



НЕЖНЫЕ БЛИНЧИКИ, ОЛАДЬИ, СЫРНИКИ, ПОНЧИКИ

Доступные ингредиенты
+
точная рецептура
+
простота в приготовлении
+
маленькие кулинарные хитрости

нежные блинчики,
оладьи, сырники,
пончики
С ПЫЛУ, С ЖАРУ!

Блинчики с творогом, с мясом, с вишней, с клубникой, со сметаной или с медом — приготовленные по рецептам из этой книги, они съедаются подчистую под любым соусом! А сколько видов румяных оладий вам предстоит перепробовать: дрожжевые, бисквитные, овощные, напоминающие пиццу... Сладкие сырники с маком и орехами, соленые — с укропом и тмином не оставят равнодушными даже самых искушенных гурманов. А домашние горячие пирожки и пончики и вовсе в рекламе не нуждаются — до того они ароматны и вкусны! Какое бы из этих аппетитных изделий из теста вы ни взялись выпекать или жарить, родные и близкие выстроятся в очередь за добавкой.

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-2087-9



9 785991 1020879

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-3891-9



9 789661 438919

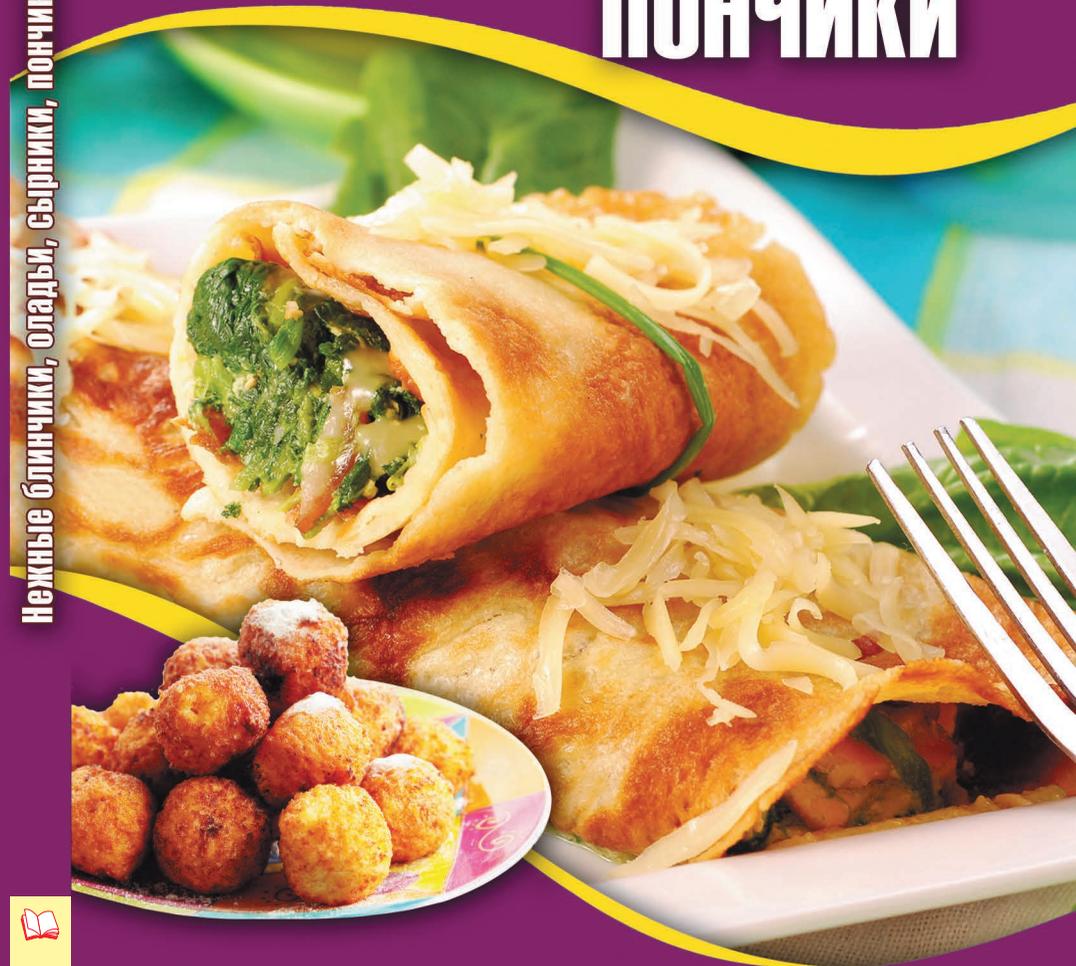


С пылу, с жару



НЕЖНЫЕ БЛИНЧИКИ, ОЛАДЬИ, СЫРНИКИ, ПОНЧИКИ

Нежные блинчики, оладьи, сырники, пончики



С пылу, с жару!



С пылу, с жару!





**НЕЖНЫЕ
БЛИНЧИКИ, ОЛАДЫ,
СЫРНИКИ,
ПОНЧИКИ**



ИЗДАТЕЛЬСТВО

КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

Харьков • Белгород

2012

УДК 641/642
ББК 36.991
Н43

Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Наталья Роечко*

ISBN 978-966-14-3891-9 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2087-9 (Россия)

- © DepositPhotos.com / Teresa Kasprzycka, kontur-vid, обложка, 2012
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2012
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2012
- © ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», г. Белгород, 2012

ВВЕДЕНИЕ

Мучные блюда очень питательны и достаточно просты в приготовлении, поэтому они незаменимы для семейных завтраков, обедов и ужинов. В этой книге собраны рецепты блюд, приготовление которых не потребует много времени и усилий, а также рецепты изысканных яств, которые могут стать украшением любого праздничного стола. Каждая хозяйка найдет здесь интересные кулинарные идеи и, учитывая вкусы своих близких, приготовит сытный завтрак, ароматный десерт к обеду или легкий ужин. Книга станет незаменимым помощником для молодых хозяек, а опытным кулинарам подскажет новые варианты приготовления известных и любимых блюд. Несколько полезных советов помогут сделать запеканки ароматнее, пончики пышнее, лазаньи сочнее, а блинчики нежнее.

1. Яичные белки можно взбить значительно быстрее, если перед этим подержать их на холоде и добавить несколько капель лимонного сока или щепотку соли.
2. Пересоленное тесто можно спасти, если замесить новую порцию без соли, а затем тщательно их смешать.
3. Соль в тесто надо класть осторожно; пересоленное тесто плохо бродит, а изделия из него получаются бледными.
4. Изделия из заварного теста при выпекании следует лишь слегка смазать жиром, иначе на нижней стороне появятся трещины.



БЛИНЧИКИ

БЛИНЫ БЕЗ НАЧИНКИ

Тонкие блины на молоке без масла

ИНГРЕДИЕНТЫ:



1 л молока, 4 яйца, 1½ ст. л. сахара, 1 щепотка соли, 1 щепотка соды, 8–10 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла

Яйца растереть с сахаром, солью и содой до образования пены. Муку просеять, добавить в яичную смесь, долить молоко, все тщательно перемешать с помощью миксера. Перед выпеканием каждого блина смазывать сковородку салфеткой, смоченной растительным маслом. Блины получатся тонкими, нежными и нежирными.

Тонкие блины с йогуртом

ИНГРЕДИЕНТЫ:



3 яйца, 4–5 ст. л. сахара, 200 мл кефира, 1 щепотка соли, 1 щепотка соды, 1 ст. л. какао, 150 мл йогурта, 350–400 г муки, 2 ст. л. растительного масла

Яйца взбить со щепоткой соли, добавить 200 мл кипяченой воды, взбивать еще 3–4 мин. Затем ввести в смесь соду, кефир,

йогурт и еще раз взбить. Муку смешать с сахаром и какао и небольшими порциями добавлять в жидкую смесь. Перемешивать тщательно, чтобы не было комочков. В последнюю очередь влить в тесто масло. Жарить блины на разогретом сливочном или растительном масле с двух сторон до золотистого цвета.

Блины из кукурузной муки на ряженке

ИНГРЕДИЕНТЫ:



150–200 г кукурузной муки, 250 мл ряженки, 1 щепотка соли, 1 щепотка соды, 2 ч. л. ванильного сахара, 250 мл молока, 2–3 ст. л. кукурузного масла, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла

Муку просеять, добавить ряженку, ванильный сахар и масло, все тщательно перемешать. Молоко подогреть, но не кипятить. Яйца немного взбить и тонкой струйкой влить горячее молоко, не переставая взбивать смесь. В тесто добавить соду, влить яично-молочную смесь и хорошенько перемешать. Сковороду смазать сливочным маслом и обжарить блинчики с двух сторон до золотистого цвета.

Тонкие блинчики с ароматом корицы

ИНГРЕДИЕНТЫ:



500 мл кефира, 1 яйцо, 200 мл молока, 2 ст. л. сахара, ½ ч. л. соли, 1 ч. л. корицы, 1 ч. л. соды, 350–400 г муки, 2 ст. л. растительного масла

В кастрюлю налить кефир, подогреть, добавить в него просеянную муку, тщательно перемешать, чтобы не было комков. Добавить соль, соду, яйцо и тщательно перемешать. Тесто по консистенции должно быть похожим на густую сметану. Молоко

довести до кипения и влить в тесто тонкой струйкой, непрерывно помешивая. Затем влить растительное масло, добавить сахар и корицу, тщательно перемешать. Сковороду смазать маслом и жарить блины с двух сторон до золотистого цвета.

Блины пряные

ИНГРЕДИЕНТЫ:



1 л кефира, 4–5 веточек укропа, $\frac{1}{2}$ ч. л. тмина, 1 ч. л. соды, 1 ч. л. соли, 2 ч. л. сахара, 300 г муки, 3 яйца, 2–3 ст. л. растительного масла, $\frac{1}{2}$ ч. л. молотого кориандра

Взбить яйца с солью и специями до густой пены. Кефир немного подогреть, добавить соду, перемешать. Ввести просеянную муку, сахар и растительное масло. К мучной смеси добавить яичную. Зелень вымыть и очень мелко нарезать, добавить в тесто и тщательно перемешать. Разогретую сковороду смазать маслом и жарить блинчики с двух сторон.

Блины постные дрожжевые

ИНГРЕДИЕНТЫ:



500 г гречневой муки, 1 л молока, 20–25 г свежих дрожжей, соль по вкусу

В 100 мл теплого молока развести дрожжи, перемешать, добавить еще 200 мл молока, перемешать. Затем в опару ввести 300 г муки, тщательно вымесить, чтобы не было комков. Накрыть емкость полотенцем и поставить в теплое место на 40–60 мин. Когда тесто увеличится в объеме в 2–3 раза, добавить остальные муку и молоко, соль и опять поставить в теплое место. После того как тесто снова поднимется, выпекать блины на смазанной растительным маслом сковороде. Тесто больше не размешивать, чтобы оно не опало.

Блины гречневые заварные

ИНГРЕДИЕНТЫ:



600–700 г гречневой муки, 400 мл молока, 20–25 г свежих дрожжей, 2 ч. л. сахара, 1 щепотка соли

Всыпать в посуду 300 г муки, тонкой струйкой влить 500 мл закипевшей (но не кипящей) воды, быстро и тщательно размешать, чтобы не было комков. Оставить тесто, чтобы оно остыло до комнатной температуры. В 100 мл теплой воды развести дрожжи, ввести в тесто, взбить, накрыть полотенцем и поставить в теплое место. Тесто должно увеличиться в объеме в 2–3 раза. Добавить в тесто теплое молоко, соль, сахар, оставшуюся муку, тщательно перемешать и опять поставить в теплое место на 30 мин. После этого не перемешивать. Жарить блинчики на смазанной жиром сковороде с двух сторон до золотистого цвета.

Блины сдобные гречневые

ИНГРЕДИЕНТЫ:



300 г гречневой муки, 300 г пшеничной муки, 1 л молока, 3 яйца, 100 мл сливок, 1 ст. л. сахара, 20 г свежих дрожжей, 1 щепотка соли, 2 ст. л. сливочного масла

В 500 мл теплого молока развести дрожжи, всыпать гречневую муку, тщательно перемешать и поставить в теплое место на 20–30 мин. Когда тесто поднимется, размешать его ложкой, влить остальное молоко, добавить пшеничную муку и тщательно перемешать. Тесто снова поставить в теплое место, чтобы оно подошло. Затем добавить яичные желтки, растертые с растопленным сливочным маслом, сахаром и солью, вымесить тесто. Сливки взбить в пышную пену, добавить к ним яичные белки, снова взбить. Влить сливочную смесь в тесто, осторожно перемешать и поставить в теплое место на 15–20 мин. Выпекать блинчики, смазав сковороду растительным маслом.



Блины пшеничные царские

ИНГРЕДИЕНТЫ:



450 г пшеничной муки, 300 мл молока, 25 г свежих дрожжей, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 150 мл густых сливок, соль и сахар по вкусу

Молоко подогреть, развести в нем дрожжи, тщательно перемешать, добавить часть муки, вымесить и поставить опару в теплое место, чтобы подошла. Опара должна увеличиться в объеме в 2—3 раза. Когда опара поднимется, ввести растертые с маслом желтки, размешать. Затем всыпать оставшуюся муку, соль и сахар, еще раз вымесить и поставить на 45—60 мин в теплое место. Белки и сливки взбить отдельно, осторожно перемешать и взбить еще раз. Когда тесто поднимется, осторожно влить взбитые белки со сливками, постоянно помешивая. Оставить тесто еще на 10—15 мин и жарить блины.

СОВЕТ:

Перед замешиванием теста муку полезно несколько раз просеять: это удалит из нее комочки, примеси и обогатит кислородом, в результате чего тесто будет более воздушным и нежным.

Блины на сыворотке

ИНГРЕДИЕНТЫ:



600 мл сыворотки, 400 г муки, 2 яйца, 4 ст. л. сахара, 1 щепотка соли, ванилин, корица по вкусу

Муку просеять. Белки отделить от желтков. Белки взбить с солью, желтки — с сахаром. В муку ввести желтковую массу, затем сыворотку, в последнюю очередь добавить белки и перемешать. По желанию в тесто можно добавить ванилин или корицу. Выпекать блины на смазанной жиром сковороде.

Блины рисовые

ИНГРЕДИЕНТЫ:



3 ст. л. пшеничной муки, 1 л молока, 30 г дрожжей, 3 яйца, 3 ст. л. сахара, 4 ст. л. сливочного масла, 300 г рисовой муки, 200 мл сливок, 200 г твердого сыра, соль по вкусу

500 мл молока подогреть, развести в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку и замесить опару, чтобы не было комочков. Накрыть посуду полотенцем и поставить в теплое место, чтобы опара поднялась. Затем добавить в нее 3 желтка, растертых с солью и сахаром, размягченное сливочное масло, рисовую муку, оставшееся молоко и перемешать, чтобы получилась однородная масса. Взбить отдельно яичные белки и сливки, перемешать их, взбить еще раз и осторожно соединить с тестом. Поставить тесто в тепло, чтобы поднялось. Разогреть духовку до 180 °С, нагреть в ней сковороду, на которой будут выпекаться блины. Когда тесто поднимется, вылить его тонким слоем на смазанную маслом сковороду, посыпать натертым на крупной терке твердым сыром и поставить сковороду в духовку. Переворачивать блины не нужно.

Блины боярские

ИНГРЕДИЕНТЫ:



450–500 г гречневой муки, 300 г пшеничной муки, 1 л молока, 200–250 мл густых сливок, 200 г сметаны, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 30 г свежих дрожжей, 1 ст. л. сахара, 1 щепотка соли

Подогреть 500 мл молока. Отлить 100 мл молока и размешать в нем дрожжи. Затем долить к дрожжевой смеси теплое молоко, добавить гречневую муку, тщательно перемешать, чтобы не было комков. Оставить в теплом месте. Когда опара подойдет, влить в нее оставшееся молоко, добавить яичные желтки, растертые со сметаной, размягченным маслом, солью и сахаром, пшеничную муку. Тесто перемешать, чтобы

оно получилось однородным, и снова оставить для подъема. Отдельно взбить сливки и яичные белки, соединить. Белково-яичную смесь ввести в тесто и осторожно перемешать. Дать тесту постоять 20—30 мин. Выпекать блины на смазанной жиром сковороде.

Гурьевские блины

ИНГРЕДИЕНТЫ:



5 яиц, 450—500 мл кефира или ряженки, 100 г сливочного масла, 300—350 г муки, 1 щепотка соли, 1 ч. л. сахара

Белки отделить от желтков. Растопить сливочное масло, дать немного остыть. Взбить желтки с сахаром в пышную пену, добавить кефир, растопленное масло, просеянную муку. Белки охладить и взбить отдельно со щепоткой соли в крутую пену. Соединить белки с тестом и аккуратно перемешать. На разогретой, смазанной жиром сковороде выпекать блины до золотистого цвета.

Блины овсяные

ИНГРЕДИЕНТЫ:



250—300 г пшеничной муки, 400 г овсяной муки, 100 мл сливок, 1 л молока, 3 яйца, 2—3 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 25 г дрожжей, соль по вкусу

Молоко подогреть и развести в нем дрожжи. Смешать пшеничную и овсяную муку, ввести смесь в молоко, тщательно перемешать, чтобы не было комков, и поставить на 50—60 мин в теплое место. Затем добавить в тесто растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, все тщательно вымесить. Отдельно взбить яичные белки, сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Снова поставить те-

сто в теплое место и дать подойти. Из готового теста выпекать блины на сливочном масле.

Блинчики из брокколи с овсянкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:



250 г соцветий брокколи, 1 яйцо, 50 г овсяных хлопьев, 2 ст. л. муки, 150 мл кефира, 1 ч. л. сахара, 1 щепотка соли, сметана по вкусу

Брокколи вымыть, отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, измельчить в блендере или размять вилкой до пюреобразного состояния. В капустное пюре добавить взбитое яйцо, кефир, овсяные хлопья, муку, сахар и соль. Все тщательно перемешать. Жарить блинчики из брокколи можно в сковороде и вафельнице. Подавать теплыми, полив сметаной.

Блины сборные

ИНГРЕДИЕНТЫ:



300 г пшеничной муки, 450 г гречневой муки, 100 г манной крупы, 4 яйца, 25 г свежих дрожжей, 1,5 л молока, 2 ст. л. сахара, $\frac{1}{8}$ ч. л. соли, $\frac{1}{4}$ ч. л. корицы

В кастрюлю всыпать 200 г пшеничной и 300 г гречневой муки, влить 500 мл горячего молока, тщательно перемешать, чтобы не было комков, и остудить до комнатной температуры. В 200 мл теплого молока развести дрожжи, дать постоять 20 мин в теплом месте и ввести в тесто, перемешать и опять поставить подходить. Сварить на оставшемся молоке жидкую манную кашу. В подошедшую опару добавить растертые с солью и сахаром желтки, остывшую манную кашу, оставшуюся муку, корицу и тщательно перемешать. Охлажденные белки взбить в пену с солью и осторожно ввести в тесто. Дать тесту снова подойти. Выпекать блины на смазанной жиром сковороде.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5	Блины из кабачков	18
		Блины морковные	18
		Блины яичные	19
БЛИНЧИКИ			
Блины без начинки	6	Блины со сладкой начинкой ..	19
Тонкие блины на молоке без масла ..	6	Маняные блинчики с изюмом	19
Тонкие блины с йогуртом	6	Блинчики с творогом, изюмом и шоколадом	20
Блины из кукурузной муки на ряженке .	7	Блины заварные с творожно-ягодной начинкой ..	21
Тонкие блинчики с ароматом корицы ..	7	Блины с вишней	21
Блины пряные	8	Блины с яблоками и черникой	22
Блины постные дрожжевые	8	Американские блины с черникой ..	23
Блины гречневые заварные	9	Блины по-английски	23
Блины сдобные гречневые	9	Блины голландские	24
Блины пшеничные царские	10	Блины с фруктовым салатом	24
Блины на сыворотке	10	Блины с клубникой и шоколадным соусом	25
Блины рисовые	11	Блины с бананом и шоколадом	26
Блины боярские	11	Блины с карамельным соусом и фундуком	26
Гурьевские блины	12	Блины с яблоками и черной смородиной	27
Блины овсяные	12		
Блинчики из брокколи с овсянкой ..	13	Блины	
Блины сборные	13	с несладкой начинкой	27
Блины с луком	14	Блины рисовые с сыром	27
Блины трехслойные	14	Блины с рисовой начинкой	28
Блины сметанные	15	Блины с острой творожной начинкой .	29
Блины тыквенные	15	Блинчики с мясом и перцем	30
Блины с зеленым луком	16	Блины с грибами	31
Блины с тыквой дрожжевые	16	Блины с рыбой по-океански	31
Шотландские блины	17		
Картофельные блины	17		
Блины из сырого картофеля	18		

Блины с рыбным фаршем	32
Блины со свиной по-датски	32
Блины с беконом, авокадо и сметаной .	33
Блины с печенью трески	34
Блинные «мешочки» с курицей	34
Блинные «мешочки» с креветками . . .	35
Блины с сыром и ветчиной	36

ОЛАДЫ

Оладьи дрожжевые	37
Оладьи дрожжевые с яблоками	37
Оладьи с изюмом и курагой	37
Оладьи с творогом	38
Оладьи ароматные	39
Оладьи с черной смородиной	39

Оладьи пресные	40
Оладьи-пиццы	40
Оладьи с зеленым луком	40
Оладьи заварные с кокосовым вкусом .	41
Капустные оладьи с сыром	41
Оладьи «Быстрые»	42
Тыквенные оладьи с яблоком	42
Баклажанные оладьи	43
Бисквитные оладьи с ягодами	43
Кабачковые оладьи	44
Оладьи «Яблоки в шампанском»	44

СЫРНИКИ

Сладкие сырники	45
Львовские сырники	45
Сырники «Нежность»	46
Сырники без муки	46
Сырники, испеченные в духовке	47
Сырники с сюрпризом	47
Банановые сырники	48
Сырники с маком	48
Сырники с коньяком	49
Сырники с мармеладом	49
Сырники «Солнышко»	50

Творожно-морковные сырники	50
Сырники с тыквой	51
Творожники с яблоками	51
Медовые сырники	52
Сырники с майонезом	52
Лимонные сырники	53
Сырники с инжиром и орехами	53
Сырники с миндалем	54

Несладкие сырники	54
Сырники с манной крупой в сметане . .	54
Сырники пикантные	55
Сырники «Прикопченные»	55
Сырники из картофеля и творога	56
Сырники с рисом	56
Сырники яичные с горошком	57
Сырники с тмином	57
Сырники с укропом	58
Творожники с ветчиной	58

ПОНЧИКИ

Пончики без начинки	59
Донаты (американские пончики)	59
Пончики классические	60
Сладкие грибочки	60
Вергунь	61
Рисовые пончики	61
Пончики «Московские»	62
Пончики-цветочки	62
Кефирные пончики	63
Итальянские медовые пончики	63
Донаты, испеченные в духовке	64
Пончики с тыквой	65
Картофельные пышки	65
Греческие пончики	66
Пончики цитрусовые	66
Лукумадес	67
Пончики «Как в детстве»	67
Пончики по-польски	68
Картофельные пончики	69
Пончики по-болгарски	69



Сметанные пончики	70	Пончики с кокосовым вкусом	89
Молочные пончики	70	Фруктовые пончики	90
Пончики с корицей	71	Английские воздушные пышки	90
Пончики-веночки	71	Пончики с орехово-лимонной начинкой	91
Несладкие пончики	72	Пончики со сливами	92
Сырные пончики с крабовыми палочками	72	Яблочные пончики	93
Сырные пончики из манной крупы	72	Пышки с сухофруктами и яблоком	93
Итальянские соленые пончики	73	Пончики с маком	94
Пончики с мясной начинкой	73	Шоколадные пончики с грецкими орехами	94
Куриные пончики	74	Пивные пончики с ананасами	95
Гречневые пампушки с чесноком	75	Пончики банановые с клюквой	95
Пончики картофельные без дрожжей	75		
Пончики из фасоли	76		
Картофельные пончики с мясом	76		
Пончики с печенкой	77		
Пончики с ветчиной или колбасой	78		
Творожные и сырные пончики	78		
Пончики творожно-ванильные	78		
Творожные пончики	79		
Пончики творожные с яйцом и зеленью	79		
Дрожжевые творожные пончики	80		
Творожные колечки	80		
Пончики творожно-рисовые	81		
Творожные пончики с фруктами	82		
Пышки творожно-рисовые	83		
Французские сырные шарики	82		
Творожные пончики с курагой	84		
Творожные пончики с черносливом	84		
Яблоки в творожном тесте	85		
Пончики с плавленым сыром	85		
Пончики со сладкой начинкой	86		
Пончики с заварным кремом	86		
Пончики-ананасики	86		
Берлинеры	87		
Пончики кунжутные с вишней и изюмом	88		
		ЖАРЕННЫЕ ПИРОЖКИ	
		Тесто	
		для жареных пирожков	96
		Вариант 1	96
		Вариант 2	96
		Вариант 3	97
		Вариант 4	97
		Вариант 5	98
		Пирожки жареные со сладкой начинкой	98
		Пирожки с яблоками и изюмом	98
		Пирожки с вишнями	99
		Пирожки с яблоками и корицей	99
		Пирожки лимонно-яблочные	100
		Пирожки с орехами и изюмом	100
		Пирожки хрустящие	101
		Пирожки с черносливом и орехами	101
		Пирожки с цитрусовой начинкой	102
		Пирожки с овощной начинкой	103
		Пирожки с яйцами и зеленым луком	103
		Пирожки с грибами и луком	103
		Пирожки с картофелем и луком	104
		Пирожки с овощной начинкой	104

Пирожки с квашеной капустой	105
Пирожки с картофелем и маринованными грибами	105

Пирожки

с мясной начинкой	106
Беляши	106
Пирожки с телятиной	106
Пирожки с ветчиной и сыром	107
Пирожки с печенкой	107
Пирожки с мясом и грибами	108
Пирожки с мясом и черносливом	109

ЗАПЕКАНКИ

Мясные запеканки	110
Мусака по-гречески	110
Запеканка с курицей и овощами	111
Запеканка закусочная на завтрак	112
Куриная запеканка с кабачками	112
Немецкая запеканка	113
Запеканка куриная с макаронами	113
Пикантная запеканка с курицей и картофелем	114
Запеканка мясная с гречневой кашей	115
Запеканка «Курица под шубой»	116
Рисовая запеканка с куриной печенкой	116
Запеканка «Неженка»	117
Запеканка луково-мясная	117
Запеканка «Славянская»	118
Куриная запеканка с кабачками и манной крупой	119
Куриная запеканка с зеленым горошком	119
Рисовая запеканка с красной рыбой	120
Запеканка с мясом и тыквой	121
Гречневик с говяжьей печенкой	121
Овощные запеканки	122
Запеканка из кабачков с сыром	122
Запеканка из кабачков и перца	123

Картофельная запеканка с овощами	123
Запеканка с рисом и кабачками	124
Оливково-сырная тортiglia	125
Запеканка «Кабачковая фантазия»	125
Тыквенно-рисовая запеканка	126
Баклажаны, запеченные с грибами и помидорами	127
Капустная запеканка	127
Манно-капустная запеканка	128
Запеканка с брокколи и кукурузой	128
Мусака из овощей	129
Запеканка по-европейски	130
Запеканка из кабачков с сыром и чесноком	130
Запеканка «Нежная»	131
Капустно-творожная запеканка	131
Запеканка из цветной капусты	132
Запеканка из баклажанов с перцем и орехами	132

Творожные и фруктовые

запеканки	133
Творожная запеканка с манной крупой и изюмом	133
Кофейно-творожная запеканка	134
Тыквенно-творожная запеканка	134
Творожная запеканка с бананами	135
Медово-ореховая творожная запеканка с вином	135
Шарлотка творожная	137
Мраморная творожно-шоколадная запеканка	138
Творожная запеканка «Ягодная поляна»	138
Творожная запеканка «Деревенская»	139
Тыквенно-яблочная запеканка	139
Запеканка манная с абрикосами	140
Творожный чизкейк с цукатами	140
Творожно-цитрусовая запеканка	141
Творожная запеканка шоколадная	141
Творожно-манная запеканка с черникой	142
Запеканка творожная с тмином	144
Творожная запеканка с десертным вином и апельсином	145



Творожно-ягодная запеканка с кислинкой	145
Запеканка творожная с медом и яблоками	146
Запеканка творожная с зеленью	146
Запеканка творожная с помидорами	147
Творожно-морковная запеканка	147
Творожная запеканка с грушами	148
Запеканка творожная с миндалем	149
Творожная запеканка с яблоками, дольками мандарина и курагой	149
Творожная запеканка с манной крупой и вишнями	150

ЛАЗАНЬИ

Тесто для лазаньи	151
Вариант 1	151
Вариант 2	152

Лазаньи с мясом 152

Лазанья с говядиной, чесноком и помидорами	152
Лазанья с бобами и телятиной	153
Лазанья мясная с грибами и баклажанами	154
Лазанья с копченостями и базиликом	156
Лазанья с говядиной и сосисками	156
Лазанья с ветчиной и вином	157
Лазанья с курицей и грибами	158
Лазанья со свиной	159
Лазанья с печенкой, беконом и грибами	160
Лазанья по-восточному	160
Лазанья со свиной и розмарином	162
Лазанья с бараниной	163
Лазанья с индейкой	164

Лазаньи сырные, овощные и грибные 165

Яблочная лазанья	165
Лазанья с шампиньонами и сметаной	165

Лазанья с грибами	166
Лазанья с цукини, грибами и сыром	167
Лазанья с грибами и болгарским перцем	167
Лазанья с цветной капустой и сыром	168
Лазанья с помидорами	169
Лазанья с грибами и красным вином	169
Лазанья с тыквой и кориандром	170
Миндально-баклажанная лазанья	171
Лазанья с грибами и оливками	172
Лазанья из киви и ягод	172
Лазанья с зеленым горошком	173
Чесночная лазанья	174

Лазаньи с рыбой 174

Лазанья рыбная «Ассорти»	174
Холодная рыбная лазанья	175
Лазанья из копченой рыбы	176
Лазанья с камбалой	176
Лазанья с кореньями и рыбой	177
Рыбная лазанья с грибами	178

ХВОРОСТ

Сырный хворост	179
Хворост на сгущенном молоке	179
Хворост с коньяком	180
Хворост лимонный	180
Хворост на сливках	181
Хворост на молоке	181
Хворост пресный	182
Хворост ванильный	182
Хворост соленый	183
Хворост «Загогульки»	183
Хворост «Виноградная лоза»	184
Хворост «Татарский»	184

Заключение 185

Видання для організації дозвілля

Ніжні млинці, оладки, сирники, пундики
(російською мовою)

Укладач *КАРА Олена Вікторівна*

Головний редактор *С. С. Скляр*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *Т. М. Куксова*
Художній редактор *С. В. Місяк*
Технічний редактор *А. Г. Верьовкін*
Коректор *Л. Г. Фадєєва*

Підписано до друку 09.08.2012. Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion». Ум. друк. арк. 10,8. Наклад 15 000 пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів
на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.ttornado.com.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Издание для досуга

Нежные блинчики, оладьи, сырники, пончики

Составитель *КАРА Елена Викторовна*

Главный редактор *С. С. Скляр*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*
Редактор *Т. Н. Куксова*
Художественный редактор *С. В. Мисьяк*
Технический редактор *А. Г. Веревкин*
Корректор *Л. Г. Фадеева*

Подписано в печать 09.08.2012. Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Minion». Усл. печ. л. 10,8. Тираж 15 000 экз. Зак. №

ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Отпечатано с готовых диапозитивов
на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.ttornado.com.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
www.trade.bookclub.ua

ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА

МОСКВА

Бертельсманн Медиа Москва АО

129110, г. Москва, пр. Мира, 68, стр. 1-А
тел. +7 (495) 688-52-29
+7 (495) 984-35-23
e-mail: office@bmm.ru
www.bmm.ru

ХАРЬКОВ

ДП с иностранными инвестициями

«Книжный Клуб

«Клуб Семейного Досуга»»

61140, г. Харьков-140,
пр. Гагарина, 20-А
тел/факс +38 (057) 703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua
www.trade.bookclub.ua

ДОНЕЦК

ООО «ИКЦ «Кредо»»

83096, г. Донецк, ул. Куйбышева, 131-Г
тел. +38 (062) 345-63-08, +38 (062) 348-37-92, +38 (062) 348-37-86
e-mail: fenix@kredo.net.ua
www.kredo.net.ua

КИЕВ

ЧП «Букс Медиа Тойс»

04655, г. Киев, пр. Московский, 10-Б, оф. 33
тел. +38 (044) 351-14-39,
+38 (067) 572-63-34,
e-mail: booksmt@rambler.ru

ЗАПОРОЖЬЕ

ФЛП Савчук Ю.Д.

69057, г. Запорожье, ул. Седова, 18
тел. +38 (050) 347-05-68
e-mail: vega_center@i.ua

Одесское

подразделение

65063, г. Одесса, ул. Армейская, 8-В
тел. +38 (048) 776-07-67
e-mail: odessa@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

УКРАИНА

служба работы с клиентами:

тел. +38 (057) 783-88-88
e-mail: support@bookclub.ua
Интернет-магазин: www.bookclub.ua
«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

РОССИЯ

служба работы с клиентами:

тел. +7 (4722) 22-25-25
e-mail: order@flc-bookclub.ru
Интернет-магазин: www.ksdbook.ru
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

Здобні й пісні, гречані й вівсяні, солодкі й солоні — у цій книзі зібрано безліч класичних і оригінальних, а головне, нескладних рецептів млинців та оладок! Для поціновувачів сиру справжніми ласощами стануть сирники й запіканки. І не забувайте тішити родину й гостей домашніми пундиками та смаженими пиріжками, вибираючи із запропонованих варіантів тісто й начинку на власний смак.

**Нежные блинчики, оладьи, сырники, пончики / сост. Е. В. Ка-
ра. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Бел-
город : ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», 2012. —
192 с.**

ISBN 978-966-14-3891-9 (Украина)

ISBN 978-5-9910-2087-9 (Россия)

Сдобные и постные, гречневые и овсяные, сладкие и соленые — в этой книге собрано множество классических и оригинальных, а главное, несложных рецептов блинов и оладий! Для любителей творога настоящим лакомством станут сырники и запеканки. И не забывайте радовать семью и гостей домашними пончиками и жареными пирожками, выбирая из предложенных вариантов теста и начинку по своему вкусу.

УДК 641/642
ББК 36.991