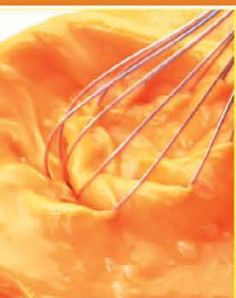


блинчики, блины, оладьи



ВКУСНО



БЫСТРО



ДОСТУПНО



Только лучшее!





блинчики,
блины,
олады



СОДЕРЖАНИЕ

БЛИНЧИКИ ОБЫКНОВЕННЫЕ	6
РИСОВЫЕ БЛИНЧИКИ С СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ	8
БРАТИСЛАВСКИЕ БЛИНЧИКИ	10
БЛИНЧИКИ С КОКОСОМ	12
БЛИНЧИКИ ИЗ ГРИБОВ И КАРТОФЕЛЯ	14
БЛИНЧИКИ С ЯГОДАМИ «ПО-ЯПОНСКИ»	16
РИСОВЫЕ БЛИНЧИКИ С ЛОСОСЕМ	18
БЛИНЧИКИ С МЕДОМ	20
КАРАВАЙ ИЗ БЛИНЧИКОВ С КРЕМОМ	22
ЦАРСКИЕ БЛИНЫ	24
БЛИНЫ РУССКИЕ ЗАВАРНЫЕ	26
БЛИНЫ ИЗ ЗАСТЫВШЕЙ ПШЕННОЙ КАШИ	28
БЛИНЫ РУССКИЕ	30
ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЫ	32
БЛИНЧАТЫЕ ПИРОЖКИ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ	34
ОМЛЕТ ИЗ БЛИНОВ С ВАРЕНЬЕМ	36
БЛИНЫ НА ДРОЖЖАХ — СТАРОРУССКИЙ РЕЦЕПТ	38
БЛИНЫ ФЛАМБЕ С МОРОЖЕНЫМ	40
БЛИНЫ С ГРИБАМИ И ГОЛУБЫМ СЫРОМ	42
ТРУБОЧКИ ИЗ БЛИНОВ С НАЧИНКОЙ	44
МАСЛЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ «СТАРОРУССКИЕ»	46
БЛИНЫ С БАНАНАМИ И ШОКОЛАДОМ	48
БЛИННЫЙ ПИРОГ С ШАМПИНЬОНАМИ	50
ОЛАДЬИ	52
ОЛАДЬИ НА МИНДАЛЬНОМ МОЛОКЕ	54
ОЛАДЬИ ИЗ МОРКОВИ	56
ОЛАДЬИ НА ДРОЖЖАХ С ЯБЛОКАМИ	58
КУКУРУЗНЫЕ ОЛАДУШКИ	60
ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ ПРОДУКТОВ	62

БЛИНЧИКИ ОБЫКНОВЕННЫЕ

750 мл молока, 400 г муки, 2 яйца, 100 г сливочного масла,
сахар, соль.

- 1** Растереть 2 желтка с 1/2 ч. ложки соли, таким же количеством сахара и масла. Постепенно добавлять молоко.
- 2** Медленно влить полученную массу в муку, постоянно помешивая. Мешать, пока масса не станет однородной. Можно процедить. Влить взбитые белки. Все тщательно размешать. Тесто должно получиться жидким.
- 3** Сковороду смазать маслом. Налить немного теста. Обжарить с одной стороны.
- 4** Готовый блин помазать с одной стороны маслом. При желании посыпать сахаром. Можно добавить начинку и закатать треугольником. Можно подавать со сметаной.



РИСОВЫЕ БЛИНЧИКИ С СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ

300 г круглозернистого риса, 50 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 90 мл белого сухого вина, 1 яйцо, 3 ст. ложки рисовой муки, 2 ст. ложки оливкового масла, любое растительное масло, рубленой петрушки и укропа, морская соль, свежемолотый черный перец.

- 1 Сухие грибы замочить в теплой воде на 10 минут.
- 2 Разогреть в сковороде оливковое масло, поджарить мелко искрошенный лук до прозрачности.
- 3 Добавить рис, перемешать и добавить вино. Готовить рис 15 минут, время от времени подливая воду.
- 4 Грибы отжать и нарезать.
- 5 Добавить в рис грибы, петрушку и укроп, муку, яйцо, посолить и поперчить.
- 6 Перемешать все тщательно, слепить небольшие блинчики и обжарить их на растительном масле.



БРАТИСЛАВСКИЕ БЛИНЧИКИ

Для теста: 500 г муки, 500—600 мл воды, 2—3 яйца, 1 ст. ложка сахарного песка, по 1/2 ч. ложки соли, соды и лимонной кислоты.

Для начинки: 2—3 ст. ложки сахара, 125 г воды, 120 г орехов, 100—150 г сливок, лимонная или апельсиновая цедра или сок цитрусовых.

1 Тесто: яйца смешать с теплой водой, прибавить соль, сахар и соду. Всыпать муку и хорошо размешать так, чтобы не было комков.

2 Лимонную кислоту развести в стакане воды и влить в тесто, размешать и печь блины обычным способом.

3 Начинка: сварить тягучий сахарный сироп, налить на обжаренные, очищенные и натертые орехи, перемешать, разбавить сливками, приправить цедрой или соком и оставить отстояться. Блинчики полить начинкой и сложить вдвое.

Блинчики можно подавать с икрой, сметаной, селедкой, вареньем, джемом, повидлом, сахарной пудрой, сгущенным молоком, маслом.



БЛИНЧИКИ С КОКОСОМ

130 г рисовой муки, 500 мл кокосового молока,
500 г сухого кокосового порошка, 5 яиц,
1 ст. ложка нерафинированного сахара,
1 ст. ложка растительного масла, 15 г соли.

1 Смешать рисовую муку, сахар, кокосовый порошок и соль до однородной массы. Сделать углубление в полученной массе и добавить туда яйца. Медленно вливая кокосовое молоко, замесить жидкое тесто.

2 Хорошо разогреть сковороду, смазать ее маслом, его остатки удалить.

3 Хорошо размешать тесто и вылить небольшое его количество на сковороду так, чтобы оно покрыло ее дно равномерным тонким слоем.

4 Жарить на умеренном огне в течение 4 минут, пока низ блинчика не станет темно-коричневого цвета. Затем аккуратно перевернуть его и обжарить вторую сторону.



БЛИНЧИКИ ИЗ ГРИБОВ И КАРТОФЕЛЯ

150 г вареных грибов или 300 г свежих,
5—6 клубней картофеля, жир для жарки, соль.

- 1** Клубни картофеля очистить, вымыть под струей холодной воды, натереть на мелкой терке.
- 2** Грибы перебрать, очистить, промыть. Нарезать их мелкими кусочками. Затем добавить картофель. Посолить все и тщательно перемешать.
- 3** В хорошо разогретый на сковороде жир выкладывать ложкой полученную смесь и жарить с обеих сторон до образования румяной корочки.



БЛИНЧИКИ С ЯГОДАМИ «ПО-ЯПОНСКИ»

300 г муки, 3 яйца, 400—500 мл молока, 1/2 ст. ложки сахара, 1/4 ч. ложки соли, топленое масло для обжаривания, свежие ягоды клубники, смородины, малины, варенье из любых ягод.

1 Смешать сырые яйца с сахаром и солью, добавить молоко, размешать и всыпать просеянную муку. Тщательно замесить тесто, так, чтобы не оставалось комочков.

2 Из получившегося теста выпечь тонкие блинчики. Каждый блинчик свернуть рулетиком, скрепить деревянной шпажкой и наполнить свежими ягодами. Добавить ягодное варенье в качестве соуса.

3 Готовые блинчики выложить на блюдо, украсив ягодами.



РИСОВЫЕ БЛИНЧИКИ С ЛОСОСЕМ

3 листа рисового теста, 150–200 г лосося, 1 болгарский перец, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3 г пасты васаби, 1/4 апельсина, 1/2 лайма или лимона, зелень петрушки, свежий имбирь, соль.

Для соуса: 5 ст. ложек соевого соуса, 5 ст. ложек рыбного бульона, 2 ст. ложки сахара, 70–80 мл сухого белого вина, 50 мл сладкого хереса.

- 1 Филе лосося нарезать тонкими пластинами.
- 2 Очищенные имбирь, болгарский перец и лук нарезать тонкой соломкой.
- 3 Чеснок натереть на мелкой терке и смешать с нарезанными овощами.
- 4 Все заправить соком апельсина и лайма и добавить пасту васаби и соль по вкусу.
- 5 Пластину из рисового теста, чтобы она стала мягкой, опустить на 1–2 секунды в горячую воду, после чего положить на нее нарезанное филе лосося и салат из овощей и завернуть в виде рулета.
- 6 В сотейнике смешать белое вино, херес, рыбный бульон, соевый соус и сахар. После того как эта смесь закипит, убавить огонь и варить еще 2–3 минуты.
- 7 Блинчики подавать к столу, украсив зеленью. Соус подать в отдельной посуде.



БЛИНЧИКИ С МЕДОМ

250 г муки, 500—600 мл молока, 3 яйца,
100 г сливочного масла, 100 г топленого масла, 150 г меда,
1/2 ч. ложки соли.

- 1** Белки яиц отделить от желтков. Смешать желтки и 400 мл молока, добавить соль и сахар, все тщательно перемешать, добавить муку и еще раз перемешать.
- 2** Растопить сливочное масло и ввести его в тесто, непрерывно помешивая. Влить в тесто оставшееся молоко, перемешать.
- 3** Белки взбить в густую пену и ввести в тесто.
- 4** Выпекать блинчики на разогретой с топленным маслом сковороде.
- 5** Перед подачей на стол полить блинчики медом.



КАРАВАЙ ИЗ БЛИНЧИКОВ С КРЕМОМ

8 яиц, 600 мл молока, 260 г муки, 1 ст. ложка сахара,
100 г сметаны, 250 г сливочного масла, 20 г панировочных
сухарей, соль.

1 Для приготовления крема взять 4 яйца, отделить белки от желтков. Желтки смешать с сахаром и взбить так, чтобы масса побелела. Добавить сметану, снова взбить крем до получения пышной массы.

2 Из молока, муки, оставшихся яиц, 230 г сливочного масла, соли замесить тесто. Испечь 20 блинов.

3 Взять высокую форму для выпечки или кастрюлю. Смазать ее маслом, посыпать панировочными сухарями. Заполнить форму, чередуя блинчики и крем. Закончить стопку блинчиками, чтобы крем в духовом шкафу не растекся.

4 Запекать в духовом шкафу 20 минут при температуре 180 °С. Подать на стол.



ЦАРСКИЕ БЛИНЫ

300 г сливок, 3—4 ст. ложки сахара, 230 г сливочного масла,
120 г муки, 100 мл густых сливок, 6 яиц, 1/2 лимона,
варенье (или желе).

1 Отделить желтки от белков. Насыпать муку в кастрюлю. Понемногу вливать в муку сливки, тщательно размешивая. Продолжая помешивать, довести до кипения, остудить в холодном месте.

2 Отжать сок из лимона. Масло растопить, немного остудить, по одному вбить желтки, размешивая только по часовой стрелке. Постепенно добавить сахар и, поместив посуду на лед, взбивать до вспенивания.

3 Смешать остывшие сливки с мукой, тщательно размешивая только по часовой стрелке. Густые сливки взбить в пену, ввести в тесто, размешать. Печь блины на медленном огне. Снимать со сковороды, не пользуясь ножом, аккуратно опрокидывая на тарелку.

4 Каждый блинчик укладывать на предыдущий, сбрызгивать лимонным соком, посыпать сахаром. Украсить стопку блинчиков вареньем или желе, подавать на стол в горячем виде.



БЛИНЫ РУССКИЕ ЗАВАРНЫЕ

500 г пшеничной муки, 500 мл теплой воды,
300 г гречневой муки, 12 г сухих дрожжей, 1 ст. ложка сахара,
соль, растительное масло.

- 1** Поставить на огонь воду, вскипятить. Заварить, постепенно всыпая муку и не прекращая при этом помешивать. Оставить на ночь.
- 2** В 300 мл теплой воды развести дрожжи и влить в густое тесто.
- 3** Посыпать массу сахаром и посолить по вкусу. Взбить тесто, которое должно быть гуще, чем на обычные блинчики.
- 4** Как только тесто поднимется, выпекать блины: смазать маслом тонкую железную сковороду, немного налить теста так, чтобы оно растеклось тонким слоем по всей сковороде. Обжарить блины с обеих сторон.



БЛИНЫ ИЗ ЗАСТЫВШЕЙ ПШЕННОЙ КАШИ

1 кг пшенной каши, 300 г муки, 300 г гречневой муки,
2 ст. ложки сахара, 200 г сливочного масла,
40 г сухих дрожжей.

- 1 Пшеничную кашу смешать с просеянной мукой, тщательно перемешать.
- 2 Сухие дрожжи развести в теплой воде и дать подняться. Когда поднимутся, смешать с тестом. Когда сильно поднимется, добавить гречневую муку, сахар, соль. Размешать все до однородной массы.
- 3 Смазать сковороду маслом и выпечь блины.



БЛИНЫ РУССКИЕ

250 г гречневой муки, 60 г пшеничной муки, 500 мл кипятка,
300 мл теплой воды, 3 г сухих дрожжей, 1 ч. ложка соли,
1 ст. ложка сахара.

1 Смешать вместе гречневую и пшеничную муку. Влить в муку кипяток и быстро перемешать, чтобы образовался густой ком теста. Дать тесту остыть.

2 В теплой воде развести дрожжи. Дрожжевую смесь соединить с тестом, добавить соль и сахар. Тщательно взбить тесто.

3 Готовое тесто должно быть гуще, чем для обычных блинов. Дать тесту слегка подняться.

4 Выпекать блины на раскаленной сковороде с обеих сторон.



ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЫ

800 г гречневой муки, 1 л молока, 20 г сливочного масла,
2 яйца, 10 г сухих дрожжей, 1 ч. ложка сахара,
1 ч. ложка соли.

- 1 Отделить белки от желтков. Масло растопить и слегка остудить.
- 2 Замесить тесто из 3 стаканов теплого молока, дрожжей, муки. Добавить желтки и масло.
- 3 Тесто тщательно вымесить и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, перемешать его, поместить в тепло и дать еще раз подняться.
- 4 Вскипятить 2 стакана молока. Добавить в тесто соль и сахар, заварить горячим молоком. Взбить белки в густую пену. Осторожно ввести в тесто.
- 5 Снова поставить тесто в тепло, чтобы оно поднялось в третий раз.
- 6 Выпекать блины на раскаленной сковороде.



БЛИНЧАТЫЕ ПИРОЖКИ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ

4 сладких болгарских перца, 2 ст. ложки растительного масла,
1 луковица, 50 мл сметаны, 600 мл молока, 400 г муки,
3 яйца, сахар, соль.

1 Муку растереть с 3 желтками, развести молоком, добавить белки. Добавить 1 столовую ложку масла, соль и сахар. Все перемешать, чтобы не осталось комков. Сковороду смазать маслом. Выпечь блины.

2 Лук очистить, вымыть и нашинковать. Высыпать на раскаленную сковороду, смазанную маслом. Обжарить до золотистого цвета.

3 Перец помыть, удалить семена. Нарезать соломкой. Посолить. Выложить перец на сковороду с луком, влить сметану и тушить 10 минут.

4 Выложить начинку на блинчики, завернуть и поджарить на сковороде или запечь в духовом шкафу.



ОМЛЕТ ИЗ БЛИНОВ С ВАРЕНЬЕМ

12 яиц, 4 ст. ложки топленого масла, 200 г любого варенья,
3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка муки, 100 мл сливок,
1 лимон.

- 1 Белки отделить от желтков. Тщательно взбить белки в крепкую пену.
- 2 Желтки растереть с сахаром, влить белки и масло. Еще раз все тщательно перемешать.
- 3 Из полученной смеси выпечь несколько яичных блинчиков. Каждый блин осторожно переложить на тарелку и, пока он горячий, намазать вареньем, чтобы он хорошо пропитался. Свернуть рулетом.
- 4 Когда все блины будут таким образом свернуты в рулеты, поставить их в этой же тарелке в теплый духовой шкаф, чтобы не остыли.
- 5 Взять 1 столовую ложку масла, 1 столовую ложку муки и 1 столовую ложку сахара, все ингредиенты тщательно взбить. Добавить сливки, размешать и вскипятить. Затем остудить, добавить ванилин, немного лимонной цедры или молотой корицы.
- 6 Перед подачей на стол полить соусом.



БЛИНЫ НА ДРОЖЖАХ — СТАРОРУССКИЙ РЕЦЕПТ

250 г пшеничной муки, 4–5 г сухих дрожжей или 10 г свежих, 400 мл молока, 50 г сливочного топленого масла, 1 яйцо, 2 ч. ложки сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли, 3–4 ст. ложки растительного масла.

1 Сначала следует приготовить опару: для этого муку смешать с дрожжами, добавить 1 стакан молока и 1 чайную ложку сахарного песка, накрыть тканью и поставить в теплое место.

2 Когда опара начнет подниматься, добавить оставшийся сахар, соль, яйцо, топленое сливочное масло, хорошо перемешать тесто. Тонкой струйкой влить оставшееся теплое молоко и снова перемешать.

3 Поставить тесто в теплое место, дать ему снова подняться. Готовое тесто осадить ложкой, вымесить, снова дать ему подойти и добавить хорошо взбитые белки, перемешать.

4 Как только тесто опять начнет подниматься, выпекать блины: разогреть сковороду, смазать ее растительным маслом. Небольшим половником вылить на сковороду тесто, круговым движением распределить его по всей поверхности сковороды.

Блины также можно готовить, используя смесь пшеничной и гречневой муки в разных пропорциях (примерно 2:1).



БЛИНЫ ФЛАМБЕ С МОРОЖЕНЫМ

100 г муки, 350 мл молока, 60 г сливочного масла, 1 яйцо,
1 желток, щепотка соли, 2 апельсина, 50 мл коньяка,
200 г мороженого, 2 ст. ложки сахара.

- 1 Растопить 50 г сливочного масла.
- 2 Просеять муку, добавить в нее яйцо и желток, молоко, соль, растопленное масло и вымесить тесто. Оставить тесто на полчаса.
- 3 Разогреть хорошенько сковороду и испечь тонкие блины.
- 4 С апельсинов срезать цедру тонкими лепестками, апельсины разделить на дольки, удалить перепонки.
- 5 Растопить 10 г сливочного масла, добавить сахар, цедру и несколько долек апельсина.
- 6 Спустя 2—3 минуты в сковороду положить сложенный пополам блин, добавить коньяк и поджечь.

Так же поступить с остальными блинами.
Подавать горячими, с шариком мороженого.



БЛИНЫ С ГРИБАМИ И ГОЛУБЫМ СЫРОМ

Для блинов: 100 г муки, 350 мл молока, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 желток, морская соль.

Для начинки: 300 г шампиньонов, 100 г голубого сыра, 50 г натертого твердого сыра, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 50 г сливочного масла, 80—100 мл портвейна «Массандра», 100—150 г сливок, щепотка тмина, щепотка сухого орегано, морская соль, свежемолотый черный перец.

- 1 Растопить сливочное масло.
- 2 Просеять муку со щепоткой соли.
- 3 Добавить в муку яйцо и желток, молоко, растопленное сливочное масло и вымесить тесто. Оставить его на полчаса, затем на хорошо разогретой сковороде испечь тонкие блины.
- 4 Мелко нарезать лук и чеснок. Грибы почистить, промыть и нарезать пластинками.
- 5 Растопить сливочное масло и обжарить лук и чеснок до золотистого цвета.
- 6 Добавить грибы, посолить, поперчить, добавить тмин, орегано, «Массандру», 100 г сливок, нарезанный небольшими кубиками голубой сыр. Перемешать и на медленном огне потушить несколько минут, чтобы ушла лишняя жидкость.
- 7 Выложить начинку на блины, свернуть их и уложить в огнеупорную посуду или глубокий противень.
- 8 Полить оставшимися сливками и присыпать натертым сыром. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 10 минут.



ТРУБОЧКИ ИЗ БЛИНОВ С НАЧИНКОЙ

200 г муки, 1 яйцо, 600 мл молока,
3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 600 г смеси овощей по вкусу,
150 г плавленого сыра.

1 Муку просеять, смешать с щепоткой соли, добавить яйцо, молоко и все тщательно перемешать.

2 На растительном масле испечь блины. Выкладывать их на тарелку, прокладывая между ними бумагу для выпечки.

3 Овощи отварить. Добавить к ним 100 г сыра и подержать на огне, пока сыр не расплавится. Все перемешать.

4 Оставшийся сыр нарезать кусочками. Каждый блин сложить пополам и свернуть в виде трубочки, закрепить один конец кусочком сыра. Наполнить каждую трубочку овощами.



МАСЛЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ «СТАРОРУССКИЕ»

500 г муки, 1 яйцо, 400—500 мл молока,
50 мл растительного масла, 1 ст. ложка сахара,
1/2 ч. ложки соли, 25 г дрожжей.

1 Муку просеять через сито горкой, сделать углубление. В теплом молоке растворить дрожжи, сахар и соль, вылить все это в просеянную муку и добавить яйца. Замешать жидкое тесто, тщательно растирая его деревянной ложкой, чтобы не было комочков.

2 В хорошо вымешанное тесто влить растительное масло. Емкость с тестом закрыть деревянной доской, а сверху — полотенцем и оставить так на 4 часа. За это время обмять тесто несколько раз, по мере его поднятия.

3 Когда тесто поднимется в последний раз, его не обминать, а сразу начать печь блины.

4 Вылить каждую порцию теста деревянной ложкой на хорошо разогретую сковородку, которую предварительно смазать топленым маслом.

5 Готовые блины в процессе изготовления переложить стопкой на тарелку и закрыть сверху хлопчатобумажным полотенцем.

Эти блины очень «удобные» — ведь здесь тесто готовится в один прием!



БЛИНЫ С БАНАНАМИ И ШОКОЛАДОМ

Для теста: 200 г муки, 2 ст. ложки сахара,
125 г сливочного масла, 1 яйцо, 150 мл молока,
150 мл воды, соль, масло для жарки.

Для начинки: 2 крупных банана, 150 г творога,
150 г шоколадного йогурта.

1 Просеянную муку смешать с сахаром и солью. Добавить яйцо, размешать. Постепенно, взбивая, добавлять смесь молока и воды. Готовое взбитое тесто оставить на 20—25 минут в теплом месте.

2 Выпекать блины на смазанной маслом разогретой сковороде. Жарить с обеих сторон до золотистого цвета. Готовые блины снять на блюдо.

3 Очищенные бананы размять в пюре (вилкой или с помощью блендера). Добавить протертый через сито творог и шоколадный йогурт. Массу хорошо перемешать и взбить.

4 Готовые блины разложить на столе. На каждый блин положить начинку. Свернуть блины трубочкой и положить на блюдо. Блины можно полить сметаной или сладким соусом и украсить кусочками банана.



БЛИННЫЙ ПИРОГ С ШАМПИНЬОНАМИ

10—12 тонких (или 7—8 толстых, из дрожжевого теста) блинов, 1 кг свежих шампиньонов, 300 г сыра, 2—3 головки репчатого лука, 2 яйца, 3 зубчика чеснока, 2—3 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки растительного масла, соль и молотый перец по вкусу.

1 Начните приготовление этого блюда с начинки. Для этого очищенные и вымытые шампиньоны нарезать и обжарить с нашинкованным луком на растительном масле. Потом добавить сырые яйца, натертый чеснок, соль, перец по вкусу. Все тщательно перемешать.

2 Заранее приготовленные блины смазать майонезом и переложить грибной начинкой и тертым сыром (блин, грибная начинка, тертый сыр, блин). Верх полученного таким способом пирога смазать майонезом, посыпать тертым сыром и поставить в горячую духовку на 15 минут либо в микроволновую печь на 5—7 минут.

3 Подавать к столу блинный пирог, украсив его зеленью и маленькими отварными или маринованными грибочками.



ОЛАДЬИ

600 г муки, 500 мл молока, 10 г сухих дрожжей, 4 яйца,
1 ст. ложка сливочного масла, растительное масло, соль.

1 За 2 часа до выпекания приготовить опару. В кастрюлю влить 300 мл теплого молока. Добавить разведенные дрожжи. Всыпать 300 г муки. Вымесить тесто. Поставить в теплое место подниматься.

2 В опару добавить желтки, масло, сахар. Постепенно всыпать оставшуюся муку. Влить оставшееся молоко. Поставить в теплое место и дать подняться. Тесту можно давать подниматься до 3 раз. В последний раз добавляют 4 взбитых белка. Посолить по вкусу.

3 После того как тесто поднялось, не размешивая, ложкой выкладывать на разогретую сковороду с маслом. На стол подавать с сахаром, сметаной, вареньем, растопленным медом.



ОЛАДЬИ НА МИНДАЛЬНОМ МОЛОКЕ

500 г муки, 4 г сухих дрожжей, 400 мл миндального молока,
100 г сахара, цедра одного лимона, корица, соль.

- 1** Миндаль обдать кипятком и очистить. Затем истолочь, подливая постепенно 3 столовые ложки воды, процедить. Повторить процедуру и развести 2 стаканами горячей воды, размешать и вскипятить.
- 2** Дрожжи и сахар развести в воде и дать немного подняться. Затем смешать с мукой и 2 стаканами миндального молока, добавить соль, лимонную цедру и корицу.
- 3** На хорошо раскаленную сковороду налить растительное масло и довести до кипения.
- 4** Когда тесто поднимется, не мешая его ложкой, зачерпнуть немного теста несколько раз, выложить на сковороду и обжарить с двух сторон.
- 5** Перед подачей на стол украсить лимонной цедрой, вареньем, сахаром, медом и орешками.

Тесто на оладьи, так же как и на блины, не нужно мешать после того, как они подойдут в последний раз, — ложкой выкладывать на сковороду в разогретое подсолнечное или другое растительное масло. Когда с одной стороны корочка подрумянится, перевернуть на другую сторону. Готовые оладьи выложить на пергаментную бумагу и посыпать сахарной пудрой.



ОЛАДЬИ ИЗ МОРКОВИ

5 штук крупной моркови, 2 яйца, 400—500 г муки,
1 ст. ложка растительного масла, соль.

- 1** Морковь помыть, очистить и натереть на крупной терке.
- 2** Яйца взбить. Добавить натертую морковь, постоянно помешивая, всыпать муку, чтобы получилось густое тесто.
- 3** Раскалить на плите сковороду, налить масло и с помощью ложки выложить тесто. Обжарить оладьи с обеих сторон до образования румяной корочки.



ОЛАДЬИ НА ДРОЖЖАХ С ЯБЛОКАМИ

400 мл молока, 800 г муки, 8—10 г сухих дрожжей,
3 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, 250 мл растительного
масла, 1 ч. ложка соли.

1 Молоко нагреть до комнатной температуры. Развести в нем сухие дрожжи и добавить немного муки. Поставить в теплое место.

2 Поднявшееся тесто взбить, добавить соль, масло, яйца и дать тесту подняться еще раз.

3 Яблоки очистить, извлечь сердцевину и нарезать кружочками. Положить в тесто. На раскаленную сковороду влить растительное масло.

4 Не мешая теста, брать его ложкой, захватывая при этом по кружочку яблока, и выкладывать на сковороду. Обжарить с обеих сторон. Готовые оладьи подать с вареньем или сметаной.



КУКУРУЗНЫЕ ОЛАДУШКИ

2 початка кукурузы, 2 полоски бекона, 2 яйца, 250 г муки, 100 мл молока, 100 г любого полутвердого сыра, 1/2 ч. ложки сахара, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки соды, 1/2 ч. ложки разрыхлителя, растительное масло, 1 луковица.

1 Кукурузу предварительно отварить. Срезать ножом кукурузные зерна.

2 Разогреть сковороду, обжарить бекон, нарезав его тонкими полосочками. Мелко искрошить лук и добавить его к бекону. Обжарить все это до золотистого цвета.

3 Взбить яйца с молоком, сахаром и солью, добавить натертый на крупной терке сыр, просеянную муку, соль, разрыхлитель, бекон с луком и кукурузу. Тщательно перемешать.

4 Разогреть в сковороде растительное масло и жарить оладушки по 3—4 минуты с каждой стороны. Выложить на бумажное полотенце, чтобы ушло лишнее масло.



ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ ПРОДУКТОВ

Наименование продуктов	Количество калорий в 100 г продукта	Наименование продуктов	Количество калорий в 100 г продукта
Абрикосы	47	Кабачки	18
Авокадо	100	Кальмар	75
Айва	30	Капуста белокочанная	23
Алыча	38	Капуста брюссельская	12
Ананас	44	Капуста квашеная	28
Апельсин	45	Капуста краснокочанная	27
Арбуз	40	Капуста цветная	18
Баклажаны	28	Картофель отварной	60
Бананы	90	Кефир обезжиренный	30
Баранина	320	Киви	50
Брусника	45	Кизил	41
Брынза	270	Клюква	33
Ветчина	360	Колбаса вареная	200
Виноград	70	Колбаса полукопченая	380
Вишня	25	Крабы	80
Говядина жареная	170	Креветки	85
Говядина тушеная	180	Крольчатина	120
Грейпфрут	30	Крыжовник	48
Грибы (в среднем)	40	Кукуруза	57
Груша	42	Курага	290
Гусь	300	Курица вареная	135
Дыня	45	Курица жареная	200
Ежевика	32	Лимон	30
Зеленый горошек	75	Лук зеленый	18
Земляника	38	Лук репчатый	43
Изюм	270		
Икра красная	230		
Индейка	150		
Инжир	290		
Йогурт (1,5%)	51		

Наименование продуктов	Количество калорий в 100 г продукта	Наименование продуктов	Количество калорий в 100 г продукта
Лук-порей	40	Салат	11
Майонез	600	Свекла	40
Макароны	300	Сгущенное молоко 10%-ной жирности	50
Малина	45	Сгущенное молоко 3%-ной жирности	40
Манго	45	Слива	44
Мандарин	41	Смородина	43
Масло оливковое	820	Соя	395
Масло сливочное	700	Сыр ламбер	377
Масло соевое	900	Сыр пармезан	330
Масло подсолнечное	900	Сыр российский	371
Мед	320	Телятина	90
Мидии	75	Треска	59
Миндаль	600	Тыква	20
Морковь	33	Укроп	30
Мороженое сливочное	220	Фасоль	300
Огурцы свежие	15	Фенхель	24
Окунь	90	Финики	290
Орехи грецкие	650	Фисташки	620
Орехи кедровые	620	Фундук	670
Перец болгарский	19	Хрен	49
Персик	45	Черешня	53
Петрушка	23	Чернослив	220
Печень говяжья	100	Чеснок	60
Помидоры	20	Чечевица	300
Раки	70	Шпинат	16
Ревень	16	Щавель	27
Редис	16	Яблоки	44
Редька	25	Яичный порошок	540
Репа	23	Яйцо куриное	65

Б 69 **Блинчики**, блины, оладьи. — М. : Эксмо, 2011. — 64 с. : ил.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-46171-4

© Оформление. ООО «Издательство
«Эксмо», 2011

Художественное оформление А. Мусина

Издание для досуга

БЛИНЧИКИ, БЛИНЫ, ОЛАДЬИ

Ответственный редактор А. Братушева
Художественный редактор А. Мусин
Технический редактор М. Печковская
Компьютерная верстка Г. Дегтяренко
Корректор О. Левина

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо», 142702, 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

Подписано в печать 01.11.2011.
Формат 60×90 1/16. Гарнитура «Футура». Печать офсетная.
Бумага мелованная. Усл. печ. л. 4,0.
Доп. тираж 10 000 экз.

ISBN 978-5-699-46171-4



9 785699 461714 >

блинчики, блины, оладьи

Кто сказал, что готовить вкусно и быстро трудно?
Вовсе нет, если под рукой у вас книги серии
«Кулинария. Вкусно. Быстро. Доступно».

С нашими книгами каждый может стать искусным кулинаром. Ведь приготовление любого блюда здесь расписано точно и подробно, шаг за шагом.

Все рецепты успешно прошли испытание временем, в них учтены различные тонкости и нюансы, благодаря которым классическому вкусу блюд можно придать нужные вам оттенки. Вы можете буквально следовать нашим рецептам, а можете проявить свою кулинарную фантазию.

Так что за дело, друзья!



ISBN 978-5-699-46171-4



9 785699 461714 >