



Самые вкусные блины, блинчики и оладьи



Дарья Костина
Самые вкусные блины,
блинчики и оладьи
Серия «Быстро, вкусно, просто»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=592305

Самые вкусные блины, блинчики и оладьи / Дарья Костина: АСТ;

Москва; 2010

ISBN 978-5-17-069072-5

Аннотация

Шумит на столе удивительный старинный чайник-самовар, на тарелке аппетитная горка свежих горячих оладий, к ним мисочка с вареньем. А где блины, тут и мы; где с маслом каша, тут место наше! Хотите – завтрак, хотите – ужин. Вкуснее не придумаешь!

Содержание

Где блины, тут и мы	4
Блины	6
Блины дрожжевые	6
Блины на соде с лимонной кислотой	7
Блины на кислом молоке	8
Блины «Царские»	9
Блины старинные	10
Блины на скорую руку	11
Блины разноцветные	12
Блины хрустящие	14
Блины клубничные	15
Блины фруктовые	16
Блины с брокколи	17
Блины с крыжовником	18
Блины со шпиком и шпинатом	19
Конец ознакомительного фрагмента.	20

Самые вкусные блины, блинчики и оладьи

Где блины, тут и мы

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

На Руси блины знали очень давно. Поначалу они были атрибутом поминок: первый блин отдавали нищим, чтобы помянули усопших. А уж потом под блины петь да плясать стали, масленицу провожать, да и просто к ужину готовить.

Семейство блинов и блинчиков очень популярно во всех без исключения странах. Трудно сказать, кто в этом блинном семействе главный. То ли блины, приготовленные со всякими премудростями из дрожжевого теста, то ли пышные оладьи, то ли блинчики, что родом попроще. В любом случае это – популярное блюдо, и мало, пожалуй, найдется людей, которые отказали бы себе в удовольствии полакомиться ими.

В принципе все блины готовятся одинаково: в теплую во-

ду или молоко кладут дрожжи, сахар, соль, яйца, муку. Тесто ставят бродить, и через час-два оно готово. Все остальное зависит от пропорции продуктов.

Оладьи готовятся немного по-другому. Тесто для них готовят более густое, чем для блинов. В него добавляют овощи, фрукты, орехи, сыр... Шумит на столе удивительный старинный чайник-самовар, на тарелке аппетитная горка свежих горячих оладий, к ним мисочка с только что сваренным вареньем. Или еще лучше, с пенками. Хотите – завтрак, хотите – ужин. Вкуснее не придумаешь!

Где блины, тут и мы; где с маслом каша, тут место наше!

Удачи вам и пеките блины почаще!

Блины

Блины дрожжевые

400 г муки, ½ л молока, 2–3 яйца, 40 г топленого масла, 15 г сахара, 20 г дрожжей, 5 г соли.

В стакане теплого молока развести дрожжи. В глубокую посуду просеять половину муки, развести ее молоком с дрожжами. Тесто консистенции сметаны поставить в теплое место на расстойку. Оставшееся молоко слегка подогреть, растопив в нем масло (не более чем до 40 °С). Размешать в молоке соль, сахар, желтки. Молоко влить в подошедшую опару, добавить остаток просеянной муки. Тесто хорошо вымешать. Дать тесту подняться, сделать две обминки. Перед выпеканием ввести взбитые в крепкую пену белки.

Если тесто хорошо выбродило, блины получатся мелкопористыми. Блины из недобродившего теста выходят пресными и тяжелыми. Такое тесто надо поставить в теплую воду добродить. Блины из перебродившего теста бледные, сухие и кислые. В такое тесто надо добавить сахар, муку, влить горячее молоко и испечь блины.

Блины подать с вареньем, медом, фруктовым пюре.

Блины на соде с лимонной кислотой

3 стакана муки, 3 стакана воды, 3 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соды, 1/3 ч. ложки лимонной кислоты, 1 ч. ложка соли.

В яйца, растертые с сахаром, постепенно влить воду, всыпать соль и соду, хорошо размешать. Приготовленную жидкость постепенно вливать в муку, размешивая до исчезновения комков. В тесто влить лимонную кислоту и немедленно выпекать.

Подать блины с вареньем, медом, фруктовым пюре.

Блины на кислом молоке

2 стакана пшеничной муки, 4 яйца, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 2 стакана кислого молока, 4 ст. ложки растительного масла, соль на кончике ножа.

Яичные желтки соединить с солью, сахаром, мукой, растопленным сливочным маслом, тщательно перемешать, разбавить кислым молоком. Ввести взбитые в густую пену белки, осторожно перемешать. Печь блины на небольших сковородах, смазанных растительным маслом. Подавать со сметаной или сливочным маслом.

Блины «Царские»

200 г сливочного масла, 5 яиц, 1,5 стакана сахара, 100 г муки, 3 стакана жирных сливок.

Сливочное масло растопить, не доводя до кипения, слегка охладить, смешать с пятью желтками и полутора стаканами сахара. Массу растерать до однородной кремообразной консистенции. Муку смешать с двумя стаканами сливок. Смесь поставить на огонь и, помешивая, довести до густоты сметаны. После охлаждения данной массы смешать ее с массой из желтков. Добавить еще один стакан взбитых сливок, перемешать и печь блины на слабом огне.

Поскольку блины по-царски очень нежные, их не снимают лопаткой, а опрокидывают сковороду на тарелку. Их обжаривают только с одной стороны.

Блины старинные

1 кг муки II сорта (можно I), 1 л кипяченой воды комнатной температуры, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка соды, 2–3 яйца, ½ л молока.

В воду, помешивая, засыпать муку (не обязательно 1 кг полностью, а сколько возьмет), положить соль и соду, взбить до равномерной массы, развести холодным молоком, перемешать, чтобы получилась консистенция густой сметаны. Затем заварить крутым кипятком (примерно стакан), еще хорошо перемешать. Дать немного остыть, добавить сырые яйца, перемешать. Тесто, похожее уже на жидкую сметану, готово. Можно приступать к выпечке блинов.

Понадобится толстостенная чугунная (или алюминиевая) сковорода и кисточка для ее смазывания. Накаленную сковороду смазывают топленным бараньим салом или растопленным комбижиром. Самые вкусные блины – на свином жире. Тесто наливают на сковороду, держа ее на весу и покачивая, чтобы оно растеклось равномерно. Блины получаются тонкие, поджаристые и ноздреватые. Подают их, полив каждый растопленным сливочным маслом.

Блины на скорую руку

2 яйца, 1 ст. ложка сахара, ½ ч. ложки соды, ½ л молока, 2 стакана муки, подсолнечное масло.

Взбить два яйца, добавить столовую ложку сахара (по вкусу), половину чайной ложки соды, размешать, влить молоко и всыпать муку. Должна получиться не очень густая смесь. Сильно разогреть сковороду с налитым в нее маслом. И жарить блины.

Когда блины жарятся, то должны немного пузыриться.

Блины разноцветные

260 г пшеничной муки, 1 яйцо, 300 мл молока (можно пополам с водой), 15 г сахара, по 20 г растительного и сливочного масла, 15 г дрожжей, 150 г пюре из свеклы, тыквы или шпината.

В 70 мл теплого молока развести дрожжи, добавить соль, сахар, процедить и соединить с остальной жидкостью (тоже подогретой). Добавить яйцо и растительное масло, постепенно влить смесь в муку, размешать до однородной массы. Поставить в теплое место на 3–4 часа (когда тесто будет подниматься, помешивать).

Овощное пюре, придающее цвет, можно добавить сразу (тогда тесто будет подходить дольше, но блины получатся пышнее) или минут за 15 до выпекания.

Свеклу (200–250 г) завернуть в фольгу, положить на противень, налить немного подсоленной воды и поставить в духовку, разогретую до 180 °С, примерно на 50 минут.

Тыкву (200–250 г) очистить от кожуры, нарезать ломтиками, посолить, посыпать сахаром (можно натереть медом) и запечь в духовке (около 15 минут).

Мороженый шпинат разморозить (не варить), у свежего отделить листья от стеблей, бросить их в кипящую соленую воду и тут же откинуть на дуршлаг.

Подготовленные овощи надо измельчить – пропустить че-

рез мясорубку и потом через сито.

К разноцветным блинам (да и ко всем остальным) можно подать разноцветные начинки.

Например:

- из соленого лосося (нарубить мелкими кубиками, заправить оливковым маслом и зеленым луком),
- из авокадо (нарезать мелкими кубиками, добавить пюре из шпината и каперсы, заправить оливковым маслом, солью, сахаром, базиликом и соком лимона),
- из домашнего сыра (натереть на терке, заправить цветками шафрана и майонезом).

Блины хрустящие

½ л молока, 3 яйца, 1 ст. ложка крахмала, 5 ст. ложек муки, сахар, соль.

Из перечисленных продуктов приготовить тесто для блинов. Жарить лучше на подсолнечном масле, получаются очень вкусные, тонкие блины.

Блины клубничные

Для теста: 1 яйцо, 300 мл молока, 125 г муки, 1 ст. ложка оливкового масла.

Для начинки: 230 г свежей клубники, промытой и очищенной, 50 г шоколада, порезанного на кусочки, 500 г мороженого, 6 ст. ложек десертного соуса по вкусу.

Положить муку в миску, добавить яйцо, молоко, взбивать все примерно 1 минуту. Нагреть масло в сковороде. Когда сковорода нагреется, слить масло в тарелку. Влить в блинную сковородку достаточно теста, чтобы оно покрывало дно. Обжаривать, пока края блинов не начнут подниматься. С помощью лопатки или широкого ножа перевернуть и обжарить с другой стороны до золотистого цвета. Складывать блины стопкой, прокладывая пергаментом. Должно получиться 10–12 штук. Подождать, пока блины полностью остынут, и прослоить их начинкой.

На каждую тарелку положить стопку из 4–5 штук, положив между ними порезанную клубнику, кусочки шоколада и шарики мороженого, полить сверху соусом. Нарезать на 8 кусков, как торт, и подавать.

Можно сделать *клубничный* или *малиновый соус*: размолоть в миксере 100 г клубники с сахарной пудрой и лимонным соком по вкусу. Или использовать сироп из любимого варенья.

Блины фруктовые

Для теста: 125 г муки, щепотка соли, 1 яйцо, 1 яичный желток, 300 мл кокосового молока, 4 ст. ложки растительного масла для жарки.

Для начинки: 1 банан, 1 папайя, сок 1 лайма, 2 маракуйи, 1 манго, очистить от кожуры, косточек и нарезать, 4 личи (китайский крыжовник), 1–2 ст. ложки жидкого меда, несколько листиков мяты для украшения.

Просеять муку с солью в большую миску. Сделать углубление в центре, добавить яйцо, желток и немного кокосового молока. Постепенно добавить оставшееся молоко и масло. Накрывать тесто и оставить на 30 минут.

Почистить и порезать банан, положить в миску. Почистить папайю, удалить косточки, положить в миску к бананам, полить соком лайма, перемешать. Разрезать маракуйю пополам, наскоблить мякоть, добавить к фруктам. Добавить манго, личи и мед.

Испечь примерно 8 блинов. Положить начинку по центру блина, свернуть блин в конус. Украсить листиками мяты.

Блины с брокколи

Для теста: 1 яйцо, 25 г растопленного сливочного масла, 1 ст. ложка отваренного шпината, нарезанного (замороженный подходит), соль и черный молотый перец, 300 мл молока, 75 г белой муки, 25 г непросеянной муки, оливковое масло для жарения.

Для начинки: 450 г брокколи, 175 г сыра бри.

В блендере смешать яйцо, сливочное масло, шпинат и приправы. Добавить молоко и муку, взбить в однородное тесто. Отварить брокколи на пару или в маленьком количестве воды, чтобы она осталась хрустящей.

Пожарить как минимум 8 блинов. Положить кусок брокколи и кусок сыра в каждый блин и закатать, положить на противень. Накрыть фольгой и запекать в духовке при 180 °C в течение 20 минут, пока сыр не растает.

Подавать с мелко порезанными травами и сметанным соусом.

Сметанный соус: смешать 150 г сметаны с раздавленным зубком чеснока, нарезанным шнитт-луком и молотым черным перцем.

Блины с крыжовником

Для теста: 1 стакан муки, 2 яйца, 1,5 стакана молока, 3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 1 стакан ягод (ежевика, смородины, крыжовника), 2 ст. ложки крахмала, $\frac{1}{2}$ стакана сахара.

В муку добавить яйца, постоянно помешивая, влить молоко и половину растительного масла. Выпекать блины на хорошо разогретой сковороде с оставшимся маслом. Свернуть каждый блин вчетверо, положив на него предварительно внутрь начинку.

Начинка: ягоды 2 минуты отваривать в небольшом количестве воды с сахаром. Затем добавить, помешивая, разведенный крахмал. Сразу же снять с огня.

Блины со шпиком и шпинатом

Для теста: ½ л молока, 2 стакана муки, 4 яйца, соль, сахар, жир для жарения, масло для заливки, тертый сыр.

Для начинки: 1 кг шпината, 100 г копченого шпика, 50 г масла, 1 луковица, соль, мускатный орех, 100 г сыра, 2 яйца, 2 стакана молока, 2 ст. ложки муки.

Муку в миске постепенно залить молоком, помешивая, добавить соль, сахар, взбитые яйца, замесить тесто. Из теста на сковороде с жиром испечь тонкие блины, выложить на мелкую металлическую тарелку или сковородку рядами, чередуя с пюре из шпината. Сверху посыпать тертым сыром, положить кусочки масла и прогреть в духовке.

Шпинат для начинки надо промыть, потушить, протереть через сито, добавить жареный шпик с луком, мускатный орех и густой молочный соус.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.