

ОРИГИНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

со СКОВОРОДОЧКИ



- яичница • блины • оладьи • пирожки
- тушёные и жареные овощи • бобы • грибы
- морепродукты • мясо • рыба • курица

Книга-подарок для каждой хозяйки!

Слишком полезно не бывает!

Ангелина Сосновская

**Оригинальные блюда
со сковородочки**

«РИПОЛ Классик»

2017

Сосновская А. В.

Оригинальные блюда со сковородочки / А. В. Сосновская —
«РИПОЛ Классик», 2017 — (Слишком полезно не бывает!)

ISBN 978-5-38-611071-0

Существует огромное количество блюд, которые можно легко и быстро приготовить на сковороде, - это жареные или тушёные морепродукты и овощи, различные кушанья из мяса, рыбы, птицы, блинчики, оладушки и пирожки. В данной книге представлены рецепты как простых, так и сложных блюд, благодаря которым вы сможете разнообразить стол, порадовать себя и своих близких новыми лакомствами, не оставляющими равнодушными даже самого капризного гурмана. Приятного аппетита!

ISBN 978-5-38-611071-0

© Сосновская А. В., 2017

© РИПОЛ Классик, 2017

Содержание

Введение	5
Блюда на сковороде из яиц	6
Яичница со свежей зеленью	6
Яичница с консервированными кабачками	7
Яичница с консервированным болгарским перцем и брокколи	8
Яичница со свежими помидорами, болгарским перцем и луком	9
Яичница с шампиньонами и репчатым луком	10
Яичница с сосисками и зеленью	11
Яичница с ветчиной, помидорами и репчатым луком	12
Яичница с сушеными грибами, репчатым луком и зеленью	13
Омлет с маринованным болгарским перцем и зеленью	14
Омлет с консервированной стручковой фасолью и охотничьими сосисками	15
Омлет с замороженными черри	16
Омлет с курицей, шампиньонами и помидорами	17
Омлет с помидорами, зеленым горошком и сыром	18
Омлет с маринованными грибами и карри	19
Блины, оладьи и пирожки на сковороде	20
Блины из дрожжевого теста	20
Блины из дрожжевого теста с красной или черной икрой	21
Блины из бездрожжевого теста	22
Блины из бездрожжевого теста со сладким творогом, изюмом или курагой	23
Блины из бездрожжевого теста с мясной начинкой	24
Блины из бездрожжевого теста с грибной начинкой	25
Блины из бездрожжевого теста с начинкой из говяжьей печени и гороховой каши	26
Блины из пшена и гречневой муки	27
Блинчики с маслом и сахаром	28
Блинчики с творогом и клубничным вареньем	29
Блинчики с яблоками	30
Блинчики с тыквой и сахаром	31
Блины с манной крупой, медом, бананом и апельсином	32
Оладьи из дрожжевого теста	33
Оладьи с яблоками	34
Оладьи с тыквой	35
Оладьи с кабачками	36
Конец ознакомительного фрагмента.	37

Ангелина Витальевна Сосновская

Блюда со сковородочки

Введение

Существует большое количество блюд, которые можно приготовить легко и быстро на сковороде, – жареные и тушеные, из мяса и мясных продуктов, птицы и рыбы, морепродуктов и овощей, сырых и консервированных. Рецептов блюд, которые готовят на сковороде, огромное множество, начиная с блинчиков и жареных пирожков и заканчивая сложными изысканными вторыми блюдами.

Некоторые блюда готовятся довольно быстро и не требуют больших физических и экономических затрат, а более сложные можно подавать к праздничному столу и для их приготовления потребуются оригинальные ингредиенты, немного фантазии и сноровки. Одни рецепты подойдут для приготовления быстрого завтрака, другие – для обеда и ужина, а какие-то достойно впишутся в меню праздничного стола.

Из представленного в данной книге обширного списка блюд каждая хозяйка может выбрать наиболее подходящий рецепт для каждого конкретного случая. Некоторые блюда можно приготовить буквально за 10 минут или чуть дольше, а другие потребуют больше времени, но в любом случае не больше 1 часа.

Многие блюда можно приготовить с добавлением консервированных продуктов, что существенно упрощает процесс готовки и экономит время. Поэтому всегда полезно иметь под рукой такие заготовки. С их помощью можно приготовить не только закуски, но и горячие мясные и рыбные кушанья, пирожки и пр.

Представленные в этой книге оригинальные рецепты обязательно заинтересуют не только начинающих, но и опытных хозяек. Ведь с их помощью всегда можно приготовить любой обед, ужин или завтрак, а также привнести в любой рецепт собственную «изюминку», дополнив блюдо каким-либо ингредиентом, выбранным по собственному усмотрению. Фантазия на кухне всегда уместна, а самое главное – должно быть искреннее стремление порадовать членов семьи и удивить своими кулинарными достижениями даже самых привередливых гостей.

Блюда на сковороде из яиц

Яичница со свежей зеленью

Ингредиенты

3 яйца, 10 г измельченной зелени укропа и петрушки, 15 мл оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца вылить на сковороду с разогретым оливковым маслом, посолить и поперчить. Жарить до готовности. Перед подачей к столу переложить яичницу на тарелку и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Яичница с консервированными кабачками

Ингредиенты

3 яйца, 80 г консервированных кабачков, нарезанных кружками, 15 мл растительного масла, 10 г зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кружки кабачков выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, сверху вылить яйца, посолить, поперчить. Жарить яичницу до готовности, перед подачей к столу переложить на блюдо и украсить веточками вымытой петрушки.

Яичница с консервированным болгарским перцем и брокколи

Ингредиенты

3 яйца, 40 г консервированной брокколи, 40 г консервированного болгарского перца, 15 мл растительного масла, 10 г нарезанного зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления

Брокколи и нарезанный кольцами болгарский перец выложить на сковороду с разогретым растительным маслом.

Сверху вылить яйца, посолить, поперчить. Жарить до готовности, перед подачей к столу переложить яичницу на блюдо и посыпать зеленым луком.

Яичница со свежими помидорами, болгарским перцем и луком

Ингредиенты

3 яйца, 50 г свежих помидоров, 40 г болгарского перца, 10 г репчатого лука, 20 мл растительного масла, 10 г измельченной зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, очистить от кожицы, нарезать кружками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кольцами.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, высыпать на сковороду с разогретым растительным маслом, положить подготовленные овощи, слегка обжарить. Вылить сверху яйца, посолить, поперчить. Жарить до готовности, перед подачей к столу переложить яичницу на блюдо и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Яичница с шампиньонами и репчатым луком

Ингредиенты

3 яйца, 100 г шампиньонов, 20 г репчатого лука, 20 мл растительного масла, 2 веточки петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, слегка просушить, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нашинковать.

Обжарить шампиньоны в растительном масле до готовности, добавить лук. Вылить сверху яйца, посолить, поперчить. Жарить до готовности, перед подачей к столу переложить на блюдо и украсить веточками петрушки, предварительно вымытыми и высушенными.

Яичница с сосисками и зеленью

Ингредиенты

3 яйца, 200 г сосисок, 20 мл растительного масла, 12 г измельченной зелени, перец, соль.

Способ приготовления

Сосиски нарезать кружочками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, сверху вылить яйца, посолить, поперчить.

Жарить до готовности, перед подачей к столу переложить яичницу с сосисками на блюдо и посыпать зеленью.

Яичница с ветчиной, помидорами и репчатым луком

Ингредиенты

3 яйца, 50 г помидоров, 100 г ветчины, 20 г репчатого лука, 20 мл оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Ветчину нарезать кубиками, выложить на сковороду с разогретым оливковым маслом. Добавить вымытые, очищенные от кожицы и нарезанные кружками помидоры, обжарить. Сверху вылить яйца, посолить, поперчить. Жарить до готовности. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Готовую яичницу переложить на блюдо и украсить кольцами лука.

Яичница с сушеными грибами, репчатым луком и зеленью

Ингредиенты

3 яйца, 20 г репчатого лука, 100 г сушеных грибов, 20 г сливочного масла, 10 г зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Предварительно замоченные грибы отварить в подсоленной воде, переложить в дуршлаг, дать воде стечь. Выложить их на сковороду с разогретым сливочным маслом, добавить очищенный, вымытый и нашинкованный лук, обжарить. Сверху вылить яйца, посолить, поперчить. Жарить яичницу до готовности, переложить на блюдо, посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Омлет с маринованным болгарским перцем и зеленью

Ингредиенты

3 яйца, 70 мл молока, 30 г муки, 50 г маринованного болгарского перца, 15 г измельченной зелени петрушки и укропа, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с молоком, мукой, измельченным маринованным болгарским перцем. Посолить, поперчить. Вылить омлетную массу на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности. Перед подачей к столу переложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Омлет с консервированной стручковой фасолью и охотничьими сосисками

Ингредиенты

3 яйца, 50 мл молока, 20 г муки, 100 г консервированной стручковой фасоли, 100 г охотничьих сосисок, 20 мл растительного масла, 10 г маринованного репчатого лука, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с молоком, мукой, солью и перцем. Нарезанные кубиками охотничьи сосиски и нарезанную мелко стручковую фасоль выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить. Вылить сверху яичную смесь, жарить омлет до готовности с двух сторон.

Перед подачей к столу переложить омлет на блюдо и украсить дольками маринованного репчатого лука.

Омлет с замороженными черри

Ингредиенты

3 яйца, 5–7 замороженных черри, 50 мл сливок, 20 г муки, 20 г кетчупа, 20 мл растительного масла, 15 г тертого сыра, 10 г измельченной зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца смешать со сливками, мукой, кетчупом, перцем и солью, взбить. Черри разморозить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить. Залить яичной смесью, жарить до готовности с двух сторон. Перед подачей к столу переложить на блюдо, посыпать тертым сыром и измельченной зеленью.

Омлет с курицей, шампиньонами и помидорами

Ингредиенты

3 яйца, 50 г отварного мяса курицы, 50 г шампиньонов, 20 г сливочного масла, 20 г муки, 50 г помидоров, 50 мл сливок, 10 г сметаны, 10 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Грибы промыть, обсушить и нарезать ломтиками, обжарить в сливочном масле. Добавить помидоры и нарезанную кубиками отварную курицу. Яйца взбить с мукой, сливками, сметаной, солью и перцем. Полученной массой залить грибы с курицей и помидорами. Жарить до готовности. Зелень укропа и петрушки вымыть, просушить и мелко нарезать. Готовый омлет переложить на блюдо и посыпать измельченной зеленью.

Омлет с помидорами, зеленым горошком и сыром

Ингредиенты

3 яйца, 20 г муки, 80 мл сливок, 40 г помидоров, 20 г свежего зеленого горошка, 50 г тертого сыра, 10 г чеснока, 25 мл оливкового масла, 10 г зелени базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кружками. Зелень базилика вымыть, подсушить, мелко нарубить.

Зеленый горошек бланшировать в подсоленной воде в течение 2–3 минут, откинуть на дуршлаг. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Яйца взбить с мукой, сливками, чесноком, солью и перцем. Помидоры и зеленый горошек обжарить в оливковом масле, залить яичной смесью, жарить до готовности. Готовый омлет переложить на блюдо, посыпать сыром и измельченной зеленью.

Омлет с маринованными грибами и карри

Ингредиенты

3 яйца, 20 г муки, 80 мл молока, 10 г сметаны, 100 г маринованных грибов, 20 г сливочного масла, 20 г репчатого лука, 2 г карри, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с мукой, молоком, сметаной, карри и солью. Грибы промыть, просушить, нарубить и обжарить в масле. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать, добавить к грибам. Залить все яичной смесью и жарить до готовности.

Блины, оладьи и пирожки на сковороде

Блины из дрожжевого теста

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 500 мл молока, 20 г дрожжей, 1 яйцо, 40 г сливочного масла, 25 г сахара, 3 г соли, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 40 мл растительного масла для жарки.

Способ приготовления

Муку просеять через сито, добавить соль. Дрожжи и сахар развести в теплой воде, смешать с половиной порции муки, размешать до состояния однородной массы, накрыть и поставить в теплое место на 1 час.

Когда тесто поднимется, добавить яичный желток, растопленное сливочное масло, оставшуюся муку, тщательно перемешать. Разбавить тесто теплым молоком, снова размешать и поставить в теплое место.

Когда тесто снова поднимется, его перемешать, добавить взбитый яичный белок и поставить в теплое место. Так можно повторить 2–3 раза, чтобы получились хорошие блины.

Начинать печь блины нужно после того, как тесто поднимется в очередной раз. Для этого нужно раскалить сковороду, смазать ее растительным маслом, снова нагреть и с помощью половника налить тесто тонким слоем, поджарить с одной стороны, перевернуть и жарить до готовности. Готовые блины сложить стопкой на блюдо, смазывая каждый сливочным маслом и посыпая сахаром. Подавать блины к столу в горячем виде, можно подержать их перед этим в духовом шкафу.

Блины из дрожжевого теста с красной или черной икрой

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 600 мл молока, 20 г дрожжей, 1 яйцо, 40 г сливочного масла, 25 г сахара, 3 г соли, 40 мл растительного масла для жарки.

Для начинки: 100 г растопленного сливочного масла, 300 г красной или черной икры.

Способ приготовления

Муку просеять через сито, добавить соль. Дрожжи и сахар развести в теплой воде, смешать с половиной порции муки, тщательно размешать, накрыть и поставить в теплое место на 1 час.

Когда тесто поднимется, добавить яичный желток, растопленное сливочное масло, оставшуюся муку, перемешать.

Разбавить тесто теплым молоком, снова размешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, снова его перемешать, добавить взбитый яичный белок и поставить в теплое место. Выпекать блины нужно после того, как тесто поднимется в очередной раз. Для этого нужно раскалить сковороду, смазать ее растительным маслом, снова нагреть и с помощью половника влить небольшое количество теста, поджарить с одной стороны, потом перевернуть и жарить до готовности.

Готовые блины смазать каждый растопленным сливочным маслом, свернуть трубочкой и начинить небольшим количеством красной или черной икры. Подготовленные таким образом блины подать к столу на подогретом блюде.

Блины из бездрожжевого теста

Ингредиенты

500 г муки, 250 мл молока, 250 мл кефира, 2 яйца, 25 г сахара или меда, 3 г соли, 2 г соды, 2 мл уксусной кислоты, 40 мл растительного масла для жарки.

Способ приготовления

Муку просеять через сито, добавить соль. Яйца взбить с водой и кефиром, добавить соль, сахар и молоко. Влить гашеную кислотой соду, всыпать муку и тщательно размешать, чтобы не было комочков. Сразу после этого можно начинать печь блины по такой же схеме, как и в предыдущем рецепте.

Блины из бездрожжевого теста со сладким творогом, изюмом или курагой

Ингредиенты

Для блинов: 500 г муки, 300 мл молока, 200 мл воды, 2 яйца, 25 г сахара, 3 г соли, 2 г соды, 2 мл уксусной кислоты, 40 мл растительного масла для жарки.

Для начинки: 400 г сладкого творога, 100 г изюма или кураги, 100 г растопленного сливочного масла.

Способ приготовления

Муку просеять через сито, добавить соль. Яйца взбить с водой, добавить соль, сахар и молоко. Влить гашеную кислотой соду, всыпать муку и тщательно размешать, чтобы не было комочков. Сразу после этого можно начинать печь блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Жарить блины с двух сторон и перекладывать на блюдо, смазывая растопленным сливочным маслом. Готовые блины начинить сладким творогом, смешанным с подготовленным изюмом или курагой. Сложенные конвертиком блины с начинкой положить на подогретое блюдо и подать к столу.

Блины из бездрожжевого теста с мясной начинкой

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 400 мл молока, 2 яйца, 25 г сахара, 3 г соли, 2 г соды, 2 мл уксусной кислоты, 40 мл растительного масла для жарки.

Для начинки: 100 г растопленного сливочного масла, 500 г мякоти говядины, 100 г репчатого лука, 20 мл растительного масла, 2 г соли, 1 г красного перца.

Способ приготовления

Муку просеять через сито. Яйца взбить с водой, добавить соль, сахар и молоко. Влить гашеную кислотой соду, всыпать муку и тщательно размешать, чтобы не было комочков. Сразу после этого можно начинать печь блины по такой же схеме, как и в предыдущем рецепте. Готовые блины сложить на блюдо, смазывая каждый растопленным сливочным маслом.

Приготовить начинку. Лук очистить, вымыть, нашинковать. Мякоть говядины промыть, пропустить через мясорубку и обжарить вместе с репчатым луком в растительном масле до готовности, посолив и поперчив перед окончанием жарки.

Дать начинке немного остыть. Затем разложить ее на каждый блин тонким слоем. Сложить блины конвертиком. Уложить блины с начинкой на блюдо и подать к столу, предварительно подогрев в духовом шкафу или микроволновой печи.

Вместо говядины можно использовать для начинки свинину, мясо птицы или смешанный фарш из разных сортов мяса.

Блины из бездрожжевого теста с грибной начинкой

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 750 мл простокваши, 2 яйца, 25 г сахара, 3 г соли, 2 г соды, 2 мл уксусной кислоты, 60 мл растительного масла для жарки.

Для начинки: 100 г растопленного сливочного масла, 500 г шампиньонов или лисичек, 100 г репчатого лука, 20 мл растительного масла, 2 г соли, 1 г красного перца.

Способ приготовления

Муку просеять через сито. Яйца взбить с простоквашей, добавить соль, сахар.

Влить гашеную кислотой соду, всыпать муку и тщательно размешать, чтобы не было комочков.

Выпекать блины нужно на разогретой сковороде, используя для ее смазывания 40 мл растительного масла. Готовые блины складывать на блюдо, смазывая каждый растопленным сливочным маслом.

Приготовить начинку. Грибы очистить, промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и шинковать. Обжарить грибы с луком в растительном масле до готовности, посолить и поперчить. Дать начинке немного остыть, затем разложить на каждый блин тонким слоем и сложить блины конвертиками. Уложить блины с начинкой на подогретое блюдо и подать к столу, предварительно обжарив на сковороде в оставшемся растительном масле.

Блины из бездрожжевого теста с начинкой из говяжьей печени и гороховой каши

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 250 мл молока, 250 мл кефира, 250 мл воды, 2 яйца, 25 г сахара, 3 г соли, 2 г соды, 2 мл уксусной кислоты, 40 мл растительного масла для жарки.

Для начинки: 100 г растопленного сливочного масла, 250–300 г говяжьей печени, 100 г репчатого лука, 250 г гороха, 20 мл растительного масла, 4 г соли, 1 г красного перца.

Способ приготовления

Муку просеять через сито. Яйца взбить с водой и кефиром, добавить соль, сахар и молоко. Влить гашеную кислотой соду, всыпать муку и тщательно размешать, чтобы не было комочков.

Сразу после этого можно начинать печь блины по такой же схеме, как и в предыдущем рецепте. Готовые блины сложить на блюдо, смазывая каждый растопленным сливочным маслом.

Приготовить начинку. Лук очистить, вымыть, нашинковать. Говяжью печень промыть, пропустить через мясорубку и обжарить вместе с луком в растительном масле до готовности, посолить, поперчить. Горох промыть, отварить в воде до готовности, размять до состояния пюре, смешать с жареной печенью и луком.

Начинку немного остудить и разложить на каждый блин тонким слоем. Сложить блины конвертиками.

Уложить блины с начинкой на блюдо и подать к столу, предварительно немного подогрев в духовом шкафу или микроволновой печи.

Блины из пшена и гречневой муки

Ингредиенты

250 г пшена, 250 г гречневой муки, 75 г сливочного масла, 2 яйца, 40 г сахара, 200 г сметаны, 400 мл молока, 12 г дрожжей, 3 г соли, 40 мл растительного масла для жарки.

Способ приготовления

Дрожжи и сахар развести в 70 мл воды. Из перебранного и промытого пшена, сварить вязкую кашу, остудить и протереть через сито.

Молоко (использовать половину) смешать со сливочным маслом, довести до кипения, всыпать гречневую муку (использовать 180 г), заварить густое тесто и дать ему остыть.

Смешать тесто с разведенными в воде дрожжами, дать подойти и добавить протертую пшенную кашу, оставшуюся гречневую муку, яичные желтки, оставшееся теплое молоко, тщательно размешать и снова дать тесту подойти. Добавить взбитые белки. После этого можно начинать выпекать блины на разогретой сковороде, смазанной растительным маслом.

К столу блины подавать в горячем виде, отдельно подать сметану.

Блинчики с маслом и сахаром

Ингредиенты

500 г муки, 1 л молока, 3 яйца, 80 г сливочного масла для смазывания блинов, 100 г сахара, 70 г сливочного масла для теста, 2 г соли, 50 мл растительного масла для жарки.

Способ приготовления

Муку просеять через сито. Яичные желтки смешать со 100 мл молока, сахаром и солью. Помешивая массу, всыпать в нее муку, добавить растопленное масло. Тщательно все смешать, развести оставшимся молоком и добавить взбитые яичные белки. Жарить тонкие блинчики на разогретой сковороде, смазанной растительным маслом. Готовые блинчики складывать стопкой, промазывая каждый маслом и посыпая сахаром. Подавать к столу в горячем виде на подогретом блюде, сложенные вчетверо.

Блинчики с творогом и клубничным вареньем

Ингредиенты

Для теста:

500 г муки, 1 л молока, 3 яйца, 70 г сливочного масла, 2 г соли, 50 мл растительного масла для жарки.

Для начинки: 500 г творога, 100 г сметаны, 100 г клубничного варенья, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Муку просеять через сито. Яичные желтки смешать со 100 мл молока, сахаром и солью. Всыпать в массу муку, добавить растопленное сливочное масло. Тщательно все смешать, развести оставшимся молоком и добавить взбитые яичные белки. Жарить тонкие блинчики на разогретой сковороде, смазанной маслом.

Готовые блинчики сложить стопкой, промазывая каждый растопленным сливочным маслом.

Приготовить начинку. Творог протереть через сито, смешать с клубничным вареньем и сметаной. Начинить блинчики этой начинкой, свернуть их конвертиками. Подавать к столу в горячем виде, переложив на подогретое блюдо.

Блинчики с яблоками

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 800 мл молока, 3 яйца, 100 г сахара, 2 г соли, 50 г сливочного масла, 50 мл растительного масла для жарки.

Для начинки: 500 г яблок, 100 г сахара, 80 г сливочного масла.

Способ приготовления

Муку просеять через сито. Яичные желтки смешать со 100 мл молока, сахаром и солью. Помешивая массу, всыпать в нее муку, добавить растопленное сливочное масло. Все смешать, развести оставшимся молоком и добавить взбитые яичные белки. Жарить из теста тонкие блинчики на разогретой сковороде, смазанной растительным маслом. Готовые блинчики сложить стопкой, промазывая каждый сливочным маслом.

Приготовить начинку. Яблоки вымыть, запечь в разогретом духовом шкафу до образования золотистой поджаренной корочки. Вынуть из яблок мякоть, смешать ее с сахаром. Эту начинку разложить на блины, свернуть их конвертиками. Готовые блины выложить на блюдо и слегка подогреть в духовом шкафу или микроволной печи.

Блинчики с тыквой и сахаром

Ингредиенты

Для теста: 600 г муки, 1 л молока, 3 яйца, 100 г сахара, 2 г соли, 70 г сливочного масла для теста, 50 мл растительного масла для жарки.

Для начинки: 500 г мякоти тыквы, 100 г сахара, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Муку просеять через сито. Яичные желтки смешать со 100 мл молока, сахаром и солью. Всыпать муку, добавить растопленное сливочное масло. Все смешать, развести оставшимся молоком и добавить взбитые яичные белки. Жарить тонкие блинчики на разогретой сковороде, смазанной растительным маслом. Готовые блинчики промазать растопленным сливочным маслом и сложить стопкой.

Приготовить начинку. Мякоть тыквы вымыть, залить водой и на слабом огне сварить до готовности. Размять тыкву до состояния пюре, смешать с сахаром. Начинку выложить на блины, свернуть каждый конвертиком. Готовые блины выложить на блюдо и слегка подогреть в духовом шкафу или микроволной печи.

Блины с манной крупой, медом, бананом и апельсином

Ингредиенты

150 г муки, 350 г манной крупы, 500 мл воды, 100 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, 50 г меда, 25 мл молока, 70 г бананов, 100 г апельсинов, 1 г дрожжей, 1 г корицы, сахар, соль.

Способ приготовления

Смешать муку с манной крупой, добавить соль и воду (100 мл), замесить тесто. Когда тесто станет мягким, положить в него разведенные в теплом молоке дрожжи, влить оставшуюся воду. Размешать тесто до однородного состояния, накрыть салфеткой и оставить в теплом месте на 1,5–2 часа. Когда объем теста увеличится в 2 раза, можно жарить блины.

Сковороду смазать небольшим количеством растительного масла, разогреть, половником налить на сковороду небольшое количество теста, чтобы получился тонкий блин. Через 3–5 минут снять блин, не переворачивая, и переложить на чистую салфетку. Так же испечь остальные блины, каждый раз смазывая сковороду небольшим количеством растительного масла.

Готовые блины складывать не один на другой, а рядом, дать им остыть. Затем обрезать ножницами края блинов, положить блины один на другой на блюдо, смазывая каждый растопленным сливочным маслом и посыпая сахаром.

Последний блин полить медом. Бананы очистить и нарезать кружками. Апельсин очистить, нарезать полукружиями. Посыпать верхний блин корицей и украсить кружками банана и тонкими ломтиками апельсина. Поставить готовое изделие в прохладное место на 20 минут. К столу подавать, разрезав блинный торт на 4 части.

Оладьи из дрожжевого теста

Ингредиенты

500 г муки, 500 мл молока, 2 яйца, 35 г сахара, 2 г соли, 25 г дрожжей, 80 мл растительного масла.

Способ приготовления

Муку просеять через сито, добавить соль. Дрожжи и сахар развести в теплом молоке, всыпать муку с солью, перемешать, поставить в теплое место и дать тесту подойти. Добавить 25 мл растительного масла и яйца, снова вымесить.

Дать тесту подойти и жарить оладьи на разогретой сковороде, смазанной тонким слоем растительного масла. Выкладывать порции теста на сковороду можно с помощью смоченной в воде столовой ложки. Обжаривать с двух сторон до золотистого цвета. Готовые оладьи смазать маслом и подать к столу в горячем виде. Отдельно можно подать сметану, сгущенное молоко и др.

Оладьи с яблоками

Ингредиенты

500 г муки, 400 г яблок, 1 яйцо, 25 г сахара, 25 мл уксуса, 3 г соли, 1 г соды, 200 г сметаны, 50 мл растительного масла.

Способ приготовления

Муку просеять через сито, смешать с содой. Яблоки вымыть, запечь в духовом шкафу до полуготовности. Затем очистить, удалить сердцевину, мякоть протереть через сито. Смешать яблочное пюре с яйцом, солью, сахаром, уксусом и смесью муки и соды. Все тщательно вымесить до получения однородной массы, и жарить из теста оладьи на разогретой сковороде, смазанной растительным маслом по ранее описанному рецепту. К столу подать в теплом виде, отдельно подать сметану.

Оладьи с тыквой

Ингредиенты

500 г муки, 500 г мякоти тыквы, 1 яйцо, 50 г сахара, 25 мл уксуса, 3 г соли, 1 г соды, 50 мл растительного масла, 150 г сливочного масла, 100 г сахара.

Способ приготовления

Муку просеять через сито, смешать с содой. Мякоть тыквы нарезать кусочками и отварить в небольшом количестве воды, затем протереть через сито. Смешать пюре с яйцом, солью, сахаром, уксусом и смесью муки и соды. Все тщательно вымесить и жарить оладьи на растительном масле на разогретой сковороде. Готовые оладьи полить растопленным сливочным маслом и посыпать сахаром. Подавать к столу в горячем виде.

Оладьи с кабачками

Ингредиенты

300 г муки, 400 г кабачков, 2 яйца, 25 г сахара, 25 мл уксуса, 3 г соли, 1 г соды, 60 мл растительного масла, 100 г сметаны, 15 г чеснока, 10 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Муку просеять через сито, смешать с содой. Кабачки очистить, вымыть, мякоть нарезать кусочками и отварить в небольшом количестве воды, затем протереть через сито. Смешать кабачковое пюре с яйцами, солью (использовать 2 г), сахаром, уксусом и смесью муки и соды. Все тщательно вымесить и жарить оладьи на растительном масле на разогретой сковороде.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.