Блины

рецепты от MaTaGaNa.ru

с нами вкусно...

Оглавление

Блины с бананами 3
Блины «Четыре на четыре» 4
Мои любимые блины 5
Блины на кефире 6
Ажурные блины 7
Лимонные блины 8
Шоколадные блины 9
Блины с бананом и шоколадным соусом 10
Салат «Антикризис» 11
Рулет с орехово-свекольной начинкой 12
Блинный пирог с мясом 13
Салат «Загадка» 14

Блины с бананами

Рецепт рассчитан на 6 блинов.

Для блинов:

- 1 ст. муки
- 3 ст. л. сахара
- 2 яйца
- 1 ст. молока
- 3 ст. л. размягченного сливочного масла
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 1/4 ч.л. соли

В принципе, блины можно печь по своему любимому рецепту, но добавить ваниль.

Для начинки:

- 6 бананов
- 4 ст. л. сливочного масла
- 3 ст. л. сахара
- 1/4 ч. л. корицы
- 1/4 ч. л. мускатного ореха
- 3 ст. л. сливок

Яйца взбить с сахаром, добавить остальные компоненты и взбить до однородной массы. Выпечь 6 блинов.

Бананы разрезать вдоль на две части. В сковороде растопить масло, добавить сливки, сахар и специи. Когда начнет слегка закипать (сахар начнет карамелизоваться), выложить половинки бананов. Нагревать по 1 минуте с каждой стороны.

Блин смазать получившимся карамельно-сливочным соусом, положить банан и свернуть в трубочку. На тарелку насыпать корицы, сверху положить блины, украсить шоколадом.

Получилось не просто вкусно, а Очень Очень Очень вкусно. Всем рекомендую попробовать, не пожалеете 😉

Блины
«Четыре на четыре»

Это мой любимый рецепт блинов. Чаще всего я пеку блины именно по этому рецепту.

Обычно делаю на 1,5 нормы.

- 0,5 л молока
- 4 ст. ложки (с горкой) муки
- 4 ст. ложки картофельного крахмала
- 4 яйца
- соль, сахар, ароматизаторы – по вкусу
- 2 ст. ложки раст. масла

Смешать все сухие компоненты, добавить яйца и, постепенно вливая тепленькое молоко, замешать тесто. Последним добавить масло, дать тесту «отдохнуть» и можно жарить.

Блины получаются очень нежными и вкусными

Мои любимые блины

- 70 г муки,
- 125 мл молока,
- 60 мл воды,
- 2 яйца,
- 30 г сливочного масла,
- 1 ст. ложка сахара,
- щепотка соли

Яйца взбить с сахаром и солью. Молоко и воду слегка подогреть, масло сливочное растопить. Все соединить, добавить муку и вымесить тесто.

Выпекать до золотистого цвета с двух сторон.

Это мои любимые блины, их можно делать очень-очень тонкими. Для блинчатых пирожков они не годятся, но зато получаются тонкими и в дырочку (как я люблю).

Блины на кефире

- 2 стакана кефира
- 2 стакана муки
- 2 яйца
- 0,5 ч. л. соды
- 2-3 ст. л. растительного масла
- 1 стакан кипятка
- соль, сахар по вкусу

Кефир, яйца, муку, соль, сахар перемешать, взбить венчиком.

В стакан крутого кипятка бросить 0,5 ч. л. соды, размешать, вылить в тесто.

Дать постоять 5 мин. Добавить 2-3 ст. л. масла растительного, перемешать.

Поджарить блины.

Ажурные блины

- Кефир — 0,5 л
- Молоко — 1 стакан
- Яйцо куриное (свежее) — 1-2 шт
- Мука пшеничная — 1,5 стакан
- Сахар-песок — 1 ст. л.
- Соль — 0,5 ч. л.
- Сода (пищевая) — 1 ч. л.
- Масло растительное (для выпекания)

В кастрюлю вылить кефир и немного подогреть (должен быть теплым, но не горячим).

Добавляем яйцо (если крупное – одно, мелкое – два), сахар, соль, соду и перемешиваем.

Кладем муку (примерно 1.5 стакана), кладем столько, чтобы масса была, как хорошая густая сметана, теперь все тщательно перемешиваем, чтобы не было комочков. Молоко доводим до кипения и тоненькой струйкой вливаем в массу, все время, помешивая (так мы завариваем наше тесто!).

Если тесто получилось жидким на ваш взгляд, добавьте немного муки (не волнуйтесь, основная масса уже «сварена»).

Добавляем 1-2 ст. л. растительного масла, перемешиваем, тесто для выпечки блинов готово!

У меня получилось 14 блинчиков

Лимонные блины

- 2 стакана муки
- 2 стакана молока
- 2 яйца
- 1 ст.л. сахара
- 1/2 ч.л. соли
- 1/2 ч.л. разрыхлителя
- 1/2 ч.л. лимонной кислоты

Яйца соединить с солью, сахаром, разрыхлителем, мукой и тёплым молоком. Замесить тесто.

Лимонную кислоту растворить в небольшом количестве тёплой воды, добавить в тесто. Мне этого показалось мало, я ещё немного сока лимона добавила.

Выпекать с растительным маслом.

Получилось интересно: плотные блинчики с лёгкой кислинкой.

Шоколадные блины

- 600 мл молока,
- 200 г муки,
- 2 яйца,
- 1 желток,
- 40г сливочного масла,
- 2 ст. ложки какао,
- 1 ч. л. соли,
- 1ст.л. сахара

Просеять муку, в центре мучной горки сделать углубление. Добавить яйца и желток, соль, сахар, молоко и растопленное масло, вымесить тесто. Добавить какао, еще раз все перемешать и оставить на полчаса.

Мы едим без соуса, но в оригинале он был:

- 100 мл сливок 33%,
- 50 мл сливок 11%,
- 100 г черного шоколада,
- 1 ст. ложка ликера или коньяка.

Разогреть 11%-ные сливки, добавить поломанный на кусочки шоколад и ликер или коньяк. Помешивая, дождаться, когда шоколад растопится и соус станет гладким и однородным.

Сливки 33% – взбить.

Подавать блинчики со взбитыми сливками и шоколадным соусом.

Блины с бананом и шоколадным соусом

Сегодня пекла ажурные блины и подавала их с бананом и шоколадным соусом.

Испечь блины по любому любимому рецепту, приготовить шоколадный соус.

Я его делаю как глазурь: 4 ст. ложки сахара, 2 стол. ложки какао, 3 стол ложки молока – варить на медленном огне, затем добавить сливочное масло и поварить еще немного.

На блине разложить порезанный кружочками банан, полить шоколадным соусом, свернуть блин конвертом и еще раз полить соусом (для красоты).

Салат «Антикризис»

Это даже больше не салат, а закусочный блинный торт.

Для блинов:

- 3 яйца
- 3 стол ложки сахара
- 0,5 стакана молока (*мне этого показалось мало, тесто слишком густое, я еще водой разбавляла*)
- 1 стакан муки
- растительное масло, соль – на глаз

Для начинки:

- сыр плавленый со вкусом зелени– 200-300 гр
- майонез 150 гр
- кальмары – 2 штуки
- креветки – у меня было 0,5 кг неочищенных
- красная соленая рыба
- крабовые палочки – 200 гр
- красная икра – 1 банка (*я брала искусственную*)
- зелень укропа и петрушки

1. Яйца взбить с сахаром, добавить молоко, соль, муку. Перемешать, чтоб не было комочков, добавить растительное масло. Тесто должно быть гуще, чем на обычные блины, но мне оно показалось слишком густым, я еще немного развела его водой.
На раскаленной сковороде испечь 5 нетонких блинчиков.
2. Плавленый сыр смешать с майонезом. Намазать этой смесью каждый блин.
3. На первый блин выложить мелкопорезанные отварные кальмары. Посыпать зеленью. Накрыть вторым блином.
4. На второй блин выложить креветки и посыпать зеленью. Накрыть третьим блином. Напоминаю, что все блины смазаны плавленым сыром с майонезом.
5. На третий блин выложить порезанные крабовые палочки (я это пропустила)
6. На следующий блин выложить мелко порезанную красную соленую рыбу. Накрываем последним блином. Смазать его начинкой (плавленный сыр с майонезом).
7. Сверху на торт выложить красную икру.

Рулет с орехово-свекольной начинкой

- 6 больших готовых блинов
- 2 свеклы
- 100 г грецких орехов
- 2 зубчика чеснока
- 200 г сливочного сыра
- соль, перец по вкусу

Свеклу отварить, дать остыть, почистить и натереть на терке. Чеснок измельчить. Орехи порубить ножом. Смешать свеклу, чеснок и орехи. Посолить, поперчить по вкусу.

Застелить рабочую поверхность двумя слоями пищевой пленки. Выложить блины так, чтоб они слегка находили друг на друга и в результате получился прямоугольник примерно 45х15 см.

Смазать блины ровным слоем сливочного сыра. Затем равномерно разложить свекольную массу. Свернуть блины в рулет. Туго завернуть его в пленку и поставить в холодильник минимум на час.

Перед подачей разрезать рулет на кусочки толщиной 1,5 см.

Блинный пирог с мясом

- 5~6 блинов,
- ~0,5кг фарша (мясо+лук+соль+перец),
- 2~3 яйца,
- 2~3 ст ложки сметаны

Испечь ажурные блины.

Фарш обжарить до готовности.

В фарш либо натереть вареные яйца, либо вбить сырые и дожарить при помешивании до готовности яиц. Для придания большей остроты пирогу в фарш можно добавить продавленный через пресс чеснок.

Форму смазать сливочным маслом и укладывать чередуя блины и фарш. Начинать и заканчивать сборку нужно блинами.

Верхний блин смазать сметаной и поставить в духовку до легкого зарумянивания сметаны.

Салат «Загадка»

Для начала приготовить блины:

- 4 яйца,
- 1 ст. ложка крахмала,
- 0,5 ч. ложки черного перца

Взбить и выпечь блины.

Когда остынут – скрутить рулеты и очень тонко нарезать кольцами. Чем тоньше, тем вкуснее. Я еще каждый блинчик смазала немного майонезом и посыпала сыром тертым.

Один окорочок или куриное филе отварить и порезать кубиками.

2 луковицы нарезать полукольцами и обжарить на растительном масле.

Курицу, лук, «блины» перемешать, добавить 1 банку кукурузы и пропущенный через чеснокодавку чеснок. Смазать майонезом и поставить в холодильник настояться.

© MaTaGaNa, 2011
Пишите нам: info@matagana.ru