

Е. МОЛОХОВЕЦ

МАСЛЕНИЦА

БЛИНЫ. БЛИНЧАТЫЕ ПИРОГИ.
ОЛАДЫ



МОСКВА
2021

УДК 641.55
ББК 36.997
М75

Серийное оформление *Г. Булгаковой*

Молоховец, Елена Ивановна.

М75 Масленица. Блины. Блинчатые пироги. Оладьи / Е. Молоховец. — Москва : Эксмо, 2021. — 48 с. : ил. — (Елена Молоховец. Избранные рецепты).

ISBN 978-5-04-098969-0

Блины все мы очень любим, а рецепты Елены Молоховец тем более будут кстати, потому что лучше, чем она, про тонкости их испёка не знал никто.

В книге вы найдете блины из разной муки, блины с начинками, соусами и кремами. Из блинов вы сможете приготовить блинчатые пироги и караваи, а также пирожки. Конечно, маленькие блинчики — оладьи — также присутствуют в рецептах этой книги.

УДК 641.55
ББК 36.997

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

ЕЛЕНА МОЛОХОВЕЦ. ИЗБРАННЫЕ РЕЦЕПТЫ

Молоховец Елена Ивановна

МАСЛЕНИЦА

Блины. Блинчатые пироги. Оладьи

Ответственный редактор *Е. Левашева*. Художественный редактор *Г. Булгакова*
Компьютерная верстка *С. Чорньский*. Корректор *Л. Никифорова*

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:

A. Zhuravleva, aarud, Ahanov Michael, Andrey Starostin, angelo gilardelli, Artem Kutsenko,
bigacis, Elena Shashkina, EleniyaChe,

GANNA MARTYSHEVA, GCapture, glebchik, graletta, Labrador Photo Video, Maks Narodenko, MaraZe,
margouillat photo, matka_Wariatka, Milanchikov Sergey, minadezhda, natali_ploskaya, Olga Markova,
photosimysia, Robyn Mackenzie, SedovaY, spline_x, Tanor, Tarasyuk Igor, Tatiana Vorona, Tim UR,
Tobik, Valentina Razumova, viktor95, Volosina, yellow-hammer / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

В оформлении обложки использованы иллюстрации:

Iraida Bearlala, mkvolkova / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндүрүш: «ЭКСМО» АКШ Бишкек,
123308, Ресей, кала Москва, Зорге кышкы: 1 йа. 1 кинарат; 20 кабинет; офис: 2013 ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Түпкү бөлүгү: «Эксмо»

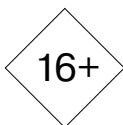
Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкөн: www.book24.kz
Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы»
Казахстан Республикасындагы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Казахстан Республикасында дистрибутор жөнөткөн башкы арка-талгатыраы
кабылдаушыны өкөл «РДЦ-Алматы» ЖШС,
Алматы к. Добровский кеш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 231-59-30/91/92. E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнүмүн жарамдылык мерзми шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification
Өндүргөн мемлекет: Ресей. Сертификация карастырылмаган

Подписано в печать 30.12.2020. Формат 60x84^{1/16}.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,8.
Доп. тираж 2000 экз. Заказ



Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»

book 24.ru

ISBN 978-5-04-098969-0



9 785040 989690 >

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книги



БЛИНЧИКИ

ПРИМЕЧАНИЕ. Блинчики пекутся на тонкой сковородке, которую перед выпеканием надо смазывать свежим свиным несоленым шпиком. Тесто должно быть жидкое, наливать его на сковородку немного, чтобы разлилось тонким слоем по всей поверхности; лишнее можно сливать обратно. К количеству наливаемого теста надо приноровиться с первого блина, в зависимости от величины сковороды, потому что нехорошо каждый раз сливать тесто обратно. Если окажутся комки, надо тесто процедить сквозь частое сито. Когда блин начнет подниматься, отставать от сковороды и когда с одной стороны поджарится, надо, отделив осторожно ножом от краев, опрокинуть его на доску или, перевернув, поджарить и вторую сторону, в таком случае надо перед тем, как перевернуть, смазать его маслом. Затем для другого блина опять смазать сковороду маслом или шпиком, подогреть, влить тесто и т. д. Блины поджариваются с одной стороны или с обеих (в зависимости от надобности). А именно: если предназначаются для караваев, пудингов или слоеных пирогов, то поджариваются с обеих сторон, для прочих целей — только с одной.

Пропорция рассчитана на 6–8 человек.



БЛИНЧИКИ ОБЫКНОВЕННЫЕ

- 3 СТАКАНА МОЛОКА
- 2 СТАКАНА МУКИ
- 2 ЯЙЦА
- ½ СТ. ЛОЖКИ МАСЛА
- 100 Г НЕСОЛЕНОГО ШПИКА
- 100 Г МАСЛА
- ½ Ч. ЛОЖКИ СОЛИ И ½ Ч. ЛОЖКИ САХАРА

- Растереть 2 желтка с ½ ч. ложки соли, ½ ч. ложки сахара и ½ ст. ложки мягкого масла, развести понемногу, размешивая, 3 стаканами молока. Затем все это влить, постоянно помешивая, в 2 стакана муки, размешать до получения однородной массы, если надо, процедить, положить 2 взбитых белка. Печь, как сказано в примечании, поджарив их с одной стороны.

Из этой пропорции выйдет блинов 20. Такие же блины можно печь на воде и не класть в них ни яиц, ни масла.

БЛИНЧИКИ С САХАРОМ И ВАРЕНЬЕМ

ТО ЖЕ, ЧТО И В ПРЕДЫДУЩЕМ РЕЦЕПТЕ, С ДОБАВЛЕНИЕМ САХАРА И ВАРЕНЬЯ

- Испечь блинчики (см. выше), поджарить с одной стороны. Когда все блинчики будут готовы, сложить их вчетверо неподжаренной стороной вверх. Положить на сковороду масла, выложить на нее блинчики, острыми концами в середину, смазать сверху маслом, поставить на плиту.
- Когда поджарятся с одной стороны, перевернуть на другую, поджарить.

Подавать горячими, посыпав их сахаром. Подать отдельно сахар и варенье.