

100 лучших рецептов

традиции



очень вкусно с медом



дети в восторге



это того стоит



для гурманов



яркое удовольствие



блинов и оладий

500 000
читателей
одобрили
рецепты



100 лучших
рецептов

блинов и оладий



ЭКСМО

Москва
2015

Блины и блинчики

Гречнево-пшеничные.	2
Пшеничные. Блинница.	2
Гречневые заварные. Гречаники.	3
Гречневые блины «Деревенские».	3
Скороспелые. Заварные.	4
С яично-рыбным припеком.	4
С мясным припеком.	5
С капустным припеком.	5
С тыквенным припеком.	6
Манные.	6
Овсяные.	6
Картофельные.	6
Морковные.	8
Кукурузные.	8
Тыквенные.	9
Тонкие. Молочные.	9
На пиве. На минеральной воде.	10
Свекольные. Со шпинатом.	10



СОДЕРЖАНИЕ

Из рисовой муки. Пряные	11
Рисовые блинчики	
для утки по-пекински	11
На кокосовом молоке.	12
Фисташковые.	12
Шоколадные	12
Кружевные блины на кислой основе	12

ОЛАДЫ

Дрожжевые. На кефире.	14
С капустой и морковью	14
С капустой. Из кабачка.	14
С яблоками и клюквой.	14
С яблоками, медом и фундуком	15
С яблоками. С морковью	15
Яблочные.	15
Капустные с боровиками	15
«Школьные».	16

Бабушкины оладушки.	16
Морковные с изюмом	17
Со шпинатом	17
На миндальной муке	18
Коддуны	18
Картофельные с грибами	19
Постные картофельные с опятами.	19
Картофельные с семгой и икрой	20
Из кабачков	
с припеком из мяса цыпленка.	20
Картофельные, фаршированные	
мясом цыплят и грибами	20
Овощные с рыбой	20
Тыквенные с муссом из феты и укропа	22
Из тыквы	22
Луковые дрожжевые с грибами	23
Из рикотты	23
Сырники.	24
Острые сырники с брынзой и беконом	24
Саксонские творожники	25
Морковные сырники с медом.	25



СОДЕРЖАНИЕ

►► НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛИНЫ

Креп-сюзетт (французская кухня)	26
Доса (индийская кухня)	26
Панкейки (американская кухня)	26
Пачат (мордовская кухня)	26
Катаеф (арабская кухня)	28
Окономияки (японская кухня)	28
Чуньбин (китайская кухня)	29
По-жемайтски (литовская кухня)	29

БЛИНЫ С НАЧИНКОЙ

Зеленые с голубым сыром	30
С селедкой и зеленым маслом	30
С форелью и брокколи	31
Кружевные блинчики	
со шпинатом и муссом из семги	31
С семгой и сливочным сыром	32
С рыбой в сливках	32
«Боярские» блины с малосольной рыбой	32
Пышные блины с рыбным тартаром	32

«Царские» блины с рыбой	34
Мешочки с курицей	34
Мешочки с грибами	34
Мешочки с курицей	
и шампиньонами	35
С куриной печенью и грушей	35
В панировке с куриным фаршем	
и сладким перцем	36
«Тещины» блины с говядиной и грибами	36
С сыром и говяжьим сердцем	36
С печенью и грибами	36
Гречневые блинчики	
с грибами и потрохами	37
С вешенками и рисом	37
С капустой и грибами	37
С грибами	37
По-корейски. По-японски	38
Дрожжевые блины с яблочной карамелью	38
Пресные блинчики со сладким творогом	39
С тыквой и творогом	39
С «пьяной» вишней	
и мягким сыром	40
Шоколадные блинчики	
с мягким сыром и горячей вишней	40



Банановые блинчики	
с апельсином, медом и миндалем.	40
Постные блинчики	
с яблочно-лаймовым джемом.	40

Блюда с блинами

Салат с яичными блинами	42
Блинный торт с курицей и грибами	42
Блинчатый пирог с индейкой	43
Блинная запеканка с рыбой.	43
Блинные корзиночки с лососем и яйцом	44
Блинный торт с грибами	44
Курица, фаршированная блинами	
и черносливом	45
Горбуша, фаршированная блинами	
и жареными овощами.	45
Творожное мороженое в блинчике.	46
Сладкая лазанья с творогом	46
Блинный торт с шоколадным кремом	46
Апельсиновый торт	
с шоколадными блинами.	46





ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ

⌚ 4 ч
20 мин

300 г гречневой муки, 360 г пшеничной муки,
1 л молока, 25 г дрожжей, 5 яиц, 50 г сливочного
масла, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, растительное масло
для жарки

🍳 16–20

1 Влить 250 мл холодного молока в гречневую муку, перемешать. Добавить 500 мл горячего кипяченого молока, перемешать, охладить до 50 °С.

2 Добавить дрожжи, накрыть полотенцем, оставить в теплом месте на 2 ч.

3 Отделить желтки от белков, растереть желтки с сахаром. Взбить белки с солью в пышную пену.

4 Взбить тесто, добавить пшеничную муку, перемешать. Добавить растопленное сливочное масло, растертые желтки, взбить.

5 Добавить оставшееся молоко, подогретое до 50 °С.

6 Добавить взбитые белки, аккуратно перемешать, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 1 ч.

7 Жарить блины на раскаленном растительном масле до золотистого цвета с двух сторон.



ПШЕНИЧНЫЕ. Блинница

⌚ 4 ч /
30 мин

Пшеничные блины: 560 г муки, 1 л молока,
25 г дрожжей, 2 яйца, 25 г сливочного масла,
2 ч. л. сахара, 80 мл сливок 20%-ной жирности,
соль — по вкусу, растительное масло для жарки.

🍳 6–8

Блинница: 8 пшеничных блинов,
2 яйца, 1 ч. л. растительного масла для жарки

1 Пшеничные блины. Просеять 360 г муки, добавить разогретое до 50 °С молоко. Добавить дрожжи, растопленное сливочное масло, перемешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2 ч.

2 Отделить желтки от белков, растереть желтки с сахаром. Взбить белки с солью в густую пену.

3 Перемешать тесто, добавить оставшуюся муку, сахар. Добавить растертые желтки, перемешать.

4 Добавить взбитые белки и сливки, аккуратно перемешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1 ч. Жарить блины на раскаленном растительном масле с двух сторон.

1 Блинница. Взбить яйца. Выложить один блин в жаропрочную форму, смазанную растительным маслом.

2 Смазать взбитыми яйцами, накрыть следующим блином. Выложить все блины друг на друга, смазывая яйцами. Выпекать в духовом шкафу 20 мин при температуре 180 °С.





ГРЕЧНЕВЫЕ ЗАВАРНЫЕ. ГРЕЧАНИКИ

⌚ 4 ч
40 мин /
4 ч
20 мин
🗂 5-6 / 4

Гречневые заварные блины: 600 г гречневой муки, 1,5 л молока, 25 г дрожжей, 2 яйца, 25 г сливочного масла, 1 ч. л. сахара, щепотка соли, растительное масло для жарки. **Гречаники:** 300 г гречневой муки, 3 ст. л. пшеничной муки, 20 г дрожжей, 1 яйцо, 200 мл молока, 2 ч. л. сахара, щепотка соли, сливочное масло для смазывания. **Для подачи:** сметана

1 Гречневые заварные блины. Разогреть 660 мл молока до 50 °С, добавить к дрожжам. Добавить растопленное сливочное масло. Отделить желтки от белков, добавить сахар и желтки в молоко. Добавить муку, взбить, оставить на 2 ч. Взбить белки с солью. Разогреть оставшееся молоко до 50 °С, добавить в тесто со взбитыми белками, перемешать и оставить на 1 ч. Жарить блины на раскаленном растительном масле.

2 Гречаники. Разогреть молоко до 50 °С, добавить дрожжи, соль, сахар и яйцо. Всыпать два вида муки, вымесить тесто, накрыть полотенцем и оставить на 2 ч. Снова вымесить, оставить еще на 1 ч. Сформовать длинные батончики, выложить на смазанный сливочным маслом лист пергамента, оставить на 30 мин. Сделать надрезы на батончиках на расстоянии 3 см. Выпекать в духовом шкафу 25 мин при температуре 180 °С. Подавать со сметаной.



ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЫ «ДЕРЕВЕНСКИЕ»

⌚ 2 ч
🗂 3

200 г гречневой муки, 50 г пшеничной муки, 6 г сухих дрожжей, 150 мл молока, 2 ст. л. сливочного масла + для смазывания, 2 ст. л. растительного масла + для жарки, 2 яйца, 2 ч. л. сахара, соль — по вкусу. **Для подачи:** мед

1 Смешать два вида муки с дрожжами и сахаром. Тонкой струйкой влить в мучную смесь теплое молоко, взбить венчиком. Накрыть чистым полотенцем. Оставить в теплом месте на 1 ч. Тесто должно увеличиться в объеме в два раза.

2 Добавить в тесто растительное и разогретое в сотейнике (не до кипения) сливочное масло, тщательно взбить венчиком.

3 Взбить яйца с солью до полного растворения соли. Добавить яйца в тесто, перемешать. Накрыть полотенцем и оставить еще на 15 мин.

4 Зачерпывать верхний слой теста (не перемешивать), выливать в центр раскаленной сковороды с растительным маслом, жарить блины до золотистого цвета и пышности. Смазать готовые блины сливочным маслом. Подавать с медом.





СКОРОСПЕЛЫЕ. ЗАВАРНЫЕ

⌚ 1 ч
10 мин

🍳 4–5 /
3–4

Скороспелые блины: 500 г муки, 870 мл сыворотки, 4 яйца, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1,5 ч. л. разрыхлителя, растительное масло для жарки.

Заварные блины: 370 мл кефира, 1 яйцо, 150 г муки, 1 ч. л. соды, 2 ч. л. сахара, 180 мл воды, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Скороспелые блины. Взбить яйца с сахаром. Подогреть сыворотку до 50 °С, добавить к яйцам 500 мл сыворотки. Добавить соль и разрыхлитель.

2 Добавить муку и замесить тесто до однородной консистенции, постепенно добавляя оставшуюся сыворотку.

3 Жарить блины с обеих сторон на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.

1 Заварные блины. Смешать кефир с яйцом. Добавить сахар и соль. Добавить просеянную муку, замесить тесто.

2 Положить соду в отдельную емкость и залить кипящей водой. Добавить в тесто, вымесить до однородной консистенции. Жарить блины на раскаленном растительном масле с обеих сторон до золотистого цвета.



С ЯИЧНО-РЫБНЫМ ПРИПЕКОМ

⌚ 4 ч

🍳 8

400 г муки, 670 мл молока, 3 яйца, 2 ч. л. сахара, 20 г дрожжей, 1 ч. л. соли. **Припек:** 3 яйца, 130 г слабосоленой семги или лосося, 4 пера зеленого лука; растительное масло для жарки

1 Разогреть 370 мл молока до 50 °С, добавить дрожжи и просеянную муку, перемешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2 ч.

2 Отделить желтки от белков, растереть желтки с сахаром. Подогреть оставшееся молоко до 50 °С, добавить в растерые желтки, перемешать.

3 Добавить молочно-яичную смесь в тесто, тщательно перемешать, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 1 ч. Взбить белки с солью в густую пену, добавить в тесто, аккуратно перемешать.

4 Отварить яйца для припека вкрутую (7 мин после закипания), остудить, очистить, мелко порубить. Измельчить зеленый лук, нарезать рыбу маленькими кусочками, соединить с яйцами, перемешать.

5 Жарить блины на раскаленном растительном масле с двух сторон до золотистого цвета, выкладывая вместе по ложке теста и припека для каждого блина.





С МЯСНЫМ ПРИПЕКОМ

🕒 2 ч

🍴 6-8

Блины: 400 мл молока, 300 г муки, 1 яйцо, 20–40 г дрожжей, 20 мл топленого сливочного масла, 20 г сахара, 1 ч. л. соли, растительное масло для жарки. **Припек:** 300–500 г свинины (шейная часть), 1 крупная луковица, 1 ч. л. приправы для жарки мяса (смесь молотых перцев и молотого кориандра), соль — по вкусу. **Для подачи:** сметана

1 Всыпать муку в теплое молоко (35–40 °С) с растворенными солью, сахаром и размятыми в нем дрожжами. Перемешать до однородности. Добавить яйцо и топленое масло, перемешать. Оставить тесто на 1 ч 30 мин в теплом месте. Перемешать.

2 Нарезать свинину брусочками, очищенный лук — тонкими полукольцами. Соединить свинину с луком, добавить специи и соль. Обмять, чтобы лук выделил сок.

3 Жарить блины на раскаленном растительном масле до золотистого цвета, выкладывая для каждого блина по ложке теста и припека. Подавать со сметаной.



С КАПУСТНЫМ ПРИПЕКОМ

🕒 40 мин

🍴 3

Блины: 500 мл молока, 400–450 г муки, 2 яйца, 1 ч. л. соли, 1/4 ч. л. гашеной соды, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла + для смазывания, растительное масло для жарки. **Припек:** 300 г молодой капусты, 1 ст. л. рубленого укропа. **Соус:** 100 г сметаны, 1 огурец, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Взбить яйца, посолить, добавить сахар, гашеную соду. Перемешать. Добавить в яичную смесь сливочное масло, перемешать до однородной консистенции.

2 Тонкой струйкой влить молоко, размешать и постепенно всыпать муку, не прекращая перемешивать. Тесто должно иметь консистенцию кефира средней жирности.

3 Для припека тонко нашинковать капусту вдоль, затем поперек, смешать с укропом. Для каждого блина выливать тесто на раскаленную сковороду с растительным маслом, сверху сразу же выкладывать капусту. Жарить по 2 мин с каждой стороны.

4 Для соуса натереть огурец на мелкой терке. Смешать со сметаной, посолить, поперчить. Подавать блины, смазанные сливочным маслом, с соусом.





С ТЫКВЕННЫМ ПРИПЕКОМ

🕒 40 мин

🍴 3

Блины: 500 мл молока, 400–450 г муки, 2 яйца, 1 ч. л. соли, 1/4 ч. л. гашеной соды, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, растительное масло для жарки. **Припек:** 200 г тыквы, 4 ст. л. коричневого сахара. **Для подачи:** взбитые сливки, сахарная пудра, палочка корицы

1 Взбить яйца в пену, посолить, добавить сахар, гашеную соду. Перемешать. Добавить в яичную смесь сливочное масло, перемешать до однородной консистенции.

2 Тонкой струйкой влить молоко, размешать и постепенно всыпать муку, не прекращая перемешивать. Тесто должно иметь консистенцию кефира средней жирности.

3 Для припека натереть тыкву на крупной терке. Смешать с коричневым сахаром.

4 Для каждого блина выливать тесто на раскаленную сковороду с растительным маслом, сверху сразу же выкладывать тыкву с сахаром. Жарить по 2 мин с каждой стороны.

5 При подаче украсить взбитыми сливками, посыпать сахарной пудрой и тертой корицей.

ОВСЯНЫЕ

🕒 3 ч

🍴 8–12

250 г овсяных хлопьев, 250 г муки, 750 мл молока, 120 мл сливок 20%-ной жирности, 4 яйца, 30 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, растительное масло для жарки

1 Смешать овсяные хлопья и муку.

2 Разогреть молоко до 50 °С, добавить дрожжи, перемешать.

3 Влить молоко в муку, вымесить тесто, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 2 ч.

4 Разогреть сливки до 50 °С и добавить в подошедшее тесто.

5 Отделить желтки от белков. Растереть желтки с сахаром. Добавить в тесто. Перемешать.

6 Добавить растопленное сливочное масло, перемешать.

7 Взбить белки с солью в густую пену, добавить в тесто и перемешать.

8 Жарить блины на раскаленном растительном масле с двух сторон до золотистого цвета.

МАННЫЕ

🕒 1 ч
20 мин

🍴 10–14

225 г муки, 90 г манной крупы, 1 л молока, 2 яичных желтка, 2 ч. л. сахара, соль — по вкусу, сливочное масло для жарки

1 Вылить в сотейник 400 мл молока, довести до кипения. Добавить сахар, перемешать до полного растворения.

2 Всыпать манную крупу, постоянно помешивая. Варить в течение 5 мин. Снять с огня, накрыть полотенцем, оставить на 30 мин.

3 Растереть яичные желтки с солью. Добавить оставшееся молоко, взбить.

4 Добавить муку и вымесить до однородной консистенции.

5 Добавить манную кашу, перемешать.

6 Жарить блины на раскаленном сливочном масле до золотистого цвета.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ

🕒 4 ч
40 мин

🍴 12

1,6 кг картофеля, 420 г муки, 1 л молока, 120 мл сливок 20%-ной жирности, 35 г дрожжей, 5 яиц, 20 г сливочного масла, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Разогреть 500 мл молока до 50 °С, влить в дрожжи, перемешать.

2 Добавить просеянную муку, перемешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2 ч.

3 Очистить картофель, отварить до готовности (20–25 мин) в подсоленной воде.

4 Слить воду, добавить в картофель размягченное сливочное масло, сливки. Размять до консистенции пюре.

5 Отделить желтки от белков. Взбить белки с солью в густую пену.

6 Добавить в тесто картофельное пюре, перемешать.

7 Добавить желтки, перемешать. Добавить взбитые белки, аккуратно перемешать. Добавить оставшееся молоко, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1 ч.

8 Жарить блины на раскаленном растительном масле с двух сторон до золотистого цвета.





МОРКОВНЫЕ



4 ч



10–12

500 г моркови, 320 г пшеничной муки, 150 г гречневой муки, 750 мл молока, 50 г дрожжей, 3 яйца, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, растительное масло для жарки

- 1 Разогреть 500 мл молока до 50 °С, добавить дрожжи, перемешать.
- 2 Смешать с пшеничной мукой, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2 ч.
- 3 Очистить морковь, отварить в подсоленной воде до готовности (20–25 мин), измельчить с помощью блендера до консистенции пюре.
- 4 Отделить желтки от белков, растереть желтки с сахаром. Взбить белки с солью в крепкую пену. Добавить в тесто морковное пюре, перемешать. Добавить желтки, гречневую муку, перемешать.
- 5 Влить оставшееся молоко, разогретое до 50 °С, перемешать. Добавить взбитые белки, аккуратно перемешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1 ч.
- 6 Жарить блины на раскаленном растительном масле с двух сторон до золотистого цвета.



КУКУРУЗНЫЕ



4 ч



7–10

140 г кукурузной муки, 320 г пшеничной муки, 500 мл молока, 250 мл сливок 20%-ной жирности, 4 яйца, 25 г дрожжей, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, растительное масло для жарки

- 1 Соединить просеянные пшеничную и кукурузную муку, перемешать.
- 2 Разогреть молоко до 50 °С, добавить дрожжи, перемешать.
- 3 Добавить молоко с дрожжами в муку, перемешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2 ч.
- 4 Отделить желтки от белков. Растереть желтки с сахаром.
- 5 Добавить желтки в тесто, тщательно перемешать, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 1 ч.
- 6 Слегка взбить сливки, добавить в тесто, перемешать.
- 7 Взбить белки с солью в крепкую пену. Добавить белки в тесто, аккуратно перемешать, оставить на 20 мин.
- 8 Жарить блины на раскаленном растительном масле с двух сторон по 2 мин.





ТЫКВЕННЫЕ

⌚ 1 ч
20 мин

🕒 10–12

360 г муки, 240 г йогурта или сметаны, 500 г тыквы, 4 яйца, 2 ст. л. сахара, 2 ч. л. разрыхлителя, 2 ч. л. корицы, 1/4 ч. л. гвоздики, щепотка мускатного ореха, щепотка соли, растительное масло для жарки и смазывания

1 Нарезать тыкву небольшими кубиками. Выложить в форму для запекания, смазать растительным маслом. Запекать 30 мин в духовом шкафу при температуре 180 °С.

2 Соединить муку с солью и разрыхлителем. Добавить корицу, гвоздику и мускатный орех, перемешать.

3 Взбить яйца с сахаром в пышную пену, чтобы объем увеличился в два раза.

4 Добавить йогурт или сметану, еще немного взбить.

5 Измельчить тыкву с помощью блендера до состояния пюре. Добавить тыквенное пюре к яично-йогуртной смеси.

6 Соединить смесь с мукой и перемешать до однородной консистенции.

7 Жарить блины на раскаленном растительном масле на среднем огне по 4 мин с каждой стороны.



ТОНКИЕ. МОЛОЧНЫЕ

⌚ 1 ч / 1 ч
10 мин

🕒 4–5

Тонкие блинчики: 360 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 250 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, растительное масло для жарки.

Молочные блинчики: 270 г муки, 750 мл молока, 3 яйца, 30 г сливочного масла, 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, растительное масло для жарки

1 Тонкие блинчики. Взбить яйца с солью и сахаром. Добавить 250 мл молока. Добавить муку и тщательно вымесить.

2 Постепенно добавить оставшееся молоко и воду, вымесить до однородной консистенции. Жарить блинчики с одной стороны на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.

1 Молочные блинчики. Отделить желтки от белков, растереть желтки с сахаром.

2 Взбить белки с солью в пышную пену. Добавить к желткам 250 мл молока, перемешать.

3 Добавить просеянную муку и, постепенно добавляя оставшееся молоко, тщательно вымесить до однородной консистенции.

4 Добавить растопленное сливочное масло и взбитые белки, перемешать. Жарить блинчики с двух сторон на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.



НА ПИВЕ. НА МИНЕРАЛЬНОЙ ВОДЕ

🕒 1 ч /
50 мин

🍴 3-4 / 4-5

Блинчики на пиве: 300 г муки, 500 мл пива, 3 яйца, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, растительное масло для жарки.

Блинчики на минеральной воде: 300 г муки, 500 мл минеральной газированной воды, 5 яиц, 1 ч. л. соли, 4 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. гашеной соды, растительное масло для жарки

1 Блинчики на пиве. Отделить желтки от белков и растереть с сахаром. Добавить сметану и 250 мл пива, перемешать.

2 Всыпать муку и, добавляя оставшееся пиво, вымесить тесто до однородной консистенции.

3 Взбить белки с солью в густую пену, добавить в тесто, аккуратно перемешать. Жарить блинчики с двух сторон на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.

1 Блинчики на минеральной воде. Взбить яйца с сахаром, добавить соль и гашеную соду. Влить минеральную воду, перемешать. Всыпать муку, постоянно помешивая.

2 Жарить блинчики с двух сторон на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.



СВЕКОЛЬНЫЕ. СО ШПИНАТОМ

🕒 2 ч
20 мин /
1 ч

🍴 3-4

Свекольные блинчики: 250 г муки, 200 г свеклы, 150 мл ряженки, 370 мл молока, 1 яйцо, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, растительное масло для жарки.

Блинчики со шпинатом: 250 г муки, 100 г шпината, 2 яйца, 600 мл молока, 50 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соли, растительное масло для жарки

1 Свекольные блинчики. Отварить свеклу (40-50 мин), остудить, очистить и нарезать небольшими кусочками. Сложить свеклу в чашу для блендера, добавить 100 мл молока, измельчить до однородной консистенции. Взбить яйцо с сахаром до бела, чтобы объем увеличился в два раза. Добавить ряженку, посолить, перемешать. Влить взбитое яйцо с ряженкой в свекольную массу, перемешать. Добавить просеянную муку, вымесить до однородной консистенции. Тонкой струйкой влить оставшееся молоко, помешивая. Оставить на 30 мин. Жарить блинчики с двух сторон на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.

2 Блинчики со шпинатом. Положить листья шпината в чашу блендера. Вбить яйца, измельчить до однородной консистенции. Добавить размягченное сливочное масло, взбить. Добавить муку, перемешать. Тонкой струйкой влить разогретое до 50 °С молоко, постоянно помешивая, посолить. Жарить блинчики с двух сторон на среднем огне на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.





Из рисовой муки. Пряные

⌚ 35 мин

🍳 8–10

Блинчики из рисовой муки: 150 г рисовой муки, 300 мл минеральной газированной воды, 2 яйца, 100 г крахмала, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. арахисового масла, растительное масло для жарки.

Пряные блинчики: 120 г муки, 250 мл молока, 3 яйца, 40 г сливочного масла, 60 г сахарной пудры, 1/4 ч. л. корицы, щепотка мускатного ореха, 2 ст. л. рома, растительное масло для жарки

1 Блинчики из рисовой муки. Взбить яйца с солью. Добавить минеральную воду, перемешать.

2 Смешать рисовую муку с крахмалом. Соединить смеси, добавить арахисовое масло, взбить.

3 Жарить блинчики с двух сторон на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.

1 Пряные блинчики. Взбить яйца с сахарной пудрой. Добавить 100 мл молока, перемешать. Добавить муку и, постепенно вливая оставшееся молоко, тщательно вымесить до однородной консистенции. Добавить растопленное сливочное масло, корицу, мускатный орех и ром, перемешать.

2 Жарить блинчики с двух сторон на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.



Рисовые блинчики для утки по-пекински

⌚ 20 мин

🍳 4

500 г рисовой муки, 2 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 500 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли

1 Смешать рисовую муку с яйцами и теплой водой (20–30 °C), посолить и добавить сахар. Перемешать.

2 Добавить масло, перемешать до однородной консистенции.

3 Жарить блинчики на сухой сковороде по 1 мин с каждой стороны. Не обжаривать до золотистого цвета — блинчики должны быть белыми.





На кокосовом молоке

🕒 50 мин

200 г рисовой муки, 400 мл кокосового молока, 200 мл воды, 2 яйца, 1 ст. л. коричневого сахара, 1/2 ч. л. соды, 1 долька лимона, 4 ст. л. оливкового масла + для жарки, щепотка соли

🍴 10–12

- 1 Взболтать кокосовое молоко. Влить в миску.
- 2 Добавить воду, перемешать.
- 3 Отделить желтки от белков, растереть желтки с коричневым сахаром. Добавить желтки в молоко с водой, перемешать.
- 4 Добавить муку, перемешать до однородной консистенции.
- 5 Добавить соду, погасив ее в миске соком дольки лимона, перемешать.
- 6 Взбить белки с солью в крепкую пену.
- 7 Добавить белки в тесто, аккуратно перемешать.
- 8 Добавить оливковое масло, перемешать.
- 9 Жарить блинчики с двух сторон на раскаленном оливковом масле до золотистого цвета.

Шоколадные

🕒 3 ч
40 мин

80 г горького шоколада, 500 мл молока, 200 г муки, 3 яйца, 3 ст. л. рома (коньяка), 2 ст. л. сахарной пудры, 40 г сливочного масла, 1 ст. л. какао-порошка, щепотка соли, растительное масло для жарки

🍴 10–14

- 1 Разломать шоколад на кусочки, сложить в небольшую кастрюлю и растопить на водяной бане.
- 2 Соединить муку с какао-порошком, добавить 250 мл молока, перемешать до однородной консистенции.
- 3 Отделить желтки от белков, смешать желтки с сахарной пудрой, добавить в тесто, перемешать.
- 4 Подогреть оставшееся молоко до 50 °С, влить в шоколад, перемешать. Растопить сливочное масло, добавить к шоколадной массе. Влить ром, перемешать.
- 5 Влить шоколад в тесто, перемешать. Взбить белки с солью в крепкую пену.
- 6 Добавить белки в тесто, аккуратно перемешать, накрыть полотенцем и оставить на 2–3 ч. Жарить блины на раскаленном растительном масле с двух сторон до румяной корочки.

Фисташковые

🕒 1 ч

200 г муки, 400 мл молока, 4 яйца, 50 г сахара, 50 г несоленых очищенных фисташек, 10 г миндаля, 2 ч. л. сахарной пудры, 1 ст. л. виноградного масла, 40 г сливочного масла, 1 ст. л. ликера, растительное масло для жарки

🍴 10–12

- 1 Измельчить фисташки и миндаль блендером до консистенции муки.
- 2 Добавить к измельченным орехам сахарную пудру.
- 3 Взбить яйца с сахаром в пышную пену. Добавить ко взбитым яйцам муку, перемешать. Добавить смесь фисташковой и миндальной муки.
- 4 Добавить виноградное масло, перемешать. Влить ликер и растопленное сливочное масло, перемешать.
- 5 Тонкой струйкой влить молоко, постоянно помешивая.
- 6 Жарить блины на раскаленном растительном масле с двух сторон до золотистого цвета.

Кружевные блины на кислой основе

🕒 40 мин

400 г муки, 400 мл кефира (кислого молока, простокваши, пахты), 2 яйца, 3 ст. л. растительного масла + для жарки, 1/2 ч. л. соды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

🍴 3

- 1 Соединить соду и кефир, через 15 мин добавить все остальные ингредиенты и тщательно вымесить тесто венчиком до консистенции кефира высокой жирности. При необходимости добавить воды.
- 2 Вылить полученное тесто в пластиковую бутылку и закрыть крышкой. Прodelать в крышке дырочку такого размера, чтобы при надавливании на стенки бутылки тесто лилось свободной, но тонкой струйкой, не разбрызгиваясь под давлением.
- 3 Вылить тесто на раскаленную сковороду, смазанную растительным маслом, произвольным рисунком. Главное, чтобы линии соединялись, и блин можно было легко перевернуть.
- 4 Жарить с двух сторон на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.





ДРОЖЖЕВЫЕ. НА КЕФИРЕ

⌚ 3 ч
30 мин/
40 мин

🍳 4-5 /
5-6

Дрожжевые оладьи: 500 г муки, 500 мл молока, 2 яйца, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 1,5 ст. л. сахара, 80 мл сливок 20 %-ной жирности, 1 ч. л. соли, растительное масло для жарки.

Оладьи на кефире: 260 г муки, 500 мл кефира, 1 яйцо, 3 ст. л. сахара, щепотка соли, 1 ч. л. соды, растительное масло для жарки

1 Дрожжевые оладьи. Разогреть молоко до 50 °С, добавить дрожжи и просеянную муку, вымесить, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2 ч. Добавить яйца и соль, сахар и растопленное сливочное масло, перемешать, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 1 ч.

2 Добавить сливки, аккуратно перемешать. Обжаривать оладьи с двух сторон на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.

1 Оладьи на кефире. Взбить кефир с яйцом. Добавить сахар и соль, перемешать. Постепенно всыпать муку, перемешивая. Добавить соду, хорошо перемешать.

2 Жарить оладьи с двух сторон на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.

С КАПУСТОЙ. ИЗ КАБАЧКА

⌚ 1 ч /
30 мин

🍳 7 / 5

Оладьи с капустой: 160 г муки, 500 мл кефира, 180 г капусты, 2 яйца, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сахара, соль — по вкусу, сливочное масло для жарки. **Оладьи из кабачка:** 4 ст. л. муки, 1 небольшой кабачок, 1 яйцо, 1/2 ч. л. сахара, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Оладьи с капустой. Мелко нашинковать капусту, сложить в дуршлаг, ошпарить кипятком.

2 Взбить яйца с сахаром и солью.

3 Добавить кефир и растительное масло, перемешать. Всыпать муку, перемешать. Добавить капусту, тщательно вымесить тесто.

4 Жарить оладьи с двух сторон на раскаленном сливочном масле до золотистого цвета.

1 Оладьи из кабачка. Очистить кабачок, натереть на крупной терке. Взбить яйцо с солью, добавить к кабачку.

2 Добавить муку, сахар, перемешать.

3 Жарить оладьи с двух сторон по 2 мин на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.

С КАПУСТОЙ И МОРКОВЬЮ

⌚ 30 мин

🍳 3

500 г белокочанной капусты, 1 яйцо, 1 небольшая морковь, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. манной крупы, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Для подачи:** 120 г сметаны, зелень петрушки и укропа

1 Натереть капусту на крупной терке, удалив кочерыжку. Посолить капусту, помять руками и слить сок. Натереть морковь на мелкой терке. Добавить к капусте очищенную тертую морковь.

2 Поперчить капусту и морковь, добавить яйцо.

3 Всыпать к овощам муку. Добавить манную крупу, перемешать.

4 Жарить оладьи на раскаленном растительном масле до образования золотистой корочки.

5 Измельчить зелень. Подавать оладьи горячими, полив сметаной и посыпав рубленой зеленью.

С ЯБЛОКАМИ И КЛЮКВОЙ

⌚ 20 мин

🍳 2

200 мл молока, 1 яйцо, 200 г муки, 35 г тростникового сахара, 1 ч. л. разрыхлителя, молотая корица, мускатный орех — по вкусу, растительное масло для жарки. **Соус:** 1 яблоко, 50 г клюквы, 30 г сливочного масла для жарки, 35 г тростникового сахара, анис (бадьян) — по вкусу. **Для подачи:** сахарная пудра, веточки мяты

1 Сделать в муке «колодец», всыпать в него сахар и разрыхлитель. Тонкой струйкой влить молоко, тщательно перемешивая. Вымесить однородное тесто.

2 Натереть мускатный орех, добавить яйцо и корицу. Обжаривать оладьи с двух сторон на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.

3 Нарезать яблоки кубиками. Обжаривать кусочки яблока на сливочном масле в течение 2–3 мин. Добавить сахар. Перебрать и промыть клюкву. Добавить анис (бадьян) и клюкву в сковороду. Жарить 2–3 мин, снять с огня.

4 Отделить листья мяты от стебля. Выложить оладьи на тарелку, добавить яблоки с клюквой, украсить листьями мяты и сахарной пудрой.



С ЯБЛОКАМИ, МЕДОМ И ФУНДУКОМ

1 ч
30 мин

5–10

1–2 небольших яблока, 250 г муки, 200 мл молока, 1 яйцо, 20–30 г сахара, 10 г дрожжей, щепотка соли, растительное масло для жарки. **Для подачи:**

50–100 г меда, 50–60 г жареного фундука

1 Всыпать муку в теплое молоко (35–40 °С) с растворенными солью и сахаром и размятыми в нем дрожжами, перемешать до однородности.

2 Добавить яйцо. Тщательно перемешать тесто, оставить его на 1 ч в теплом месте. Перемешать.

3 Нарезать очищенные от кожуры яблоки небольшими кубиками, удалив плодоножки и семена.

4 Добавить яблоки в тесто, перемешать и оставить на 30 мин.

5 Жарить оладьи с двух сторон на раскаленном растительном масле до золотистого цвета. Полить остывшие оладьи медом и посыпать измельченным фундуком.

ЯБЛОЧНЫЕ

1 ч
20 мин

8

1/2 л кефира, 1 яйцо, 3 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. соли, 240–260 г муки, 1/2 ч. л. соды, 1 сладкое яблоко, 3 ст. л. растительного масла для жарки

1 Взбить кефир с яйцом. Всыпать сахар и соль, перемешать до однородной консистенции.

2 Добавить половину муки, перемешать (тесто должно получиться довольно жидким).

3 Постоянно перемешивая, добавлять оставшуюся муку по 1 ст. л. до тех пор, пока тесто не приобретет консистенцию густой сметаны. Добавить соду, тщательно перемешать.

4 Вымыть яблоко, очистить от кожуры, удалить сердцевину. Натереть на крупной терке.

5 Столовой ложкой выложить тесто на раскаленную сковороду, смазанную растительным маслом.

6 Выложить в центр оладьи 1 ч. л. протертого яблока.

7 На яблоко снова выложить тесто, подержать 1 мин. Перевернуть оладью, подержать еще 1–2 мин на среднем огне. Таким образом поджарить все оладьи.

С ЯБЛОКАМИ. С МОРКОВЬЮ

3 ч
30 мин /
40 мин

6/5

Оладьи с яблоками: 240 г муки, 310 мл молока, 2 яйца, 2 яблока, 10 г дрожжей, 55 г сахара, щепотка соли, растительное масло для жарки.

Оладьи с морковью: 250 г муки, 500 г моркови, 150 мл молока, 3 яйца, щепотка соли, сливочное масло для жарки

1 Оладьи с яблоками. Разогреть молоко до 50 °С, добавить в дрожжи, перемешать. Добавить половину муки, вымесить тесто, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 3 ч.

2 Взбить яйца с солью и сахаром добела. Очистить яблоки от кожуры и нарезать мелкими кубиками. Добавить оставшуюся муку, тщательно вымесить. Добавить яблоки и взбитые яйца, перемешать.

3 Обжаривать оладьи с двух сторон на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.

1 Оладьи с морковью. Взбить яйца с солью. Влить молоко, перемешать. Очистить морковь и натереть на мелкой терке, добавить яично-молочную смесь и муку, перемешать.

2 Жарить оладьи с двух сторон на раскаленном сливочном масле до золотистого цвета.

КАПУСТНЫЕ С БОРОВИКАМИ

40 мин

10

300 г белокочанной капусты, 300 г цветной капусты, 200 мл молока, 1 средняя морковь, 100 г свежих боровиков, 100 г муки, 2 яйца, 1 средняя луковица, небольшой пучок петрушки или укропа, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Мелко нашинковать белокочанную капусту. Натереть очищенную морковь на крупной терке.

2 Разобрать цветную капусту на соцветия и порубить. Сложить овощи в кастрюлю. Влить молоко, добавить соль и варить 20 мин до выкипания жидкости. Остудить.

3 Всыпать мелко рубленную зелень и черный перец. Добавить муку, яйца и тщательно перемешать.

4 Жарить оладьи с двух сторон на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.

5 Нарезать очищенные лук соломкой, а боровики — ломтиками.

6 Жарить грибы с луком в сковороде на растительном масле 10 мин. Посолить и поперчить. Подавать оладьи с жареными боровиками.



«ШКОЛЬНЫЕ»

⌚ 2 ч
20 мин

🍴 3-4

500 мл воды, 500 г муки, 11 г сухих дрожжей, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара, растительное масло для жарки. **Для подачи:** сметана, сгущенное молоко, мед

1 Смешать дрожжи с мукой и сахаром. Всыпать смесь в воду, довести до однородной консистенции с помощью блендера. Добавить яйцо, соль, перемешать.

2 Накрывать тесто полотенцем, оставить в теплом месте на 1 ч, перемешать и оставить еще на 1 ч.

3 Жарить оладьи на раскаленном растительном масле, переворачивая, до румяной корочки.

4 Подавать со сметаной, сгущенным молоком или медом.



БАБУШКИНЫ ОЛАДУШКИ

⌚ 2 ч

🍴 3-4

Опара: 400 г муки, 1 ст. л. сахара, 400 мл молока, 2 ст. л. сухих дрожжей. **Тесто:** 6 яиц, 3 ст. л. сахара, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. соли, 100 г сметаны, 60 мл молока; растительное масло для жарки. **Для подачи:** мед, джем

1 Смешать муку для опары с сахаром и дрожжами, влить теплое молоко. Перемешать венчиком до однородной консистенции и поставить в теплое место на 1 ч.

2 Взбить яйца с сахаром и сливочным маслом, добавить сметану и молоко, посолить. Соединить тесто с опарой и оставить в теплом месте еще на 40 мин.

3 Жарить оладьи на раскаленном растительном масле, переворачивая, до румяной корочки.

4 Подавать с медом или джемом.





МОРКОВНЫЕ С ИЗЮМОМ

⌚ 2 ч +
+ 8 ч на замачивание изюма

1 л молока, 500 г муки, 500 г манной крупы, 1 ст. л. сухих дрожжей, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 300 г печеной моркови, 100 г белого изюма, 50 мл коньяка, 1/2 ч. л. соли, растительное масло для жарки. **Для подачи:** джем, сметана, мед

🕒 6–8

1 Замочить изюм в коньяке на 8 ч. Смешать манную крупу с дрожжами и сахаром. Подогреть половину молока и влить в смесь, перемешать до однородной консистенции и поставить в теплое место на 30 мин.

2 Отделить белки от желтков. Растереть желтки с растопленным сливочным маслом и смешать с манно-дрожжевой смесью. Подогреть оставшееся молоко, влить в муку. Перемешать до однородной консистенции. Добавить в тесто, поставить в теплое место еще на 30 мин.

3 Взбить белки с солью в крепкую пену и аккуратно ввести в подошедшее тесто. Добавить в тесто натертую на мелкой терке морковь и изюм, влить коньяк. Тщательно перемешать.

4 Жарить оладьи на раскаленном растительном масле до румяной корочки. Подавать с джемом, сметаной или медом.



Со шпинатом

⌚ 35 мин

200 г муки, 200 г листьев шпината, 250 мл кефира, 2 яйца, 1/2 ч. л. гашеной соды, 1/2 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, растительное масло для жарки

🕒 15

1 Сложить шпинат в чашу блендера.

2 Влить кефир, взбить до однородной консистенции.

3 Отделить желтки от белков. Растереть желтки с сахаром.

4 Взбить белки с солью в крепкую пену.

5 Добавить желтки к кефиру, перемешать.

6 Добавить просеянную муку.

7 Добавить тесто во взбитые белки и аккуратно перемешать. Добавить гашеную соду в тесто, перемешать.

8 Жарить оладьи с двух сторон по 2 мин на раскаленном растительном масле.





НА МИНДАЛЬНОЙ МУКЕ

 35 мин : 120 г очищенного миндаля, 3 ст. л. муки, 2 яйца, 1 банан, 220 г клубники, 100 мл сметаны, 1/4 ч. л. соды, щепотка соли, растительное масло для жарки

 12–14

- 1** Измельчить миндаль с помощью блендера до консистенции муки.
- 2** Очистить банан и размять вилкой.
- 3** Добавить размятую клубнику, перемешать.
- 4** Отделить желтки от белков.
- 5** Добавить к желткам фрукты, сметану, измельчить с помощью блендера до однородной консистенции.
- 6** Добавить миндальную муку, перемешать. Добавить пшеничную муку и соду, перемешать.
- 7** Взбить белки с солью в крепкую пену.
- 8** Добавить белки в тесто, аккуратно перемешать.
- 9** Жарить оладьи с двух сторон по 2 мин на раскаленном растительном масле.



КОЛДУНЫ

 1 ч 15 мин : 1 кг картофеля, 2 луковицы, 1 яйцо, 4 ст. л. муки, 150 г говядины, 1 ст. л. оливкового масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

 10

- 1** Измельчить мясо с помощью блендера или пропустить через мясорубку.
- 2** Очистить лук и мелко порубить. Добавить в фарш 1 луковицу, оливковое масло, посолить, поперчить, перемешать.
- 3** Очистить картофель, измельчить в пюре. Смешать со второй луковицей. Посолить, поперчить. Добавить яйцо и муку, перемешать.
- 4** Выложить оладьи на разогретую сковороду с растительным маслом. Положить в центр каждой оладьи небольшую лепешку из фарша. Закрывать фарш еще одной столовой ложкой теста, жарить до румяной корочки около 2 мин.
- 5** Перевернуть и обжаривать еще 2 мин. Сложить колдуны внахлест в сковороду с толстым дном, закрыть крышкой и тушить на слабом огне 20–25 мин.





КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ГРИБАМИ

⌚ 2 ч
30 мин

🍴 4

200 г грибов (моховиков, боровиков, лисичек, опят, подосиновиков), 500 г картофеля, 1 яйцо, 1 луковица, 2 ст. л. муки, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Очистить грибы, нарезать ломтиками. Варить 10 мин после закипания. Откинуть на дуршлаг, промыть в холодной воде. Вернуть грибы в кастрюлю, варить 1 ч. Очистить картофель, натереть на крупной терке. Добавить к картофелю яйцо, муку и соль, перемешать.

2 Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами. Обжаривать на раскаленном растительном масле 5 мин. Добавить грибы, жарить на умеренном огне 15 мин.

3 Измельчить грибы с луком с помощью блендера до однородной консистенции, посолить.

4 Разогреть сковороду с растительным маслом, выложить ложкой тертый картофель, начинку, снова тертый картофель и жарить с обеих сторон на умеренном огне до золотистого цвета.



ПОСТНЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ОПЯТАМИ

⌚ 30 мин

🍴 4

400 г картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. л. муки, 150 г маринованных опят, пучок укропа, пучок зеленого лука, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Очистить картофель. Натереть на мелкой терке.

2 Очистить лук и натереть на мелкой терке в картофельную массу. Это предотвратит потемнение картофеля.

3 Очистить морковь, натереть на мелкой терке в картофельно-луковую массу.

4 Мелко порубить укроп и зеленый лук. Всыпать в тесто, оставив немного зелени для подачи.

5 Посолить, добавить муку и тщательно перемешать.

6 Жарить оладьи на раскаленном растительном масле до золотистой корочки с двух сторон.

7 Выложить на готовые оладьи маринованные грибы и украсить блюдо зеленью.





КАРТОФЕЛЬНЫЕ С СЕМГОЙ И ИКРОЙ

⌚ 30 мин

🍴 4

4 клубня картофеля, 100 г слабосоленой семги, 2 ч. л. красной икры, 1 луковица, 1 ст. л. муки, небольшой пучок шнитт-лука, пучок укропа, щепотка куркумы (по желанию), 2 ст. л. сливочного масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Натереть очищенный картофель на терке. Слегка отжать. Натереть очищенную луковицу в картофельную массу. Всыпать муку, посолить и поперчить. Мелко нашинковать шнитт-лук и порубить укроп. Добавить в картофельную массу лук и половину укропа, по желанию всыпать щепотку куркумы.

2 Жарить небольшие оладьи разного диаметра на раскаленном растительном масле до золотистого цвета. Выложить готовые оладьи на бумажное полотенце, чтобы удалить лишнее масло.

3 Поместить филе рыбы в морозильную камеру на 20 мин. Нарезать тонкими ломтиками. Сформовать из сливочного масла маленькие шарики. Обвалять шарики в оставшемся укропе.

4 Сложить оладьи стопкой, прослаивая ломтиками рыбы. Сверху украсить шариками из масла и икрой.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ ЦЫПЛЯТ И ГРИБАМИ

⌚ 40 мин

🍴 2–4

Оладьи: 2 клубня картофеля, 1/2 луковицы, 1 морковь, 1 яйцо, 2 ст. л. муки, 100 сметаны, соль — по вкусу. **Начинка:** 150 г мякоти цыплят, 1/2 луковицы, 50 г шампиньонов, соль, смесь перцев — по вкусу; растительное масло для жарки

1 Нарезать шампиньоны и очищенный лук небольшими кубиками. Обжаривать 8–10 мин на растительном масле. Пропустить мякоть птицы через мясорубку, добавить соль, смесь перцев, жаренные шампиньоны с луком, перемешать.

2 Для теста натереть очищенные лук, картофель, морковь, добавить соль, муку. Добавить яйцо, влить 1/3 сметаны. Вымесить до однородной консистенции.

3 Выложить картофельную массу в виде оладий на сковороду, смазанную растительным маслом. Поверх выложить фарш. Покрыть фарш картофельной массой. Жарить 2 мин с каждой стороны.

4 Доводить до готовности 10 мин на слабом огне. Подавать с оставшейся сметаной.

ИЗ КАБАЧКОВ С ПРИПЕКОМ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЕНКА

⌚ 30 мин

🍴 3–5

1 небольшой кабачок, 30–50 г сыра, 30–50 г муки, 2–3 зубчика чеснока, 150–200 г мякоти курицы без кожи, 1/2 большой луковицы, 1 яйцо, маленький пучок укропа, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Сметанный соус:** 100 г белых грибов, 200 г сметаны, 1/2 луковицы

1 Нарезать половину лука и курицу мелкой соломкой. Посолить, поперчить, перемешать. Натереть очищенный чеснок и сыр на мелкой терке, очищенный кабачок — на крупной. Добавить муку и яйцо. Добавить мелко рубленый укроп. Перемешать.

2 Выложить овощную смесь в виде оладий на сковороду, смазанную растительным маслом. Выложить поверх курицу с луком. Жарить по 6–10 мин с каждой стороны.

3 Выложить оладьи в форму для запекания. Доводить до готовности в духовом шкафу при температуре 160 °С в течение 8–12 мин в зависимости от толщины оладий.

4 Мелко нарезать лук и белые грибы для соуса. Обжаривать в течение 8–10 мин на растительном масле. Добавить сметану, тушить до загустения. Подавать оладьи с соусом.

ОВОЩНЫЕ С РЫБОЙ

⌚ 20 мин

🍴 2–3

80–120 г филе тресковых, например сайды, 2 средних клубня картофеля, 1/2 луковицы, 1/2 моркови, 150 г свежей или свежемороженой брокколи, 2 яйца, 30 г муки, соль, специи для рыбы — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Нарезать рыбу поперек волокон брусочками толщиной 1–2 см, натереть солью и специями. Натереть очищенные картофель, лук, морковь на крупной терке. Лук не даст картофелю потемнеть.

2 Добавить к натертым овощам соль, половину муки, 1 яйцо. Перемешать. Бланшировать брокколи: опустить в кипящую воду и сразу вынуть, чтобы капуста не потеряла яркий зеленый цвет. Мелко порубить соцветия брокколи, натереть твердые части на крупной терке. Добавить тертую морковь, оставшуюся муку, яйцо и соль.

3 Обжаривать рыбные брусочки на раскаленном растительном масле с обеих сторон в течение 4–5 мин.

4 Выложить на сковороду в раскаленное растительное масло картофельную массу в виде небольших оладий, поверх нее — по одному кусочку жареной рыбы. Закрыть оладьи тестом из брокколи. Жарить с двух сторон по 6–10 мин до готовности.





ТЫКВЕННЫЕ С МУССОМ ИЗ ФЕТЫ И УКРОПА



20 мин

400 г тыквы, 120–150 г муки, 2 яйца, сахар, соль — по вкусу, растительное масло для жарки.



4

Мусс: 150 г феты, 50 мл сливок 20%-ной жирности, 3 ст. л. измельченной зелени укропа

1 Очистить тыкву от кожуры и удалить семечки, нарезать мякоть крупными кусочками. Натереть кусочки тыквы на крупной терке.

2 Добавить в тыквенную массу яйца. Всыпать муку. Добавить соль, сахар и замесить густое тесто. Разогреть растительное масло в сковороде с толстым дном и жарить оладьи по 1–2 мин с каждой стороны.

3 Поместить фету в чашу блендера и влить сливки. Всыпать в чашу зелень, измельчить смесь до однородной консистенции.

4 Подавать тыквенные оладьи с муссом.



ИЗ ТЫКВЫ



40 мин

300 г тыквы, 2 яйца, 2 ст. л. растительного масла + для жарки, 2–3 ст. л. сахара, 190 г муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 1/2 ч. л. молотой корицы, 1/4 ч. л. молотого имбиря, 1/4 ч. л. молотой гвоздики, щепотка соли



3

1 Очистить тыкву от кожуры и семян. Нарезать крупными кусочками.

2 Запекать тыкву в духовом шкафу в течение 25–30 мин до мягкости при температуре 200 °С. Измельчить с помощью блендера до состояния пюре. Смешать тыквенное пюре и яйца. Добавить сахар, перемешать.

3 Добавить растительное масло, перемешать.

4 Просеять муку с разрыхлителем и солью.

5 Добавить корицу, имбирь и гвоздику, перемешать.

6 Соединить обе смеси. Перемешать до однородности.

7 Выкладывать по 1 ст. л. теста на раскаленную сковороду, смазанную растительным маслом, и жарить по 2 мин с каждой стороны до золотистого цвета.





ЛУКОВЫЕ ДРОЖЖЕВЫЕ С ГРИБАМИ

2 ч 130 мл молока, 5 г сухих дрожжей, 1 яйцо, 200 г муки, 350 г шампиньонов, 500 г лука, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

4

1 Влить молоко в сотейник, подогреть до 50 °С. Добавить сухие дрожжи, перемешивать деревянной лопаткой до полного растворения дрожжей.

2 Вбить в молоко яйцо, всыпать муку, тщательно перемешать. Поставить на 30 мин в теплое место.

3 Вымыть грибы, нарезать тонкими ломтиками. Обжаривать на растительном масле 15 мин.

4 Очистить лук, разрезать на четвертинки. Измельчить с помощью блендера до однородной консистенции.

5 Добавить лук и грибы в тесто. Посолить, тщательно перемешать. Оставить еще на 30 мин.

6 Жарить оладьи на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.



ИЗ РИКОТТЫ

45 мин 200 г муки, 250 г рикотты, 150 мл молока, 4 яйца, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. разрыхлителя, щепотка соли, растительное масло для жарки

20–25

1 Отделить желтки от белков. Добавить к желткам сахар и растереть. Размять рикотту вилкой, добавить желтки, перемешать. Влить молоко, перемешать.

2 Соединить муку с разрыхлителем, перемешать.

3 Соединить обе смеси, перемешать до однородной консистенции.

4 Взбить белки с солью в крепкую пену.

5 Добавить в тесто половину взбитых белков, перемешать.

6 Добавить оставшиеся взбитые белки и аккуратно перемешать.

7 Жарить оладьи на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.





СЫРНИКИ



25 мин

200 г творога, 1 яйцо, 2–3 ст. л. муки,
1 ч. л. сахара, 35 г кураги, 2 веточки мяты,
щепотка соли, растительное масло для жарки



5

- 1** Взбить яйцо с солью и сахаром до растворения сахара. Добавить творог, перемешать.
- 2** Добавить половину муки, перемешать. Творожная масса должна получиться достаточно вязкой.
- 3** Нарезать курагу мелкими кубиками. Добавить в тесто, перемешать.
- 4** Добавить в тесто листочки мяты (крупные листья нарвать руками), перемешать.
- 5** Высыпать на плоскую тарелку оставшуюся муку.
- 6** Выложить ложкой часть творожной массы в тарелку, обвалять в муке с двух сторон.
- 7** Придать руками творожной массе форму сырника.
- 8** Жарить сырники с двух сторон на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.



ОСТРЫЕ СЫРНИКИ С БРЫНЗОЙ И БЕКОНОМ



20 мин

200 г творога, 200 г брынзы, 150 г муки + на подпыл,
1 яйцо, 1 острый перец чили, 60 г сливочного масла,
3–4 веточки укропа, растительное масло для жарки.



4

Для подачи: 100 г бекона

- 1** Натереть брынзу на терке. Размять творог со сливочным маслом (можно протереть через сито).
- 2** Очистить перец чили от семян и мелко порубить.
- 3** Измельчить зелень укропа.
- 4** Смешать творог, брынзу, рубленый чили, укроп, муку и яйцо.
- 5** Тщательно вымесить тесто.
- 6** Сформовать сырники на присыпанной мукой доске, разравнивая поверхность лепешек ладонью.
- 7** Жарить сырники на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде до золотистого цвета. Нарезать бекон соломкой и обжаривать на сухой сковороде до хрустящей корочки. Украсить готовые сырники беконом.





САКСОНСКИЕ ТВОРОЖНИКИ

⌚ 30 мин

🍴 4

400 г отварного картофеля в мундире, 400 г творога, 50 г изюма без косточек, 2 яйца, 2–3 ст. л. муки, 5 ст. л. сахара, 1 лимон, соль — по вкусу, растительное масло для жарки. **Для подачи:** яблочное повидло, 1 ст. л. сахарной пудры, щепотка молотой корицы

- 1 Очистить отварной картофель, натереть на мелкой терке.
- 2 Промыть изюм и замочить в горячей воде на 5 мин. Просушить.
- 3 Всыпать изюм к картофелю. Добавить яйца и муку, посолить. Добавить творог и сахар. Полить свежевыжатым лимонным соком, замесить тесто.
- 4 Сформовать руками лепешки диаметром 5 см.
- 5 Разогреть сковороду с растительным маслом и жарить творожники по 4 мин с двух сторон.
- 6 Выложить обжаренные творожники на противень, застеленный пергаментом, и поставить в духовой шкаф, разогретый до температуры 175 °С. Запекать в течение 5–7 мин.
- 7 Посыпать лепешки сахарной пудрой и корицей. Подавать с яблочным повидлом.



МОРКОВНЫЕ СЫРНИКИ С МЕДОМ

⌚ 40 мин

🍴 8–10

500 г творога, 200 г жирной сметаны, 50–100 г отварной моркови, 60–80 г муки, 1 яйцо, 50 г сахара, соль — по вкусу, растительное масло для жарки.

Для подачи: мед

- 1 Протереть творог через сито.
- 2 Протереть отварную очищенную морковь через сито. Соединить творог и морковь.
- 3 Всыпать в творожно-морковную массу две трети муки и добавить яйцо, соль и сахар. Тщательно перемешать.
- 4 Сформовать лепешки диаметром 8 см и толщиной 3 см. Обвалять сырники в оставшейся муке.
- 5 Жарить сырники на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, по 1 мин с каждой стороны, сделав в центре одной из сторон сырника углубление.
- 6 Выложить обжаренные сырники в емкость для запекания. Разложить в углубления сметану. Запекать сырники в разогретом духовом шкафу в течение 6–8 мин при температуре 220 °С. Подавать, полив медом.





КРЕП-СЮЗЕТТ (ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ)

3 ч 20 мин : 200 г муки, 400 мл молока, 3 яйца, 70 г коричневого сахара, 110 г сливочного масла + для жарки, 2 ч. л. ванильного сахара, 70 мл коньяка, 1 апельсин, 1 лимон

16–20

1 Взбить яйца с сахаром добела. Добавить просеянную муку. Постепенно влить молоко, перемешивая. Тесто должно получиться однородным. Растопить 1 ст. л. сливочного масла, влить в тесто, перемешать. Накрыть полотенцем и отставить на 2 ч.

2 Растопить оставшееся сливочное масло, добавить ванильный сахар, перемешать до полного растворения. Добавить цедру апельсина и лимона (только цветную часть, так как белая горчит), выжать сок апельсина и лимона, перемешать.

3 Обжаривать блинчики на раскаленном сливочном масле до золотистого цвета. Свернуть в четыре сложения. Разогреть соус в большой сковороде, выложить блинчики. Периодически переворачивая и постоянно поливая соусом, жарить до хрустящей корочки. Снять с огня.

4 Влить в сковороду коньяк, поджечь. Подавать блинчики теплыми.

ПАНКЕЙКИ (АМЕРИКАНСКАЯ КУХНЯ)

1 ч 20 мин : 180 г муки, 220 г топленого молока, 30 г сливочного масла + для жарки, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1 долька лимона, 1/2 ч. л. соды

15

1 Просеять муку, добавить соду, погашенную соком дольки лимона.

2 Отделить желтки, растереть с сахаром.

3 Добавить к желткам молоко, хорошо перемешать.

4 Постепенно влить смесь в муку и перемешать до однородной консистенции.

5 Добавить растопленное сливочное масло, перемешать. Взбить белки с солью в крепкую пену, добавить в тесто, перемешать.

6 Жарить панкейки на маленькой сковороде, смазанной сливочным маслом, до золотистого цвета.

ДОСА (ИНДИЙСКАЯ КУХНЯ)

7 ч + 30 ч на замачивание : 260 г гороха, 180 г муки, 500 мл воды, 1 яйцо, 1/2 ч. л. карри, 1 ч. л. кориандра, 1/2 ч. л. тмина, соль — по вкусу. **Начинка:** 1 кг картофеля, 4 небольшие моркови, 2 ч. л. семян горчицы, 1 ч. л. кориандра, щепотка куркумы, щепотка гвоздики, соль — по вкусу; растительное масло для жарки

6

1 Замочить горох в воде и убрать на 30 ч в холодильник. Выложить в чашу блендера, залить 500 мл воды. Измельчить до консистенции пюре. Добавить яйцо, муку, специи, соль, перемешать. Поставить на 5–6 ч в теплое место. Жарить блины на раскаленном растительном масле до румяной корочки.

2 Для начинки отварить очищенный картофель до готовности (20–25 мин). Очистить морковь, натереть на крупной терке. Всыпать семена горчицы на сковороду на разогретое растительное масло. После того как они начнут потрескивать, подержать 10–15 с. Добавить тертую морковь. Обжаривать 10 мин, постоянно помешивая. Добавить специи, соль.

3 Размять картофель в пюре. Добавить к картофельному пюре морковь, посолить, перемешать. Выложить начинку на половину готового блина. Накрыть второй половиной. Повторить со всеми блинами.

4 Подавать теплыми.

ПАЧАТ (МОРДОВСКАЯ КУХНЯ)

4 ч : 200 г пшенной крупы, 160 г муки, 750 мл молока, 3 яйца, 13 г дрожжей, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, растительное масло для жарки

8–10

1 Разогреть 250 мл молока до 50 °С, добавить дрожжи, перемешать.

2 Добавить муку, перемешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2 ч.

3 Промыть пшенную крупу. Залить оставшимся молоком, довести до кипения и варить 15 мин на маленьком огне с закрытой крышкой, периодически помешивая. Оставить на 10 мин под крышкой. Остудить.

4 Отделить желтки от белков, растереть желтки с сахаром. Добавить в тесто, тщательно перемешать.

5 Смешать кашу и опару, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1 ч. Взбить белки с солью в крепкую пену.

6 Добавить взбитые белки в тесто, аккуратно перемешать, оставить на 20 мин.

7 Жарить блины на раскаленном растительном масле по 3 мин с каждой стороны.





КАТАЕФ (АРАБСКАЯ КУХНЯ)

🕒 1 ч
20 мин

🍳 16

160 г пшеничной муки, 60 г кукурузной муки, 300 мл молока, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ст. л. ванильного сахара, растительное масло для жарки.

Начинка: 2 ст. л. сахарной пудры, 400 г мягкого сыра, 30 г миндаля

1 Смешать просеянную пшеничную муку с кукурузной. Добавить ванильный сахар и разрыхлитель, перемешать.

2 Нагреть сковороду с толстым дном, смазать растительным маслом. Влить в муку молоко тонкой струйкой, постоянно перемешивая, вымесить тесто до однородной консистенции.

3 Вылить столовой ложкой немного теста в центр сковороды. Как только поверхность блина станет матовой, снять его и положить на разделочную доску.

4 Соединить края блина с одной стороны и прижать их друг к другу на несколько секунд. Растереть сыр с сахарной пудрой.

5 Подсушивать на сухой сковороде миндаль в течение 5 мин, постоянно помешивая. Измельчить. Заправить конвертики из блинов кремом. Посыпать рубленым миндалем.



ОКОНОМИЯКИ (ЯПОНСКАЯ КУХНЯ)

🕒 1 ч

🍳 20–24

180 г муки, 190 мл бульона, 1 яйцо, 300 г капусты, 1 небольшой цукини, 1 средняя морковь, 3–4 пера зеленого лука, 3 ломтика бекона, 5 капель вустерского соуса, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Мелко нашинковать капусту. Очистить морковь и натереть на мелкой терке. Очистить цукини от кожуры и натереть на крупной терке. Мелко порубить перья зеленого лука.

2 Разогреть в сковороде 1 ст. л. растительного масла, добавить все овощи и тушить 5 мин.

3 Добавить в муку яйцо, перемешать.

4 Влить бульон тонкой струйкой, постоянно перемешивая, до образования однородной массы.

5 Смешать овощи, вустерский соус и тесто. Посолить, перемешать. Нарезать бекон кубиками.

6 Разогреть растительное масло в сковороде с толстым дном, столовой ложкой выложить тесто, разровнять его в блинчик толщиной 5–6 мм.

7 Посыпать кубиками бекона, жарить до румяной корочки с двух сторон на среднем огне.





ЧУНЬБИН (КИТАЙСКАЯ КУХНЯ)

🕒 2 ч

🍴 5-7

400 г муки, 250 мл воды, 8 ст. л. кунжутного масла, пучок зеленого лука, соль, свежемолотый острый перец чили — по вкусу, растительное масло для жарки

- 1 Просеять муку, залить кипящей водой, перемешать.
- 2 Вымесить до консистенции однородного тугого теста. Оно не должно прилипать к рукам.
- 3 Смазать емкость растительным маслом, выложить в нее тесто. Накрыть влажным полотенцем, оставить на 30 мин. Мелко порубить зеленый лук.
- 4 Раскатать тесто в пласт толщиной 2–3 мм.
- 5 Смазать кунжутным маслом, посолить, посыпать чили, зеленым луком. Свернуть в тугой рулет.
- 6 Свернуть рулет в форме улитки.
- 7 Снова раскатать толщиной 3–4 мм. Вырезать круги необходимого размера.
- 8 Жарить блины на раскаленном растительном масле с обеих сторон по 2–3 мин до румяной корочки.



ПО-ЖЕМАЙТСКИ (ЛИТОВСКАЯ КУХНЯ)

🕒 1 ч
30 мин

🍴 5-6

1 кг картофеля, 150 г говядины, 1/2 средней луковицы, 1 яйцо, 4 ст. л. муки, 6 ст. л. панировочных сухарей, 10 г сливочного масла, 1 ст. л. оливкового масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Тщательно промыть 2/3 картофеля, залить холодной водой и варить 20–25 мин. Сделать фарш из мяса с помощью блендера или мясорубки. Очистить лук, мелко порубить. Разогреть в сковороде оливковое масло, добавить сливочное, растопить. Выложить лук и пассеровать на среднем огне 2 мин, постоянно помешивая. Добавить фарш, посолить, поперчить, перемешать. Обжаривать 10 мин, постоянно помешивая.

2 Очистить оставшийся сырой картофель, измельчить блендером в пюре. Очистить отварной картофель, натереть на мелкой терке. Смешать оба вида картофеля. Добавить соль и муку, затем яйцо, перемешать. Отделить кусочек картофельного теста диаметром 5 см, смочить руки водой, размять тесто в пласт толщиной 8 мм. Выложить в центр столовую ложку фарша. Сформировать блины в форме продолговатой котлетки. Обвалять в панировочных сухарях. Жарить на раскаленном растительном масле до румяной корочки.



ЗЕЛЕННЫЕ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ

🕒 50 мин

10 блинчиков со шпинатом (с. 17), 700 г брокколи, 300 г сыра с голубой плесенью, соль — по вкусу, сливочное масло для смазывания. **Соус:** 3 пера зеленого лука, 1 зубчик чеснока, 150 мл сметаны, 1/2 ч. л. соли

🍴 10

1 Варить брокколи в подсоленной кипящей воде 5 мин. Затем разобрать на мелкие соцветия. Нарезать сыр тонкими брусочками.

2 Выложить на каждый блинчик полосу из брокколи.

3 Накрывать полосой из брусочков сыра.

4 Свернуть каждый блинчик в трубочку.

5 Смазать противень сливочным маслом, выложить блинные трубочки. Накрывать фольгой и запекать в духовом шкафу в течение 20 мин при температуре 180 °С.

6 Для соуса крупно нарезать зеленый лук и очищенный чеснок.

7 Соединить в чаше блендера перья лука и чеснок. Добавить сметану, соль, взбить до однородной консистенции. Подавать блинчики с соусом.



С СЕЛЕДКОЙ И ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ

🕒 30 мин

8 тонких блинчиков (с. 9), 200 г филе сельди пряного посола, 1 красная луковица, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 5 веточек шпината, сок 1/2 лимона, 8 перьев зеленого лука, соль — по вкусу

🍴 8

1 Отварить яйцо вкрутую, очистить и разрезать на четыре части. Нарезать сельдь порционными кусочками.

2 Очистить лук и нарезать тонкими полукольцами. Соединить в одной емкости сельдь и лук, сбрызнуть половиной сока лимона, перемешать, оставить на 10 мин.

3 Соединить в чаше блендера яйцо и шпинат. Добавить оставшийся сок лимона, посолить, перемешать до однородной консистенции.

4 Добавить размягченное сливочное масло, перемешать.

5 Выложить в центр каждого блинчика начинку из масла.

6 Сверху выложить сельдь с луком.

7 Соединить края каждого блинчика вместе в виде мешочка, связать перьями лука.





С ФОРЕЛЬЮ И БРОККОЛИ

⌚ 30 мин

🍴 10

10 тонких блинчиков (с. 9), 300 г слабосоленой форели, 250 г брокколи, 1 луковица шалот, 2 зубчика чеснока, 150 мл сливок 33%-ной жирности, 1 ст. л. кедровых орехов, 2 веточки петрушки, щепотка мускатного ореха, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, оливковое масло для жарки

1 Варить брокколи в подсоленной кипящей воде 5 мин. Нарезать форель кубиками 1×1 см.

2 Очистить лук, нарезать мелкими кубиками. Очистить чеснок, мелко порубить.

3 Разогреть в сковороде оливковое масло, выложить лук и чеснок, обжаривать на среднем огне, постоянно помешивая, 2 мин.

4 Добавить брокколи, обжаривать еще 1 мин.

5 Влить сливки. Посолить, поперчить, добавить мускатный орех и тушить на слабом огне под крышкой 5 мин.

6 Мелко порубить петрушку. Добавить в сковороду рыбу, кедровые орехи, зелень, перемешать.

7 Распределить начинку на половине каждого блинчика, сложить блины в два слоя, а затем в четыре. Подавать немедленно.



КРУЖЕВНЫЕ БЛИНЧИКИ СО ШПИНАТОМ И МУССОМ ИЗ СЕМГИ

⌚ 30 мин

🍴 4

Блины: 1 стакан муки, 200 мл молока, 1 яйцо, 1 ст. л. растительного масла + для жарки, щепотка соли. **Начинка:** 100 г слабосоленой семги, 100 мл сливок 20%-ной жирности, 50 г свежего шпината

1 Взбить яйцо со щепоткой соли. Влить молоко и растительное масло.

2 Добавить к яично-молочной смеси просеянную муку и размешать, чтобы не было комков. Перелить тесто в пластиковую бутылку, предварительно сделав небольшое отверстие в крышке.

3 Разогреть сковороду с растительным маслом и испечь кружевные блинчики, выливая тесто узором произвольной формы.

4 Перебрать шпинат, удалить стебли и тщательно промыть. Залить вымытый шпинат кипятком на 2–3 мин. Измельчить семгу с помощью блендера. Добавить к рыбе взбитые сливки.

5 Разложить на блинчиках листья шпината. Сверху выложить немного рыбного мусса, свернуть блинчики рулетами.





С СЕМГОЙ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

⌚ 40 мин

🍴 3

Блины: 1 яйцо, 200 г муки, 200 мл молока, несколько веточек свежей петрушки или укропа, 2 ч. л. сахара, 1 ст. л. растительного масла + для жарки, соль — по вкусу. **Начинка:** 100 г слабосоленой красной рыбы, 150–200 г мягкого сливочного сыра, 50–60 г красной икры

- 1 Замесить тесто: смешать молоко, муку, соль, сахар, яйцо, 1 ст. л. растительного масла и мелко рубленую зелень. Довести водой до текучей консистенции.
- 2 Жарить тонкие блинчики по 2 мин с каждой стороны на раскаленном растительном масле.
- 3 Нарезать красную рыбу тонкими ломтиками.
- 4 Смазать остывшие блинчики тонким слоем сливочного сыра. Поверх выложить ломтики рыбы.
- 5 Свернуть каждый блинчик трубочкой и оставить в холодильнике для застывания.
- 6 Нарезать трубочки поперек на две равные части под углом, выложить на тарелку, украсить поперечные срезы красной икрой.

«БОЯРСКИЕ» БЛИНЫ С МАЛОСОЛЬНОЙ РЫБОЙ

⌚ 2 ч

🍴 3

Блины: 250 г муки, 6 г сухих дрожжей, 150 мл молока, 2 ст. л. сливочного масла + для смазывания, 2 ст. л. растительного масла, 2 яйца, соль, сахар — по вкусу. **Начинка:** 300 г малосоленой рыбы, 100 г сметаны; растительное масло для жарки

- 1 Смешать просеянную муку с дрожжами и сахаром. Тонкой струйкой влить теплое молоко, перемешать. Оставить в теплом месте на 1 ч.
- 2 Поместить рыбу в морозильную камеру на 30 мин, затем нарезать тонкими ломтиками.
- 3 Добавить в тесто растительное и разогретое в сотейнике сливочное масло (не до кипения), тщательно перемешать венчиком. Взбить яйца с солью до полного растворения соли. Добавить яйца в тесто, перемешать. Накрыть полотенцем и оставить на 15 мин.
- 4 Жарить блины на раскаленном растительном масле до золотистого цвета и пышности. Смазать каждый блин сливочным маслом и сметаной, сверху положить кусочек рыбы и свернуть уголком. Подавать теплыми.

С РЫБОЙ В СЛИВКАХ

⌚ 30 мин

🍴 2

Блины: 85 г муки, 210 мл молока, 1 яйцо, сахар, соль — по вкусу. **Начинка:** 100 г филе сайды, 1/2 луковицы, 50 мл сливок 20%-ной жирности, 30 мл сухого белого вина, 40 г твердого сыра, 30 г майонеза, мускатный орех, соль, свежемолотый белый перец — по вкусу. **Креольский соус:** 20 г томатной пасты, 1/4 сладкого болгарского перца, 2 помидора черри, 1/3 луковицы, 1 лавровый лист, 50–100 мл бульона, 30 мл сухого белого вина, 1 зубчик чеснока, 1/2 ч. л. сушеного орегано, зелень; растительное масло для жарки

- 1 Нарезать очищенный лук и рыбу кубиками, смешать, посолить. Обжаривать на растительном масле 3–5 мин. Добавить сливки, варить до загустения. Добавить мускатный орех, перец и белое вино. Смешать для теста муку, яйцо, молоко, соль, сахар. Жарить блинчики на растительном масле до румяной корочки. Распределить начинку и свернуть трубочками. Полить майонезом, посыпать тертым сыром. Запекать в духовом шкафу 6–8 мин при температуре 200 °С.
- 2 Нарезать для соуса очищенный лук и перец кубиками, мелко порубить очищенный чеснок. Обжаривать овощи на растительном масле до мягкости, добавить орегано и лавровый лист. Добавить к овощам томатную пасту, помидоры черри, разрезанные на четыре части, вино, бульон или воду, варить до загустения. Подавать блинчики с соусом зеленью.

ПЫШНЫЕ БЛИНЫ С РЫБНЫМ ТАРТАРОМ

⌚ 1 ч

🍴 3

Блины: 400 г муки, 500 мл кисломолочного продукта, 1 яйцо, 2 ст. л. сливочного масла, 1/2 ч. л. гашеной соды, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли. **Начинка:** 250 г рыбного филе, 3–4 каперсы, 50 г зеленого лука, 2 ст. л. лимонного сока, 3–4 маслины без косточек, 1/2 огурца, 1 ч. л. оливкового масла, 1 ч. л. сушеного укропа, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Для подачи:** зелень укропа, сметана

- 1 Заморозить рыбу на 30 мин, мелко порубить ножом.
- 2 Взбить яйцо в пену, посолить, добавить сахар, соду, перемешать. Добавить в яичную смесь размягченное сливочное масло, перемешивать до однородной консистенции. Влить кисломолочный продукт, постепенно всыпать муку, не прекращая перемешивать. Тесто должно иметь консистенцию кефира средней жирности.
- 3 Мелко порубить каперсы и маслины, посолить, поперчить. Измельчить зеленый лук и огурец. Смешать все ингредиенты для начинки. Убрать в холодильник на 30 мин. Жарить блины на раскаленном растительном масле по 2 мин с каждой стороны. Подавать со сметаной, украсив веточками укропа.



«ЦАРСКИЕ» БЛИНЫ С РЫБОЙ

⌚ 45 мин

🍴 3-4

Блины: 360 г муки, 10 яичных желтков, 400 мл сливок 33%-ной жирности, 200 г сливочного масла + для смазывания, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, растительное масло для жарки. **Начинка:** 200 г красной малосольной рыбы, 100 г красной икры. **Для подачи:** сметана, пучок укропа

1 Взбить яичные желтки с сахаром, добавить к ним сливочное масло, перемешать до однородной консистенции.

2 Смешать муку и 100 мл сливок, перелить в сотейник. Постоянно помешивая, довести до кипения. Посолить и остудить до комнатной температуры.

3 Взбить оставшиеся сливки в пышную пену. Соединить с яичной и сливочно-мучной смесями. Тщательно вымесить.

4 Жарить блинчики на раскаленном растительном масле по 1 мин с каждой стороны. Смазать готовые блинчики сливочным маслом.

5 Нарезать рыбу ломтиками. Выложить на каждый блинчик кусочек рыбы, сложить пополам, выложить по 1 ч. л. икры, свернуть уголком. Подавать со сметаной, посыпав рубленым укропом.



МЕШОЧКИ С КУРИЦЕЙ. МЕШОЧКИ С ГРИБАМИ

⌚ 1 ч

🍴 10

Мешочки с курицей: 10 тонких блинчиков (с. 9), 200 г куриного филе, 1 луковица, 50 г чернослива, 50 г майонеза, пучок укропа, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Мешочки с грибами:** 10 тонких блинчиков (с. 9), 200 г шампиньонов, 1 луковица, 20 мл сливок 33%-ной жирности, 50 г сыра, пучок укропа, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Мешочки с курицей. Измельчить филе блендером. Очистить лук, мелко порубить. Промыть чернослив, нарезать соломкой. Обжаривать лук на раскаленном растительном масле до золотистого цвета. Добавить куриный фарш и чернослив, посолить, поперчить и обжаривать еще 10 мин. Положить в центр каждого блинчика 1 ч. л. майонеза, сверху 1 ст. л. начинки, сложить края блинчика к центру в виде мешочка, связать веточкой укропа.

2 Мешочки с грибами. Очистить шампиньоны от кожицы, нарезать каждый на четыре части. Очистить лук, мелко порубить. Натереть сыр на крупной терке. Пассеровать лук на раскаленном растительном масле 2 мин. Добавить грибы и обжаривать 10 мин. Влить сливки, посолить, поперчить, перемешать, довести до кипения и снять с огня. Выложить в центр каждого блинчика грибную начинку. Посыпать сыром, сложить края блинчика вместе в виде мешочка, связать веточкой укропа. Выложить на противень, запекать в духовом шкафу 15 мин при температуре 200 °С.





МЕШОЧКИ С КУРИЦЕЙ И ШАМПИНЬОНАМИ

⌚ 40 мин

🍴 4

Блины: 300 мл молока, 2 яйца, 1 стакан муки, 4 ст. л. растительного масла + для жарки, щепотка соли. **Начинка:** 1 куриное филе, 100 г свежих шампиньонов, 1 небольшая луковица, 50 мл сливок 33%-ной жирности, щепотка карри, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Для подачи:** 4 пера зеленого лука для украшения

1 Взбить яйца со щепоткой соли. Добавить половину молока и муку. Перемешать. Развести тесто оставшимся молоком и влить растительное масло. Жарить блинчики на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.

2 Для начинки нарезать куриное филе мелкими кубиками. Очистить лук и нарезать небольшими кубиками. Мелко порубить очищенные шампиньоны. Обжаривать курицу на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.

3 Добавить к курице лук и грибы и обжаривать все вместе 10 мин до готовности, посолить и поперчить. Влить в полученную массу сливки и добавить щепотку карри. Выложить начинку на центр каждого блинчика. Собрать края блинчиков, чтобы получились мешочки, и завязать каждый пером лука.



С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И ГРУШЕЙ



25 мин



8

8 тонких блинчиков (с. 9), 600 г куриной печени, 300 г небольших груш, 90 мл бальзамического уксуса, 2 ст. л. зерновой горчицы, 120 мл оливкового масла, 1/2 лимона, 30 г сливочного масла, 1 ч. л. соли

1 Смешать горчицу с 6 ст. л. оливкового масла.

2 Нарезать печень крупными кусками. Разогреть в сковороде оставшееся оливковое масло, добавить сливочное масло.

3 Выложить печень в смесь масел. Обжаривать 3 мин на среднем огне, периодически переворачивая. Добавить бальзамический уксус, посолить. Обжаривать еще 1–2 мин, постоянно помешивая, пока соус не загустеет. Снять с огня.

4 Очистить груши от кожуры и нарезать тонкими ломтиками. Лучше использовать овощечистку.

5 Положить на одну половину каждого блинчика несколько ломтиков груши. Положить на грушу кусочек горячей печени.

6 Полить соусом из горчицы и масла. Сбрызнуть соком лимона, накрыть второй половиной блинчика. Подавать теплыми.





В ПАНИРОВКЕ С КУРИНЫМ ФАРШЕМ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

🕒 30 мин

🍴 5–6

Блины: 1 яйцо, 100 г муки, 200 мл молока, 1/2 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара, пучок укропа или петрушки. **Панировка:** 1 яйцо, 100–200 г панировочных сухарей. **Начинка:** 150–300 г мякоти птицы, 2–3 зубчика чеснока, 1 небольшая луковица, 1/2 сладкого болгарского перца, 40–60 г кетчупа, хмели-сунели, соль — по вкусу; растительное масло для жарки

1 Смешать для блинчиков муку, молоко, яйцо, соль, сахар. Добавить в тесто мелко рубленную зелень, перемешать. Жарить на растительном масле блинчики до золотистого цвета. Произвольно нарезать очищенный лук, пропустить мякоть птицы вместе с луком через мясорубку. Посолить.

2 Обжаривать фарш на растительном масле, помешивая, 10–15 мин. Нарезать перец мелкими кубиками. Добавить к фаршу перец, мелко рубленный чеснок, кетчуп. Жарить еще 3–5 мин. Добавить хмели-сунели, перемешать. Остудить фарш до комнатной температуры, распределить по блинчикам, свернуть рулетиком. Обмакнуть рулетики в яйцо. Запанировать в сухарях. Жарить во фритюре 2–4 мин.

С СЫРОМ И ГОВЯЖЬИМ СЕРДЦЕМ

🕒 1 ч
20 мин

🍴 10

10 тонких блинчиков (с. 9), 1 кг говяжьего сердца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 50 г сыра твердых сортов, 20 г сливочного масла, 2 веточки укропа, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Промыть сердце, залить водой, довести до кипения. Слить воду. Снова промыть и залить водой. Довести до кипения, посолить, варить до готовности 30–40 мин на среднем огне. Очистить и мелко порубить лук и чеснок. Мелко порубить веточки укропа без стебля. Натереть сыр на крупной терке.

2 Разогреть в сковороде 1 ст. л. растительного масла, выложить лук и чеснок. Обжаривать на среднем огне 3 мин, постоянно помешивая. Выложить в отдельную емкость, добавить сливочное масло, перемешать. Нарезать сердце на куски и пропустить через мясорубку или измельчить блендером. Добавить к фаршу лук, укроп и сыр, перемешать.

3 Выложить немного начинки на каждый блинчик чуть ниже его центра. Свернуть конвертами. Обжаривать блинчики на раскаленном растительном масле с двух сторон до румяной корочки.

«ТЕЩИНЫ» БЛИНЫ С ГОВЯДИНОЙ И ГРИБАМИ

🕒 2 ч

🍴 3

Блины: 250 г муки, 6 г сухих дрожжей, 150 мл молока, 2 ст. л. сливочного масла + для смазывания, 2 ст. л. растительного масла + для жарки, 2 яйца, соль, сахар — по вкусу. **Начинка:** 300 г филе говядины, 1 ст. л. соевого соуса, 200 г белых грибов (или шиитаке), 1 луковица, 2 ст. л. сметаны, 1 соленый огурец, 1 ч. л. муки, 1/2 ч. л. сушеного розмарина, 1/2 ч. л. сушеного чеснока, 1 ст. л. сушеной петрушки, 1/4 ч. л. острого перца, соль — по вкусу

1 Смешать муку с дрожжами и сахаром. Влить молоко, перемешать. Оставить на 1 ч. Добавить растительное и сливочное масло, перемешать. Взбить яйца с солью, добавить в тесто. Оставить еще на 15 мин. Жарить блины на раскаленном растительном масле до золотистого цвета и пышности. Смазать сливочным маслом.

2 Нарезать говядину соломкой, залить соевым соусом. Оставить на 20–30 мин. Обжаривать очищенный и нарезанный соломкой лук на растительном масле до золотистого цвета, добавить розмарин. Добавить грибы, нарезанный соломкой огурец и обжаривать до выпаривания грибного сока.

3 Добавить в сковороду мясо. Обжаривать до прозрачности мясного сока. Добавить сметану, присыпать мукой. Прогреть начинку 5–6 мин, посолить, добавить острый перец, чеснок и петрушку. Выложить на каждый блин по 1 ст. л. начинки, свернуть конвертами.

С ПЕЧЕНЬЮ И ГРИБАМИ

🕒 2 ч

🍴 5

Блины: 250 мл молока, 1 стакан муки, 1 яйцо, соль — по вкусу. **Начинка:** 200 г грибов (моховиков, подберезовиков), 1 луковица, 1 морковь, 150 г куриной печени, щепотка хмели-сунели, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу; растительное масло для жарки

1 Смешать все ингредиенты для теста. Жарить блинчики на растительном масле до золотистого цвета. Вымыть грибы, залить водой и дать закипеть. Слить воду, промыть грибы. Залить водой и варить 1 ч.

2 Очистить и вымыть морковь, натереть на крупной терке. Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами. Разогреть сковороду с растительным маслом, выложить лук и морковь, жарить 10 мин. Добавить в сковороду грибы, соль и перец, жарить 15 мин.

3 Вымыть печень, немного обсушить на бумажном полотенце. Сложить в емкость, добавить хмели-сунели, соль и перец, перемешать.

4 Разогреть сковороду с растительным маслом, обжаривать печень 15 мин. Измельчить с помощью блендера грибы, лук, морковь и печень до однородности. Начинить блинчики полученной массой.



ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЧИКИ С ГРИБАМИ И ПОТРОХАМИ

1 ч +
+ время
на вы-
мачивание
потрохов

5-6

Блины: 300 г гречневой муки, 200–300 мл молока или воды, 50–100 г (в зависимости от помола гречневой муки) пшеничной муки, 20–50 мл растительного масла, 20–40 г сахара, 1 ч. л. соли. **Начинка:** 300 г куриных потрохов, 100 г отварных лисичек, 1 крупная луковица, 1 средняя морковь, 1 яйцо, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу; растительное масло для жарки

1 Залить потроха холодной водой, посолить и вымачивать 1–2 ч. Затем отваривать 20 мин. Обжаривать очищенные и измельченные лук и морковь на растительном масле 10 мин. Добавить в сковороду отварные потроха, обжаривать 5 мин.

2 Добавить отварные лисички и обжаривать 5 мин. Поперчить и посолить по вкусу. Пропустить смесь через мясорубку. Отварить яйцо вкрутую. Натереть в фарш.

3 Смешать ингредиенты для теста, перемешать. Жарить блинчики с двух сторон на раскаленном растительном масле до золотистого цвета. Нафаршировать начинкой и свернуть конвертами. Подрумянивать блинчики на хорошо разогретой сковороде с растительным маслом, переворачивая, до образования хрустящей корочки.

С КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ

1 ч
50 мин

10

10 тонких блинчиков (с. 9), 300 г капусты, 1 луковица, 2 яйца, 30 г сушеных грибов, 2 веточки укропа, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Залить грибы холодной водой, отставить на 1 ч. Отварить яйца вкрутую (7 мин после закипания). Очистить и мелко порубить.

2 Очистить луковицу и мелко порубить. Мелко нашинковать капусту. Отжать грибы, нарезать тонкой соломкой.

3 Разогреть в сковороде растительное масло, выложить лук и обжаривать на среднем огне 2 мин, постоянно помешивая. Добавить грибы и обжаривать еще 2 мин. Добавить капусту, соль, перец, перемешать. Закрыть крышкой и тушить на слабом огне, периодически помешивая, 20 мин.

4 Выложить тушеную капусту в отдельную емкость, добавить яйца и измельченный укроп, перемешать.

5 Выложить немного начинки на каждый блинчик, чуть ниже его центра. Свернуть конвертами. Жарить блинчики на раскаленном растительном масле до хрустящей корочки.

С ВЕШЕНКАМИ И РИСОМ

1 ч
30 мин

5

Блины: 250 мл молока, 1 стакан муки, 1 яйцо, соль — по вкусу. **Начинка:** 100 г вешенок, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. л. риса, 1 ст. л. майонеза, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу; растительное масло для жарки

1 Разбить яйцо в емкость. Влить молоко. Всыпать соль и муку, тщательно перемешать, чтобы не было комков. Жарить блинчики на раскаленном растительном масле до золотистого цвета. Почистить вешенки, нарезать крупными ломтиками. Сложить грибы в кастрюлю, залить холодной водой, варить на умеренном огне в течение 10 мин. Откинуть на дуршлаг. Очистить и вымыть морковь, натереть на крупной терке. Нарезать очищенный лук тонкими полукольцами.

2 Разогреть сковороду с растительным маслом, выложить лук и морковь, жарить на умеренном огне в течение 10 мин до готовности. Добавить в сковороду с луком и морковью грибы, соль и перец, жарить на умеренном огне в течение 15 мин. Промыть рис в холодной воде. Отварить в подсоленной воде до готовности. Измельчить с помощью блендера грибы, лук и морковь до однородности. Переложить полученную массу в емкость, добавить рис и майонез, перемешать. Начинить блинчики полученной массой.

40 мин

3

Блины: 500 мл молока, 450 г муки, 2 яйца, 1 ч. л. соли, 1/4 ч. л. гашеной соды, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла + для смазывания. **Начинка:** 300 г свежих грибов, 1 крупная луковица, 2 ст. л. сметаны + для подачи, 1 ч. л. муки, 1 ч. л. сушеного розмарина, 1 ч. л. сушеного чеснока, 1 ст. л. сушеной петрушки, 1/2 ч. л. острого перца, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу; растительное масло для жарки и смазывания

1 Взбить яйца в пену, посолить, добавить сахар, соду, сливочное масло, перемешать. Влить молоко и постепенно всыпать муку. Жарить блинчики на раскаленном растительном масле по 1–2 мин с каждой стороны. Смазать готовые блинчики сливочным маслом.

2 Для начинки обжаривать на раскаленном растительном масле очищенный лук, нарезанный мелкими кубиками, до золотистого цвета. Добавить черный перец, соль и розмарин. Выложить мелко нарезанные очищенные грибы, обжаривать до выпаривания грибного сока. Добавить сметану и муку, через 2–3 мин добавить чеснок, острый перец и петрушку.

3 Выложить на готовые блинчики по 1 ст. л. грибной начинки и свернуть конвертами. Выложить блинчики на противень, смазанный растительным маслом, и запекать в духовом шкафу в течение 10 мин при температуре 200 °С. Подавать со сметаной.



По-корейски. По-японски

🕒 30 мин

🍴 12

Блины по-корейски: 10 блинчиков из рисовой муки (с. 11), 250 г слабосоленой форели, 1 острый перец чили, 3 пера зеленого лука, 50 г маринованного корня имбиря, 3 веточки кинзы, 1 ч. л. кунжутных семян, цедра 1/2 лайма. **Блины по-японски:** 10 блинчиков из рисовой муки (с. 11), 200 г слабосоленой форели, 1 авокадо, 1 луковица шалот, 150 г сыра «Филадельфия», 1/2 лайма, 1 ст. л. кунжутного масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Блины по-корейски. Нарезать форель небольшими кусочками. Мелко порубить острый перец чили и маринованный корень имбиря, соединить с рыбой.

2 Измельчить зеленый лук и кинзу, снять цедру лайма и добавить к рыбе. Подсушить кунжут на горячей сковороде в течение 1 мин, добавить в начинку, перемешать. Разложить начинку по поверхности каждого блинчика, свернуть рулетами. Разрезать пополам.

1 Блины по-японски. Очистить авокадо, нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть соком лайма. Нарезать форель маленькими кубиками. Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами. Соединить все ингредиенты, заправить кунжутным маслом, посолить, поперчить и перемешать.

2 Положить на каждый блинчик сыр, затем начинку. Свернуть рулетами, разрезать на две части.



Дрожжевые блины с яблочной карамелью

🕒 2 ч
10 мин

🍴 3

Блины: 250 г муки, 6 г сухих дрожжей, 150 мл молока, 2 ст. л. сливочного масла + для смазывания, 2 ст. л. растительного масла + для жарки, 2 яйца, соль, сахар — по вкусу. **Яблочная карамель:** 3 яблока, 200 г сахара, 1 ст. л. корицы.

Для подачи: сахарная пудра

1 Смешать просеянную муку с дрожжами и сахаром. Влить теплое молоко в мучную смесь, перемешать венчиком. Накрыть полотенцем, оставить на 1 ч. Добавить в тесто растительное и разогретое в сотейнике сливочное масло (не до кипения), тщательно перемешать венчиком. Взбить яйца с солью до полного растворения соли. Добавить яйца в тесто, перемешать. Накрыть полотенцем и оставить еще на 15 мин.

2 Жарить блины на раскаленном растительном масле до золотистого цвета и пышности. Смазать готовые блины сливочным маслом.

3 Очистить яблоки, нарезать дольками, добавить сахар. Довести до однородной консистенции с помощью блендера. Варить яблочную смесь в течение 25–30 мин после закипания на слабом огне. Добавить корицу за 1 мин до окончания.

4 Выложить на каждый блин по 1 ст. л. карамели, свернуть трубочками. При подаче украсить сахарной пудрой.





ПРЕСНЫЕ БЛИНЧИКИ СО СЛАДКИМ ТВОРОГОМ

⌚ 40 мин

🍴 2

Блины: 150 мл молока, 150 мл воды, 1 яйцо, 1 ст. л. растительного масла + для жарки, 100 г муки из твердых сортов пшеницы грубого помола, 100 г хлебопекарной пшеничной муки, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. сахара. **Начинка:** 300 г обезжиренного творога, 1 ст. л. натурального йогурта, 1 яйцо, 1 ст. л. ванильного сахара, щепотка соли. **Для подачи:** сметана, джем

1 Для теста смешать молоко с водой и растительным маслом. Взбить яйцо с солью и сахаром.

2 Смешать яичную и молочную смеси. Соединить два сорта муки. Постепенно добавлять мучную смесь в тесто, тщательно мешая венчиком. Довести до консистенции кефира высокой жирности.

3 Жарить блинчики на раскаленном растительном масле до золотистого цвета, переворачивая.

4 Для начинки смешать в глубокой миске творог, соль, ванильный сахар, йогурт и яйцо. Измельчить смесь блендером до однородной консистенции. Положить на каждый блинчик 1 ст. л. начинки и свернуть трубочками. Подавать со сметаной или джемом.



С ТЫКВОЙ И ТВОРОГОМ

⌚ 50 мин

🍴 5

Блины: 100 г муки, 2 яйца, 250 мл молока, щепотка соли, 2 ст. л. растительного масла + для жарки.

Начинка: 300 г тыквы, 100 г творога.

Соус: 250 мл апельсинового сока, 1 ч. л. меда, 2 см корня имбиря

1 Смешать в глубокой миске муку, соль, яйца, растительное масло и 100 мл молока. Влить остальное молоко и перемешать до однородности. Накрыть полотенцем и оставить на 20 мин.

2 Очистить тыкву, нарезать кусочками. Запекать около 30 мин при температуре 200 °С или готовить на пару до мягкости. Измельчить тыкву до состояния пюре. Смешать с творогом.

3 Натереть имбирь на мелкой терке. Соединить в кастрюле апельсиновый сок, имбирь и мед. Варить на среднем огне 15 мин до загустения. Процедить через сито, чтобы удалить имбирь. Добавить в начинку половину имбирного соуса.

4 Выливать блинное тесто по 2 ст. л. на сковороду, смазанную растительным маслом, и жарить блинчики по 2–3 мин с каждой стороны. Начинить блинчики тыквенно-творожной массой и свернуть трубочками. Подавать, полив оставшимся имбирным соусом.





С «ПЬЯНОЙ» ВИШНЕЙ И МЯГКИМ СЫРОМ

🕒 20 мин

🍴 4

Блины: 3 ст. л. муки, 1 яйцо, 200 мл молока, 20 мл растительного масла, сахар, соль — по вкусу.

Начинка: 100 г маскарпоне. **Соус:** 100 г свежей или свежемороженой вишни без косточки, 20 г сахара, 50 мл сухого красного вина, палочка корицы. **Для подачи:** листья мяты, сахарная пудра, молотая корица

1 Сделать в мuke «колодец», добавить яйцо, соль и сахар. Тонкой струйкой влить молоко, тщательно взбивая массу венчиком до однородности.

2 Жарить блинчики на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.

3 Уварить вино в сотейнике на 1/4, добавить вишню. Всыпать сахар и положить палочку корицы. Снять с огня, когда смесь закипит.

4 Начинить блинчики маскарпоне. Выложить на тарелку, полить соусом, украсить листьями мяты, сахарной пудрой и молотой корицей.

БАНАНОВЫЕ БЛИНЧИКИ С АПЕЛЬСИНОМ, МЕДОМ И МИНДАЛЕМ

🕒 20 мин

🍴 4

Блины: 4 яйца, 400 г муки, 200 мл молока, 4 банана, соль, сахар — по вкусу. **Начинка:** 2 апельсина, 100 мл меда, 40 г миндаля; сливочное и растительное масло для жарки

1 Очистить бананы от кожуры и нарезать кружочками. Замесить жидкое тесто из муки, яиц и молока.

2 Добавить нарезанный банан, соль и сахар. Довести тесто до однородной консистенции с помощью блендера.

3 Жарить тонкие блинчики на смеси растительного и сливочного масел до золотистого цвета.

4 Свернуть блинчики трубочками. Разрезать наискосок на три части. Очистить апельсины от кожуры. Вырезать из фруктов мякоть. Измельчить миндаль с помощью ножа.

5 Прогреть блинчики и апельсины с медом 30–40 с на сковороде. При подаче посыпать орехами.

ШОКОЛАДНЫЕ БЛИНЧИКИ С МЯГКИМ СЫРОМ И ГОРЯЧЕЙ ВИШНЕЙ

🕒 30 мин

🍴 1

Блины: 1 яйцо, 100 г муки, 50 мл молока, 5 г какао-порошка, соль, сахар — по вкусу, растительное и сливочное масло для жарки. **Начинка:** 200 г мягкого сыра («Маскарпоне», «Филадельфия», «Натура»), 20 г сахарной пудры, 50 г свежих ягод, 10 г шоколада. **Соус:** 100 г мороженой вишни, 100 г сахара, черный свежемолотый перец — по вкусу

1 Замесить жидкое тесто из муки, яйца и молока. Добавить соль, сахар и какао-порошок, перемешать. Жарить тонкие блинчики на смеси растительного и сливочного масел до золотистого цвета.

2 Измельчить шоколад с помощью ножа. Смешать сыр с сахарной пудрой, ягодами и шоколадом, оставив немного для украшения.

3 Выложить готовую начинку в центр каждого блинчика. Свернуть блинчики конвертами. Разрезать наискосок пополам.

4 Смешать вишню с сахаром и прогревать в сотейнике до загустения в течение 4–5 мин. Добавить в соус перец. Выложить на тарелку блинчики, полить вишневым соусом и посыпать шоколадом.

ПОСТНЫЕ БЛИНЧИКИ С ЯБЛОЧНО-ЛАЙМОВЫМ ДЖЕМОМ

🕒 30 мин

🍴 6

Блины: 300 г муки, 500 мл минеральной воды, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, щепотка куркумы, растительное масло для жарки. **Джем:** 3 яблока, 1 лайм, 100 г меда, 1 палочка корицы. **Для подачи:** сахарная пудра, веточки мяты

1 Просеять муку вместе с солью. Влить минеральную воду. Всыпать сахар и куркуму. Замесить тесто. Жарить блинчики на смазанной растительным маслом сковороде до золотистого цвета.

2 Разрезать яблоки пополам, очистить и удалить семена. Нарезать дольками.

3 Выложить подготовленные яблоки в сотейник и залить медом.

4 Выжать сок из лайма в сотейник. Варить джем на слабом огне в несколько приемов, доводя до кипения и давая остыть.

5 Натереть в готовый джем корицу для аромата. Смазать блинчики джемом, свернуть трубочками, обжаривать на растительном масле до хрустящей корочки. Подавать, посыпав сахарной пудрой и украсив мятой.





САЛАТ С ЯИЧНЫМИ БЛИНАМИ



40 мин



6

6 яиц, 1 ст. л. крахмала, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. сахара, 250 г копченой ветчины, 100 г зеленого гороха, 100 г майонеза, пучок зеленого лука, 1 ч. л. растительного масла + для жарки

- 1 Соединить яйца с крахмалом.
- 2 Добавить соль и 1 ч. л. растительного масла, взбить.
- 3 Жарить тонкие яичные блинчики на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.
- 4 Залить горох холодной водой, довести до кипения, добавить сахар и варить 15 мин до мягкости. Нарезать ветчину тонкой соломкой.
- 5 Мелко порубить зеленый лук.
- 6 Свернуть блинчики в трубочки и нарезать колечками толщиной 5 мм.
- 7 Смешать нарезанные блинчики и ветчину.
- 8 Добавить горох и майонез, перемешать.
- 9 Сверху посыпать рубленым зеленым луком.



БЛИННЫЙ ТОРТ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

1 ч
50 мин

8

6 тонких блинчиков (с. 9), 300 г куриного филе, 200 г свежих шампиньонов, 1 средняя луковица, 5 маринованных корнишонов, 150 г сыра мягких сортов, 90 г сливочного масла, 150 мл сливок 33%-ной жирности, 1,5 ст. л. муки, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Залить куриное филе водой, посолить и варить до готовности 25–30 мин. Вымыть шампиньоны. Нарезать ломтиками толщиной 3 мм. Очистить лук и нарезать мелкими кубиками. Растопить в сковороде 1/3 сливочного масла, выложить лук и обжаривать 3 мин. Добавить грибы, посолить, поперчить и обжаривать еще 5 мин. Нарезать корнишоны тонкой соломкой, натереть сыр на крупной терке.

2 Остудить куриное филе и нарезать небольшими кубиками, сохранить бульон. Растопить в сковороде оставшееся сливочное масло, добавить муку и обжаривать ее в течение 2 мин. Добавить 50 мл бульона, не снимая с огня, перемешать до однородной консистенции. Влить сливки, прогреть, не доводя до кипения. Добавить сыр и перемешать до полного растворения.

3 Смешать шампиньоны, филе и соус. Распределить часть начинки по блинчику. Посыпать корнишонами, накрыть следующим блинчиком и повторить, пока блюдо не примет форму торта. Убрать в холодильник на 1 ч.





Блинчатый пирог с индейкой

1 ч

6

Блины: 400 мл молока или воды, 200 г муки, 1 яйцо, 20 г сахара, небольшой пучок укропа или петрушки, щепотка соли. **Начинка:** 200 г филе индейки, 100–200 г сметаны, 50 г твердого сыра, 1 большая луковица, 2 яйца + 1 яйцо для смазывания, соль, смесь молотых перцев — по вкусу; растительное масло для жарки и смазывания

1 Нарезать филе индейки полосками, а очищенный лук — соломкой. Обжаривать индейку с луком на растительном масле 5–6 мин, добавив соль и смесь перцев. Выложить индейку с луком в смесь сметаны и двух яиц, перемешать.

2 Влить теплое молоко или воду в смесь муки, соли, сахара и яйца, перемешать. Всыпать в тесто рубленую зелень и перемешать. Жарить тонкие блинчики на хорошо разогретой сковороде с растительным маслом до золотистого цвета.

3 Выложить начинку на половину блинчиков, смазанных взбитым яйцом и уложенных в смазанную растительным маслом форму для запекания. Накрывать начинку оставшимися блинчиками. Смазать верх и бока пирога взбитым яйцом. Натереть сыр на терке на верхний блин. Запекать пирог в разогретом духовом шкафу 15–20 мин при температуре 180 °С.



Блинная запеканка с рыбой

1 ч

10

10 тонких блинчиков (с. 9), 700 г филе нежирной рыбы, 1 морковь, 1 стебель лука-порея, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 1 ст. л. панировочных сухарей, 30 г сливочного масла, 100 г сыра твердых сортов, 1 долька лимона, 1 лавровый лист, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Очистить морковь, разделить светлую часть лука-порея и тщательно промыть. Нарезать овощи крупными кусками. Выложить овощи и лавровый лист в кипящую воду, варить на среднем огне 20 мин.

2 Нарезать филе рыбы крупными кусками, полить соком дольки лимона. Натереть сыр на крупной терке. Добавить к овощам рыбу и варить еще 5 мин. Выложить овощи и рыбу в чашу блендера.

3 Посолить, поперчить, добавить очищенный чеснок и измельчить до однородной консистенции. Добавить панировочные сухари и яйцо, перемешать.

4 Выложить начинку толщиной 5–6 мм на всю поверхность каждого блинчика. Свернуть рулетами.

5 Выложить рулеты в форму для запекания, полить растопленным сливочным маслом и посыпать сыром. Запекать в духовом шкафу 15 мин при температуре 200 °С.





БЛИННЫЕ КОРЗИНОЧКИ С ЛОСОСЕМ И ЯЙЦОМ



35 мин



8

8 тонких блинчиков (с. 9), 200 г слабосоленого лосося, 1/2 лука-порей, 8 яиц, 100 г сыра с белой плесенью, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, сливочное масло для жарки и смазывания

1 Нарезать светлую часть стебля лука-порей тонкими кольцами.

2 Растопить в сковороде сливочное масло, добавить лук и обжаривать его на среднем огне 5 мин, постоянно помешивая.

3 Нарезать филе лосося небольшими кубиками. Нарезать сыр тонкими ломтиками.

4 Смазать формочки для кексов сливочным маслом. Разложить блинчики, придав им форму корзинки. Выложить на дно блинчиков-корзинок лук-порей. Сверху положить порцию лосося.

5 Вбить в каждую корзинку яйцо так, чтобы желток остался целым, посолить, поперчить.

6 Закрыть ломтиком сыра и запекать в разогретом духовом шкафу в течение 15 мин при температуре 200 °С.



БЛИННЫЙ ТОРТ С ГРИБАМИ



2 ч



10

Блины: 400 мл молока, 180 г муки, 2 яйца, соль — по вкусу. **Соус:** 800 мл молока, 80 г сливочного масла, 80 г пшеничной муки, мускатный орех, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Начинка:** 500 г боровиков, 200 г варено-копченой ветчины, 150 г тертого пармезана, 1 луковица, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу; растительное масло для жарки и смазывания, оливковое масло для жарки

1 Смешать яйца, молоко, муку и соль. Жарить блинчики на раскаленном растительном масле до золотистого цвета. Очистить лук, нарезать полукольцами. Обжаривать на оливковом масле до золотистого цвета. Мелко нарезать очищенные грибы, добавить к луку, посолить, поперчить, жарить 15 мин.

2 Нарезать ветчину крупными кубиками. Измельчить грибы, лук и ветчину блендером до однородной консистенции. Растопить для соуса в сотейнике сливочное масло. Всыпать муку и, помешивая, нагревать. Влить небольшими порциями 300 мл молока, помешивать, добывая однородности соуса. Влить оставшееся молоко, перемешать. Довести соус до кипения, томить на слабом огне 5 мин. Добавить соль, перец и мускатный орех. Переложить грибную массу в соус, перемешать.

3 Смазать форму для выпечки растительным маслом. Выкладывать блинчики, перемежая начинкой и тертым пармезаном. Обильно посыпать пармезаном верхний блин. Выпекать в духовом шкафу 40 мин при 180 °С.





КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ БЛИНАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ

🕒 1 ч
20 мин
🍴 10–12

1 курица, 1 крупная луковица, 1 небольшая морковь, 50–60 г чернослива, 50 г майонеза, 1 ст. л. специй для курицы, соль — по вкусу. **Блины:** 100 г муки, 200 мл молока, 1 яйцо, пучок зелени, 1/2 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара; растительное масло для жарки

1 Нарезать очищенный лук. Промыть чернослив, разрезать пополам. Обжаривать лук на растительном масле 6–8 мин. Отварить морковь до готовности (20–25 мин), нарезать кубиками. Снять с курицы кожу. Натереть кожу изнутри и снаружи смесью половины специй и майонеза, оставить на 10–20 мин.

2 Смешать для блинов муку, молоко, яйцо, соль, сахар до однородной консистенции. Добавить в тесто мелко рубленную зелень, перемешать. Жарить на растительном масле тонкие блинчики до золотистого цвета.

3 Отделить оставшееся на скелете куриное мясо от костей. Пропустить с жареным луком через мясорубку. Добавить чернослив, морковь, соль, оставшиеся специи, вымесить. Распределить фарш на блинчиках слоем толщиной 5 мм и свернуть трубочками. Нафаршировать трубочками кожу, скрепить зубочистками. Запекать в духовом шкафу 40–60 мин при температуре 160 °С. Слегка прижать готовую закуску, нарезать для подачи.



ГОРБУША, ФАРШИРОВАННАЯ БЛИНАМИ И ЖАРеныМИ ОВОЩАМИ

🕒 2 ч + 8 ч
на застывание
🍴 6–10

200–250 г филе белой рыбы (трески), 1 яйцо, 500–600 г горбуши, 30 г желатина, 1 луковица, 1 морковь, 1 ч. л. специй для рыбы, соль — по вкусу. **Блины:** 400 мл молока или воды, 200 г муки, 1 яйцо, 40 мл растительного масла, 20 г сахара, щепотка соли, пучок свежей зелени (укропа, петрушки); растительное масло для жарки

1 Замесить тесто для блинов с добавлением рубленой зелени. Жарить тонкие блинчики на раскаленном растительном масле до золотистого цвета. Нарезать очищенную морковь небольшими продолговатыми ломтиками. Измельчить лук. Обжаривать овощи на раскаленном растительном масле до прозрачности лука. Очистить горбушу от чешуи, извлечь кость с ребрами, посыпать солью, специями и желатином.

2 Дважды пропустить через мясорубку мякоть белой рыбы и жареные овощи. Посолить, добавить специи и яйцо, тщательно перемешать. Выложить на блинчики полученный фарш, свернуть трубочками.

3 Вложить блинчики с начинкой внутрь горбуши, обернуть рыбу пленкой, при необходимости связать шпагатом. Варить 30 мин, остудить под прессом. Поставить в холодильник на 8 ч.





ТВОРОЖНОЕ МОРОЖЕНОЕ В БЛИНЧИКЕ

25 мин +
+ 2 ч на
охлажде-
ние
 4

4 тонких блинчика (с. 9), 200 г мягкого творога,
200 мл вареного сгущенного молока,
60 мл молока, 40 г кураги, 20 г арахиса

- 1 Выложить творог в чашу блендера, добавить молоко, смешать до однородной консистенции.
- 2 Добавить вареное сгущенное молоко, взбить.
- 3 Промыть курагу, мелко порубить. Предварительно можно замочить в кипятке на 10 мин.
- 4 Всыпать арахис на разогретую сковороду, прогреть, постоянно помешивая, 3 мин.
- 5 Мелко порубить арахис.
- 6 Добавить в творожную массу курагу и арахис, перемешать.
- 7 Выложить начинку ровным слоем толщиной 6–8 мм по всей поверхности каждого блинчика. Аккуратно свернуть блинчики рулетами и поместить в морозильную камеру на 2 ч. Разрезать пополам.

БЛИННЫЙ ТОРТ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

50 мин
+ 8 ч на
застыва-
ние
 10

12 молочных блинчиков (с. 9), 700 мл сливок 33%-ной жирности, 200 г горького шоколада, 4 ст. л. сахарной пудры, 70 мл кофейного ликера, 70 г грецких орехов, 100 г миндальных лепестков

- 1 Поломать шоколад на маленькие кусочки. Влить 200 мл сливок в сотейник, разогреть до 80 °С, добавить шоколад и, когда он растворится, перемешать.
- 2 Мелко порубить орехи, добавить в крем. Влить ликер, перемешать. Влить в чашу блендера 400 мл сливок. Добавить 3 ст. л. сахарной пудры. Взбить сливки в крепкую пену. Смазать блинчик шоколадным кремом, накрыть следующим блинчиком.
- 3 Смазать следующий блинчик белым кремом. Смазывать блины по очереди шоколадным и белым кремом, пока блюдо не примет форму торта. Оставить на 8 ч в холодильнике.
- 4 Взбить оставшиеся 100 мл сливок с 1 ст. л. сахарной пудры. Смазать готовый торт взбитыми сливками. Посыпать миндальными лепестками.

СЛАДКАЯ ЛАЗАНЬЯ С ТВОРОГОМ

1 ч
 10

8 молочных блинчиков (с. 9), 250 г творога, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 125 мл сметаны, 30 г сахарной пудры, 10 г ванильного сахара, 1 лимон, 40 г сахара, 30 г изюма, щепотка соли

- 1 Смешать масло и сахарную пудру.
- 2 Добавить ванильный сахар и цедру лимона (только желтую часть, так как белая горчит), перемешать.
- 3 Отделить желтки от белков, добавить желтки в крем, взбить.
- 4 Смешать творог, сметану и сахар, взбить до однородной консистенции.
- 5 Добавить сметанно-творожную массу к взбитому сливочному маслу, все тщательно перемешать.
- 6 Взбить белки с солью в крепкую пену.
- 7 Добавить в крем белки и изюм, аккуратно перемешать, поставить в холодильник на 25 мин.
- 8 Вылить половину крема в форму для запекания.
- 9 Накрыть блинчиками, сложенными вдвое. Смазать их ровным слоем крема. Запекать в духовом шкафу 30 мин при температуре 180 °С.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТОРТ С ШОКОЛАДНЫМИ БЛИНАМИ

1 ч +
+ 8 ч
на пропи-
тывание
 8

14 шоколадных блинчиков (с. 12), 400 мл сливок 33%-ной жирности, 3 ст. л. сахарной пудры, 4 апельсина, 2 ст. л. меда, 3 ст. л. апельсинового ликера или коньяка. **Для подачи:** 100 г шоколада

- 1 Для апельсинового крема очистить апельсины, нарезать небольшими кусочками.
- 2 Растопить в сковороде мед, добавить апельсины и выпаривать, постоянно помешивая, на большом огне 25–30 мин.
- 3 Влить ликер или коньяк, перемешать. Для сливочного крема взбить сливки с сахарной пудрой в крепкую пену. Выложить на блюдо блинчик, смазать сливочным кремом. Накрыть другим блинчиком, смазать апельсиновым кремом. Повторять, пока блюдо не примет форму торта.
- 4 Смазать верхний слой сливочным кремом. Оставить на 8 ч в холодильнике.
- 5 Посыпать готовый торт тертым шоколадом.



100 лучших рецептов блинов и оладий. — Москва : Эксмо, 2015. — С 81 48 с. — (Кулинария. 100 лучших рецептов).

Пожалуй, нет человека, который бы не любил блинов или оладий. Кружечные, сабные, с припеком, с яблоком, с капустой — блины могут быть разные и на самый взыскательный вкус! В нашей книге вы найдете 100 самых лучших и интересных рецептов блинов и оладий. От сладких до соленых, от воздушных до сытных. Готовьте с удовольствием!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-78484-4

© ООО «Айдиномикс», 2015
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. 100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ

100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ БЛИНОВ И ОЛАДИЙ

В книге использованы рецепты
Ю. Бразовской, П. Голенкова, М. Григорчика, Ж. Дятловой, А. Кабанова, М. Король, И. Мелюх, Д. Светова

Фотографы: В. Рутковский, Д. Демура

Ответственный редактор А. Братушева
Художественный редактор В. Терещенко

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндіріші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8(727) 2 51 59 89, 90, 91, 92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification
Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо», 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru
По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»
E-mail: international@eksmo-sale.ru
International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.
international@eksmo-sale.ru

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом
регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 19.12.2014.
Формат 60x84¹/₈. Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,6.
Тираж экз. Заказ

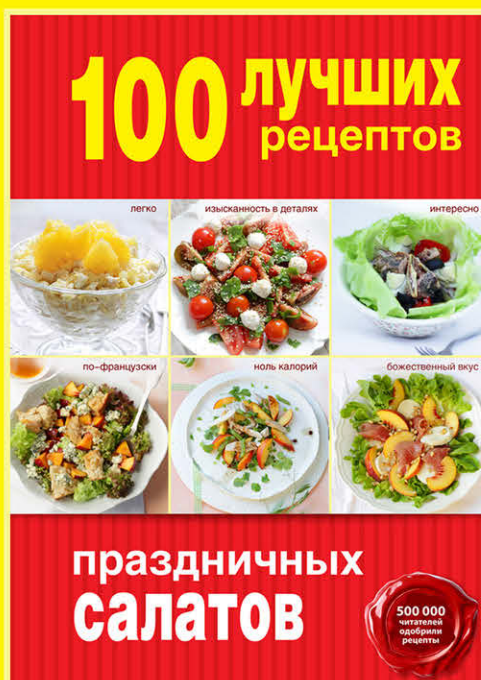
ISBN 978-5-699-78484-4



В книгах серии **«100 лучших рецептов»** вам не придется тратить время на бесконечные поиски нужного салата, пирога или супа, потому что мы отобрали тематические рецепты для каждой книги.

100 проверенных и нужных рецептов на все случаи жизни в каждой книге.

В серии вышли:



Рецепты одобрены
и проверены читателями
серии «Готовят все!»

ISBN 978-5-699-78484-4



9 785699 784844 >

