

Рецепты блинов от Марии Метлицкой



«Вам понадобятся три яйца, три стакана молока, одна столовая ложка сахара, половина чайной ложки соли и два стакана муки. Смешать миксером и добавить растительное масло - на

глаз. Отварное мясо нужно прокрутить, добавить туда много пережаренного лука, обязательно добавить мясного бульона - тогда мясо получается сочным. Некоторые в фарш кладут рубленое отварное яйцо. Часто я делаю такие блины впрок. Заворачиваю конвертом, кладу в пакет и замораживаю. Когда достанешь эти блинчики, ни за что не догадаешься, что они провели некоторое время в морозилке, их вкус совершенно не изменяется.

Иногда на завтрак я делаю сладкие блины с творогом. В творог добавляется сметана, лимонная или апельсиновая цедра, сахар и обязательно изюм. А рецепт самих блинчиков такой же, как для блинчиков с мясом.

И напоследок я хочу приободрить молодых хозяек: это поначалу может казаться, что глубокая миска с тестом отнимет у вас полдня. Поверьте, это дело максимум получаса. Зато потом столько благодарностей и удовольствия для всей семьи. Приятного аппетита!»

С мясом, творогом, грибами -
До чего ж вкусны блины!

Это Масленица с нами

Провожает дни зимы.

С песней, шутками, весельем

Зазывай, народ, весну!

И с хорошим настроением

Съешьте каждый по блину!

Татьяна Дементьева



Источники: <https://vokrug-knig.livejournal.com/111653.html>
<https://rustih.ru/tatyana-dementeva-s-myasom-tvorogom-gribami/>

Районная библиотека ждет Вас:

ежедневно с 11.00 до 19.00

Выходной: понедельник

Телефон: 5-98-42

Электронная почта:

ishim_crb@mail.ru

**Всегда рады встрече
с Вами!**

Муниципальное автономное учреждение культуры
«Центр культуры и досуга Ишимского района»
Районная библиотека

Встречай Масленицу!



**Рецепты блинов
от известных писательниц**

с.Стрехнино
2022



Рецепты блинов от Анны Берсеновой

«С вечера надо развести 0,5 пачки дрожжей (сухие предварительно смешать с мукой) в 600 г теплой воды. Слегка посолить, добавить муку в таком количестве, чтобы тесто получилось густое, пригодное для оладий. Оставить на ночь в теплом месте. Утром влить 0,5 л кипящего молока, добавить 1 чайную ложку погашенной уксусом соды, 2-3 столовых ложки растительного масла. Размешать.

Выпекать, обжаривая с двух сторон, на сковородке, смазанной растительным маслом. Я использовала в качестве помазка половинку картошки, насаженную на вилку. Выкладывая блины на блюдо, не забывайте промазывать их сливочным маслом, иначе они не будут иметь настоящего вкуса! Из данного количества продуктов получается примерно 25 блинов. На них вполне может уйти пачка сливочного масла»



БРАТИСЛАВСКИЕ БЛИНЧИКИ

Для начинки: 100 г сахара, 1/2 л воды, 120 г орехов, 4 ст. ложки сливок, лимонная или апельсиновая цедра и сок (бисквитная крошка). Сварить тягучий сахарный сироп, налить на обжаренные, очищенные и натертые орехи, перемешать, разбавить сливками, приправить цедрой или соком и оставить отстояться. При необходимости загустить бисквитной крошкой.

Рецепты блинов от Дарьи Донцовой



На 300 г муки - 3 стакана молока или воды, 3 яйца, 1 ст. ложку сахара, 1/2 чайной ложки соли. Смешать сырые яйца с солью и сахаром, прибавить 1/2 стакана молока или воды, размешать, всыпать муку и вымесить тесто, чтобы не было комков. После этого тесто развести оставшимся молоком. Для выпечки блинчиков взять сковороду среднего размера, разогреть и смазать ее маслом или кусочком шпига. Наливая тесто, сковороду надо покачивать так, чтобы тесто разлилось по всей сковороде ровным и тонким слоем. Выпеченные блинчики сложить вчетверо поджаренной стороной внутрь. Перед подачей сложенные блинчики обжарить с обеих сторон на сковороде с маслом и посыпать сахаром.

В нашей семье очень любят блинчики. Есть их можно "пустыми" или положив внутрь разнообразную начинку. Возни с блинчиками меньше, чем с блинами, тесто для них не должно подниматься. Размешали и тут же начинайте лить на сковородку.

БЛИНЧИКИ С МАРМЕЛАДОМ

Для начинки: 120 г мармелада (из смородины, клубники, малины, абрикосов и т. п.), лимонный сок, 20 г сахара для посыпания. Непосредственно перед подачей смазать блинчики мармеладом, сбрызнуть лимонным соком, свернуть или сложить пополам и потом вчетверо, посыпать сахаром.

БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ

Для начинки: 400-500 г яблок, 100-200 г сахара, корица, лимонная цедра, около 2 ложек брусничного компота (40-60 г орехов). Очищенные яблоки тушить в собственном соку с сахаром и пряностями (весь сок выпарить). В кашу из яблок добавить бруснику и толченые орехи. Начиненные блинчики сложить вчетверо.

БЛИНЧИКИ С НЕЖНЫМ ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ

Для начинки: 150 г творога, 2 желтка, 20-40 г сахара, пряности. Для ванильного крема: 1/4 л молока, 40 г порошка ванильного пудинга, 40 г сахара, 80-100 г орехов. Творог размешать с желтком, сахаром, пряностями и частями добавить холодный ванильный крем. Приготовление крема. В части молока развести порошок пудинга, влить в кипящее молоко с сахаром и варить до образования однородной каши. Вмешать в крем тертые или рубленые орехи.

