда масса загустеет, охладить, смешать с маслом и желтками, растирая в одном направлении, прибавить 2—3 чайные ложки сметаны, взбитой с ванилью, и пенку из трех белков. Печь на жире. Подавать с соусом или вареньем.

ОЛАДЬИ ПРЯНИЧНЫЕ

200 г пряников, 2 л молока, 5 яиц, 0,75 стакана муки, 2 ст. ложки сахара. 50 г толченого миндаля. 0,5 ч. ложки соли.

Раскрошить пряники, залить теплым молоком и оставить на полчаса. Добавить остальные продукты и тщательно перемешать. Небольшие оладьи поджарить в разогретом жире.

ОЛАДЬИ С ЗЕМЛЯНИКОЙ

350 г муки, 3 яйца. 15 г сахара, щепотка соли, 0,75 г стакана молока, 250—350 г мелких ягод земляники садовой, сахарная пудра с ванилином.

Муку размешать с яичными желтками, всыпать сахар, соль, влить молоко, добавить взбитые в густую пену белки с ягодами земляники и все хорошо перемешать. Выпечь небольшие оладьи. Подать, посыпав сахарной пудрой с ванилином.

ОЛАДЬКАРНАВАЛЬНЫЕ

2 яйца. 100 г сахарного песка, соль. 3 горьких миндалин. 250 г муки, 25 г растопленного маргарина. 6—8 г углекислого аммония, 1 ст. ложка коньяка или рома, жир для выпечки, сахарная пудра.

Яйца, сахарный песок и щепотку соли взбить до образования устойчивой пены, подмешать растертый миндаль, просеянную муку, охлажденный маргарин и растворенный в коньяке (или роме) углекислый аммоний. Раскатать тесто в пласт толщиной приблизительно 1 см и вырезать рюмкой лепешки. Выпекать до образования золотисто-коричневой корочки, дать жиру стечь и после этого посыпать сахарной пудрой.

ОЛАДЬИ МИНДАЛЬНЫЕ

400 г муки. 1 стакан молока, 100 г сладкого миндаля, 3 яйца.

Тесто замесить из 400 г муки на молоке, смешать с толченым и очищенным миндалем, прибавить яйца, развести все молоком до надлежащей густоты и печь.

Отдельно подают сахар или варенье, или мед сотовый.

ОЛАДЬИ БИСКВИТНЫЕ

4 яйца. 4 ст. ложки (с верхом) муки, 1 ч. ложка (без верха) пекарского порошка либо 0.5 ч. ложки пищевой соды, погашенной уксусом, соль, сахар. Сливочное масло либо сливочный маргарин для жаренья.

Отделить желтки от белков. Белки взбить в густую пену, добавить все желтки, муку с пекарским порошком, соль и сахаром, осторожно перемешать. Жарить, как дрожжевые оладьи.

В это тесто можно добавить 500 г мелких ягод клубники, натертые на свекольной терке яблоки, мелко нарезанный ревен и др. и жарить.

ОЛАДЬИ С ОРЕХАМИ

По 2 стакана муки и молока, 2 яйца, 1 ст. ложка дрожжей, 2 ст. ложка растительного масла, соль. 0.5 стакана очищенных грецких орехов.

Из муки, молока, яиц, дрожжей, растительного масла и соли приготовить тесто. Ядра грецких орехов залить горячей водой и довести до кипения. Через 4—5 минут воду слить. Ядра очистить от кожицы, подсушить в духовке, пропустить через мясорубку и ввести в тесто. Оставить его для брожения на 10—15 минут. Готовые оладьи подать с майонезом.

ОЛАДЬИСКЛУБНИКОЙ

350 г муки. 150 г молока, 15 г сахара, 300 г клубники. 3 яйца. 100 г жира.

Муку размешать с желтками, всыпать сахар, соль, влить молоко и густую пенку из белков, вложить мелкие ягоды клубники. Ложкой класть небольшие оладушки на горячую сковороду с жиром, печь с обеих сторон, посыпать сахарной пудрой с ванилью.

ОЛАДЬИ «ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ»

8 яблок, по 1 стакану пшеничной муки и молока. 1/4 стакана сметаны, 4 ч. ложки сахара, 1/2 стакана масла или маргарина. 3 ст. ложки сахарной пудры. 2 яйца.

Яблоки промыть, вырезать сердцевину так, чтобы яблоко не треснуло, нарезать на кружочки и посыпать сахарным песком. Подготовленные яблочные кружки обмакнуть в жидкое тесто, затем быстро опустить в сильно разогретый жир. Жарить до образования золотистой корочки. Посыпать сахарной пудрой.

ПИРОГИ, КАРАВАИ, ТОРТЫ ИЗ БЛИНОВ

БЛИННИЦА

На широкой сковороде испечь блины по любому из приведенных рецептов. В неглубокую смазанную изнутри маслом и обсыпанную панировочными сухарями форму уложить слоями блины и фарш из ливера (см. «Фарши и начинки для блинов»). Нижний и верхний слои должны состоять из блинов. Облить верхний слой блинов сметаной, обсыпать сухарями и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Форму с готовой блинницей перевернуть на блюдо так, чтобы нижний слой блинницы оказался сверху.

БЛИННИЦА С МЯСОМ

Испечь блинчики по рецепту «Блинчики обыкновенные», поджарив их с обеих сторон. Подготовить фарш: поджарить 1 мелко изрубленную луковицу с 2 столовыми ложками масла, прибавить 400 г сырого мясного фарша, припустить на огне, снять, положить 3 крутых нарезанных яйца, соль, перец — по вкусу, влить 1 столовую ложку растопленного сливочного масла, при желании — 1 маленькую рюмку крепкого вина, размешать. Кастриюлю или форму смазать маслом, посыпать сухарями, выстелить дно и бока блинами, положить ряд фарша, прикрыть блином, потом — опять фарш, затем — блин, и так доверху, накрыть блином, смазать маслом, поставить в духовку. Когда подрумянится, вынуть, выложить на блюдо, опрокинув форму вверх дном, и подать горячим.

БЛИННИЦА С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ И ГРИБАМИ

4 яйца смешать с 8 столовыми ложками муки, посолить по вкусу, развести 0,6 л молока и испечь тонкие блинчики. Сварить рассыпчатую гречневую кашу: 400 г крупы подрумянить на сковороде, растереть 1 сырым желтком, положить 2 столовых ложки сливочного масла, заварить 0,6 кипятка, растереть, чтобы не было комков, посолить по вкусу, варить слегка помешивая до загустения, а затем томить в духовке. Тем временем грибы (лучше всего белые — размоченные сушеные или консервированные) поджарить с 2 столовыми ложками сливочного масла, 2 мелко нарезанными луковичками, 1 столовой ложки муки, добавить соли, перца — по вкусу, а незадолго до готовности — 1 стакан сметаны, потушить до желтого цвета. Готовые грибы смешать с кашей. Кастриюлю или форму смазать маслом, посыпать сухарями, дно и стенки выложить блинчиками, затем слой каши — так чередовать, пока кастрия не заполнится. Сверху накрыть блинчиком, смазать маслом и поставить в умеренно нагретую духовку на 30 минут, чтобы зарумянилась.

БЛИННИЦА С РАЗНЫМИ НАЧИНКАМИ

Испечь блинчики по рецепту «Блинчики обыкновенные», поджарив их с обеих сторон. Кастриюлю смазать маслом,

уложить в нее блинчики, перекладывая их всякий раз разными начинками. Например, такими: мясная, из гречневой каши с грибами, из яиц. Или: мясная, из творога, из рассыпчатой манной каши. Или любыми другими, по выбору. Как приготовить начинки, рассказано в предыдущих рецептах блинниц. Кастриюлю заполнить доверху, закончив блинчиком. Смазать маслом и подрумянить в духовке.

БЛИННИЦА С ЛИВЕРОМ

Испечь блинчики по рецепту «Блинчики обыкновенные», поджарив с обеих сторон. Приготовить фарш: легкое и говяжью печень сварить в подсоленной воде с одной морковью и 1 корнем петрушки, лавровым листом и другими имеющимися пряностями, вынуть, остудить, пропустить через мясорубку. 1 мелко изрубленную луковицу поджарить в 2 столовых ложках масла, добавить легкое и печень, все вместе обжарить, положить соли, перца, мускатного ореха — по вкусу, несколько мелко изрубленных яиц, перемешать, остудить. Кастриюлю смазать маслом, уложить блинчики, перекладывая каждый приготовленным фаршем, сверху закрыть блинчиком, смазать маслом, запечь в духовке в течение часа.

БЛИННИЦА С МЯСОМ И ЯЙЦАМИ

Испечь блинцы по рецепту «Блинцы молочные». Приготовить мясной фарш, как сказано в предыдущем рецепте. Приготовить также фарш из яиц: крутые яйца мелко изрубить, смешать с несколькими столовыми ложками растопленного сливочного масла, посолить по вкусу. Кастриюлю смазать маслом, выложить дно и бока блинцами, положить слой мясного фарша, закрыть блинцом, затем слой яичного фарша, снова закрыть блинцом, и так далее, пока кастрия не заполнится. Сверху закрыть блинцом, смазать маслом и поставить в духовку, чтобы зарумянилась.

БЛИННИЦА ГРИБНАЯ

Для заправки: 1 стакан сметаны, 200 г грибов (свежих), 1 луковица, соль по вкусу.

Испечь пресные блинчики. Уложить в смазанную маслом форму для выпечки, промазывая заправкой. Чтобы приготовить заправку, грибы почистить, промыть и отварить до готовности, мелко порезать. Лук порубить и пассеровать в масле.

Смешать с грибами и сметаной, посолить. Блиnnицу поместить в горячую духовку на 15—20 мин. Подавать теплой.

БЛИННИЦА С МАННОЙ КРУПОЙ

5 сырых яиц смешать с 2,4 стаканами муки, посолить по вкусу, развести 0,6 л молока и испечь тонкие блинчики. Сварить рассыпчатую манную кашу: 1/2 стакана манной крупы перетереть с 1 сырым яйцом, просушить, затем вскипятить 1/2 стакана молока или воды, положить 1 столовую ложку сливочного масла, всыпать, помешивая манную крупу, посолить по вкусу и варить до готовности. Остудить, при желании можно добавить рубленые яйца. Кастрюлю смазать маслом, на дно положить слой блинчиков (или один большой, по размеру dna кастрюли, блинчик), затем слой манной каши — и так далее, пока не заполнится доверху. Прикрыть блинчиком и запечь в духовке.

БЛИННИЦА ИЗ РЖАНЫХ БЛИНОВ

Приготовить блины из ржаной муки. Смазать маслом форму для выпечки. Складывать блины один на один, промазывая взбитым сырым яйцом. Поместить в духовку и запекать 10—15 мин. Сметану подсолить, добавить 2 зубчика рубленого чеснока, взбить и смазать блинницу.

БЛИННИЦА С ТВОРОГОМ

Испечь блинчики по рецепту «Блинчики обыкновенные», поджарив их с обеих сторон. Приготовить начинку из творога: 200 г творога протереть сквозь сито, смешать с 1 яйцом, 1—2 столовыми ложками сметаны, 1/2 столовой ложки растопленного сливочного масла, добавив соли и сахара — по вкусу. Кастрюлю смазать маслом, сложить в нее блинчики, переслаивая их творогом. Сверху закрыть блинчиком, смазать маслом и зарумянить в духовке.

БЛИННИЦА С ЯБЛОКАМИ

Испечь блинчики по рецепту «Блинчики обыкновенные», поджарив их с обеих сторон. Кастрюлю смазать маслом, выстелить ее дно и бока блинчиками, уложить слой мелко нарезанных яблок (всего — около 1 кг), маленькие кусочки масла, посыпать сахарным песком (всего — 4 столовые ложки), при желании — корицей (всего — 1/2 чайной ложки) и толченой гвоздикой, прикрыть блинчиком, снова уложить

слой яблок, затем блинчик — и так, пока кастрюля не заполнится. Сверху прикрыть блинчиком, смазать маслом и поставить в горячую духовку на 1 час, чтобы подрумянилась со всех сторон. Готовую блинницу осторожно выложить на блюдо, отдельно подать сахар.

ТАТАРСКИЙ ПИРОГ

Это блюдо приготавливается так же, как и блинница, но вместо фарша из ливера используют фарш из творога.

БЛИННИЦА С КРЕМОМ

Испечь блинчики по рецепту «Блинчики обыкновенные», поджарив их с обеих сторон. Приготовить крем: 4 желтка растереть добела с 4 столовыми ложками сахарного песка, добавить 100 г свежей густой сметаны, тщательно размешать. Кастрюлю или форму смазать маслом, посыпать сухарями, на дно положить блинчик, затем — слой крема — и так чередовать, пока кастрюля не заполнится. Сверху накрыть блином, поставить в умеренно нагретую духовку минут на 20, чтобы крем испекся. Выложить на блюдо, посыпать сахарным песком.

БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ

Использовать те же продукты, что и для пошехонских блинчатых трубочек. На большой сковороде выпечь тонкие блинчики. На дно и края смазанного маслом и обсыпанного сухарями противня (сковороды) с довольно высокими бортами положить блинчики так, чтобы один заходил на другой, места соединения смазывать яичным лезоном. Сверху положить начинку, на нее слой блинчиков и т. д. Лучше, чтобы каждый слой был с разной начинкой. Верхний слой начинки плотно прикрыть блинчиками. Концы блинчиков, лежащие на бортах противня, загнуть вовнутрь и смазать сметаной и обсыпать панировочными сухарями. Выпекать в духовке до образования румяной корочки. Готовый пирог опрокинуть на доску так, чтобы нижняя плоскость пирога оказалась сверху.

СЛОЕНый БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ

Для начинки: 250 г майонеза. 3 крутых яйца. 150 г ветчины. 2—3 помидора. 100 г соленых грибов. 100 г сыра.

Испечь блинчики по любому рецепту, не добавляя в тесто сахар. Выкладывать блинчики в стопку по одному,

перекладывая начинкой в следующем порядке: смазать блинчик майонезом, посыпать рубленными крутыми яйцами. Следующая прослойка — майонез и мелко порезанная ветчина, затем — майонез и порезанные грибы, майонез и порезанные кружочками помидоры. Чередовать слои до верха; заканчивается и начинается пирог блинчиком. Сверху обмазать майонезом и посыпать тертым сыром. Подавать холодным.

ПИРОГ БЛИНЧАТЫЙ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

Тесто: 2 стакана муки, 3 яйца, соль, мускатный орех. 1 ст. лотка растительного масла, 1 стакан воды, 1 стакан молока.

Для начинки: 1 кг квашеной капусты, 4 сушеных гриба, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 ст. ложка жира, соль, перец, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки с верхом) тертого желтого сыра (пикантного).

Грибы намочить на день раньше, затем сварить их в той же воде, мелко нарезать. Капусту положить в грибной отвар, посолить, всыпать перец (по вкусу) и тушить 20 мин. В это время мелко нарезать репчатый лук и потушить его на жиру, затем переложить капусту (максимально обезвоженную), добавить мелко нарезанные грибы и жарить 30 мин, под конец добавить мелко нарезанное, вкрутую сваренное яйцо, сливочное масло. Форму для выпечки смазать жиром и посыпать сухарями. Уложить в форму блины, переложив их начинкой. Сверху должен быть блин. Верх пирога смазать сливочным маслом, посыпать сыром. Жарить в горячей духовке 30 мин. Подать горячим.

ПИРОГ БЛИНЧАТЫЙ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ

Теста 2 стакана муки, 3 яйца, соль, мускатный орех, 1 ст. ложка растительного масла, 1 стакан молока.

Для начинки: 500 г репчатого лука, 350 г твердого сыра, 150 г сливочного масла либо маргарина.

Лук нарезать тонкими кружочками, пассеровать на жиру (не румянить). Сыр натереть на терке. Подготовить форму для выпечки (смазать жиром, посыпать сухарями). На каждый блин положить лук и посыпать его сыром. Укладывая в форму, каждый блин чередовать с начинкой. Сверху должен быть блин с начинкой, его нужно смазать жиром, на котором пассеровался лук. Запекать в горячей духовке 30 мин. Подать горячим.

БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Тесто: 2,5 стакана муки, 3 яйца, 1 столовая ложка топленого масла, 1 л молока, 2 столовые ложки сахара, кусочек свиного сала для смазывания сковороды, 50 г масла для смазывания готовых блинчиков.

Начинка: 1 кг яблок, 1,5 стакана сахара. 100 г сметаны, 2 яйца.

Испечь блинчики, сложить их в кастрюлю, перекладывая мелко нарезанными яблоками, пересыпая сахаром и смазывая маслом (сверху в кастрюле должны быть блинчики). Смешать яйца со сметаной и оставшимся количеством сахара, залить пирог сверху и поставить печь в духовой шкаф. Когда пирог отстанет от стенок кастрюли, его выложить на блюдо, порезать на порции и подать.

ПИРОГ БЛИНЧАТЫЙ АССОРТИ

Для начинки: 1,5 стакана густых сливок, 0,5 ч. ложки корицы, 2 ст. ложки сахарной пудры, 3—4 вида свежих фруктовых ягод.

Испечь пресные блинчики. Взбить сливки с сахарной пудрой, добавить корицу. Смазать маслом форму для выпечки. Выкладывать в нее блинчики по одному, смазывая каждый сливками и поочередно посыпая одним из фруктов, мелко нарезанным.

ПИРОГ БЛИНЧАТЫЙ ПО-ВЕНГЕРСКИ

50 г муки. 50 г сахара, 50 г масла, 5 яиц, 1,5 стакана молока, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1/2 пакетика ванильного сахара, цедра 1 лимона.

Растереть в пену сливочное масло с желтками, постепенно смешать с сахаром, мукой, молоком, взбитыми в пену белками.

Налить тесто в разогретую, смазанную маслом сковороду слоем в мизинец и немного припечь (сверху блинчик должен оставаться почти жидким). Переложить его в кастрюлю и посыпать сахарной пудрой, ванилином и цедрой лимона. Сложить таким образом все блинчики друг на друга. Верхний блин посыпать не надо. Запекать в духовке 20 минут, при подаче нарезать на кусочки.

ПИРОГ БЛИНЧАТЫЙ С ВАРЕНЬЕМ

Испечь блинчики. Смазать маслом форму для выпечки. Складывать в нее блинчики по одному, смазывая каждый

слой сливочным маслом и густым вареньем или джемом. Смазать сверху густой сметаной со щепоткой ванилина. Запекать в горячей духовке 10 мин. Подавать теплым.

БЛИННАЯ КУЛЕБЯКА

2 стакана муки. 1 стакан воды. 300 г сливочного масла. 8 капель лимонной кислоты, 1/4 ч. ложки соли, четыре начинки по половине порции.

Блинчики: 1/2 стакана муки. 1 яйцо. 1/2 стакана молока.

Половину теста раскатать в прямоугольный пласт толщиной 4—5 мм. На поверхность пласта уложить блинчики с таким расчетом, чтобы края пласта шириной 10 мм не были бы покрыты блинчиками. На блинчики положить рисовую начинку с рубленным яйцом, затем опять слой блинчиков, потом мясной фарш, затем вновь слой блинчиков, после этого — грибную начинку, а поверх нее — начинку из лука (можно использовать и другие начинки). Смазать края нижнего пласта теста яйцом и накрыть сверху другим пластом теста, который должен быть несколько большего размера. Плотно соединить нижний и верхний пласты, смазать поверхность кулебяки яйцом и выпекать 50—60 мин при температуре 210—230 С.

ПИРОГ БЛИНЧАТЫЙ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Тесто: 1 стакан сахара. 9 яиц, 1 стакан муки.

Начинка: 50 г грецких орехов. 50 г миндаля, 1 стакан сахара. 3 яйца.

Яичные желтки растереть с сахаром, всыпать просеянную пшеничную муку, замесить тесто. Поделить его на две одинаковые части, и каждый пресняк испечь в духовке. На испеченный пресняк положить начинку и накрыть сверху другим пресняком.

Приготовить начинку: желтки растереть с сахаром, добавить измельченные грецкие орехи, миндаль и влить взбитые в густую пену яичные белки. Эту смесь варить на слабом огне, пока она не загустеет, затем остудить.

ПОШЕХОНСКИЕ БЛИНЧАТЫЕ ТРУБОЧКИ

Для теста использовать те же продукты, что и для блинчиков тонких. Приготовить тесто как для блинчиков тонких, но выпекать их только с одной стороны. Когда блинчики немного остынут, на поджаренную сторону положить начинку

из рубленых яиц, сваренных вкрутую, и масла. Завернуть каждый блинчик трубочкой. Затем сложить блинчики на сковороду и снова обжарить.

ПАШТЕТИКИ ИЗ БЛИНЧАТОГО ТЕСТА С КОЛБАСОЙ ИЛИ ПАШТЕТОМ

1 яйцо, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана воды. 120 г пшеничной муки, кусочек шпика, соль; для начинки — 250 г чайной колбасы или паштета. 1 ст. ложка столовой горчицы, 3—4 ст. ложки отвара или сметаны. 30 г жира.

Приготовить блинчики. Чайную колбасу обмыть, залить кипятком, отварить, снять с огня, охладить, снять оболочку, пропустить колбасу через мясорубку, добавить сметану, горчицу и растереть до получения однородной массы.

Блинчики смазать начинкой, сложить пополам и еще раз пополам, как складывают платочки. Паштетики поджарить с обеих сторон в сильно разогретом жире до золотистого цвета. Уложить на блюдо, украсить зеленью и кружочками помидоров. Подавать к прозрачным супам, как горячую закуску или основное блюдо.

ПАШТЕТИКИ ИЗ БЛИНЧАТОГО ТЕСТА С КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ

1 яйцо, 1/2 стакана молока. 1/2 стакана воды. 120 г пшеничной муки, кусочек шпика, соль: для начинка — 800 г капусты. 200 г свежих или 20 г сушеных грибов, 50 г репчатого лука. 30 г маргарина, соль, перец; для панировки — 1 яйцо. 1—2 стакана молока. 20 г натертого хлеба. 30—40 г жира.

Приготовить тесто. Очистить капусту, обмыть, нарезать, залить небольшим количеством кипятка, посолить, отварить и желативно отжать. Грибы очистить, срезать ножки, вымыть, нарезать полосками. Лук очистить, нарезать кружочками, подрумянить с жиром, добавить грибы, влить 2 ст. ложки воды и тушить под закрытой крышкой 30 минут, охладить (сушеные грибы отварить в небольшом количестве воды). Капусту и грибы пропустить через мясорубку. На сковороде сильно разогреть 10 г жира, положить начинку, слегка поджарить, посолить и приправить по вкусу перцем.

Жареные блинчики уложить на доску в 4 ряда по 3 штуки, намазать начинкой, свернуть рулетиками. Сверху положить нагруженную дощечку. Час спустя, когда блинчики

хорошо остынут, нарезать их кружочками толщиной 1—1,5 см, обмакнуть в яйцо, разболтанное с молоком, посыпать натертым хлебом. Жарить с обеих сторон до золотистого цвета. Положить на блюдо, украсить зеленью. Подавать к прозрачным супам или как основное блюдо.

ПАШТЕТИКИ ИЗ БЛИНЧАТОГО ТЕСТА С ЯЙЦАМИ

1 яйцо. 1/2 стакана молока. 1/2 стакана воды. 120 г пшеничной муки, кусочек шпика, соль; для начинки — 3 яйца, 50 г репчатого лука. 30 г черствого белого хлеба. 20 г маргарина. 30—40 г жира. 1—2 ст. ложки сметаны, соль, перец. 40 г на-тертого хлеба.

Приготовить блинчики. Черствый хлеб намочить в молоке. Яйца сварить вкрутую. Лук очистить, нарезать кружочками, обжарить до золотистого цвета. Отжать хлеб и вместе с луком и яйцами пропустить через мясорубку. Добавить сметану, соль, тщательно вымесить.

Блинчики намазать начинкой, сформировать валики или «платочки», обмакнуть в блинчатое тесто, посыпать натертым хлебом. Жарить с обеих сторон до золотистого цвета. Подавать к прозрачным супам или в качестве основного блюда с салатом из помидоров, квашеной капусты и т. п.

ПИРОЖКИ БЛИНЧАТЫЕ ЖАРЕННЫЕ

500 г муки. 50 г маргарина. 50 г сахара, соль. вода, фарш 800 г. панировочные сухари. 2 яйца, 200 г жира для фритюра.

Яйца, соль, сахар растереть до однородной массы, перемешать с холодной водой, добавить просеянную муку и тщательно размешать венчиком, чтобы тесто было однородной консистенции, после чего процедить его через сито.

На горячую чугунную или железную сковороду, смазанную жиром, налить тонкий слой теста и жарить до тех пор, пока одна сторона не приобретет золотистого цвета.

На поджаренную сторону блинчика положить фарш, вернуть блинчик в виде прямоугольного пирожка, смазать яйцом, обвалить в сухарях из белого хлеба и обжарить во фритюре.

КАРАВАЙ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА С МЯСОМ

Тесто: 2 яйца. 1/2 ч. ложки сахара. 100 г сливочного масла, 3 стакана молока, 2 стакана муки, соль.

Фарш: 1/2 кг легкого, 1/2 кг печени. 3 ст. ложки подсолнечного масла. 1 луковица, 2—3 яйца. соль, перец.

Испечь блинчики: растереть 2 желтка с 1/2 чайной ложки соли, с таким же количеством сахара и 1/2 столовой ложки размягченного масла. Развести постепенно теплым молоком муку, помешивая, чтобы не было комков. Добавить 2 взбитых белка и смешать обе массы. Поджарить блинчики с обеих сторон в кипящем масле. Сложить в кастрюлю соответствующей величины, смазав ее маслом, перекладывая каждый блинчик фаршем.

Для фарша: отварить в равных количествах легкое и печень, добавить соль, перец. Мелко нарубить или пропустить через мясорубку мясо. Поджарить в двух столовых ложках одну мелко нашинкованную луковицу, смешать с фаршем, добавить мелко нарубленные крутые яйца, соль, перец, размешать. Выпекать в духовке на слабом огне около часа. Подавать со сметаной.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ОЛАДИЙ

Заливка: 1 стакан молока. 0,5 стакана сметаны. 3/4 стакана сахарной пудры, 0,5 ч. ложки молотой корицы, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки крахмала.

Приготовить оладьи по любому рецепту. Смазать форму для запекания сливочным маслом. Свернуть оладьи трубочками и уложить в форму. Растопить сливочное масло, смешать со сметаной, развести молоком, добавить корицу, сахарную пудру и крахмал. Залить оладьи. Поместить в горячую духовку и запекать 15 мин.

БЛИНЫ, КАК ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ К РАЗЛИЧНЫМ БЛЮДАМ

КАША С БЛИНЧАТЫМ ПИРОГОМ

2 стакана круп. 2 яйца, 2,5 стакана грибного бульона, 200 г масла, 100 г сухих грибов. 400 г муки, 2 ложки сухарей, 1 стакан сметаны.

Крупку перетереть с яйцами, высушить, протереть через решето и разом всыпать в 2,5 стакана грибного бульона,

в котором распущено 100 г масла, хорошо перемешать, и не снимая с огня, дать повариться 5 минут под крышечкой на сильном огне и минут 10 на слабом, хорошо помешивая, чтобы не было комков, поставить зарумяниться в печь. Грибы, из которых получился бульон, пропустить через мясорубку и смешать с уже готовой кашей.

Заранее приготовить блин, размером с кастрюлю, в которой будет готовиться каша. Таких блинов приготовить штук 10—15. Кастрюлю внутри смазать маслом, посыпать сухарями и сначала положить блин, смазать его сметаной, а на него положить слой каши, прикрыть другим блином, который опять смазать сметаной, опять положить слой каши и т.д., пока кастрюля наполнится; закончить блином и сверху положить кусок масла примерно в 100 г, поставить в духовку 1/4 часа, после чего вынуть, опрокидывая кастрюлю на блюдо.

Отдельно подают по желанию какой-либо мясной соус или масло.

Такая каша подается также к щам и борщам.

БУЛЬОНСБЛИНЧИКАМИ

400 г бульона мясного, куриного или из дичи.

Для блинчиков: 100 г муки, 1 яйцо, 1 стакан молока. 1 ст. ложка свиного шпика, 1 ст. ложка сахара, 3 г соли.

Для кнельной массы: 200 г филе курицы, 100 г молока, 1 яйцо.

Выпечь тонкие блинчики и отрезать сухие края.

Одновременно из филе курицы приготовить кнельную массу. На подготовленные блинчики положить слой кнельной массы, разровнять ее и свернуть в виде рулетов диаметром 1,5—2 см. Положить рулеты в сотейник, смазанный маслом, добавить немного бульона, закрыть крышечкой и припустить на плите или в духовке.

Готовые рулеты нарезать на кружки, при подаче положить в тарелку и залить бульоном.

СУПМОЛОЧНЫЙ ПО-МОГИЛЕВСКИ

2 стакана картофельного крахмала. 2 яйца, 1,5 л молока.

40 г сливочного масла, 40 г маргарина для выпекания блинчиков. 2 ст. ложки сахара.

Картофельный крахмал развести холодной водой и процедить, добавить сырые яйца и смесь хорошо взбить. Из полученной массы, похожей по консистенции на густые сливки,

испечь блинчики толщиной 1—2 мм, охладить их и нарезать лапшой. В кипящее молоко положить нарезанную лапшу, добавить соль, сахар, довести до кипения. Заправить суп сливочным маслом.

ФАРШИ И НАЧИНКИ ДЛЯ БЛИНОВ, БЛИНЧИКОВ, ОЛАДИЙ

ФАРШ ПИКАНТНЫЙ

200—250 г ливерной колбасы. 2—3 сваренных вкрутую яйца, соль, пюре из мякоти томатов или красного перца, каперсы.

Растереть ливерную колбасу до образования пены и добавить остальные продукты по вкусу. Вместо ливерной колбасы можно использовать другие сорта колбас, мясной фарш, вареное мясо или творог. Если масса будет запекается, рекомендуется добавить приблизительно 1 столовую ложку крахмала.

ФАРШ МЯСНОЙ С РИСОМ

К измельченному мясу добавить отваренный рассыпчатый рис, поджаренный в жире лук, соль, перец, белый соус и перемешать.

ФАРШ ИЗ РИСА

4 ст. ложки риса, 4 ст. ложки жира. 3 стакана воды, соль по вкусу.

Рис перебрать, хорошо промыть, всыпать в кастрюлю с кипящей водой и варить до полуготовности рассыпчатой каши. Откинуть рис на сито, облить горячей водой, дать воде стечь, всыпать в кастрюлю, добавить жир и соль по вкусу. В этот рис можно также добавить мелко рубленые яйца, сваренные вкрутую, или изюм с сахаром.

ФАРШ ИЗ ЛИВЕРА

700 г ливера, 2 луковицы, 4 столовые ложки жира, 1 ч. ложка муки.

Ливер (сердце, легкое) разрезать на куски массой 30—40 г, промыть и сварить в подсоленной воде до готовности, затем

пропустить через мясорубку, слегка обжарить с мукой и заправить соусом. Соус готовится так: обжарить мелко нашинкованный лук с жиром и мукой до светло-коричневого цвета. Затем добавить полстакана бульона (или воды) и проварить в течение 10 минут. После этого добавить перец, лавровый лист, соль.

ФАРШ ИЗ РЫБЫ

750 г рыбы (или рыбного филе). 2 ст. ложки масла. 1—2 луковицы.

Рыбу (щуку, судака, сома или карпа) очистить от чешуи и, удалив внутренности, промыть в холодной воде. Мякоть рыбы отделить от костей, нарезать ее небольшими кусочками, посолить, посыпать перцем и прожарить на масле. Прибавить поджаренный лук, укроп и перемешать. В эту начинку можно положить рубленые яйца.

ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

1 кочан (1,5—2 кг) свежей капусты. 3—4 яйца, 2—3 ст. ложки масла.

Очистить и нарубить капусту, ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, крепко отжать, сложить в кастрюлю с растопленным маслом, прожарить в течение 10—15 минут, помешивая, чтобы капуста не пригорела, после чего добавить вареные рубленые яйца, соль и чайную ложку сахара.

ФАРШ ИЗ ПШЕНА ИЛИ РИСА С ИЗЮМОМ

1 стакан пшена или риса. 200 г изюма. 2—3 ст. ложки сахара, 1,5 ст. ложки масла.

Изюм перебрать, 2—3 раза промыть в теплой воде, откинуть на дуршлаг, дав стечь воде, обсушить на салфетке или полотенце, смешать с вареным рисом (или рассыпчатой пшенной кашей), сахарным песком и маслом.

ФАРШ ИЗ РИСА С ЯЙЦАМИ

1 стакан риса, 2—3 яйца, 2 ст. ложки масла.

Промыть в теплой воде рис, сварить в подсоленной кипящей воде. После варки откинуть на сито или дуршлаг и дать стечь воде. Сваренный рис положить в миску, прибавить рубленые крутые яйца, масло, соль, укроп и перемешать.

ФАРШ ИЗ СВЕЖИХ БЕЛЫХ ГРИБОВ

1 кг грибов. 1—2 ст. ложки масла. 1 луковица, 1/4 стакана сметаны.

Очищенные, промытые белые грибы сварить, нарезать ломтиками и прожарить с маслом на сковороде.

Затем добавить сметану, мелко нарезанный поджаренный лук, соль и, прикрыв крышкой тушить 10—15 минут. После этого добавить мелко нарезанную зелень петрушки или укропа и охладить.

ФАРШ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ

1 стакан гречневой крупы, 1/4 стакана воды. 4 ст. ложки жира. 2 луковицы, соль по вкусу.

Крупы перебрать и обжарить на сухой сковороде до образования коричневой окраски. Воду вскипятить, посолить, всыпать в нее крупу и распарить на водяной бане в течение 2,5—3 ч. Добавить в кашу мелко нарезанный обжаренный в жире лук.

ФАРШ ИЗ ЯБЛОК

1 кг яблок, 1 стакан сахара.

Очистить яблоки от кожуры, разрезать на 4 части и, вынув сердцевину, нарезать ломтиками, затем сложить в кастрюлю, пересыпать сахаром, прибавить 2—3 ст. ложки воды и варить на слабом огне, пока не получится густое варенье.

Эта начинка предназначается для пончиков с яблоками. Начинку можно приготовить из сырых яблок. Для этого очищенные и нарезанные яблоки пересыпать сахаром и использовать так начинку.

ФАРШ ИЗ СОЛЕННЫХ ГРИБОВ

50 г сушеных грибов. 1 стакан риса, 1—2 луковицы, 2—3 ст. ложки сливочного или растительного масла.

Сваренные сушеные грибы мелко изрубить, положить поджаренный мелко нарубленный лук, перемешать и прожарить в течение 2—3 минут. После этого грибы смешать с вареным рисом, добавив соль и перец.

ФАРШ ИЗ СЫРА И ЯИЦ

3 яйца, 400 г сыра плавленого. 20 г петрушки и укропа. 120 г сливок, молотый перец и соль по вкусу.

Плавленный сыр, яйца, сливки, рубленую зелень тщательно растереть, добавить перец, соль, все перемешивать.

ФАРШ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА С ЯЙЦАМИ

400 г зеленого лука, 4 яйца, 3—4 ст. ложки масла.

Очистить и промыть зеленый лук, нарезать (не очень мелко), слегка прожарить на масле, смешать с рублеными яйцами, солью и перцем.

ФАРШ ИЗ МАКА

500 г мака, 300 г сахара или меда, 2 яйца, 200 г орехов, изюм.

Просеянный мак промыть несколько раз в теплой воде до тех пор, пока вода не будет прозрачная. После этого мак залить свежей водой, довести до кипения, а затем откинуть на сито или марлю и охладить. Охлажденный мак перемешать с медом или сахаром. Полученную смесь пропустить через мясорубку, после чего добавить яйца и перемешать. В фарш можно положить орехи, миндаль, изюм.

СОДЕРЖАНИЕ

БЛИНЫ	3
БЛИНЫ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ	6
БЛИНЫ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	7
БЛИНЫ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	10
ОВОЩНЫЕ БЛИНЫ	14
БЛИНЫ НА ДЕСЕРТ	17
БЛИНЧИКИ	18
БЛИНЧИКИ С МЯСОМ И РЫБОЙ	22
БЛИНЧИКИ ИЗ ОВОЩЕЙ	23
БЛИНЧИКИ ДЛЯ СЛАДКОГО СТОЛА	26
ОЛАДЬИ	31
ОЛАДЬИ ОВОЩНЫЕ	39
ПИРОГИ, КАРАВАИ, ТОРТЫ ИЗ БЛИНОВ	47
БЛИНЫ, КАК ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ К РАЗЛИЧНЫМ БЛЮДАМ	57
ФАРШИ И НАЧИНКИ ДЛЯ БЛИНОВ, БЛИНЧИКОВ, ОЛАДИЙ	59

www.natahaus.ru

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления!

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах,

и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена!

По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги

обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.natahaus.ru

Издание для досуга

ДОМАШНИЕ БЛИНЫ

Автор-составитель
СМИРНОВАЛЮБОВЬ

Ответственная за выпуск *В. Н. Волкова*

Подписано в печать с готовых диапозитивов заказчика 09.03.06.

Формат 84X108^{7/32}. Бумага газетная. Печать высокая с ФПФ.

Усл. печ. л. 3,36. Тираж 10 000 экз. Заказ 779.

ООО «Издательство АСТ»
170000, Россия, г. Тверь, пр-т Чайковского, д. 19а, оф. 214

Наши электронные адреса:
WWW.AST.RU E-mail: astpub@aha.ru

ООО «Харвест».
Лицензия № 02330/0056935 от 30.04.04.
РБ, 220013, Минск, ул. Кульман,
д. 1, корп. 3, эт. 4, к. 42.

Открытое акционерное общество
«Полиграфкомбинат им. Я. Коласа».
220600, Минск, ул. Красная, 23.