

Привила блинопечения:

1. Ингредиенты для блинного теста не должны быть холодными – только комнатной температуры или теплее. А вот сковородку в идеале нужно иметь чугунную. Если таковой нет, то просто хорошую, высокого качества.
2. После того, как тесто приготовлено, дай ему настояться в течение 30 минут, чтобы клейковина муки немного набухла. Блинчики будут более эластичными, не станут рваться при выпечке.
3. Печь блинчики нужно не торопясь, на среднем огне – тогда они будут красиво румяниться. В самом начале выпечки сковорода должна как следует прогреться.
4. Если в рецепте блинчиков имеется растительное масло, то сковороду во время выпечки смазывать почти не приходится (только для самого первого блина ее нужно смазать маслом, не зависимо от рецепта). Если блинчики прилипают, возьми луковицу, разрежь ее пополам и насади на вилку. Налей в блюдце масла, и, аккуратно обмакивая в него луковицу, смазывай сковороду перед тем, как испечь в ней блин. Обильно смазывать сковороду не нужно.
5. Перед тем как набрать новую порцию теста, обязательно перемешай его – чтобы мука не оседала на дно и тесто все время оставалось однородным.

Блины

Добавил(а) Вячеслав Липатов

25.12.11 17:44 - Последнее обновление 25.12.11 17:52

Тебе понадобятся: 1 стакан муки, 1 стакан молока, 1 стакан газированной воды, 1 столовая ложка сахарного песка, 2 яйца, сода (половина чайной ложки), несколько капель уксуса.

Отложи в сторону яйца, погаси соду в уксусе и смешай с мукой и остальными ингредиентами. Вот теперь нужно добавить яйца и снова перемешать. Чтобы тесто получилось однородным, без комочков, воспользуйся блендером или миксером.

Рецепт № 2

Понадобится: 1 стакан молока, 1 стакан пива, 2 яйца, чайная ложка соды, столовая ложка сахара, 4 столовых ложки растительного масла, мука.

Смешай ингредиенты в той последовательности, в какой они указаны, добавив столько муки, чтобы тесто получилось как сметана.

Рецепт № 3

Понадобится: 1 литр молочной сыворотки, 2 яйца, 40-50 мл. растительного масла, чайная ложка соды, щепотка соли и сахара, 1,5 литра воды.

Сначала хорошенько смешиваешь сыворотку, яйца, соль и сахар. Добавляешь муку, чтобы тесто получилось похожим на очень густую сметану. Кладешь растительное масло и снова хорошенько перемешиваешь. После этого – соду.

Воду кипятишь и вливаешь струйкой в тесто, которое при этом нужно непрерывно помешивать. Следи, чтобы оно получилось не слишком жидким – иначе блинчики будут прилипать к сковороде.

Рецепт № 4

Понадобится: 3 стакана кефира, 2 яйца, по половине чайной ложки соды и соли, 4 столовых ложки крахмала, 8 столовых ложек с горкой муки, 3 столовые ложки подсолнечного масла и сахар по вкусу (но не более 3 столовых ложек)

Взбей желтки с сахаром. Добавь в кефир соду, размешай и дай постоять несколько минут. Затем смешай взбитые желтки, крахмал, муку и кефир (чтобы тесто получилось однородным, добавляй кефир частями). Взбей белки с солью и смешай с растительным маслом. Эту смесь добавь в тесто и хорошенько размешай его.

Блины

Добавил(а) Вячеслав Липатов

25.12.11 17:44 - Последнее обновление 25.12.11 17:52

Рецепт 5

Понадобится: 500 мл молока, 4 столовых ложки (с горкой) муки, 4 столовых ложки крахмала, 4 яйца, 2 столовых ложки растительного масла, 2 столовых ложки сахарного песка и щепотка соли

Смешай муку, крахмал, соль и сахар. Добавь к этой смеси яйца. Подогрей молоко, чтобы оно стало теплым и вливай его постепенно в мучную массу. Не забывай при этом постоянно размешивать тесто венчиком. Если, не смотря на твои старания, в нем все равно остались комочки, процеди его через сито. Добавь масло и еще раз хорошенько перемешай.

Вам завернуть?

Начинка грибная

Понадобится: 150 г сухих грибов, две трети белого батона, 1 столовая ложка сметаны, 2 столовые ложки растопленного сливочного масла, 1 луковица, соль и перец по вкусу. Тщательно промой грибы и свари. Порежь мелко лук, обжарь до светло-золотистого цвета и добавь порезанные лапшой сваренные грибы. Когда грибы зарумянятся, подлей грибного бульона (2-3 столовых ложки), накрой крышкой и туши на слабом огне до тех пор, пока не испарится жидкость. Остуди и пропусти луково-грибную смесь через мясорубку. Затем проверни батон, вымоченный в грибном бульоне. Добавь сметану, поперчи, посоли и пропусти через сито. Фарш заверни в блинчики, смазанные сливочным маслом, обваляй в толченых сухарях и потом еще немного в сковороде.

...селечная

очищенную хорошую селедку нужно сначала мелко порубить, а затем еще немного потолочь в ступке и смешать со сливочным маслом. Покрошить туда же репчатый лук и сваренное вкрутую яйцо.

Блины

Добавил(а) Вячеслав Липатов

25.12.11 17:44 - Последнее обновление 25.12.11 17:52

...мясная

Понадобится: 250г. фарша, 2 морковки, 2 луковицы, горсть стеклянной лапши, соевый соус, соль и перец - по вкусу.

Обжариваешь фарш, добавив в него специй. Кладешь нашинкованную морковь, лук и тушишь до готовности, убавив огонь. Приготовленную стеклянную лапшу откидываешь на сито. Когда вода стечет, добавляешь ее в сковородку с фаршем и овощами. Блинчики с этой начинкой можно обжарить до хрустящей корочки.