

Блины Блинчики Оладьи

50
рецептов



Содержание

Блины

Блины на простокваше	4
Гречневые блины с семгой	5
Ореховые блины	6
Блины с грибами	7
Рисовые блины с сыром	8
Заварные блины из гречневой муки	9
Кукурузные блины	10
Постные блины с медом	11
Овсяные блины	12
Блины с фламбированными бананами	13
Сырные блины	14
Блины с бананами и шоколадом	14
Блины шотландские	15
Блины на опаре	15
Блины скороспелые	16
Конверт из блинов с бараниной	17



Блинная закуска	18
Блины с коричневым сахаром	19
Блинчатые пирожки с творогом	20
Десерт из блинов	21
Налистники с творогом	22
Запеканка блинная	23

Блинчики

Блинчики с вареньем или медом	24
Блинчики с ореховой начинкой	25
Блинчики с кокосом	26
«Морские блинчики»	26
Рисовые блинчики с лососем	27
Блинчики во фритюре	27
Ананасовые блинчики	28
Блинчики с апельсинами	29
Блинчики с вареной сгущенкой	30
Французские блинчики «Сюзетт»	31
Блинчики	
с творожно-маковой начинкой	32
Венгерские блинчики	
«Грундель»	33
Блинчики «Красная Шапочка»	34
Блинчики с начинкой из раков	35

Оладьи

Оладьи «Вторая жизнь хлеба»	36
Оладьи из манной крупы	37
Оладьи с тыквой	38
Оладьи из печени	38
Оладьи банановые	39
Оладьи творожные с клубникой	39
Оладьи из моркови	
с овсяными хлопьями	40
Оладьи	
из дрожжевого теста	41
Оладьи сладкие кабачковые	42
Яблочные оладьи	43
Оладьи с клюквой	44
Оладьи с медом	45
Картопляники с рыбой	46
Деруны	47



Блины на простокваше

1. Яйцо растереть с сахаром, солью, содой, добавить масло и 100 г муки, затем добавить 100 мл простокваши и перемешать.
2. Еще 2 раза добавлять по 100 простокваши и 100–150 г муки.
3. Последний — четвертый — раз всыпать оставшуюся муку и долить простоквашу, все хорошо перемешать.
4. Сковородку разогреть, смазать маслом. Тесто наливать на сковородку ровным слоем, жарить на среднем огне.

Состав:

1 яйцо
4 ч. л. сахара
1 ч. л. соды
400 мл простокваши
450 г муки
5 ст. л. растительного
масла
соль

Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 8



Гречневые блины с семгой

Состав:

200 г гречневой муки

1 яйцо

20 г сухих дрожжей

180 мл воды

250 г семги

2–3 ст. л. оливкового
масла

1/2 лимона

соль

зелень укропа или
петрушки

1. Дрожжи развести в теплой воде. Смешать муку с сахаром, добавить яйцо и разведенные дрожжи, замесить тесто.

2. Дать постоять тесту около 40 минут и начать выпекать блины.

3. Смешать оливковое масло, лимонный сок, зелень. Семгу нарезать тонкими полосками и замариновать. Блины подавать с семгой.

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Количество порций: 8



УДК 641/642

ББК 36.997

П 99

Идея внутреннего макета *Татьяны Островерховой*,
преподавателя графического дизайна
Московской финансово-промышленной академии (МФПА)

Фото *В. Кугаевского, С. Моргунова и Л. Антоновой*

Разработка макета и дизайн переплета *Н. Никоновой*

Оформление переплета *А. Марычева*

П 99 **50 рецептов. Блины. Блинчики. Оладьи.** — М. : Эксмо, 2013. — 48 с. : ил.

ISBN 978-5-699-60685-6

Перед вами книга из новой кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и собравшей коллекцию блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле, салаты, баклажаны и кабачки, огурцы и помидоры, блюда из птицы, рыбы, мяса, блюда грузинской и украинской кухни, выпечка, торты и пирожные по ГОСТу, праздничные блюда, блины. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

УДК 641/642

ББК 36.997

ISBN 978-5-699-60685-6

© ООО «Издательство «Эксмо», 2013

Издание для досуга

50 РЕЦЕПТОВ

Блины. Блинчики. Оладьи

Ответственный редактор *Е. Левашева*

Художественный редактор *А. Марычев*

Технический редактор *М. Печковская*

Компьютерная верстка *И. Кобзев*

Корректор *Л. Фильцер*

В оформлении обложки использована фотография: Liv friis-larsen / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

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

Өндіріші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы, 127299, Мәскеу, Клара Цеткин көшесі, 18/5 үйі.

Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru . E-mail: info@eksmo.ru.

Қазақстан Республикасындағы Өкілдігі: «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қаласы,

Домбровский көшесі, 3«а», Б литері, 1 кеңсе. Тел.: 8(727) 2 51 59 89,90,91,92,

факс: 8 (727) 251 58 12 ішкі 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Қазақстан Республикасының аумағында өнімдер бойынша шағымды Қазақстан

Республикасындағы Өкілдігі қабылдайды: «РДЦ-Алматы» ЖШС,

Алматы қаласы, Домбровский көшесі, 3«а», Б литері, 1 кеңсе.

Өнімдердің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Подписано в печать 17.12.2012. Формат 70×100¹/₁₆.

Гарнитура «NewBaskerville». Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89.

Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-60685-6



9 785699 606856 >