блинчики, блины, оладьи

ВКУСНО

БЫСТРО

ДОСТУПНО

Только лучшее!

блинчики, блины, оладьи

МОСКВА ЭКСМО 2011

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 >

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.