

повар и поваренок



# Вкусная Масленица



# СОДЕРЖАНИЕ

4. Французские блинчики «Сюзетт»
5. Венгерские блинчики «Грундель»
6. Блинчатые пирожки с творогом
7. Марокканские манные блины на дрожжах
8. Десертный блинный пирог
9. Ананасовые блины с апельсиновым соусом
10. Блины скороспелые
11. Блины на опаре
12. Блинчики «Красная Шапочка»
13. Блины рисовые с сыром
14. Ананасовые блинчики
15. Блины шотландские
16. Творожно-ореховые блины
17. Блины с бананом и шоколадом
18. Блины с коричневым сахаром
19. Блинчики с апельсинами
20. Блинчики с творожно-маковой начинкой
21. Блинчики с вареной сгущенкой
22. Десерт из блинов
23. Пшеничные блины
24. Гречневые блины
25. Сырники с морковью
26. Оладьи «Вторая жизнь хлеба»
27. Оладьи из манной крупы
28. Оладьи из моркови с овсяными хлопьями
29. Оладьи с клюквой
30. Яблочные оладьи
31. Оладьи сладкие кабачковые





## ФРАНЦУЗСКИЕ БЛИНЧИКИ «СЮЗЕТТ»

350 г сливок (10 %)  
350 г пшеничной муки  
6 яиц  
2–3 ст. л. сахара

$\frac{1}{2}$  стакана ликера  
сливочное масло  
апельсиновый сок  
соль



3380 ккал 2,5 часа



Просеять муку, перемешать с яйцами, солью, сахаром. Помешивая, влить сливки. Когда масса станет однородной, поставить ее на 2 часа в холодильник. Затем испечь блины. Блины свернуть рулетом, полить растопленным маслом и ликером. Подать в соуснице подогретый апельсиновый сок.

Для того чтобы в муке и рисе не заводились черви и долгоносики, в каждый пакет муки можно положить головку очищенного и разделенного на дольки чеснока.

# ВЕНГЕРСКИЕ БЛИНЧИКИ «ГРУНДЕЛЬ»

## Для теста:

4 яйца  
1/2 стакана сахара  
2 1/2 стакана молока  
2 ст. л. сливочного масла  
2 1/2 стакана пшеничной муки  
соль

## Для шоколадного соуса:

30 г ванилина  
100 г шоколада

2 яйца  
150 г сливок (20 %)  
3 ст. л. сахара

## Для начинки:

40 г изюма  
100 г сливок (20 %)  
150 г рома  
25 г апельсиновой цедры  
200 г молотых грецких орехов  
50 г сахара



1 час 20 мин  
5800 ккал



Желтки с сахаром  
быстрее  
растираются  
в теплом месте.

Для растирания  
следует  
использовать самый  
мелкий сахарный  
песок или сахарную  
пудру.

Для шоколадного соуса ваниль, шоколад, яйца, сливки, сахар взбить миксером.

Для теста растереть желтки с сахаром. Влить постепенно молоко, добавить соль, разогретое сливочное масло. Осторожно всыпать муку, размешать, чтобы не было комочков, смешать со взбитыми белками. Тесто хорошо вымесить и испечь тонкие блинчики.

Изюм и мелко нарезанную цедру замочить в роме на 1 час.

Для начинки вскипятить сливки, насыпать в них крупно помолотые орехи, сахар, вынутые из рома изюм и цедру. Варить 1–2 минуты до однородной консистенции. Когда пюре немного остынет, добавить к нему половину рома.

Смазать полученной массой блины, свернуть их и сверху полить шоколадным соусом.

