

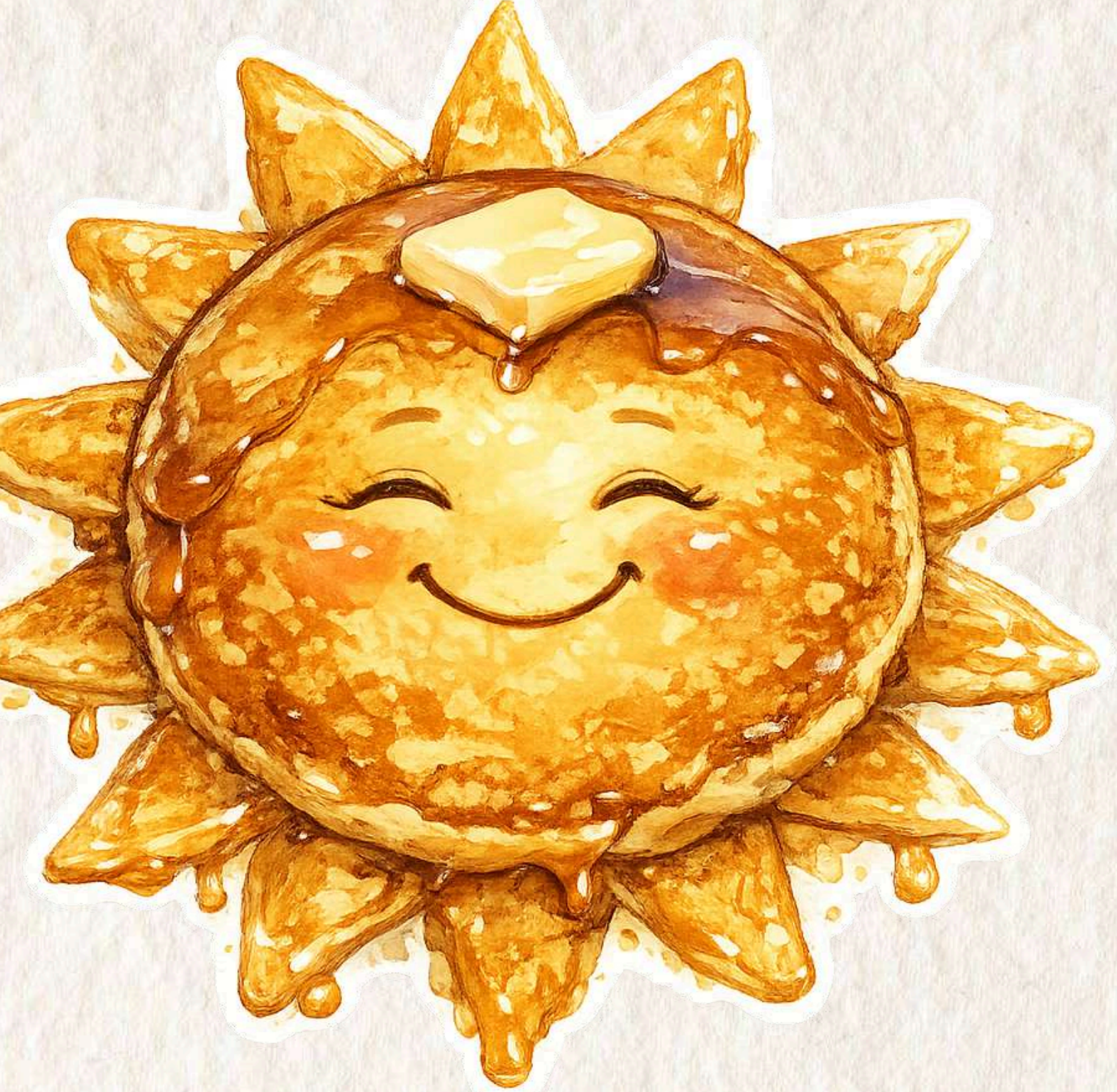


МАСЛЕНИЦА ДОМА

сборник рецептов и вдохновения



Malina Home Shop



Масленица - древний праздник

который появился задолго до христианства и был посвящён
проводам зимы и встрече весны.

Блины стали её главным символом не случайно:
их круглая, румяная форма напоминает солнце - источник
тепла и новой жизни.

Считалось, что чем больше блинов приготовить и разделить с
близкими, тем теплее и благополучнее будет год.

А с этим сборником вы точно приготовите много вкусных
блинчиков, не скучно и интересно 🍌

Идеальные блины начинаются с правильной посуды

Блинные сковороды Raspberry созданы специально для этого: благодаря премиальному антипригарному покрытию блины не прилипают, легко переворачиваются
А за счет толстого дна блинчики пропекаются равномерно



Базовые техники

СЕКРЕТЫ ТОНКИХ И ПЫШНЫХ БЛИНОВ

Тонкие блины получаются из более жидкого теста - оно легко растекается по сковороде и образует тонкий слой. Пышные блины, наоборот, готовятся из более густого теста, поэтому остаются мягкими и воздушными. Также важно дать тесту постоять 10–15 минут - это делает структуру более однородной и блины получаются лучше.

ТЕМПЕРАТУРА СКОВОРОДЫ

Сковорода должна быть хорошо разогрета, но не перегрета. Если она недостаточно горячая, блины будут прилипать и получатся бледными. Если слишком горячая - будут быстро подгорать. Правильный признак - тесто сразу схватывается, но не темнеет мгновенно.

ПОЧЕМУ БЛИНЫ РВУТСЯ

Основная причина - неправильная консистенция теста или плохо разогретая сковорода. Также важно не переворачивать блин слишком рано - он должен полностью схватиться, а края должны легко отходить от поверхности. Хорошая сковорода и правильная техника делают блины ровными и аккуратными.

Классический рецепт блинов

Яйца - 2 шт.

Сахар - 2 ст. л. без горки

Соль - ½ ч. л.

Мука - 200 г

Молоко - 100 мл + 200 мл

Растительное масло - 2 ст.

Кипяток - 350 мл



ГОТОВИМ:

В глубокой миске соедините яйца, сахар, соль, 100 мл молока и муку. Тщательно перемешайте. Удобно использовать блендер или венчик.

Постепенно влейте кипяток, постоянно размешивая - тесто станет более жидким и эластичным.

После этого добавьте оставшееся молоко и ещё раз хорошо перемешайте.

Пока тесто немного «отдыхает», поставьте разогреваться сковороды. Они должны быть максимально разогреты

Чтобы блины получились нежными, пропустите блинную смесь через сито.

В конце влейте растительное масло и перемешайте - теперь можно приступать к выпеканию.

Обжаривайте блины на хорошо разогретой сковороде.



Для скорости удобно готовить сразу на двух блинных

Блинчики с творогом и цукатами

Молоко - 400 мл.

Яйцо - 3 шт.

Сахар - 1 ст.л.

Соль - щепотка

Мука - 200 гр.

Кипяток - 100 мл.

Растительное масло - 2 ст.л.

Начинка:

Творог - 300 гр.

Сметана - 180 гр.

Цукаты

Сахар - по вкусу





ГОТОВИМ:

**Все ингредиенты смешать до однородности.
Обжарить с двух сторон.
Выложить начинку и завернуть.**



Блины с мясом

Блины:

Мука 100 гр.

Яйцо 2 шт.

Молоко 300 мл.

Сахар 1 щепотка

Соль 1 щепотка

Сода 1 ч.л.

Масло растительное 3 ст.л

Начинка:

Лук

Фарш

Соль/перец

Томатный соус или сметана





ГОТОВИМ:

Влить молоко, туда же добавить яйца, сахар, соль, соду. Частями всыпать муку. Тщательно перемешать до однородности. Добавить растительное масло. Перемешать, дать постоять 5-10 минут.

Начинка:

Лук обжарить до золотистости, добавить фарш и специи. Обжарить, затем добавить томатный соус или сметану по желанию.

Шоколадные блины

Ингредиенты (~6-7 штук)

Яйцо - 1 шт.

Сахар - 1 ст. ложка

Ванильный сахар- 1 ст. ложка

Соль -щепотка

Кипяченая вода- 100 мл.

Молоко - 150 мл.

Мука - 90 гр.

Какао порошок -10 гр.

Растительное масло - 1 ст.ложка





ГОТОВИМ:

Яйцо, сахар, соль и ванильный сахар перемешиваем венчиком до появления пузырьков

Отдельно перемешиваем холодное молоко 150 мл. и кипяток 100 мл.

Переливаем молоко с водой в яичную смесь, хорошо перемешиваем и добавляем какао-порошок

Дальше добавляем просеянную муку, постепенно, хорошо перемешивая. Можно на последнем этапе перемешать блендером с насадкой венчик, чтобы не было комочков. Вливаем ложку масла и оставляем настаиваться на 15-20 минут.

Жарим блины с двух сторон до готовности.

В блинчики завернуть кусочек банана и сливочный сыр.

Нарезаем по форме роллов и сверху поливаем сгущенкой.

Овсяноблин с шоколадом

Овсянка- 30 гр.

Молоко - 30 гр.

Яйцо - 1 шт.

Какао - 1 ст.л.

Начинка по желанию





ГОТОВИМ:

Все ингредиенты перемешать и обжарить на сковородке с двух сторон.

Для шоколадного овсяноблина идеально подойдут начинки из банана и арахисовой пасты, ягод и творожного крема, клубники и йогурта, вишни, орехов или кусочков тёмного шоколада.

Блины с ветчиной

Молоко - 400 мл.

Яйца - 3 шт.

Сахар - 1/2 ч.л.

Соль - 1/2 ч.л.

Мука - 200 гр.

Растительное масло - 25 мл.

Для начинки:

Творожный сыр

Ветчина





ГОТОВИМ:

К яйцам добавить сахар и соль.

Затем влить молоко в емкость и всыпать муку.

Добавить растительное масло и всё перемешать до однородности. Жарить на хорошо разогретой сковородке.

Блинчики смазываем творожным сыром, кладем ветчину, заворачиваем и нарезаем как роллы

Шпинатные блинчики

Яйцо - 1 шт.

Молоко - 100 мл.

Соль - щепотка

Мука - 60 гр.

Вода - 50 мл.

Шпинат - 30 гр.

Растительное масло - 1 ст.л.





ГОТОВИМ:

Смешать яйцо, молоко, соль и муку.

Влить воду и хорошо перемешать.

Добавить шпинат и пробить блендером.

Добавить растительное масло и перемешать.

Обжарить с двух сторон и смазать сливочным маслом.

Яичный блин с креветкой

Творожный сыр

Авокадо

Креветки

Яйца

Растительное масло

Сушеный чеснок





ГОТОВИМ:

**Авокадо мелко нарезать и смешать с сыром.
Креветки нарезать, выложить на разогретую сковородку.
Добавить соль и чеснок, обжарить до готовности.
Выложить к сыру и перемешать.
Яйца взбить и тонким слоем вылить на сковородку.
Обжарить до готовности.
Начинку выложить на блинчик и свернуть.**

Яичный блин с сыром

Яйцо - 2 шт.

Мука - 70 гр.

Молоко - 125 мл.

Растительное масло

Сыр

Соль





ГОТОВИМ:

**Яйца, муку и молоко хорошо перемешать.
Добавить специи и взбить до однородности.
Сковородку смазать маслом, затем вылить .
Обжарить на среднем огне под крышкой.
Сыр натереть на мелкой терке.
Посыпать блинчик и сложить пополам.**

Яичные блинчики с сыром и шпинатом

Яйца - 3 шт.

Молоко - 50 мл.

Мука - 15 гр.

Соль - щепотка

Для начинки:

Сыр Фета

Шпинат





ГОТОВИМ:

**Все ингредиенты взбить до однородности.
Обжарить блинчики с двух сторон.
Мелко нарезать шпинат и сыр,
выложить на блинчик и завернуть.**

Датский блинчик

Молоко - 85 мл.

Сахар - 3 ст.л.

Яйцо - 2 шт.

Мука - 60 гр.

Сливочное масло ~ 15 гр.

Для начинки:

Греческий йогурт

Ягоды





ГОТОВИМ:

Молоко, сахар и яйца взбить до однородности. Добавляем муку и перемешиваем, чтобы не было комочков.

Разогреваем духовку до 200 С.

В форму кладем масло и ставим в духовку, чтобы она разогревалась.

Затем достаем и выливаем смесь для блина

Выпекать при 200С примерно 15 минут.

Готовый блинчик смазываем йогуртом и добавляем ягоды.

Рисовые блинчики с маком

Молоко - 250 мл.

Теплая вода - 250 мл.

Рисовая мука - 200 гр.

Яйца - 2 шт.

Растительное масло- 2 ст.л.

Мак - 2 ст.л.

Сахар - 3 ст.л.





ГОТОВИМ:

В молоко с водой всыпать сахар и муку, затем яйца и все хорошо перемешать.

Влить растительное масло и добавить мак.

Все перемешать и дать постоять 10-15 минут.

Затем обжарить блинчики с двух сторон.

Вишневые блинчики

Молоко - 200 мл.

Мука - 120 гр.

Яйцо - 1 шт.

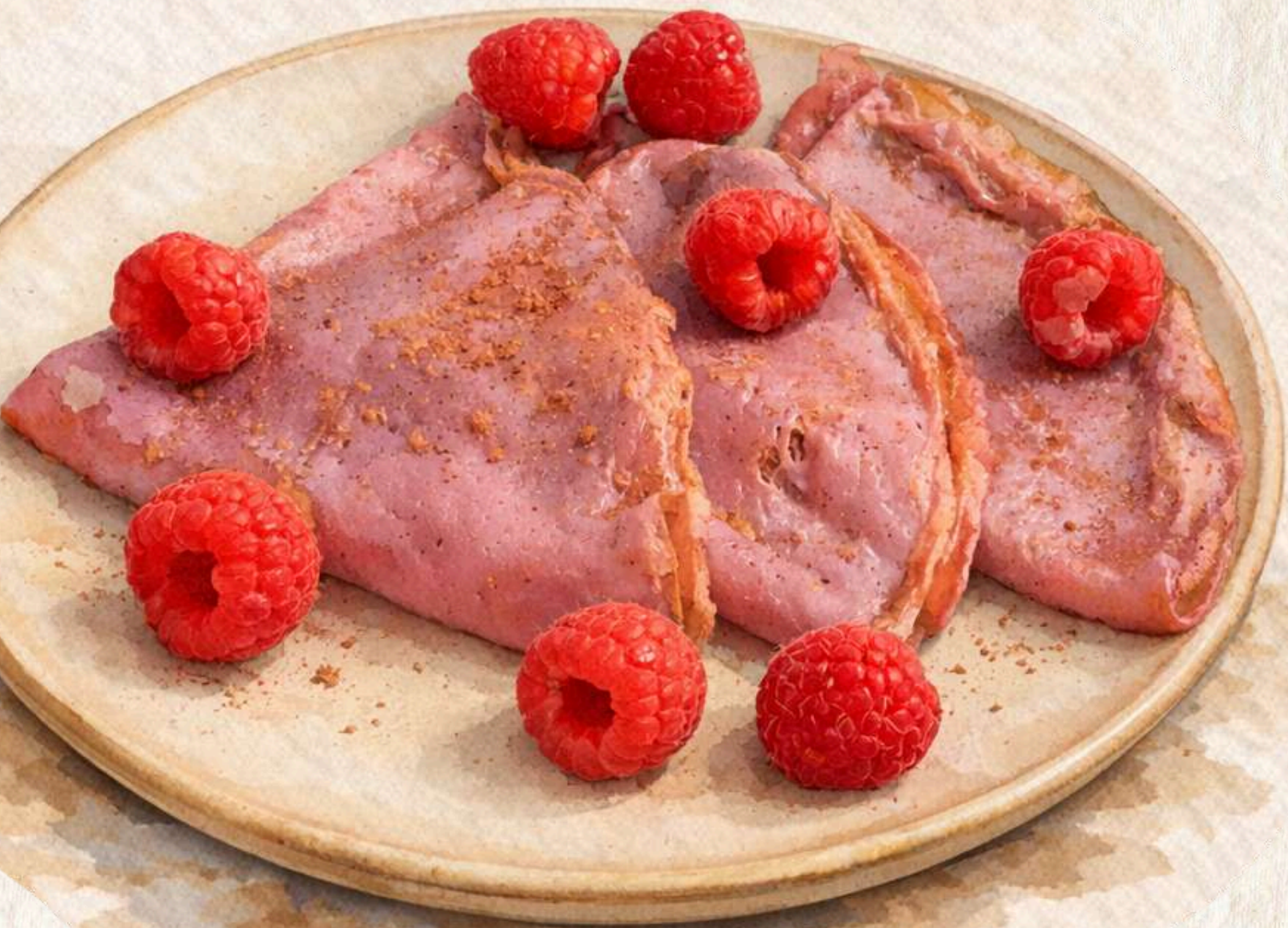
Сок из вишни

Сахар - 2 ст.л.

Соль - щепотка

Растительное масло - 2 ст.л.





ГОТОВИМ:

**Вишню пробить блендером и пропустить через сито.
Готовый сок добавить ко всем ингредиентам.
Все смешать до однородности.
Разогреть блинницу.
Обжарить с двух сторон.**

Полосатые блинчики

Молоко - 200 мл.

Яйцо - 1 шт.

Сахар - 1 ст.л.

Соль - щепотка

Мука - 100 гр.

Кипяток - 50 мл.

Растительное масло - 1 ст.л.

Какао - 10 гр.





ГОТОВИМ:

Яйцо, сахар, молоко и воду смешать до однородности. Всыпать муку, соль и размешать. Влить растительное масло.

Отделить немного теста и добавить туда какао. На разогретую сковородку влить обычное и затем узором с какао. Обжарить с двух сторон.



Блинчики с карамельными яблоками

Молоко - 200 мл.

Яйцо - 1 шт.

Сахар - 1 ст.л.

Соль - щепотка

Мука - 100 гр.

Кипяток - 50 мл.

Растительное масло - 1 ст.л.

Начинка:

Яблоки - 2 шт.

Сахар - 2 ст.л.

Корица - 1 ч.л.

Вода - 10 мл.





ГОТОВИМ:

**Яйцо, сахар, молоко и воду смешать до однородности.
Всыпать муку, соль и размешать.
Влить растительное масло. Обжарить с двух сторон.**

Начинка:

Яблоки нарезать на мелкие кубики. Выложить в сотейник, засыпать сахаром и корицей. Обжарить пару минут, затем влить воду и протушить.

Блинчики роллы

Молоко - 200 мл.

Горячая вода - 50 мл.

Яйцо - 1 шт.

Сахар - щепотка

Соль - щепотка

Мука - 200 гр.

Растительное масло - 1 ст.л.

Начинка:

Творожный сыр

Огурец

Форель





ГОТОВИМ:

К молоку добавить горячую воду, яйца, сахар и соль. Все хорошо перемешать. Частями добавить муку и перемешать до однородности. Влить масло.

Обжарить с двух сторон.

Блинчик смазать сыром, добавить огурец и рыбу.

Завернуть в рулетик и нарезать.

Блинчики Рафаэлло

Яйцо - 1 шт.

Сахар - 2 ст.л.

Молоко - 300 мл.

Кипяток - 50 мл.

Мука - 150 гр.

Растительное масло - 2 ст.л.

Крем:

Мягкий творог

Сгущенка

Кокосовая стружка

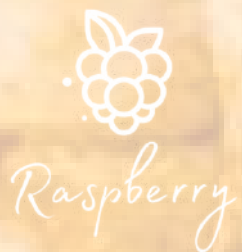
Дробленный миндаль





ГОТОВИМ:

**Яйцо, сахар, молоко и кипяток перемешать.
Затем добавить муку и перемешать до однородности.
Влить масло в и еще раз все перемешать.
Обжарить блины с двух сторон.
Каждый блинчик смазать маслом после готовности.
Намазать кремом и завернуть**



Блинчики с бананом

2 больших яйца

500 мл. молока (комнатной температуры)

1/2 ч. ложки соли

3 ст. ложки сахара

1 ч. ложка ванильного сахара или ванилина

3 ст. ложки подсолнечного масла

150 гр. муки

Начинка:

банан

сахарная пудра

творожный сыр





ГОТОВИМ:

Смешиваем все ингредиенты, муку вводим по чуть-чуть и размешиваем хорошенько венчиком, чтобы не образовывались комочки

Оставляем готовую смесь на 15 минут.

Обжариваем на среднем огне до румяности (на 6,5, примерно по минутке с каждой стороны)

Готовые блинчики, по желанию, смазываем маслом.

Очень вкусная начинка из творожного сыра+сахарной пудры+ кусочков банана.



Яблочные блинчики

Мука - 150 гр.

Яйцо - 1 шт.

Молоко - 300 мл.

Сахар - 2 ст.л.

Кипяток - 50 мл.

Растительное масло - 2 ст.л.

Яблоко

Корица





ГОТОВИМ:

Муку, яйцо, молоко и сахар смешать до однородности. Затем влить кипяток и хорошо перемешать. Яблоко натереть на мелкой терке и добавить корицу с растительным маслом. Еще раз перемешать. Обжарить с двух сторон.



Закуска из блинчиков

Молоко - 250 мл.

Яйцо- 1 шт.

Мука - 120 гр.

Растительное масло - 2 ст. ложки

Соль 1 ч. ложка

Кипяток - 100 мл.

Красная икра





ГОТОВИМ:

Готовые блинчики разрезаем пополам, выкладываем сливочный сыр (можно размазать его по всей площади блинчика), завернуть в трубочку и потом в улитку, закрепить шпажкой. Сверху украшаем икрой.

Блины с тунцом

Яйцо - 1 шт.

Молоко - 300 мл.

Кипяток - 50 мл.

Мука - 150 гр.

Растительное масло- 2 ст.л.

Сахар / соль - щепотка

Для начинки:

Тунец консервированный

Яйцо

Творожный сыр

Петрушка/ зеленый лук

Соль/ перец





ГОТОВИМ:

**Все ингредиенты смешать до однородности.
Обжарить блины с двух сторон.**

**К тунцу добавить мелко нарезанные вареные яйца и зелень,
творожный сыр и специи. Все хорошо перемешать и
начинить блины.**

ПП-блинчик из шпината

Шпинат - горсть

Яйцо - 1 шт.

Соль, специи по вкусу

Овсяные хлопья - 3 ст.л.

Йогурт или сметана- 1 ст. л.





ГОТОВИМ:

Объединяем все ингредиенты и взбиваем в блендере. Выкладываем нашу основу на сковороду и запекаем. После, переворачиваем блинчик и выкладываем ломтики моцареллы, закрываем сверху второй половинкой.

Начинка может быть любой, на ваш вкус

Блинчики с сыром, ветчиной и зеленью

Молоко 270 гр.

Яйцо 2 шт.

Сахар 13 гр.

Соль 3 гр.

Мука 135 гр.

Масло растительное 10 гр.

Сыр 70 гр.

Ветчина 70 гр.

Укроп



ГОТОВИМ:

Сначала взбейте яйца с сахаром и солью.

Затем добавьте молоко, еще раз перемешайте.

Муку просеивайте частями через сито и мешайте до однородной консистенции без комочков.

Далее добавляйте сыр, ветчину, зелень и растительное масло.

Обжаривайте блинчики на среднем огне до золотистой корочки.

В качестве соуса можете смешать соус со сметаной.

