

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, слоенные, 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

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 60х84^{1/8}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,6.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-78484-4





ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ

4 ч
20 мин

16–20

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

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

6–8

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.
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), охладить, 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.

