



Луковые, шоколадные, лимонные и разноцветные Топ-7 необычных рецептов блинов для вашего масленичного стола

Блины – одно из самых древнейших блюд русской кухни. Славяне издревле считали блин символом Солнца и плодородия. Слово «блин» – искаженное «млин» от глагола «молоть». «Меллин», или «млин», означает изделие из намаленного, то есть, мучное изделие. Русские блины особенные – они хорошо впитывают в себя сливочное масло, сметану, варенье, отчего становятся сочнее и вкуснее. В XIX веке блины стали традиционным масленичным блюдом. Считается, что традиционные русские блины всегда делались опарным способом (из дрожжевого теста). Использование соды при приготовлении теста для блинов заимствовано на Западе сравнительно недавно и несвойственно русской кухне.

Рецепты блинов встречаются практически у всех народов: русские блины, французские блинчики (crêpes), палачинки, английские pancakes, индийская доса, эфиопская индженера и другие. Тесто для блинов, без дрожжевое или дрожжевое, готовится на основе муки: пшеничной, гречневой, овсяной, рисовой. Бездрожжевые (пресные) блины – самые простые и быстрые. Пресные блины готовят на молоке, воде, кефире, простокваше, йогурте, ряженке, на слабом алкоголье – медовухе, пиве. Классические дрожжевые блины (особенно гречневые) делаются на опаре.

Из предварительно

испеченных тонких блинов готовят также блинчатые пироги. Начинка для пирогов может быть из мясного или рыбного фарша или сладкого домашнего конфитюра. Блины также использовали в качестве проложки между разными слоями начинки в традиционном русском пироге-курильнике.

Мы собрали для вас рецепты самых необычных, на наш взгляд, блинов. Приятного аппетита и кулинарных побед вам!

Свекольные блины

Свеклу (200 граммов) отварить, очистить и измельчить погружным блендером. Добавить столовую ложку сахара, одно яйцо, соль, стакан молока и 50 миллилитров ряженки – перемешать. Всыпать полстакана муки и перемешать.

Сырные блины

Полутвердый сыр (300 граммов) натрите на крупной или средней терке в небольшую миску. Пять яиц разделите на белки и желтки. Белки уберите до использования в холодильник. Желтки поместите в большую миску и добавьте соль – на кончике ножа. Влейте половину молока (всего берет 750 миллилитров) и взбейте миксером. Затем постепенно добавьте оставшееся молоко, постоянно перемешивая. 400 граммов муки для теста блинов просейте в отдельную миску через мелкое сито. Добавьте

в яичную смесь и тщательно перемешайте. Добавьте тертый сыр. Снова тщательно перемешайте. Охлажденные белки взбейте миксером до острых пиков. Добавьте в получившееся тесто и быстро перемешайте. Сразу начинайте печь блины.

Лимонные блины

Мелкой теркой снимаем цедру с одного лимона тонкий слой цедры со всего плода. Сливочное масло для теста лимонных блинов растопите в небольшой емкости и дайте остыть. В глубокой миске соедините муку, сахар и свеженатертую лимонную цедру. Добавьте растопленное сливочное масло (50 граммов) и быстро перемешайте венчиком: мука (100 граммов) должна равномерно пропитаться маслом, чтобы в результате получилась масса однородной консистенции без комочеков. По одному добавьте яйца (3 штуки), после каждого тщательно перемешивая тесто лимонных блинчиков. Затем влейте слегка подсоленное теплое молоко (300 миллилитров). Тщательно перемешайте венчиком, чтобы получилось гладкое тесто. Оставьте его на 20 – 30 минут, затем выпекайте блины.

Картофельные блины

Для этого рецепта вам понадобится плотное картофельное пюре. Выдавливая в него один зуб

перемешать. Тесто готово: оно должно выйти чуть гуще, чем на обычные блины. Если тесто получилось слишком густое, можно добавить немного теплого молока. Чтобы сделать картофельные блины еще вкуснее, одну сторону при их жарке можно посыпать измельченным зеленым луком.

Шоколадно-кофейные блины

Влить в сотейник молоко (350 миллилитров) и добавить свежемолотый кофе (1 чайная ложка), поставить на огонь и при частом помешивании довести молоко до кипения. Варить кофейное молоко нужно 1 минуту. Снять с огня и процедить сквозь мелкое сито или марлю, дать остыть. В глубокой миске соединить два средних яйца и 50 граммов сахара. Взбить все миксером в пышную массу. Добавить к яичной массе 2 столовые ложки какао-порошка. Просяться к шоколадной массе пшеничную муку

нужно осторожно, чтобы избежать подгорания.

Апельсиновые блины

От общего количества молока (берем полтора стакана) отлить половину в отдельную посуду, добавить натертую цедру одного апельсина, 2 столовые ложки сахара и довести до кипения. Накрыть крышкой и дать остыть. Апельсин разрезать пополам, выжать сок, процедить в отдельную посуду, затем процедить остывшую смесь с цедрой. Цедру отжатую выбрасываем. Взбить 3 яйца с щепоткой соли до легкой пенки, добавить процеженную смесь и сок, хорошо перемешать венчиком. Стакан муки просеять и соединить ее с яично-апельсиновой смесью. Хорошо все перемешать венчиком до однородного густоватого теста. Добавить растительное масло и снова все хорошо перемешать. Затем влить оставшееся молоко и хорошо перемешать.

«Радужные» блины

В большой миске на низкой скорости венчиком блендера взбиваем 3 стакана молока и 4 яйца. Добавляем 2 стакана муки, разрыхлитель (10 граммов), дрожжи (7 граммов), растительное масло, соль и сахар и перемешиваем вручную или венчиком блендера до однородной консистенции. Накрываем тесто полотенцем и оставляем в теплом месте на 30 минут. Тем временем готовим красители: можно взять любые. Спустя 30 минут разделяем тесто на равные части и добавляем в каждую миску по несколько капель пищевого красителя. Выпекаем блины на средней температуре до готовности. Можно украсить блины сметаной и любимыми ягодами.

Источник информации:
gastronom.ru,
menunedeli.ru,
edimdoma.ru



чик чеснока. Тщательно перемешать и дать массе пару минут остыть. Добавить в картофельное тесто яйца (2 штуки), соль, сахар и растительное масло – по вкусу и необходимости. Все активно перемешать. Хорошо просеять пшеничную муку (150 граммов) и частями ввести ее в тесто. Все тщательно

