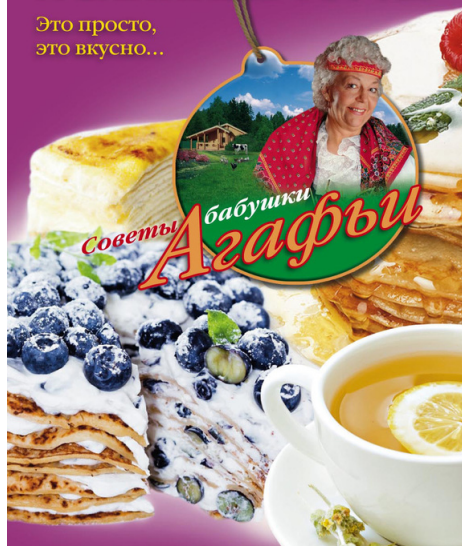


БЛИНЫ

И БЛИННЫЕ ТОРТЫ

Это просто,
это вкусно...



Агафья Тихоновна Звонарева
Блины и блинные торты.
Это просто, это вкусно...
Серия «Советы бабушки Агафьи»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=9753848

Блины и блинные торты. Это просто, это вкусно... / Звонарева А.Т.: Центрполиграф; Москва;

2015

ISBN 978-5-227-05558-3

Аннотация

Блины – простое и сытное блюдо, любимое взрослыми и детьми. Его готовят в будни и праздники: веселые оладушки со сметанкой на завтрак малышам, сытные блины с мясной начинкой на ужин усталым мужьям, изысканные блинчики с икрой дорогим гостям. Скороспелые, заварные, из дрожжевого и из пресного теста, блинчики пивные и воздушные, на кефире, молоке, воде... Рисовые и картофельные, овсяные и манные, бесчисленное количество начинок и восхитительные блинные торты. Рецептов, приведенных в книге, хватит для того, чтобы удовлетворить самые разные вкусы.

Содержание

Тесто для блинов	4
Блины без начинки	6
Блины на кефире	6
Блины скороспелые	7
Блины заварные	8
Блины из пресного теста	9
Блины из дрожжевого теста	10
Блины пшеничные	11
Блины заварные из пшеничной и гречневой муки	12
Яичные гречневики	13
Блины гречневые	14
Блины высокие из гречневой муки	15
Сливочные гречневики (царские)	16
Гречневики постные	17
Блинчики	18
Пивные блинчики	19
Воздушные блинчики	20
Дрожжевые блины на кефире	21
Блины из кабачков	22
Блины картофельные	23
Блины рисовые	24
Блины пшеничные царские	25
Блины овсяные	26
Блины из манной крупы	27
Блины с начинкой из мяса и субпродуктов	28
Начинка из сердца	28
Начинка из куриной печени	29
Начинка ливерная	30
Мясная начинка	31
Начинка мясная с луком	32
Начинка из говяжьей печени	33
Начинка из копченого мяса	34
Начинка из фарша	35
Начинка из фарша и сыра	36
Начинка из печени и гречневой крупы	37
Начинка из куриного мяса и риса	38
Начинка из мозгов	39
Начинка из сыра и колбасы	40
Начинка из овощей и колбасы	41
Блинный гречневый торт с печеночным паштетом	42
Блинный торт с курицей и индейкой	43
Блинный курник	44
Каравай из блинов к первому блюду	45
Пирог блинный с сердцем и грибами	46
Конец ознакомительного фрагмента.	47

Агафья Тихоновна Звонарева

Блины и блинные торты.

Это просто, это вкусно...

Тесто для клипов

У каждой хозяйки есть свои рецепты приготовления блинного теста. Но принципы всегда одни.

Хозяйка сама решает сколько яиц положить в тесто. Они меняют не только вкус, но и свойства теста. Яйца – связующий ингредиент, превращающий компоненты теста в гладкую массу и обеспечивающий корочку выпечки. Но блинчики не развалятся и без яиц. Существует рецепт приготовления блинного теста и без яиц. Просто надо помнить: чем больше яиц, тем тесто «плотнее», чем меньше – тем более мягкими и ноздреватыми будут блинчики. Это дело практики и вкуса.

Можно делать тесто по правилам: насыпать просеянную муку горкой, сделать углубление, отдельно слегка взбить яйца, вылить в углубление, добавить половину жидкости и замешивать ложкой или венчиком, перемешивая с мукой. Правда, делая это ложкой, практически невозможно избежать комочков. Добившись однородности, постепенно добавить оставшуюся жидкость и масло.

При наличии кухонных приборов всё проще. Муку все-таки стоит просеять – тесто будет воздушнее. Яйца, соль и сахар, половину жидкости взбить в миске ручным блендером или сделать это в миксере, добавляя муку. Когда мы взбили тесто до однородности, добавляем порциями остальную жидкость и масло. Так легко контролировать консистенцию. Если собираемся печь тонкие блинчики – тесто должно напоминать совершенно жидкую сметану. Потолще – просто жидкую сметану.

Если в муку добавите крахмал (1–2 ст. ложки), получите кружевные блины в жидком тесте, и ноздрястые – в более густом тесте. Если в муку добавите растительное масло (1–2 ст. ложки), раскаленную сковороду можно будет смазать маслом или жиром только перед первым блином, остальные можно печь без смазки. Это сэкономит ваше время.

Сковорода для первого блина должна быть раскаленной, потом огонь следует чуть уменьшить, словом, находим нужную температуру опытным путем. Если печете на чугунной сковороде, хорошо протрите ее солью, чтобы снять грязный слой от предыдущей готовки.

Если в это тесто добавить чайную ложку соды, погашенной уксусом или лимонным соком, и добавить муки, чтобы получилась консистенция довольно густой сметаны – можно испечь (на меньшем огне, чем блины) замечательные оладушки, наливая их ложкой на сковороду. Если печь без масла – они получаются более сухими и плоскими, если жарятся в тонком слое кипящего масла – получаются очень пышными и очень румяными. Можно еще заменить молоко кефиром.

Несколько советов тем, кто только учится печь блины.

Если печете блины на воде или молоке, знайте, что они должны быть теплыми. Если на кефире, то он должен быть комнатной температуры.

Засыпав муку в жидкость, лучше сначала разболтать ее ложкой. Иначе она запылит стенки миксера, если мы делаем тесто в нем. Если же делаем тесто в миске с помощью ручного блендера или миксера, то засыпем стол мукой.

Диаметр сковороды должен соответствовать конфорке. Большая сковорода на маленькой конфорке – горит середина блина, малая на большой – горят края.

Замечательно, если есть старая, хорошо и давно обожженная чугунная сковорода – лучшие блины получаются на ней. Главное в сковороде – чтобы дно было ровным и, по возможности, с толстым дном.

Наливать тесто удобнее половником, держа сковороду в левой руке. Наливать начинаем с одного края, одновременно движением левой кисти быстро меняя положение сковородки так, чтобы тесто ровно разлилось по дну.

Толщина блина зависит не только от консистенции теста, но и от того, сколько его налито на сковороду.

Переворачивать блин надо тогда, когда верхняя сторона станет ноздреватой и матовой, т. е. не останется «мокрого» блестящего теста. Если нижняя сторона за это время пережарилась – следующие блины печем, чуть уменьшив огонь. Обычно на одну сторону надо 20–30 секунд.

Для переворачивания блинов больше подходит плоская лопатка.

Если хотите получить более сладкие блины – добавьте сахар, но помните, что такие блины печь надо осторожнее, они румянятся быстрее, верхняя сторона не успевает, тесто остается мокрым. Просто сделайте огонь под сковородой поменьше.

Если собираетесь делать блины с начинкой – делайте тесто консистенции жидкой сметаны, а не очень жидкой.

Замесив тесто, стоит сразу же вымыть венчик или блендер, так как тесто на нем засохнет. Из миксера или комбайна, конечно же, лучше перелить готовое тесто в неширокую миску.

Если любим зажаренные до хрустящей корочки блинчики с начинкой, лучше делать так: хорошо пропечь блины только с одной стороны, с другой – буквально 5–7 секунд. Выкладываем начинку на пропеченную румяную сторону блинчика, заворачиваем конвертиком или рулетом и обжариваем на сковороде в масле с двух сторон. Рулеты можно обжаривать и с 3–4 сторон.

Не переживайте, если первый блин не удался – это обычная история. Избавляемся от неудачного блина, протираем сковороду маслом, и следующий блин будет удачным.

Блины без начинки

Блины на кефире

Состав: мука пшеничная – 3 стакана, жирный кефир – 0,5 л (можно взять больше – тесто получится более жидкое, а блины – тонкие), яйца – 2 шт., по 0,5 ч. ложки соли, сахара и пищевой соды, масло растительное – 4 ст. ложки.

Взбитые яйца соединяем с кефиром в глубокой посуде, тщательно размешиваем. На медленном огне подогреваем смесь до температуры 60 градусов, затем снимаем с плиты и всыпаем соль, сахар и просеянную муку. Соду отдельно растворяем в стакане кипятка и быстро вводим в тесто. Затем добавляем растительное масло и тщательно перемешиваем. Готовое тесто должно настояться около часа в тепле. После этого можно начинать жарить блины. Лучше всего это делать на специально предназначенной для этого сковородке.

Тесто на кефире идеально подходит не только для приготовления оладий и пирожков. Используя остатки кефира, вы можете приготовить пышные и вкусные блинчики. Тесто для блинов на кефире можно завести и без яиц, вкус блюда от этого не пострадает. Кроме того, вы можете использовать даже кефир с истекающим сроком годности. Поэтому горячие жареные блинчики могут стать отличным завтраком для всей семьи, причем для того чтобы приготовить это блюдо, вам не придется идти в магазин – все нужные ингредиенты наверняка найдутся на вашей кухне.

Блины скороспелые

Состав: мука – 500 г, вода или молоко – 600 г, яйца – 3 шт., соль, сода, кислота.

В теплой воде развести взбитые яйца, соль, сахар и соду, всыпать просеянную муку и размешать, чтобы не было комков. В стакане воды развести лимонный или винный уксус. Этот раствор влить в тесто и размешать. Если у вас нет кислоты, то муку, яйца, соль и сахар смешать с кислым молоком, а соду развести в стакане воды и влить в тесто перед выпечкой.

Блины заварные

Состав: пшеничная мука – 400 г, гречневая мука – 400 г, дрожжи – 40 г, молоко – 400 г, яйца – 3 шт., масло – 50 г.

Взять половину отпущенной нормы пшеничной и гречневой муки, просеять, заварить крутым кипятком, размешать, чтобы получилась однородная масса без комков, и поставить остывать. В чуть теплое тесто добавить разведенные в половину стакана воды дрожжи, хорошо помешать и поставить посуду с тестом в емкость с подогретой водой. Когда тесто начнет подниматься, влить половину нормы теплого молока, добавить оставшуюся муку, тщательно размешать и ждать, когда тесто поднимется вновь. За полчаса до выпечки блинов прокипятить вторую норму молока с 50 г масла и этой смесью обварить тесто. Когда тесто слегка остынет, добавить взбитые яйца, соль, тщательно вымесить тесто и после того, как оно снова поднимется, приступить к выпечке блинов. Приготовление теста требует много времени и труда, но результат превосходит все ожидания. Блины будут легкие, пышные, пористые и, что самое главное, вкусные.

Подавать к столу горячими с теми добавками, которые у вас под рукой или которые вы предпочитаете.

Блины из пресного теста

Состав: мука пшеничная – 1 кг, сахар – 60 г, яйца – 4 шт., соль – 20 г, молоко – 2,5 л.

Готовим тесто для блинчиков. Хорошо размешивают яйца, соль, сахар, добавляют половину положенного по норме молока, всыпают муку, перемешивают и вливают остальное молоко. Все это еще раз хорошо перемешивают и выпекают из жидкого теста блинчики.

Блины из дрожжевого теста

Состав: мука – 400 г, молоко – 0,5 л, топленое масло – 40 г, яйца – 3 шт., дрожжи – 20 г, сахарный песок – 15 г, соль.

В кастрюлю вылить подогретое молоко, растворить в нем дрожжи, добавить муку и размешать до однородной массы. Поставить тесто в теплое место для брожения. Другую часть молока подогреть до 30–40 °С, добавить в него масло, сахар, желтки яиц, соль и все тщательно перемешать. В эту же кастрюлю добавить подготовленную ранее опару. Белки яиц взбить в густую пену и перед выпеканием осторожно, помешивая, ввести в тесто.

Блины выпекать на чугунной сковороде на топленом масле. Блины подавать с маслом, вареньем, медом.

Блины пшеничные

Состав для теста: мука пшеничная – 550 г, сахар – 30 г, масло сливочное – 30 г, яйцо – 1 шт., дрожжи – 30 г, соль – 10 г, вода или молоко – 700 г, масло или другой жир – 20 г.

Примерно три четвертых положенного по рецептуре молока нагреть до 30–35 °С, растворить дрожжи, добавить сахар, яйца, растопленное масло и все хорошо перемешать веселкой. Затем всыпать просеянную пшеничную муку и быстро размешать. Посуду с тестом закрыть тканью и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, его обмять, добавить соль и остальное молоко, подогретое примерно до 50 °С. Еще через 1–1,5 часа выпечь блины.

Если тесто выбродило достаточно, то блины получаются пресные, тяжелые, а если перебродило, то кислые, бледные.

Блины заварные из пшеничной и гречневой муки

***Состав:** мука пшеничная – 400 г, мука гречневая – 400 г, дрожжи – 20 г, молоко – 400 г, яйца – 3 шт., масло сливочное – 50 г, соль.*

200 г пшеничной и 200 г гречневой муки просеять, заварить крутым кипятком (300 г), тщательно размешать. Когда тесто будет только теплым, добавить в него разведенные в половине стакана теплой воды дрожжи, хорошо смешать и поставить посуду с тестом в сосуд с теплой водой. Дать тесту подняться, влить в него 200 г теплого молока и добавить остальную муку, тщательно размешать и дать вновь подняться. За 30 минут до начала выпекания блинов вскипятить 200 г молока вместе с 50 г масла, обварить этой смесью тесто; когда оно слегка остынет, влить 3 сырых яйца, положить соль, хорошо выбить тесто и, после того, как оно вновь поднимется, печь блины.

Яичные гречневики

Состав: гречневая мука – 9 стаканов, пшеничная мука – 3 стакана, яйца – 6 шт., 3/4 стакана жидких дрожжей, сливочное масло – 50 г, вода.

Намолоть или взять готовую гречневую муку, перемешать ее с пшеничной мукой. В 3 стакана этой смеси влить кипяток. Спустя некоторое время в эту густую массу вбить 6 яиц, добавить неполный стакан жидких дрожжей, сливочное растопленное масло (не горячее), остальную мучную смесь. Подогреть воду и разбавить тесто до густоты теста для оладий, опять взбить, подождать, пока взойдет, и печь блины.

Блины гречневые

Состав для теста: мука гречневая – 400 г, сахар – 20 г, дрожжи – 25 г, молоко – 600 г, масло сливочное – 60 г, яйцо – 1 шт., соль – 10 г, масло – 30 г.

Гречневик – это блин из гречневой муки. Если гречневой муки нет, ее, хоть и более крупного помола, можно получить, измельчив крупу в кофемолке либо заменить смесью для детского питания с гречей.

За 5–6 часов до выпечки поставить опару; в теплом молоке или воде развести дрожжи, сахар, добавить растопленное масло, желтки, хорошо перемешать или взбить веселкой, всыпать половину гречневой муки и вновь все хорошо взбить. Жидкости при этом берут около двух третей всего положенного по норме количества. Тесто поставить в теплое место и, когда оно поднимется, всыпать соль, влить остальное горячее молоко или воду, всыпать оставшуюся половину муки, хорошо взбить и дать вновь подняться. (Можно перед вторым взбиванием ввести хорошо взбитые белки.) Затем тесто осторожно, не мешая и не встряхивая, перенести к плите и печь блины.

Блины высокие из гречневой муки

Состав: мука – 12 стаканов, молоко – 15 стаканов, яйца – 15 шт., дрожжи.

Очень хорошо вымесить массу из 6 стаканов муки из гречки и 3 стаканов молока, долить еще шесть стаканов горячего молока, опять вымесить до остывания. Смешать это тесто с небольшим количеством жидких дрожжей (распущенных в молоке). Дать опаре подойти в тепле. Затем всю эту массу взбить в ручном или автоматическом миксере, подсыпать еще 6 стаканов муки, но уже пшеничной, высокосортной, вылить 15 сырых желтков и оставшиеся от них взбитые белки, добавить 6 ложек растопленного масла, 5 стаканов молока, подсолить, поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, выпечь блины.

Сливочные гречневики (царские)

Состав: мука—200 г, сливки—300 г, сливочное масло— 200 г, яйца – 5 шт., вода, пищевая эссенция – по вкусу.

Заварить на огне в кастрюльке, постоянно перемешивая, в 300 г сливок 200 г муки. Снять тесто с огня, прокипятить его, и остудить на холоде, совершая вращательные движения ложкой в одном направлении. Взбить еще 200 г размягченного сливочного масла с четвертью стакана сахарной пудры (песка) и пятью сырыми желтками. Охлажденное тесто и взбитую желтковую массу опять перемешать в том же направлении (например, по часовой стрелке). Взбить половину стакана густых сливок. Развести тесто из мучной массы, взбитых сливок, половины ложки воды с душистой пищевой эссенцией, мешая в одну и ту же сторону. Из этого теста печь блины.

Гречневики постные

Состав: мука гречневая – 3 стакана, мука пшеничная – 1 стакан, дрожжи – 2 ст. ложки, вода.

Смесь из гречневой и пшеничной муки развести теплой водой и жидкими дрожжами. Поставить в теплое место подняться. Затем выпекать блины.

Блинчики

Состав: яйца—5 шт., молоко — 3 стакана, сливочное масло — 50 г, мука — 2 стакана.

Отделить белки от желтков, разболтать желтки, посолить, прибавить молоко, немного масла и всыпать муку, прибавляя ее небольшими количествами; когда вся мука будет всыпана и хорошо перемешана, прибавить взбитые белки, хорошо разболтать и печь на сковороде, как блины. Отдельно подать сахарный песок или варенье.

Пивные блинчики

Состав: мука – 1,5 стакана (250 г), яйца – 3 шт., молоко – 1 стакан (200 мл), пиво – 0,5 стакана (100 г), растительное масло – 3 ст. ложки, щепотка соли.

Всыпать в миску муку. Сделать посередине углубление и влить туда яйца. Взбивать деревянной ложкой. Постепенно добавить молоко и пиво так, чтобы не получилось комков. Когда масса станет однородной добавить соль и растительное масло. Хорошенько перемешать.

Раскалить сковородку. Зачерпнуть половником блинное тесто на 3/4 высоты половника и влить на сковородку. Держа ее под разным наклоном распределить тесто по всей поверхности сковородки. Выпекать в течение 2–3 минут. Затем с помощью деревянной лопаточки перевернуть блин на другую сторону. Выпекать еще 2–3 минуты. Потом аккуратно переложить блин на широкую, не глубокую тарелку. Такие блинчики можно есть с любой начинкой.

Воздушные блинчики

Состав: мука – 1 стакан, молоко – 2 стакана, яйца – 4 шт., сахарная пудра – 1,5 ст. ложки, сливочное масло – 60 г.

Следует отдельно растереть 4 желтка с размягченным сливочным маслом. Масло можно размягчить в микроволновке в режиме разморозки. Добавить 1 стакан молока, 1 стакан муки и сахарную пудру. Все хорошо растереть, чтобы не было комочков. Тесто получается густым, поэтому растереть комочки не сложно. После того, как все комочки растерты, добавить еще 1 стакан молока и хорошо перемешать. Теперь тесто становится жидким (от степени жидкости теста зависит толщина блинчиков).

В отдельной посуде взбить 4 оставшихся белка с добавлением соли. Аккуратно ввести взбитую белковую пену в тесто. Тесто для блинчиков готово.

Для выпечки блинчиков наливать это тесто на сковороду надо в меньшем количестве, чем обычно. Растительным маслом смазывать сковородку только перед первым блином, остальные блины пекутся без масла. После выпечки и сами блинчики не нуждаются в дополнительной промазке сливочным маслом.

По этому рецепту блины долго не сохнут и остаются эластичными даже на второй день.

Дрожжевые блины на кефире

Состав: кефир – 1 стакан, яйцо – 2 шт., горячая вода – примерно 2/3 стакана, сахар – 2 ч. ложки (по вкусу), мука – 1,5 стакана, сухие дрожжи – 1 ч. ложка без горки, растительное масло – 2 ст. ложки в тесто, щепотка соли, растительное масло для жарки блинов.

В просторную посуду (миску или кастрюлю) насыпьте полстакана просеянной муки, добавьте соль, сахар и дрожжи. Влейте стакан слегка подогретого кефира (он должен быть теплым), размешайте тесто венчиком. Накройте полотенцем, поставьте в теплое место на полчаса.

Яйца взбейте венчиком в пену, влейте в поднявшееся тесто. Размешайте. Добавьте остальную муку, размешайте венчиком и подливайте горячую воду. Тесто должно получиться без комочков, однородное. Оставьте тесто еще на полчаса в теплом месте. Перед тем, как начинать жарить блины, влейте масло, перемешайте.

Выпекайте блинчики на смазанной маслом сковороде.

Получаются нежные, очень вкусные блинчики. Их можно приготовить для фаршировки или подавать как обычно – с медом, сметаной, вареньем, сгущенкой, растопленным сливочным маслом.

Блины из кабачков

Состав: кабачок—1 шт., яйцо – 2 шт., мука, сахар, соль, молоко или вода.

Очистить кабачок от кожуры и семечек, далее натереть на терке. Добавить муку, можно даже блинную до консистенции густой сметаны, 2 яйца, соль и сахар по вкусу. Все перемешать. Выпекать на разогретой сковороде, лучше с тефлоновым покрытием.

Блины картофельные

Состав: молоко – 3–4 стакана, мука (крупитчатая) – 2 стакана, дрожжи, картофель – 7–8 шт., сливочное масло – 4 ст. ложки, сливки – 1/2 стакана, соль – 1 ст. ложка, яйцо (желток) – 5 шт., яйцо (белки, сбитые) – 5 шт.

Приготовить раствор из пшеничной муки: 2 стакана чуть теплого молока влить в кастрюлю, положить дрожжи, размешать и всыпать 2 стакана крупитчатой муки, подбить и дать подойти, потом сварить 7–8 штук очищенного картофеля, выбрав из воды, протереть через сито. Сложив в кастрюлю, положить 4 ст. ложки сливочного масла и 1/2 стакана сливок, смешать; когда тесто будет готово, положить в него картофельного пюре, 1 ст. ложку соли, 5 сырых желтков, 5 сбитых белков; всю эту массу хорошо смешать и, прибавив 1–2 стакана молока, дать хорошо подняться и печь.

Блины рисовые

Состав: мука пшеничная – 3 ст. ложки, молоко – 4 стакана, дрожжи – 50 г, яйцо – 3 шт., сахар – 3 ст. ложки, масло сливочное – 4 ст. ложки, мука рисовая – 2 стакана, сливки – 1 стакан, сыр твердый – 200 г, соль – по вкусу.

Влить в кастрюлю 2 стакана чуть теплого молока, растворить в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку и замесить тесто. Накрыть кастрюлю полотенцем и дать опаре подойти. Когда опара поднимется, добавить в нее 3 желтка, растертых с солью и сахаром, сливочное масло, рисовую муку, молоко и хорошо размешать. Взбить отдельно яичные белки и сливки и, смешав их, осторожно ввести в тесто. Дать тесту еще раз подойти.

Между тем хорошо разогреть духовку и сковороду, на которой будут выпекаться блины. Когда тесто поднимется, вылить его тонким слоем на смазанную маслом сковороду, сверху обсыпать тертым сыром и поставить сковороду в духовку. Переворачивать блины не нужно. Готовый блин выложить на разогретое блюдо, смазать маслом и еще раз обсыпать тонким слоем тертого сыра.

Таким же способом испечь второй блин, положить на первый, смазать маслом и обсыпать сыром. И так далее до 5–7 блинов в стопке. Готовые стопки блинов перед подачей прогреть в духовке, чтобы блины слиплись, затем разрезать на куски.

Блины пшеничные царские

Состав: мука – 6 стаканов, молоко – 2,3 стакана, дрожжи — 50 г, яйца – 6 шт., сливочное масло – 200 г, соль и сахар – по вкусу, взбитые сливки – 300 г.

Поставить опару из теплого молока, 3 стаканов муки, и дрожжей. Когда поднимется, добавить 6 желтков, растертых добела с 200 г сливочного масла, размешать. Положить 3 стакана муки, соли и сахара – по вкусу, еще раз размешать и поставить в теплое место. Минут через 45, когда тесто хорошо поднимется, 6 взбитых белков соединить с 300 г взбитых сливок, ввести эту смесь в тесто, осторожно перемешивая сверху вниз, и через 10–15 минут, дав немного подняться, испечь блины.

Блины овсяные

Состав: пшеничная мука – 1,5 стакана, овсяная мука – 2,5 стакана, молоко (или вода) – 3 стакана, сливки – 0,5 стакана, яйцо – 3 шт., сахар – 2 ст. ложки, сливочное масло – 2 ст. ложки, дрожжи – 30 г, соль.

Без особого труда можно приготовить овсяные блины. Для этого нужно развести в теплом молоке дрожжи. Смешать пшеничную и овсяную муку и, всыпав ее в посуду с молоком, хорошо размешать. Дать опаре подняться. Затем добавить в тесто растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, все хорошо перемешать. Отдельно взбить яичные белки, сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Дать тесту подойти и выпекать блины.

Блины из манной крупы

Состав: манная крупа – 1/2 стакана, мука – 1/2 стакана, молоко – 3 стакана, яйцо (желток) – 2 шт., сливочное масло – 10 г, соль – по вкусу.

Детям вместо манной каши очень понравятся блинчики из манной крупы, а если их смазать сгущенным молоком, то будет просто объеденье.

В стакан кипящего молока засыпать манную крупу и положить масло. Сварить кашу до готовности и поставить на холод на 1 час.

Из муки, желтков, 2 стаканов молока и соли замесить тесто и смешать с остывшей манной кашей. Массу вымешать до однородной консистенции. Блины печь на маленьких сковородах с двух сторон.

Блины с начинкой из мяса и субпродуктов

Начинка из сердца

Состав: говяжье или свиное сердце – 400 г, лук—1 шт., сметана 150 г, сливочное масло – 50 г, соль, перец, рубленая зелень петрушки или укропа, яйца – 1–2 шт.

Пропустить сердце через мясорубку. Лук изрубить, обжарить в жире до золотистого цвета, добавить фарш, помешивая, прогреть и добавить сметану, чтобы начинка была сочной. Затем положить рубленое яйцо, посолить, заправить перцем и рубленой зеленью.

Испечь блинчики на кефире (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Нафаршировать блинчики этой начинкой, сворачивая их конвертиком. В каждый блин в мясную начинку можно добавлять по кусочку сливочного масла для сочности. Можно, чередуя начинку и блинчики, изготовить торт.

Начинка из куриной печени

Состав: печень куриная – 400 г, лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., масло растительное – 50 мл, перец, соль.

На сковороду налить масло. Лук порезать и спассеровать. Порезать соломкой морковь и выложить в сковороду. Все слегка притушить. Печень порезать и добавить к овощам. Посолить, поперчить. Когда печень будет готова, содержимое сковороды пропустить через мясорубку. Фарш готов.

Испечь рисовые блинчики (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Чередую блинчики и начинку, можно сделать торт. На блинчик выкладываем фарш, смазываем майонезом, потом опять кладем блинчик, фарш, майонез и т. д. Если не любите майонез, можно обойтись и без него, тогда сок после тушения печени следует смешать с начинкой – она получится более нежной консистенции. Этой начинкой можно фаршировать блинчики.

Начинка ливерная

Состав: легкое – 740 г, сердце – 270 г, печень – 230 г, сало свиное топленое – 80 г, лук репчатый – 85 г, мука – 10 г, перец молотый, соль – 20 г.

Легкие разрезать на куски по 300–400 г, сердце – на мелкие кусочки. Ливер промыть и варить 2–2,5 часа в посуде с закрытой крышкой с добавлением соли и перца. Из печени вырезать желчные протоки, снять пленку, разрезать на плоские куски толщиной 1–1,5 см, посолить, обжарить до исчезновения крови. Затем легкие, сердце и печеньку пропустить через мясорубку, прогреть с жиром, заправить специями и соусом так же, как фарш из мяса.

Испеките высокие блинчики из гречневой муки (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Чередую блинчики и начинку, изготовьте торт. Можно просто начинить блинчики, сворачивая их конвертиком, и обжарить с двух сторон.

Мясная начинка

Состав: отварное или тушеное мясо – 400 г, сливочное масло или свиной жир – 30 г, лук – 1 шт., мясной отвар или оставшийся соус, сметана – 2 ст. ложки, соль, перец, рубленая зелень петрушки или укропа, яйца – 1–2 шт.

Пропустить мясо через мясорубку. Лук изрубить, обжарить в жире до золотистого цвета, добавить мясо, помешивая, прогреть и подлить бульон или соус, чтобы начинка была сочной. Затем положить рубленое яйцо, посолить, заправить перцем и рубленой зеленью. В мясную начинку можно добавить 1–2 ст. ложки сметаны.

Вместо мяса для начинки можно использовать субпродукты (легкие, сердце и т. д.). Субпродукты проварить, а затем тушить или варить до готовности. Начинка готовится так же, как и мясная.

Приготовить дрожжевое тесто (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Испечь блинчики. Перекладывая блинчики мясной начинкой, изготовить блинный торт, который может прекрасно заменить ужин.

Начинка мясная с луком

Состав: говядина – 1 кг, сало свиное топленое – 70 г, лук репчатый – 100 г, мука – 10 г, перец молотый – 0,5 г, зелень петрушки, соль – 20 г.

I способ. Мякоть сырой говядины, баранины или нежирной свинины нарезать на куски по 40–50 г, обжарить с жиром, поместить в посуду, залить водой или бульоном так, чтобы вода только покрыла мясо, закрыть посуду и тушить до готовности. С готового мяса слить бульон, на котором готовят белый соус. Мясо пропустить через мясорубку, добавить соус, соль, молотый перец, зелень и хорошо перемешать.

Для приготовления соуса мелко нарезанный лук слегка обжарить, добавить прожаренную отдельно муку, развести бульоном, в котором тушилось мясо, и, помешивая, варить 20–30 минут. Соус должен иметь консистенцию густой сметаны.

II способ. Сырое мясо пропустить через мясорубку, положить слоем не более 3 см на сковороду или противень, смазанные жиром, и жарить в духовом шкафу до готовности. Слить сок, выделившийся из мяса при жарке, на нем готовят соус, как описано выше (в первом способе), а мясо еще раз пропустить через мясорубку вместе с прожаренным отдельно луком; добавить соус, соль, перец, мелко нарубленную зелень и перемешать.

III способ. Мясо отварить, пропустить через мясорубку с поджаренным отдельно луком, добавить соль, перец, соус, зелень и перемешать.

Испечь блинчики, нафаршировать этой начинкой и полить белым соусом.

Начинка из говяжьей печени

Состав: печень говяжья – 400 г, лук репчатый—2 шт., морковь – 1 шт., масло сливочное – 50 мл, перец, соль.

Печень очистить от прожилок, порезать и отварить в слегка соленой воде. Затем прокрутить ее через мясорубку. На сковороду положить сливочное масло. Лук порезать и пассеровать. Порезать соломкой морковь и выложить в сковороду. Все слегка притушить. Печень добавить к овощам. Посолить, поперчить. Когда фарш будет готов, им можно фаршировать блинчики.

Для этого следует испечь картофельные блинчики (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Чередую блинчики и начинку, можно сделать торт. На блинчик выкладываем фарш, смазываем майонезом, потом опять кладем блинчик, фарш, майонез и т. д.

Начинка из копченого мяса

Состав: копченое мясо с проростью или ветчина – 150–200 г, яйца – 3–4 шт., майонез – 0,5 стакана, сыр – 150–200 г, соль, перец.

Копченое мясо или ветчину нарезать маленькими кубиками. Вареные яйца мелко порубить и смешать с тертым сыром, посолить и поперчить. Такой фарш можно скрепить майонезом.

Испеките блинчики из гречневой муки (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Чередую блинчики и начинку, изготовьте торт. Можно просто начинить блинчики, сворачивая их конвертиком, и обжарить с двух сторон.

Начинка из фарша

Состав: нежирный фарш (из молодой говядины) – 250–300 г, лук—1 шт., сливочное масло или маргарин – 30–40 г, перец – 0,25 ч. ложки, майоран – 0,5 ч. ложки, немного базилика, перец (можно консервированный) – 2 зеленых стручка или небольшие консервированные огурцы – 1–2 шт., бульон – 0,5 стакана, панировочные сухари – 1 ст. ложка, сыр – 100 г, яйца – 2 шт., немного соли, молоко или сливки – 0,5 стакана.

Лук мелко изрубить, обжарить в жире до золотистого цвета, прибавить фарш и жарить, помешивая вилкой, до тех пор, пока мясо не утратит своей красноватой окраски. Затем добавить бульон, нарезанные мелкой соломкой стручки перца или огурцы, панировочные сухари и заправить. Охлажденную начинку смешать с тертым сыром.

Приготовьте дрожжевое тесто (рецепт см. в разделе «Блины без начинки») и испеките блины.

Из начинки и блинчиков изготовьте торт. Разбить яйца, добавить сливки, посолить, залить торт смесью и запекать в духовке со средней температурой 25–30 минут.

Можно этим фаршем начинять блинчики, сворачивая их конвертиком.

Начинка из фарша и сыра

***Состав:** фарш из говядины – 400–500 г, яйцо – 1 шт., томатное пюре – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, панировочные сухари – 1 ст. ложка, соль, перец, рубленая зелень петрушки – 1 ст. ложка, рубленый лук-резанец или зеленый лук – 1 ст. ложка, сыр – 150 г, растительное масло – 2 ст. ложки.*

Фарш смешать с томатным пюре, сметаной, яйцом, панировочными сухарями и измельченной зеленью, посолить и заправить перцем. Начинку положить ровным слоем на смазанную растительным маслом поверхность блинов, начинку смазать майонезом. Сыр натереть на терке и посыпать на майонез, потом опять положить блин, затем фарш, майонез, сыр и т. д. Когда блинный торт сформируется, поставить в духовку со средним жаром 25–30 минут.

Начинка из печени и гречневой крупы

Состав: крупа гречневая – 250 г, печень – 420 г, лук репчатый – 85 г, мука – 10 г, масло топленое или сало свиное топленое – 50 г, соль – 20 г.

Сварить гречку. В сковороду налить растительное масло, спассеровать лук, присыпав его мукой, добавить туда куриную печень, посолить. Готовую печень прокрутить через мясорубку.

Гречневую рассыпчатую кашу и печень смешать.

Испеките дрожжевые блинчики на кефире (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Начините блинчики, сворачивая их конвертиком. Затем обжарьте с двух сторон.

Начинка из куриного мяса и риса

Состав: отварное куриное мясо – 300 г, рис – 75 г, соль, лук-порей — 1 шт, сливочное масло – 30 г, перец, рубленая зелень петрушки.

Куриное мясо пропустить через мясорубку или мелко изрубить ножом. Бульон или воду довести до кипения, посолить, добавить промытый рис, половину столовой ложки сливочного масла и тушить до мягкости (20–25 минут). Лук-порей мелко изрубить, потушить в оставшемся масле и смешать с курятиной и рисом. Начинку посолить, заправить перцем и рубленой зеленью петрушки.

Испеките пивные блинчики (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Чередую блинчики и начинку, изготовьте торт. Можно просто начинить блинчики, сворачивая их конвертиком, и обжарить с двух сторон.

Начинка из мозгов

Состав: мозги – 1,5 кг, лук репчатый – 100 г, масло сливочное – 100 г, соль, перец.

Мозги говяжьи, свиные или бараньи, очищенные от пленок, разрезать на куски, примерно по 40–50 г, положить на подмазанный маслом противень, добавить соль по вкусу, перец и жарить в духовом шкафу. Готовые мозги порубить, добавить пассерованный лук и перемешать. Из блинчиков и начинки изготовьте торт, можно использовать майонез.

Начинка из сыра и колбасы

Состав: сыр – 200 г, вареная или полукопченая колбаса —200 г, маленький соленый огурец – 1 шт., соленые кильки – 6 шт., майонез – 2 ст. ложки.

Сыр и колбасу нарезать на мелкие кубики. Измельчить огурцы, затем филе кильки. Начинку смазать майонезом.

Испеките высокие блинчики из гречневой муки (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Чередую блинчики и начинку, изготовьте торт. Можно просто начинить блинчики, сворачивая их конвертиком, и обжарить с двух сторон.

Начинка из овощей и колбасы

Состав: тушеные овощи (лук, зеленый горошек, фасоль, цветная капуста) – 300 г, вареная колбаса – 200 г, кетчуп – 3–4 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, красный или черный перец, растительное масло —

1–2 ст. ложки.

Овощи мелко порезать и потушить: сначала лук, затем морковь, затем консервированный зеленый горошек, цветную капусту (отваренную заранее). В середине тушения добавить измельченную колбасу. Смешать кетчуп и сметану и заправить начинку. Получилась прекрасная начинка для фаршировки блинчиков.

Блинный гречневый торт с печеночным паштетом

Состав для теста: гречневая мука – 2 стакана, яйцо – 3 шт., молоко – 2 стакана, разрыхлитель – 1 ч. ложка, растительное масло – 100 г, сахар, соль – по вкусу; **состав для паштета:** печень куриная (отварная) – 500 г, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., масло сливочное – 100 г, соль, сыр плавленый (в ванночках) – 200 г, шампиньоны – 3 шт., томаты черри – 3 шт., зелень, специи – по вкусу.

Яйца взбить с небольшим количеством сахара, солью, добавить молоко. Всыпать один стакан гречневой муки, разрыхлитель, все тщательно перемешать. Добавить оставшуюся муку и снова перемешать. Тесто должно быть консистенции жидкой сметаны.

Смазать сковороду растительным маслом и поджарить блинчики с обеих сторон.

Лук порезать кубиком, морковь натереть на средней терке, все обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить специи, перемешать. Отварную печень и овощную зажарку пропустить через мясорубку или взбить в блендере, добавить размягченное сливочное масло и снова тщательно перемешать или взбить.

Собрать блинный торт, чередуя блинчики и начинку.

Зелень мелко порезать, смешать с плавленым сыром, обмазать сверху блинно-печеночный торт.

Шампиньоны порезать ровными пластинами, аккуратно, не ломая форму грибов, обжарить на растительном масле с двух сторон. Немного остудить, выложить сверху торта в форме «солнышка». В серединку уложить три помидорки черри. Торт подавать в качестве закуски, порезав на традиционные порционные куски.

Блинный торт с курицей и индейкой

Состав: молоко – 2 стакана, яйцо – 2 шт., сахар – 2 ст. ложки, соль – 1 ч. ложка, мука пшеничная – 2,5–3 стакана, растительное масло – 100 мл, курица и индейка (филе) – 500 г, яйца – 3 шт., зеленый лук – 100 г, сыр – 150 г, чеснок – 2 зубчик, майонез – по вкусу.

Вполне может заменить второе блюдо блинный торт с курицей и индейкой. Для этого следует из дрожжевого теста испечь блины.

Для начинки сварить филе курицы и индейки, яйца. Приготовить зеленый лук, сыр, чеснок, майонез. Мясо и зеленый лук мелко нарезать, яйца размять вилкой, сыр натереть на мелкой терке, чеснок выдавить, смешать все с майонезом.

Испеките высокие блинчики из гречневой муки (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Чередую блинчики и начинку, изготовьте торт. Блины укладывать друг на друга, промазывая начинкой. Дать настояться.

Можно просто начинить блинчики, сворачивая их конвертиком, и обжарить с двух сторон.

Блинный курник

Состав: блины, курица (отварная), грибы, рис, лук репчатый, морковь, яйцо, перец болгарский, сыр, кунжут, майонез.

Из блинов можно приготовить вкусный курник. Для этого следует куриное мясо измельчить в блендере. Грибы обжарить с луком и также измельчить в блендере. Рис отварить, сделать обжарку с луком и морковью и перемешать с рисом. Яйца отварить вкрутую и натереть на мелкой терке. Сладкий перец мелко нарезать.

Смазать форму растительным маслом и немного майонезом. На дно формы выложить блин и смазать майонезом. По бокам формы выложить блины внахлест так, чтобы примерно половина блинов свисала с бортиков формы. Смазать майонезом. Уложить на дно еще один блин и смазать майонезом. Получится основа курника из блинов.

Выложить рис (перемешанный с обжаркой), разровнять и слегка утрамбовать. Накрыть блином. Смазать майонезом. Выложить грибы, затем курицу. Сверху – блин, майонез.

Далее яйцо, блин, майонез. Затем перец, блин, майонез. Закрыть блинами, которые свисали с краев, смазать майонезом, накрыть еще одним блином.

Запекать блинный пирог в духовке при 180 °С 15 минут. После посыпать сыром и кунжутом. И еще в духовку на 10 минут.

Каравай из блинов к первому блюду

Состав на блины: молоко—3 стакана, мука — 2 стакана, яйцо — 2 шт., масло — 2 ст. ложки; **на мясной фарш:** говядина (отварная) — 400 г, масло сливочное — 1/2 ст. ложки, лук репчатый — 1/2 шт., соль — по вкусу, перец — по вкусу, яйцо (вкрутую) — 1–2 шт.; **на фарш из творога:** творог — 1,5 кг, яйцо — 1 шт., сметана — 1–2 ст. ложки, масло сливочное — 1/2 ст. ложки; **на рассыпчатую кашу:** масло сливочное — 1 ст. ложка, молоко — 3–4 стакана, крупа манная — 1/2 стакана, яйцо — 1 шт., соль — по вкусу.

Расстегаи может заменить каравай из блинов, подаваемый к первому блюду (бульону). Для этого необходимо испечь блинчики из дрожжевого теста на кефире (рецепт см. выше).

Сложить их в кастрюльку, намазанную маслом. Перекладывая блинчики разным фаршем, а именно мясным, из творога и из рассыпчатой манной каши, изготовить торт. Поставить в духовку, чтобы каравай зарумянился.

Пирог блинный с сердцем и грибами

Состав: сердце – 500 г, легкое – 300 г, грибы сушеные – 50–80 г, лук репчатый – 2–3 шт., специи – по вкусу, молоко – 1 стакан, яйцо – 2 шт., сахар – 1 ч. ложка, мука – 3–4 ст. ложки, растительное масло – 200 г, сливочное масло – 50 г, яйцо (вареное) – 2 шт., сметана – 200 г, соль.

Такой пирог вполне может заменить горячее второе блюдо. Подойдет он и к мясному бульону.

Для этого следует испечь блинчики высокие из гречневой муки. Если нет такой возможности, можно испечь заварные или скороспелые блины (рецепт см. выше).

Сердце поставить вариться, не забыв добавить в бульон специи. Варить нужно 3–4 часа, чтобы мясо стало мягким и легко отделялись пленки. Грибы отварить в течение полчаса. Готовое и очищенное сердце пропустить через мясорубку с отварными грибами и репчатым луком. Тщательно перемешать и, если фарш покажется вам суховатым, добавить немного грибного бульона. Обжарить на большом количестве жира.

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.