

Илья Мельников

Блины, блинчики, оладьи



Илья Мельников

Блины, блинчики, оладьи

«Мельников И.В.»

Мельников И. В.

Блины, блинчики, оладьи / И. В. Мельников — «Мельников И.В.»,
— (Кулинария)

ISBN 978-5-457-33199-0

ISBN 978-5-457-33199-0

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

Содержание

Блины славянские	5
Блины молочные	6
Блины царские	7
Блины гречневые с пшеничной мукой	8
Блины – скородумки	9
Блинчики с мясом	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

Илья Мельников

Блины, блинчики, оладьи

Блины славянские

Продукты: 700 г пшеничной муки, 250 г сметаны, 8 яиц, соль по вкусу.

Для приготовления блинов необходимо сметану, желтки и соль взбить до получения густой пены, затем во взбитую массу всыпать муку, просеивая ее через ситечко. Добавить взбитые в стойкую пену белки, перемешать сверху вниз до полной однородности теста. Печь блины на раскаленной, смазанной маслом сковородке. Подавать блины с вареньем, джемом, сахарной пудрой, а также икрой, лососиной.

Блины молочные

Продукты: 400 г пшеничной муки, 5 яиц, 1 л молока, сахар и соль по вкусу.

Яйца, сахар, соль и почти стакан молока тщательно взбить, затем влить оставшееся молоко, просеять муку, быстро замесить однородное тесто. Разливать тонким слоем на раскаленную, смазанную маслом сковородку, обжаривать с двух сторон.

Блины царские

Для опары: 600 г пшеничной муки, 50 г дрожжей, 0,6 л молока.

Для теста: 5 яичных желтков, 150 г сливочного масла, 600 г пшеничной муки, 250 г сливок, 5 яичных белков, сахар, соль по вкусу.

Тесто для царских блинов содержит много сдобы и готовится в три приема, потому что в противном случае дрожжи не смогут «поднять» столько сдобы. Сначала необходимо приготовить опару из теплого молока, дрожжей и муки. Дать опаре выбродиться. Когда она поднимется, добавить растертые в однородную массу желтки со сливочным маслом, сахаром и солью. Затем просеять через сито муку, тщательно перемешать тесто, поставить его в теплое место для брожения на 40 минут. Когда тесто поднимется, ввести порознь взбитые в стойкую пену белки и сливки, перемешать тесто сверху вниз и через 10 минут выпекать блины на горячей, смазанной маслом сковородке.

Блины гречневые с пшеничной мукой

Продукты: 250 г пшеничной муки, 250 г гречневой муки, 30 г дрожжей, 3 яйца, 1 стакан сметаны, молоко или вода, соль.

Для приготовления блинов нужно из пшеничной муки, теплого молока и дрожжей поставить опару. После того, как опара выбродит, добавить в нее гречневую муку, желтки, сметану, соль, разбавить молоком и ввести взбитые в стойкую пену белки, осторожно перемешать сверху вниз, дать тесту подняться и, не перемешивая, осторожно печь блины на горячей, смазанной маслом сковородке. Подавать блины с растопленным маслом, сметаной, сельдью, малосольной или свежей рыбой, икрой. Едят их и с растительным маслом.

Блины – скородумки

Продукты: 6 полных столовых ложек пшеничной муки, 2,5 стакана молока, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара, 1/3 чайной ложкм соли.

Для приготовления блинов нужно яйца, сахар, соль взбить венчиком или миксером, во взбитую массу влить молоко, всыпать муку, перемешать, добавить растительное масло, еще раз все перемешать и выпекать блины на разогретой сковороде. Под первый блин сковороду смазать маслом, а потом смазывать сковороду не нужно, так как в тесте достаточно его. Растительное масло вливать в тесто после его замеса с мукой, иначе снизится пенообразующая способность яиц, тесто не будет насыщено воздухом и блин не получится рыхлым. Подавать блины с горячим маслом, сметаной, вареньем к чаю, на завтрак, обед или ужин.

Блинчики с мясом

Для теста: 6 полных столовых ложек муки, 0,5 л молока, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, 1/3 чайной ложки соли, 1 столовая ложка растительного масла.

Для фарша: 400 г вареного мяса, пропущенного через мясорубку, 1 мелко нарезанная и обжаренная в масле луковица, 1 сваренное вкрутую, мелко порубленное яйцо, черный молотый перец, соль.

Для приготовления блинчиков с мясом необходимо взбить 2 яйца с солью и сахаром до получения пышной пены, соединить с молоком и мукой, добавить растительное масло, быстро замесить однородное, без комочков тесто. Полученное тесто разливать по одной разливательной ложке на горячую, смазанную растительным маслом сковородку. Блин обжаривать с двух сторон. На обжаренный блин положить по столовой ложке мясного фарша, завернуть конвертом и обжарить в растительном масле с обеих сторон. Подавать блинчики с мясом к мясному бульону, горячему чаю.

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.