

САМАЯ ВКУСНАЯ ЕДА — ДОМА!

Хотите побаловать себя деликатесами? Накрыть праздничный стол? Устроить пир на весь мир? Приготовьте угощения по рецептам этой книги.

Тонкие блинчики на молоке, блины с нежной начинкой из банана и творога, блинный торт с печенью, блинные мешочки с курицей и грибами, кофейно-медовые панкейки, воздушные оладьи с кокосовой стружкой, кабачково-куриные оладьи, заварные пончики, сытные беляши с бараниной, грибами и рыбой, изысканные бельгийские вафли — готовьте, фантазируйте, удивляйте!

А также рекомендации по выбору продуктов, работе с тестом и другие полезные хитрости.

ISBN серии

ISBN 978-617-12-6581-3



9 786171 265813

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-6857-9



9 786171 268579

ДОМАШНИЕ

блины • оладьи
пончики
беляши • вафли

ВКУСНО
ПО-ДОМАШНЕМУ



ДОМАШНИЕ

блины • оладьи
пончики
беляши • вафли

ВКУСНО
ПО-ДОМАШНЕМУ



ХАРЬКОВ  КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
2019 ДОСУГА

УДК 641.5
Д66



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

Дизайнер обложки Вячеслав Вшивкин

Популярне видання

Популярное издание

Серія «Смачно по-домашньому»

Серия «Вкусно по-домашнему»

КРАСНОВА Олеся
**Домашні млинці, оладки,
пончики, біляші, вафлі**

(російською мовою)

КРАСНОВА Олеся
**Домашние блины, оладьи,
пончики, беляши, вафли**

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *О. М. Шелест*
Редактор *Л. Г. Фадеєва*
Художній редактор *А. О. Полова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *О. Н. Шелест*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *А. О. Полова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Підписано до друку 07.08.2019.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosLight». Ум. друк. арк. 5,805.
Наклад 2300 пр. Зам. № .

Подписано в печать 07.08.2019.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosLight». Усл. печ. л. 5,805.
Тираж 2300 экз. Зак. № .

Книжковий Клуб «Клуб Семейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61001, м. Харків, вул. Б. Хмельницького, буд. 24
E-mail: corp@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61001, г. Харьков, ул. Б. Хмельницкого, д. 24
E-mail: corp@bookclub.ua

Віддруковано згідно з наданим оригінал-макетом
у друкарні «Фактор-Друк»
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Отпечатано согласно предоставленному оригинал-макету
в типографии «Фактор-Друк»
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

ISBN 978-617-12-6581-3 (серия)
ISBN 978-617-12-6857-9

© Depositphotos.com / quartm, обложка, 2019
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», изда-
ние на русском языке, 2019
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», худо-
жественное оформление, 2019



Хотите приготовить здоровый и вкусный завтрак? Побаловать себя деликатесами? Накрыть праздничный стол? Устроить пир на весь мир? Приготовьте угощения по рецептам этой книги.

Тонкие блинчики на молоке, блины с нежными начинками из банана и творога, праздничный блинный торт с печенью, оригинальные блинные мешочки с курицей и грибами, пухленькие кофейно-медовые панкейки, воздушные оладьи на кефире, кабачково-куриные оладьи, сладкие заварные пончики в глазури и с кремом, сытные беляши с говядиной, грибами и рыбой, изысканные бельгийские вафли — готовьте, фантазируйте, удивляйте!

Помимо рецептов, в книге собраны советы и рекомендации по выбору продуктов, работе с тестом и другие полезные хитрости.





Тонкие блины на молоке

Ингредиенты

- 400 г муки
- 1 л молока
- 4 яйца
- 2 ст. л. растительного масла
- 2 ст. л. сахара
- щепотка соли
- сливочное масло для смазывания

1. Взбить яйца с сахаром и солью.
2. Всыпать половину муки, перемешать.
3. 500 мл молока слегка подогреть, влить в тесто, тщательно перемешать.
4. Добавить оставшуюся муку и, постепенно подливая оставшееся холодное молоко, замесить тесто нужной консистенции.
5. Хорошо перемешать, чтобы не было комочков, оставить на 20 минут.
6. Влить в тесто растительное масло, перемешать до однородности.
7. Жарить блины на хорошо разогретой сковороде. Складывать стопкой, смазывая сливочным маслом.



НА ЗАМЕТКУ

Блинчики получатся ажурными, если в тесто добавить немного горячего молока (взять от общего количества, указанного в рецепте). Чем более жидким будет тесто, тем тоньше выйдут блинчики. Перед тем как вылить тесто для первого блинчика, следует хорошо прокалить сковороду. Блинчик готов, когда он начнет зарумяниваться до хрустящих краев.





Пышные блины на кефире

Ингредиенты

- 300 г муки
- 500 мл кефира
- 3 яйца
- 3 ст. л. подсолнечного масла
- $\frac{1}{2}$ ч. л. соды
- 3 ст. л. сахара
- $\frac{1}{2}$ ч. л. соли
- щепотка лимонной кислоты
- ванилин по вкусу

1. Соединить муку, соду, сахар, соль, лимонную кислоту и ванилин.
2. Кефир комнатной температуры взбить с яйцами. В смесь добавить подсолнечное масло.
3. Постепенно всыпая мучную смесь, тщательно перемешать, чтобы не было комочков.
4. Дать тесту постоять в теплом месте около 30 минут.
5. Хорошо раскаленную сковороду смазать подсолнечным маслом с помощью силиконовой кисточки.
6. Жарить блины, наливая на сковороду тесто толщиной примерно 5 мм.
7. Жарить блин с одной стороны на медленном огне, накрыв сковороду крышкой, до появления пузырьков.
8. Перевернуть блин и поджарить его с другой стороны уже без крышки. Жарить примерно по 2 минуты с каждой стороны.



Блины из ржаной муки

Ингредиенты

- 200 г ржаной муки
- 500 мл молока
- 1 яйцо
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. лимонного сока
- 1/2 ч. л. соды
- 50 г сахара
- щепотка соли

1. Ржаную муку просеять, добавить сахар и соль.
2. Влить в мучную смесь половину молока, перемешать венчиком или вилкой.
3. Соду погасить лимонным соком (можно заменить уксусом), добавить в тесто, перемешать. Вбить яйцо, снова перемешать.
4. Влить в смесь остальное молоко, тщательно перемешать, чтобы не было комочков.
5. Влить растительное масло, перемешать до однородности.
6. Оставить тесто при комнатной температуре на 20 минут.
7. Сковороду для блинов хорошо разогреть, смазать растительным маслом и, наливая тесто порциями, жарить блины с двух сторон до золотистого цвета.





НА ЗАМЕТКУ

Готовые блинчики с творогом можно заморозить впрок. Для этого испеченные блинчики нужно остудить, разложить творожную начинку, свернуть конвертиками (не обжаривать!), сложить в контейнер и отправить в морозилку. Перед подачей на стол их можно не размораживать, а сразу выложить на сковороду, смазанную небольшим количеством растительного масла, и обжарить со всех сторон до золотистого цвета.



Блинчики с творогом

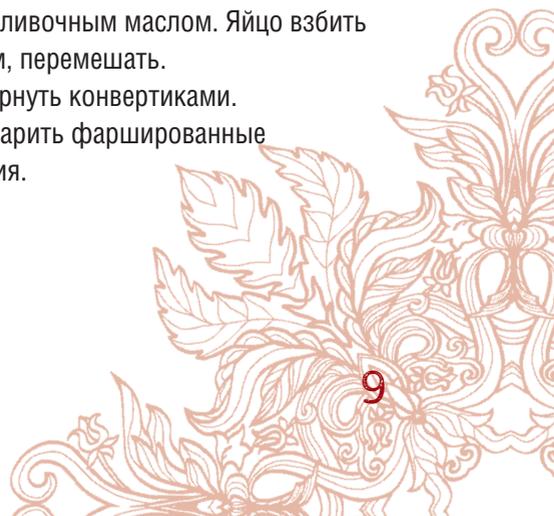
Ингредиенты

- 200 г муки
- 500 мл молока
- 2 яйца
- 2 ст. л. растительного масла
- 2 ст. л. сахара
- $\frac{1}{4}$ ч. л. соли

Для начинки:

- 500 г творога
- 1 яйцо
- 2 ч. л. сливочного масла
- 2 ст. л. сахара
- ванилин на кончике ножа
- растительное и топленое масло для жаренья

1. Для теста яйца растереть с сахаром и солью. Влить немного молока, взбить. Всыпать небольшими порциями муку, каждый раз тщательно перемешивая, чтобы не образовалось комочков. Понемногу вливая оставшееся молоко, довести тесто до нужной консистенции. Добавить растительное масло, перемешать до однородности.
2. Разогретую сковороду слегка смазать растительным маслом, вылить порцию теста. Встряхивая и наклоняя сковороду в разные стороны, распределить тесто по всей поверхности.
3. Жарить тонкие блинчики на среднем огне примерно по 1 минуте с каждой стороны.
4. Готовые блины складывать стопкой один на другой, накрывая полотенцем, чтобы края не пересушились.
5. Для начинки творог тщательно растереть со сливочным маслом. Яйцо взбить с сахаром и ванилином, соединить с творогом, перемешать.
6. Творожную начинку разложить на блины, свернуть конвертиками.
7. На сковороде разогреть топленое масло. Обжарить фаршированные блины с двух сторон до легкого зарумянивания.





Блинчики со шпинатом

Ингредиенты

- 300 г пшеничной муки
- 150 мл молока
- 6 яиц
- 2 ст. л. сливочного масла
- 8 г разрыхлителя
- соль по вкусу

Для начинки:

- 300 г твердого сыра
- 300 г шпината
- 1 стебель лука-порея
- 10 г сливочного масла
- соль по вкусу
- растительное масло для жарки
- стебли зеленого лука для оформления

1. Для теста вбить в миску яйца, добавить половину молока, муку и соль. Взбить до однородности. Добавить оставшуюся часть молока, разрыхлитель, хорошо перемешать. Оставить при комнатной температуре на 20 минут.
2. Добавить в тесто растопленное (остывшее) сливочное масло, перемешать до объединения ингредиентов.
3. На разогретой сковороде жарить тонкие блинчики с двух сторон.
4. Для начинки лук-порей нарезать тонкими кольцами, слегка обжарить на растительном масле. Шпинат нарезать, обжарить на сливочном масле, посолить. Лук и шпинат остудить, соединить, добавить тертый сыр.
5. Шпинатную начинку выложить на блинчики, свернуть конвертиками, перевязать стеблями зеленого лука. Положить блины в смазанную маслом жаропрочную форму. Запекать в разогретой до 220 °С духовке около 5—7 минут.



Коричные блины с бананом

Ингредиенты

- 200 г муки
- 150 мл молока
- 2 ч. л. йогурта
- 1 яйцо
- 1/2 ч. л. разрыхлителя
- 2 ст. л. сахара
- соль по вкусу
- растительное масло для жарки
- Для начинки:**
 - 1 кг бананов
 - 2 ч. л. корицы
 - 1 ч. л. сахарной пудры
 - мед по вкусу

1. Для теста растереть яйцо с солью и сахаром. Добавить молоко и йогурт, перемешать. Всыпать муку и разрыхлитель, замесить однородное тесто без комочков.
2. Разогреть сковороду, смазать небольшим количеством растительного масла и жарить блинчики с двух сторон до золотистого цвета.
3. Для начинки бананы очистить от кожуры. В отдельной посуде соединить корицу с сахарной пудрой.
4. Блинчики смазать медом, посыпать смесью корицы и сахарной пудры. На каждый блинчик уложить банан, аккуратно свернуть рулетиками и разрезать на кусочки.



Содержание

Тонкие блины на молоке	4
Пышные блины на кефире	6
Блины из ржаной муки	7
Блинчики с творогом	9
Блинчики со шпинатом	10
Коричные блины с бананом	11
Блинный торт с печеночной начинкой	13
Шоколадный креп-торт с кремом из клюквы	14
Блины с красной икрой	16
Блинчики с мясом	17
Блинные мешочки с курицей	18
Блинные мешочки с грибами	21
Пфанкухен	22
Кофейно-медовые панкейки	25
Панкейки с сиропом из свежих ягод	26
Оладьи на кефире	28
Оладьи с зеленым луком	29
Оладьи с яблоками	31
Творожные оладьи	32
Оладьи с кокосовой стружкой	33
Кабачково-куриные оладьи	34
Кукурузные оладьи с сыром	36
Тыквенные оладьи	37
Греческие пончики «Лукумадес»	39
Пончики из тыквы	40
Шоколадные пончики	41
Заварные пончики Бенье	42
Яблочные пончики	44

Берлинеры	45
Американские донаты	46
Пончики с ванильным кремом	47
Французские круллеры	49
Пончики на сгущенном молоке	50
Турецкие локма	51
Картофельные пончики с сыром и чесноком	52
Беляши с мясом и картофелем	55
Беляши с мясом	56
Беляши с грибами и луком	57
Жареная самса с рыбой	58
Беляши с утиным фаршем	59
Беляши с бараниной	60
Беляши на скорую руку	63
Бельгийские вафли	64
Шоколадные вафли	67
Вафли со шпинатом	69
Вафли из кабачков	70