


2024
ГОД СЕМЬИ



**КНИГА
РЕЦЕПТОВ
БЛИНОВ**



ОТ ПОДПИСЧИКОВ ПАБЛИКА «ГОД СЕМЬИ»





1.

Блины на быстрых дрожжах. Рецепт от Оксаны, Краснодарский край

- 3 яйца
- 3 ст. л. сахара
- щепотка соли
- ваниль
- 1 литр молока
- 50 г сливочного масла
- 1 ст. л. растительного масла
- 250 - 300 г муки
- 5 г быстродействующих дрожжей

- Яйца, сахар, соль и ваниль перемешать и взбить миксером до густого состояния. Добавить теплое молоко, растопленное сливочное масло и растительное масло. В муку добавить дрожжи и просеять.
- Дать тесту отдохнуть 20 мин. Затем добавить крутой кипяток, перемешать и выпекать на разогретой сковороде.



2.

Блины со сливочным маслом. Рецепт от Светланы, Оренбургская область

- 4 яйца
- 5 ст. л. сахара
- 1/3 часть чайной ложки соли
- 1 стакан воды
- 1 стакан молока
- 1,5 стакана муки
- 5 ст. л. рафинированного подсолнечного масла

- Яйца, сахар и соль перемешать и хорошо взбить.
- В полученную смесь добавить воду и молоко. Вновь всё хорошо перемешать.
- Добавить муку и перемешать до однородной массы. Добавить подсолнечное масло и окончательно перемешать тесто.
- Можно выпекать. Готовый блинчик смазать сливочным маслом.



3.

Блины на кефире комнатной температуры.

Рецепт от семьи Чибачковых, Белгородская область

! Все ингредиенты должны быть комнатной температуры, а для того, чтобы блинчики были разноцветными, можно поделить тесто и добавить пищевые красители.

- 1 стакан молока
- 1 стакан кефир
- 2 яйца
- 1 стакан муки
- 2 ст. л. сахара
- 2 ст. л. растительного масла
- щепотка соли
- 1 ч. л. соды

- Яйца смешать с солью и сахаром. Добавить кефир и перемешать. Добавить просеянную муку с содой. Молоко прокипятить и влить в тесто тонкой струйкой, не переставая помешивать. Добавить растительное масло и хорошо все перемешать. Выпекать блины на разогретой сковороде.



4.

Блины с горячей водой. Рецепт от социально-реабилитационного центра «Гармония», Оренбургская область

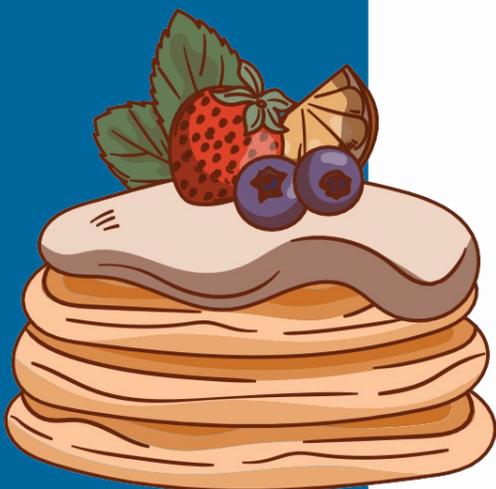
- 3 яйца
- 1 стакан молока
- 2 ст. л. сахара
- щепотка соли
- 1 ч. л. соды
- 1 стакан муки
- 1 ст. л. подсолнечного масла
- 1 стакан воды.

- Смешать яйца, сахар, соль. Добавить молоко, затем муку. Хорошо взбить венчиком.
- Добавить подсолнечное масло.
- Отдельно в горячую воду добавить соду. Добавить воду в общую массу и хорошо перемешать.

Блины на рисовой и кукурузной муке. Рецепт от Татьяны, Астраханская область

- 5 яиц
- 1 стакан теплого молока
- 1 стакан теплой воды
- 3 ст. л. сахара
- щепотка соли
- мука рисовая
или рисовая + кукурузная
- масло подсолнечное и сливочное.

5.



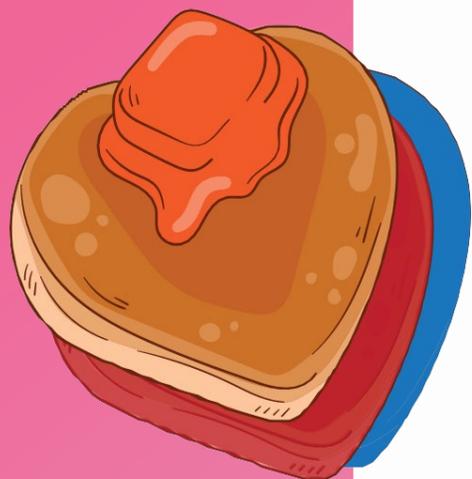
- Яйца с сахаром и солью взбить миксером, добавить теплое молоко и воду, перемешать. Постепенно добавить просеянную муку и перемешать.
- Тесто должно быть жидким, чтобы быстро растекалось по сковороде.
- Добавить немного подсолнечного масла.
- На сковороде растопить маленький кусочек сливочного масла.
- Вылить немного теста и дать ему растечься по сковороде - блины должны быть тонкими!
- Выпекать с обеих сторон до хрустящих краев.



Готовый блин смазать сливочным маслом (любителям сладкого присыпать сахаром) и свернуть 2 раза.

- Можно сделать шоколадные блины: для этого в тесто нужно добавить какао по вкусу.
- Украсить любыми ягодами и фруктами.
- Для приготовления конвертиков с мясной начинкой можно молоко заменить на воду и делать без сахара.

Цветные блины. Рецепт от Натальи, Рязанская область



6.

- 2 яйца
- 6 ст. л. пшеничной муки
- 300 мл молока
- 2 ст. л. сахара
- щепотка соли
- 1,5 ст. л. растительного масла
- 1 щепотка пищевого красителя (красный, желтый, зеленый, синий)

- Смешать в глубокой емкости куриные яйца, молоко, сахар и соль. Взбивать венчиком примерно 2-3 минуты.
- Всыпать просеянную пшеничную муку, замесить не тугое блинное тесто. Затем влить в него растительное масло и перемешать. Оставить тесто на 15-20 минут.
- Через 20 минут разлить тесто в четыре пиалы или глубокие тарелки. В каждую из них всыпать пищевой краситель разного цвета. Аккуратно перемешать все цвета. Чтобы цвета не смешались, лучше это делать разными вилками или каждый раз мыть венчик.
- Разогреть сковороду. В первый раз смазать ее растительным или сливочным маслом. Влить порцию теста любого цвета. Выпекать блин с каждой стороны по одной минуте.

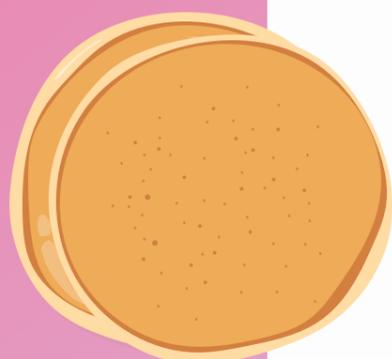


7.

Блины с красной икрой. Рецепт от Елены, Республика Башкортостан

- 200 г пшеничной муки
- 2 яйца
- 1 л молока
- 60 г сахара
- 0,5 ч. л. соли
- 40 мл подсолнечного масла.

! Для начинки: 200 г красной икры или заменить наполнение по вкусу.



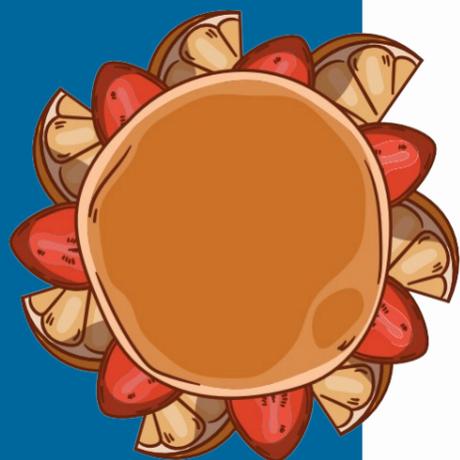
8.

Блины классические. Рецепт от Татьяны, Самарская область

- 2 яйца
- 500 мл молока
- 1 щепотка соли
- 1 ч. л. сахара
- 300-400 г муки
- 2 ст. л. растительного масла

! Все ингредиенты перемешать. Выпекать блины на разогретой сковороде.

Каравай из блинчиков к супам и борщу. Рецепт 1861 года от Михаила, Камчатский край



9.



Этот рецепт из поваренной книги 1861 года «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», автор Елена Ивановна Молоховец.

Блинчики:

- 750 г молока
- 320 г пшеничной муки
- $\frac{3}{4}$ ч. л. соли
- 2 яйца
- 50 г растительного масла

Мясная начинка:

- 400 г вареной говядины
- 1 ст. л. сливочного масла
- 0,5 шт. репчатого лука
- 3 яйца
- Соль, перец, укроп - по вкусу

Начинка из творога:

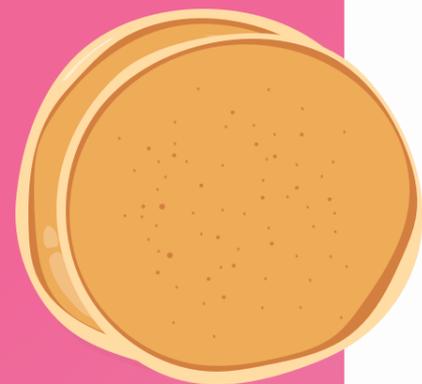
- 200 г творога
- 1 яйцо
- 2 ст. л. сметаны
- Соль – по вкусу

Начинка из рассыпчатой манной каши:

- 100 г манной крупы
- 125 мл молока
- 1 ст. л. сливочного масла
- Соль – по вкусу

Как готовить каравай из блинчиков:

- Готовим мясную начинку. Говядину отварить в подсоленной воде. Пропустить её через мясорубку и слегка поджарить вместе с луком в одной столовой ложке масла. Добавить 3 столовые ложки бульона, 3 мелко нарубленных крутых яйца, немного молотого душистого перца и укропа. Перемешать.
- Готовим творожную начинку. Творог смешать с 1 сырым яйцом и 2 ложками сметаны, посолить.
- Готовим манную начинку. 1 столовую ложку масла вскипятить с молоком. Всыпать манную крупу, посолить, вскипятить, постоянно помешивая.
- Готовим блины. Муку просеять в глубокую чашу. Добавить соль, яйца, молоко. Размешать до получения однородной массы, если надо, процедить сквозь ситечко. Блинчики поджарить с обеих сторон.
- Собираем каравай. Сложить в глубокую форму, смазанную маслом, перекладывая начинками, а именно: мясной, из творога и из рассыпчатой манной каши. Каждый слой прикрыть блинчиком.
- Поставить в духовку, разогретую до 180 градусов, запекать 40 минут, чтобы каравай зарумянился.
- Подавая, выложить на блюдо, посыпать зеленью. Для этого каравай подаются отдельно небольшие тарелочки.

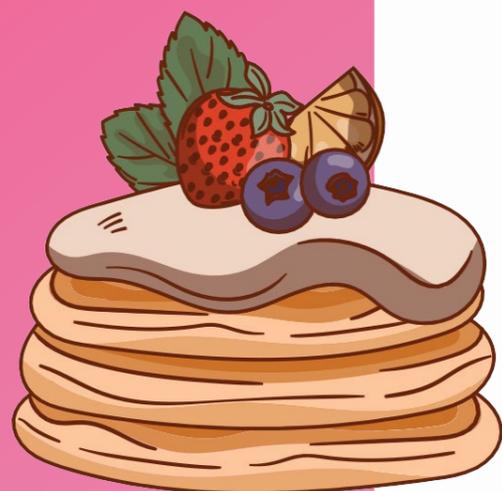


10.

Классический рецепт блинов. Рецепт от Светланы, Самарская область

- 250 мл молока
- 4 яйца
- 150 г муки
- 2 ст. л. сахара
- 2 ст. л. растительного масла
- Щепотка соли

! Все ингредиенты перемешать.



11.

Цветной блинный торт. Рецепт от Валентины, Свердловская область

- 3 яйца
- 500 мл молока
- 1 ч. л. соли
- щепотка сахара
- 2 ч. л. подсолнечного масла
- 300-500 г муки
- Пищевой краситель для цвета

! Начинка: взбитые сливки с сахарной пудрой

Жарим блины, остужаем. Делаем крем.
Собираем торт. Посыпаем сверху сахарной пудрой.



12.

Блинный торт с творожно-сливочным кремом. Рецепт от Валентины, Сахалинская область

Блинчики:

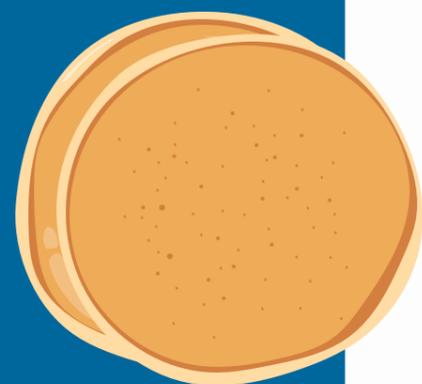
- 4 яйца
- 300 мл молока
- 2-2,5 стакана муки
- 4 ст. л. сахара
- щепотка соли
- 2 ст. л. растительного масла без запаха.

! Чтобы консистенция стала жидкой, в конце нужно добавить кипятка «на глаз»

Крем:

- 500 г творожного сыра
- 400 мл сливок 33%
- 0,5 банки вареной сгущенки (можно заменить обычной сгущенкой или любым джемом или ягодами/фруктами)

- Жарить на раскаленной сковороде без масла
- На широкую тарелку поставить разъемную форму для бисквита.
- Выложить по кругу 4 блина, закрывая края. Затем положить блин вниз. Промазать кремом, положить блины, затем крем, и снова блин.
- В конце верхушки боковых блинов соединить в середине. Торт готов.



13.

Классические блинчики. Рецепт от семьи Макаровых, Липецкая область

- 0,5 л молока 3,2%
- 3 яйца
- 250 г муки
- 1 ст. л. сахара
- 0,5 ч. л. соли
- 20 мл растительного масла
- 1 ст. л. сливочного масла

- Яйца, сахар и соль взбить до образования пенки.
- Добавить 2/3 молока комнатной температуры и просеянную муку. Замесить тесто – оно получится гуще, чем блинное.
- Добавить оставшееся молоко и растительное масло. Ещё раз перемешать. Добавить любви и радости по вкусу.
- Жарить блинчики 1-2 минуты с каждой стороны.
- Все продукты должны быть свежими, молоко средней жирности. Готовые блинчики смазать сливочным маслом. Приятного аппетита!



14.

Розовые блинчики. Рецепт от Алеси, г. Москва

- 1 ст. л. лимонного сока
- 300 мл молока
- 1 ст. л. крахмала
- 1 ст. пшеничной муки
- 2 яйца
- 200 г свеклы
- 1 ст. л. сахара
- 30 мл растительного масла
- Соль – по вкусу

- Сырую свеклу натереть на терке, отжать сок.
- Лимонный сок смешать со свекольным.
- Добавить сахар и соль, яйца и взбить.
- Крахмал смешать с мукой, просеять добавить яично-свекольную смесь.
- Развести смесь молоком, добавить масло.
- Тесто должно быть розовым, по консистенции напоминать сметану.
- При жарке такие блины становятся розовыми.



15.

Блины воздушные с начинками. Рецепт от Любви, Краснодарский край

- 0,5 л молока
- 300 г муки
- 2 яйца
- 2 ст. л. сахара
- 0,5 ч. л. соды

- Яйца взбить с сахаром, добавить молоко, муку и гашеную соду. Все тщательно перемешать.
- Выпекать блины на разогретой сковороде, смазанной маслом.
- Растопить сливочное масло и смазать им готовые блинчики.

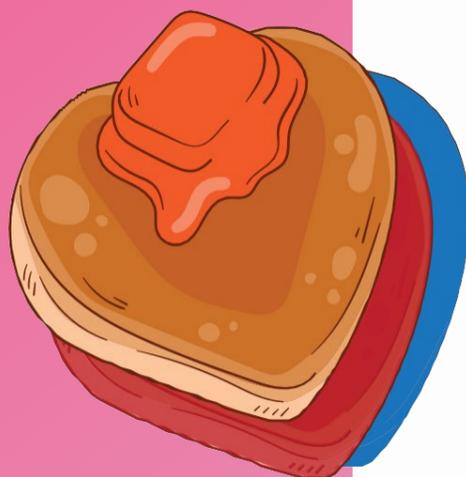


16.

Блины с тертым сыром и отварной курицей. Рецепт от Светланы, Республика Коми

- 250 мл молока
- 100 мл воды
- 2 яйца
- 200 г муки
- 2 ст. л. сахара
- 2 ст. л. масла
- щепотка соли

- Начинка: тертый сыр, отварная курица, майонез



17.

Разноцветные блины. Рецепт от многодетной мамы Натальи, Краснодарский край

- 1 л молока 3,5% жирности
- 6 ст. л. сахара
- щепотка соли
- 4 ст. л. растительного масла
- 5 яиц
- 2,5 стакана муки

- Все смешать в блендере или миксером, дать чуть-чуть постоять и выпекать на раскаленной сковороде.
- Для того чтобы сделать разноцветные блины, в тесто нужно добавить водорастворимый пищевой краситель. Краситель растворится в тесте лучше, если отлить немного теста.



18.

Блины с солью и теплым молоком. Рецепт от Анастасии, Краснодарский край

- 2 яйца
- 1 ст. л. сахара
- Щепотка соли
- 0,5 л молока
- 1 ст. л. сметаны
- 200 г муки
- 2 ст. л. растительного масла

- Яйца взбить с солью и сахаром.
- Добавить молоко и хорошо взбить венчиком.
- Поставить смесь на средний огонь и подогреть молоко, чтобы оно было тёплым.
- В тёплым молоком добавить сметану и хорошо размешать.
- В отдельную ёмкость просеять муку.
- В ёмкость с мукой влить тёплым молоко, взбивая венчиком! Важно! Молоко вливаем в муку, не наоборот!
- Добавить растительное масло и выпекать.



19.

Блины с фаршем и луком. Рецепт от Татьяны, Самарская область

- 500 мл молока
- 3 яйца
- 200 г муки
- 30 г (2 ст. л.) масла сливочного или растительного
- 30 г (2 ст. л.) сахара

! Начинка: фарш с луком.



20.

Блины по бабушкиному рецепту. Рецепт от Татьяны, Самарская область

- 500 мл молока
- 200 г муки
- 2 яйца
- 2 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 2 ст. л. растительного масла.

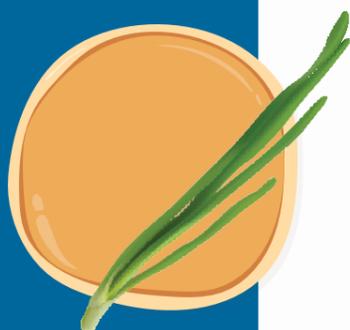


21.

Блины, которые не рвутся. Рецепт от Елены, Томская область

- 3 яйца
- щепотка соли
- 2 ст. л. сахара
- 0,5 л теплого молока
- 200 г муки
- 3 ст. л. растительного масла.

- Яйца, соль и сахар взбить венчиком.
- Добавить 250 г теплого молока. Добавить муку, все размешать. Добавить еще 250 г теплого молока и растительное масла. Все перемешать.
- Тесто готово. Печем блины. Блины по этому рецепту не рвутся и легко переворачиваются.



22.

Блины с припёком. Рецепт от Татьяны, Пермский край

В любой рецепт теста добавить зелёный лук, натертые яблоки, мелко нарезать колбасу и т.д.

Скороспелые Гурьевские блины. Рецепт русской кухни 1861 года от Михаила, Камчатский край



23.

i Русская кухня славится блинами и вариантов их приготовления масса. Сегодняшний рецепт блинов из поваренной книги 1861 года «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», автора Елены Ивановны Молоховец. Эти блины получили своё название от того самого графа Гурьева, чьё имя носит знаменитая манная каша с молочными пенками и цукатами. Непонятно, в чём здесь его заслуга, ведь это обычные пресные блины-скородумки. Тем не менее, у Молоховец они называются именно так — Гурьевские.

- 400 г пшеничной муки
- 400 мл кефира
- Растительное масло для жарки
- 4 яйца
- 450 мл воды
- Сливочное масло для смазывания блинов.
- 100 г сливочного масла

- Желтки отделяем от белков. Пшеничную муку, 4 желтка и 100 г растопленного сливочного масла положить в глубокую чашу и тщательно размешать веселкой, добавить кефир и перемешать.
- Разбавляем тесто водой до требуемой консистенции (мне потребовалось 450 мл).
- Потом взбить 4 белка, до устойчивых пиков, положить в тесто и, смешав всю массу веселкой, печь блины.
- После выпекания каждый блин сверху смазать сливочным маслом.

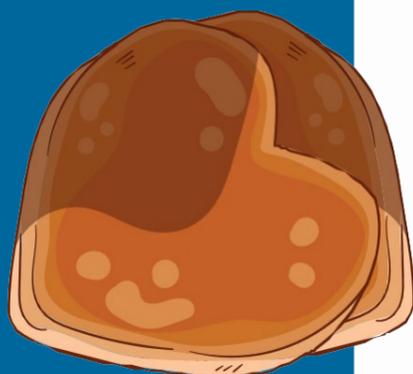
Блинчики на майонезе. Рецепт от Светланы, Ульяновская область



24.

- 2 яйца
- 0,5 ч. л. ванилина
- 2 ст. л. растительного масла
- 2 ст. л. майонеза
- 0,5 ч. л. разрыхлителя
- 0,5 л. кипяченой теплой воды
- 2 ст. л. сахара
- 0,5 ч. л. соли
- 9 ст. л. пшеничной муки

- В отдельной посуде взбить яйца, добавить майонез, сахар, соль, разрыхлитель и ванилин. Перемешать.
- Добавить теплую кипяченую воду, всыпать просеянную муку. Добавить растительное масло и все перемешать. Тесто готово.
- Сковороду смазать растительным маслом и разогреть.
- Тесто распределить по поверхности сковороды. Выпекать на умеренном огне примерно по одной минуте с каждой стороны.



25.

Блины без яиц. Рецепт от Нелли, Сведловская область

- 200 г муки
- 2 ст. л. сахара
- щепотка соли
- 500 мл молока
- 2 ст. л. растительного масла + для смазывания

В просеянную муку всыпать сахар и соль. Размешивая венчиком, порционно влить молоко комнатной температуры. Добавить масло и ещё раз тщательно взбить тесто. Оставить его настаиваться 15 минут.

Сковороду смазать небольшим количеством масла и раскалить. Покрыть дно тонким слоем теста и жарить на среднем огне до золотистого цвета с обеих сторон.

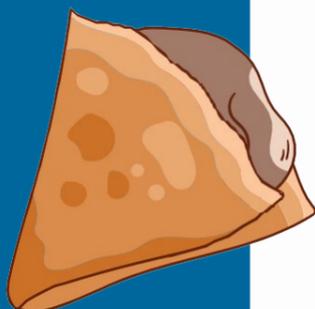


26.

**Блины традиционные с добавками для душистости и яркости.
Рецепт от Елены, г. Санкт-Петербург**

- 0,5 л молока
- 3 яйца
- 1 ст. л. растительного масла (+для смазывания сковороды)
- 250 г муки
- 1 ст. л. сахара
- Щепотка соли
- 1 ст. л. сливочного масла (смазывать блины)
- 0,5 ч. л. ванилина (можно 1 ст. л. ванильного сахара)
- Пищевой краситель – для цвета.

Смешать все ингредиенты. Чтобы блины были воздушные (и если есть время), отделите белки от желтков. Взбитые до пены белки добавьте в тесто в самом конце смешивания.



27.

Блины с мясом. Рецепт от Анастасии, Калужская область

- 3 яйца
- 0.5 ч. л. соли
- 2 ст. л. сахара
- 1 стакан молока
- 1 стакан муки
- 1 стакан кипятка
- 2 ст. л. масла

В готовые блинчики завернуть мясо.



28.

Блины без комочков. Рецепт от Алины, Оренбургская область

- 3 яйца
- 300 мл тёплого молока
- 50 г сахара
- 1 пакетик ванилина
- 340 г муки
- 600 мл кипятка
- 1/2 ч. л. соды
- щепотка соли
- 3 ст. л. подсолнечного

- В глубокую миску разбить яйца, влить тёплое молоко, добавить сахар, соль, ванилин. Все перемешать. Добавить муку и соду. Все перемешать, комочков не будет.
- Затем добавить кипятки и вновь все перемешать. Добавить масло. Тесто должно быть жидким. Сковородку хорошо прогреть и выпекать на среднем огне.



29.

Блины на кипящем кефире. Рецепт от Елены, Ульяновская область

- 0,5 л кефира
- 2 яйца
- 1 стакан горячей воды
- 1 стакан холодной воды
- сахар, соль – по вкусу
- 2 ст. л. подсолнечного
- 2 стакана муки

- Кефир вскипятить, добавить щепотку соды, горячую и холодную воду. Затем добавить сахар, соль, яйца, подсолнечное масло и муку. Все перемешать и выпекать на разогретой сковороде. Приятного аппетита!

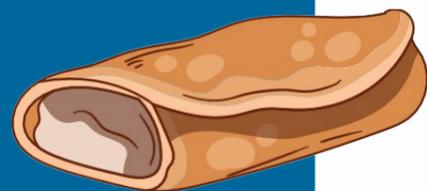


30.

Блины классические. Рецепт от Натальи, Рязанская область

- 1 литр молока
- 2 яйца
- 2 стакана муки
- 1/2 стакана сахара (на любителя)
- 1 ч. л. соли (без горки)
- 0,5 ч. л. соды
- Уксус - для гашения соды
- 1,5 ст. л. растительного масла для теста и 3-4 ст. л. для смазывания

- В большую миску высыпать муку, сахар, соль. Добавить гашеную уксусом соду и яйца. Хорошо перемешать. Добавить 0,5 л молока и взбить миксером до однородности.
- Добавить оставшееся молоко и 1,5 ст. л. масла. Хорошо взбить и дать тесту постоять 10 минут.
- Для смазывания нам понадобится кулинарная кисть. Просто лить масло на сковороду не рекомендуется – нужно, чтобы все было равномерно.
- Оставшееся масло вылить в блюдечко – в него будем макать кисть, чтобы смазать сковороду перед каждым блином. Перед нагревом сковороду нужно смазать.
- Раскаливаем сковороду на сильном огне, затем убавляем огонь до среднего. Если жарить блины на сильном огне, то они будут быстро зажариваться, а внутри останутся сырыми.
- Половником вливаем тесто на середину сковороды и распределяем его по всей поверхности. Жарим.
- Когда края станут золотыми, переворачиваем блинчик.



19.

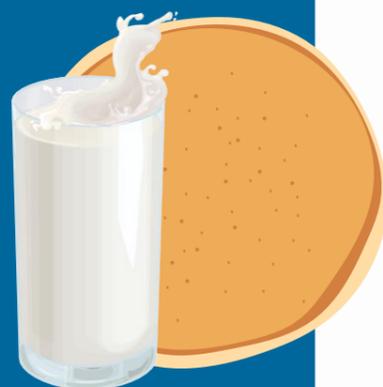
Блин полосатый «Ветчина и сыр». Рецепт от Екатерины, Удмуртия**Зеленый блин**

- шпинат
- яйцо
- мука
- молоко
- масло
- сахар, соль

Белый блин

- молоко
- мука
- яйцо
- сахар
- соль
- масло

- Обжариваем блинчики. По готовности разрезаем половину блина на полоски, соединяем зеленый блин с белым, сплетаем полосы между собой.
- Далее заворачиваем начинку в блин (у нас ветчина + тертый сыр) и ставим на 2 минуты в жар. Вкуснота обеспечена.



20.

Блины на теплом кефире. Рецепт от Натальи, Липецкая область

- 700 мл тёплого кефира
- 300 г пшеничной муки
- 2 яйца
- 1 ч. л. (10 г) соды
- 100 мл растительного масла
- 2 ст. л. сахара
- 1/4 ч. л. соли

- Муку просеять в ёмкость для смешивания, добавить соль, сахар.
- В отдельную миску вылить кефир, разбить яйца и смешать венчиком.
- Добавить растительное масло.
- Добавить к кефиру соду, размешать.
- Всыпать муку с сахаром и солью, ещё раз тщательно смешать всё венчиком.
- Разогреть блинную сковороду, смазать её растительным маслом.
- Жарить блины на среднем огне.

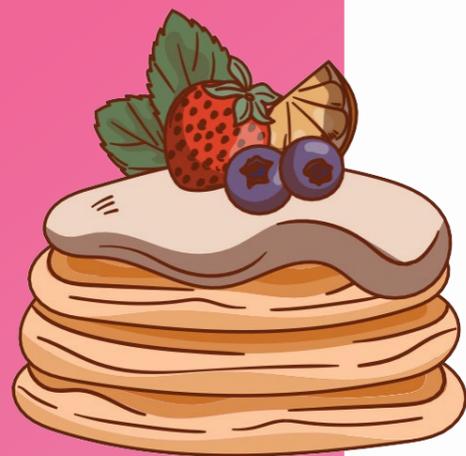


21.

Блинчики на сметане. Рецепт от Аллы, Липецкая область

- 3 яйца
- 1 ч. л. соли
- 100 г сахара
- 250 г сметаны
- 2/3 ч. л. соды
- 250 мл воды
- 350 г муки
- 200 г горячей воды
- 2 ст. л. растительного масла
- 100 г сливочного масла

- Взбить яйца, соль и сахар. Смешать сметану, гашеную соду и воду.
- Добавить к яйцам и перемешать смесь.
- Добавить растопленное сливочное масло и перемешать тесто.
- Добавить муку. Хорошо перемешать.
- Затем добавить горячую воду и растительное масло.
- Оставить тесто на 5 мин.
- Можно жарить. Приятного аппетита!



22.

Блины с ванилином. Рецепт от Татьяны, Липецкая область

- 2 яйца
- 1 стакан молока
- 1 стакан горячей воды
- 1 стакан муки
- 1 щепотка ванилина
- 2 ст. л. растительного

- Два яйца и щепотку ванилина взбить миксером до состояния однородной пены. Это займет примерно 2-3 минуты.
- Не переставая работать миксером, влить 1 стакан горячей воды и 1 стакан холодного молока. Затем добавить 1 стакан муки и 2 ст. л. растительного масла.
- Тесто для блинов готово.
- На хорошо разогретую сковородку добавить немного растительного масла и равномерно распределить его по всей поверхности сковороды.
- Влить тесто. Когда тесто сверху станет матовым, аккуратно перевернуть блин. Жарить с другой стороны примерно минуту.
- По этому рецепту получается около 10–12 тонких блинчиков.



23.

Блины на чугунной сковороде. Рецепт от Екатерины, Тюменская область

- 3 яйца
- 3 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 2 стакана молока
- 2 стакана кефира
- 0,5 л кипятка
- цельнозерновая мука

- Перемешать яйцо, соль, сахар и соду. Добавить кефир и муку. Вновь перемешать. Добавить кипяток – вливаем тоненькой струйкой, постоянно помешивая. Тесто должно получиться однородным. Если тесто все равно будет густым, подлейте больше кипятка.
- Добавить растительное масло. Тесто готово.
- Раскалённую сковороду перед выпечкой первого блина смазать растительным маслом и печь блины.

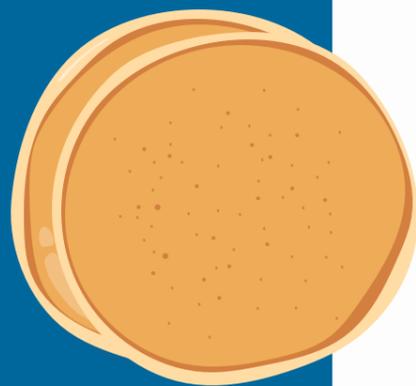


24.

Блинчики «Весенняя нежность». Рецепт от Натальи, Республика Саха (Якутия)

- 600 мл молока
- 3 яйца
- 300 г муки
- 2 ст. л. масла
- 1/2 ч. л. сахара
- 1/2 ч. л. соли
- Зелень (мелко нарезанная)
- Зелёный пищевой краситель

Рецепт тонких блинчиков, который передается из поколения в поколение. Рецепт от Левана, Чукотский автономный округ

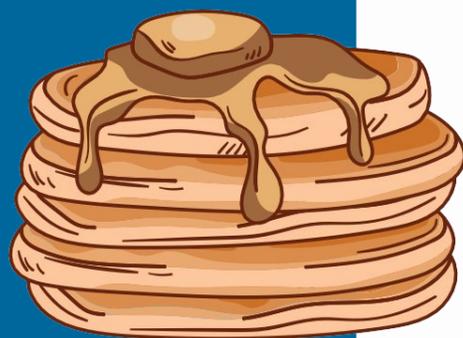


25.

- 250 г муки
- 550-600 мл молока
- 2-3 ст. л. сахара (по вкусу)
- 0,5 ч. л. соли
- 0,5 ч. л. соды
- 1 яйцо
- 5 столовых ложек растительного масла
- 150-200 мл кипятка
- 4-5 капель экстракта ванили (секретный ингредиент, благодаря которому блинчики приобретают ароматный запах).

- В подходящую емкость просеять муку (блинчики будут пышнее и мягче) добавить соль, сахар, соду, перемешать.
- Добавить яйцо, перемешать.
- Постепенно влить молоко комнатной температуры. Чтобы не образовывались комочки, тесто нужно постоянно перемешивать.
- Добавить кипятка, затем растительное масло. В конце добавить экстракт ванили. Тесто для блинов можно оставить в холодильнике и приготовить блины позже. С ним ничего не случится.
- 5. На сильно раскаленную сковороду налить немного масла и жарить блины

Блины на всю семью. Рецепт от Анастасии, Чукотский автономный округ



26.

- 1 л молока
- 4 стакана муки
- 1 ч. л. соды
- ванилин
- 4 ст. л. сахара
- 0,5 ч. л. соли

- В молоке комнатной температуры растворить сахар, соль, соду, ванилин, муку. Размешать до полного отсутствия комочков. Затем в готовое тесто тонкой струйкой влить кипятка и вновь размешать венчиком.
- Дать постоять 15 минут. Можно готовить блины на всю семью.

Рецепт блинов с медом к чаю из трав, Рецепт от Марианны, Республика Алтай



27.

- 1 стакан кефира
- 2 яйца
- 1 ст. л. сахара
- 5 ст. л. растительного масла
- 1 стакан кипятка
- 1 ч. л. соды
- соль по вкусу

- Перемешать кефир, яйца, сахар, соль и растительное масло. Добавить муку и замесить тесто, как на оладьи.
- В кипятке добавить соду и постепенно вливать в тесто, непрерывно помешивая. Тесто оставить на минут 5 и можно начинать жарить блинчики.



28.

Блины «Русский Ролл». Рецепт от Татьяны, г. Абакан

- 5 – 6 яиц
 - мука «на глаз»
 - 3 щепотки соли
 - 2 ч. л. сахара
 - 100 г сливочного масла
 - молоко
 - ½ ч. л. соды
 - кипяток
- Начинка:**
- 1 огурец
 - творожный сыр
 - красная рыба

- Ингредиенты перемешиваем и взбиваем, чтобы тесто получилось густым и без комочков.
- Погасить соду лимонным соком и добавить в тесто. Затем разжижаем тесто кипятком и даём ему настояться. Можно выпекать блины.
- Начинка: на терке для корейской моркови натереть огурец и смешать с творожным сыром. Добавить красную рыбу.

Блинчики детские. Рецепт от Александры, г. Санкт-Петербург

- 2 яйца
- 0,5 л молока
- 1 стакан муки
- 1 ст. л. сахара
- сода на кончике ножа, щепотка соли
- 2-3 ст. л. растительного масла

29.



- Лучше воспользоваться блендером или миксером – тесто станет воздушнее.
- Взбить яйца с сахаром и солью.
- Добавить молоко и перемешать.
- Добавить муку с содой и перемешать, чтобы не было комочков.
- Добавить в тесто растительное масло и жарить на разогретой сковороде с двух сторон.

Блинчики с припёком. Рецепт от Ирины, г. Вышний Волочек

- 1 л молока
- 3 яйца
- сахар, соль
- мука

30.



- В тесто добавить натертый сыр и мелко нарезанный обжаренный лук.
- Тесто получается немного гуще, но всё равно растекается как надо. Подавать со сметаной.

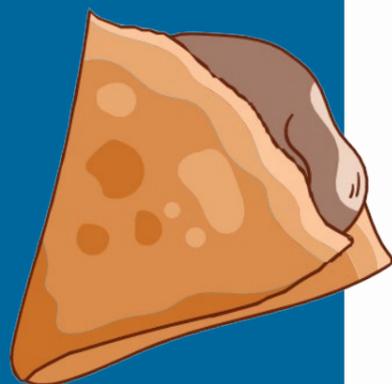


31.

Блинчики на молоке. Рецепт от Эльвиры, Республика Башкортостан

- 1 стакан молока
- 1 стакан кипятка
- 2 яйца
- 1 стакан муки
- 2 ст. л. сахара
- 1/2 ч. л. соли
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. соды

- В миску разбиваем яйца. Всыпаем соль. Взбиваем венчиком до увеличения массы в объеме и появления пузырьков (около 3 минут). Можно воспользоваться миксером. Всыпаем сахар и продолжаем взбивать. Далее вливаем молоко, перемешиваем. Частями просеиваем муку и замешиваем тесто на блинчики. По консистенции оно должно получиться как сгущенное молоко. Оставляем его примерно на час, чтобы комочки разошлись и тесто стало однородным. Через час в стакане кипятка разводим соду и, помешивая тесто, вливаем жидкость. Следом добавляем масло, снова мешаем до однородности.
- Тесто для блинчиков получилось достаточно жидким. Сковороду хорошо разогреваем и промазываем небольшим количеством масла для первого блинчика. Приступаем к выпечке. Выпекаем блинчики с двух сторон до золотистости.
- Блины можно украсить ягодами. Приятного аппетита!



32.

Блинчики на дрожжах в дырочку. Рецепт от Светланы, Самарская область

- 3 стакана молока
- 4 яйца
- 2 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 220 г муки
- 7 г сухих дрожжей

- Замешиваем тесто так, чтобы не было комочков.
- Оставляем отдохнуть на 30 минут.
- Перед выпеканием сковороду смазать сливочным маслом.
- Блинчики получаются очень вкусные и нежные.



33.

Начинка творог с изюмом. Рецепт от Любви, Краснодарский край

- 250 г творога
- 1/4 шт. лимона
- 2 ст. л. сметаны
- 2-4 ст. л. сахара
- 50 г изюма

- Творог вилкой растереть в миске, добавить сметану и хорошо перемешать.
- Изюм залить кипятком и оставить на 15 минут.
- Лимон вымыть и пропустить через мясорубку или натереть на мелкой терке вместе с цедрой. К протертому лимону добавить сахар и хорошо размешать.
- Изюм распарить и высушить.
- В творог со сметаной изюм и лимон с сахаром.



34.

Начинка для блинов с печенью. Рецепт от Любви, Краснодарский край

- 300 г печени
- 3 ст. л. оливкового масла
- 1 луковица
- соль, перец – по вкусу

- Печень отварить, затем пропустить через мясорубку.
- Лук обжарить на сковороде, затем добавить печень, и обжаривать до готовности.
- Соль, перец по вкусу.



35.

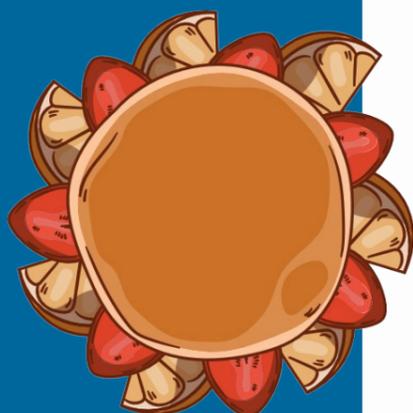
Блинчики с начинкой из творога. Рецепт от Натальи, Самарская область

- 2 стакана молока
- 2 ст. л. растительного масла
- 4 яйца
- 1 стакана кипятка
- 3-4 ст. л. сахара
- 0,5 кг муки
- 0,5 ч. л. соли

Начинка:

- 350 г творога
- 4 ст. л. сахара, щепотка соли
- 2 яйца

- Для блинчиков: Все ингредиенты смешать миксером. Оставить тесто настаиваться на 5-10 минут.
- Начинка: В готовые блины заворачиваем творожную начинку, укладываем в формочку, сверху смазываем сметаной, ставим в духовку на 15-20 минут и нежные блинчики готовы.



36.

Торт из панкейков. Рецепт от Яны, Самарская область

Коржи:

- 380 г сгущенного молока
- 180 г муки
- 2 яйца
- 10 г разрыхлителя

Крем:

- 350 г сметаны,
- 100 г сахарной пудры

Это отличное решение, когда требуется быстро и вкусно накормить компанию. В основе торта лежат небольшие блинчики, которые соединяют при помощи любого крема. Выглядит десерт очень празднично, а готовить его не более 30 минут.

- Коржи: перемешать все ингредиенты и выпекать по 4 минуты с каждой стороны. Остывшие коржи смазать кремом. Торт украсили тертым шоколадом.
- Крем: перемешать до однородной смеси.

Блинный торт «Красный бархат. Роза». Рецепт от Ирины, Ростовская область

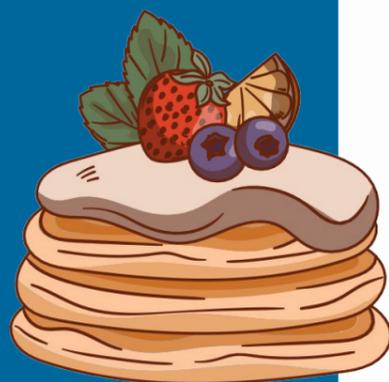
- 3 яйца
- 600 мл молока
- 160 г сметаны
- 1 ст. л. сахара
- 1/2 ч. л. соли

- 1/3 ч. л. соды
- 240 г муки
- 1,5 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. красного пищевого красителя

Для крема на 1 торт из 8 блинов: :

- 300 г мягкого 5% творога,
- Сахарная пудра по вкусу
- Джем любой

37.



- Смешать все ингредиенты и выпекать блины.
- Далее каждый блинчик смазать творогом и джемом, сложить их вдвое. Положить блины в ряд так, чтобы они заходили друг на друга. Получится «дорожка» из блинов, которую необходимо скрутить.
- «Рулет» из блинов выкладываем на тарелку и разворачиваем «лепестки роз» из блинов.
- Сверху розочку присыпать сахарной пудрой.
- Разрезать и подавать как обычный торт

Блины на кефире легкий рецепт по шагам. Рецепт от Ольги, г. Самара



38.

- 3 яйца
- 3 ст. л. сахара
- 1 л кефира
- 1 ч. л. соды
- 2 стакана муки
- щепотка соли
- 3 ст. л. растительного масла
- ванилин
- 1 стакан кипятка

- Все ингредиенты подготовить и помыть.
- В глубокой емкости смешать куриные яйца, сахар и соль. Взбивать венчиком примерно 5 минут.
- Добавить просеянную пшеничную муку.
- Взбить венчиком эту массу, затем добавить растительное масло и перемешать. Желательно оставить тесто на 30 минут.
- Разогреть сковороду, в первый раз лучше смазать её растительным или сливочным маслом. Влить на нее блинную массу. Выпекать блин с каждой стороны по минуте.

! Горячие блины для красивой сервировки сверните пополам или в трубочку и выложите на тарелку.

ПП блины на рисовой муке. Рецепт от семьи Кокуриных, г. Ульяновск



39.

- 2 яйца
- 2 ст. л. заменителя сахара
- 0,5 ч. л. соли, щепотка соды
- 500 мл молока (2,5% жирности)
- 150 г рисовой муки
- 2 ст. л. растительного масла

- В глубокую миску вбить 2 крупных куриных яйца, добавить к ним заменитель сахара, соль и соду, взболтать всё венчиком.
- В получившуюся смесь влить молоко, добавить рисовую муку, перемешать всё миксером.
- Добавить растительное масло и дать отдохнуть тесту 5-10 минут.
- Далее приступить к жарке.
- Приятного аппетита!

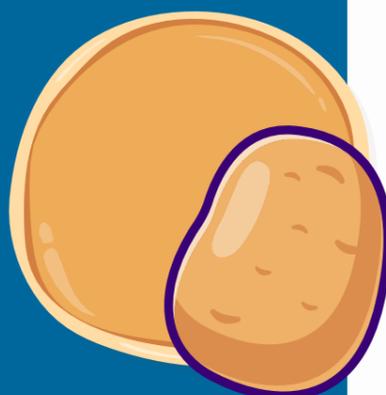


40.

Блинчики «Мамины». Рецепт от Ксении, Самарская область

- 1 л молока
- 3 яйца
- 2 стакана муки
- 3 ст. л. сахара, щепотка соды
- 1/2 ч. л. соли
- 2 ст. л. растительного масла

- Яйца взбить с солью, добавить сахар, молоко подогреть и влить к яйцам.
- Все перемешать.
- Добавить просеянную муку и все хорошо взбить венчиком.
- Добавить щепотку соды и растительное масло.



41.

Блины картофельные. Рецепт от Ольги, Пермский край

- 400 мл молока
- 2 яйца
- 200 г муки
- 2 шт. картофеля
- 1 зубчик чеснока, соль
- 3 ст. л. растительного масла

- Картофель очистить и порезать на 4 части, залить водой (так, чтобы только-только покрыла картофель), посолить и варить до готовности.
- Остудить и вместе с водой, в которой он варился, вылить в блендер и измельчить до кашеобразного состояния.
- Добавить к картофельной смеси очищенный и пропущенный через пресс чеснок, яйца, муку, молоко (довести до кипения).
- Блинчики не должны быть пресными. Тщательно перемешать и дать тесту минут 20 отдохнуть (если есть время, можно и больше).
- Жарить на среднем огне. Приятного аппетита.

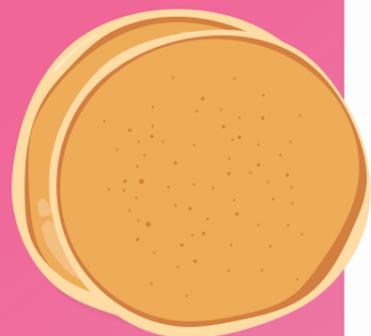


42.

Блины на сухой сковороде. Рецепт от Ольги, Пермский край

- 400 мл молока
- 3 яйца
- Мука «на глаз»
- 30 г (2 ст. л.) подсолнечного масла
- 30 г (2 ст. л.) сахара
- 2-3 г (1/2 ч. л.) соли
- 100 мл кипятка

- Все ингредиенты перемешать. Чтобы у блинов была красивая корочка, жарьте их на сухой сковороде.



43.

Полезные блинчики. Рецепт от Азалии, г. Уфа

- Молоко безлактозное
 - 1 яйцо
 - Сода, соль
 - Мука из зеленой гречки
 - Мука бурого риса
 - Масло оливковое
- Все перемешать и жарить на сковороде.
 - Для начинки можно использовать творожный сыр или любую другую по вкусу



44.

Блинчики тоненькие. Рецепт от Анны, г. Анадырь

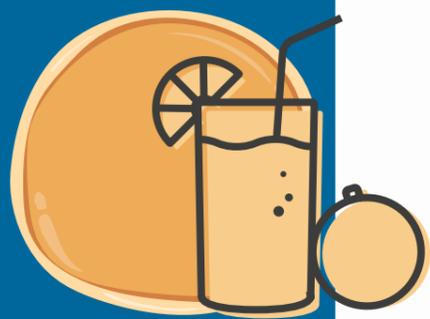
- 1 л молока комнатной температуры
 - 3 яйца
 - 4 ст. л. сахара
 - 1 ч. л. соли
 - 1/2 ч. л. соды
 - 300-350 мл муки
 - 3 ст. л. растительного масла
 - 300 мл горячей воды
- Все ингредиенты перемешать и выпекать на предварительно разогретой сковороде



45.

Блинчики. Рецепт Анны, г. Орск

- 1 яйцо
 - 3-4 ст. л. сахара
 - 0,3 ч. л. соды
 - 0,5 ч. л. соли
 - 1 л молока, мука
 - 3 ст. л. растительного масла
- Яйца, сахар, соду и соль тщательно перемешать. Затем добавить теплое молоко, муку и растительное масло. Все перемешать миксером и добавить кипятка. Тесто должно быть консистенции киселя.
 - Жарить блинчики на хорошо разогретой сковороде, предварительно смазав растительным маслом.

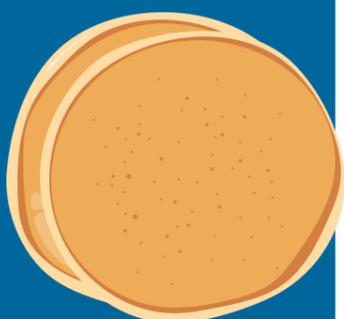


46.

Блины с горячим лимонадом
Рецепт от Валентины, г. Казань

- 50 г сахара
- щепотка соли
- ½ стакана молока
- 2 яйца
- 200 г муки

◦ Все перемешать и в конце добавить полстакана кипятка или горячий лимонад.



47.

Блины на 4 порции за 15 минут.
Рецепт от семьи Рагимовых, г. Надым

- 1 стакан пшеничной муки
- 2 яйца
- 1 стакан молока
- Соль по вкусу
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 стакан кипятка

◦ Взбить в пену яйца с солью. Не переставая взбивать, влить стакан кипятка.
◦ Не переставая взбивать, влить стакан холодного молока.
◦ Всыпать 1 стакан муки. В тесто добавить растительное масло.
◦ Печь на горячей сковороде, смазанной оливковым или топленым сливочным маслом.



48.

Блин с сыром и укропом.
Рецепт от Натальи, г. Сегежа

- 5 ст. л. муки
- 1 яйцо
- 1 стакан молока
- щепотка соли
- 1 ч. л. сахара

◦ Натереть твердый сыр на тёрке и добавить в тесто, нарезать мелко укроп и добавить в тесто. Выпекаем на растительном масле.

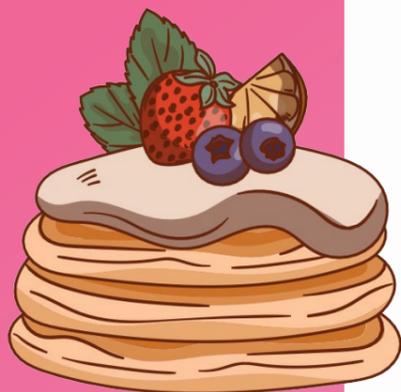


49.

Блины на йогурте.
Рецепт от Натальи, г. Сегежа

- 5 стаканов муки
- 200 г йогурта
- 1 яйцо
- 100 г теплой воды
- 1 ст. л. сахара, щепотка соли
- растительное масло для жарки.

◦ Все ингредиенты перемешать и выпекать на разогретой сковороде. Готовые блины смазать сливочным маслом.



50.

Блины Запорожские. Рецепт от Яны, Запорожская область

- 2 яйца
 - 100 г мёда
 - ваниль
 - щепотка соли
 - 400 мл молока или воды
 - 200 г муки
 - 40 мл растительного масла
- Начинка:**
- Ягодная - 250 г ягод, 100 г сахара, 2 ч. л. крахмала
 - Крем чиз - 150 г сливок 33%, 150 г белого шоколада (разогреть и остудить в холодильнике), 300 г творожного сыра, 150 г сметаны

- Ягодная начинка: все взбить блендером и заварить
- Начинка крем чиз: смешать все ингредиенты и взбить
- Сборка: блин - крем - ягодный крем - блин и так далее.

Рецепт взят с интернета. Автору спасибо, очень вкусный блинный торт



51.

Цветные блинчики на кефире. Рецепт от Олеси, Республика Чувашия

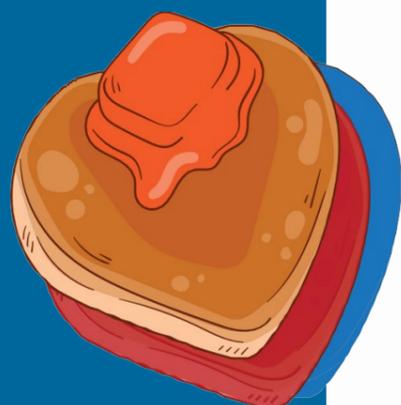
- 1 бутылка кефира
 - 2 яйца
 - 2 ст. л. сахара
 - соль по вкусу
 - 200 г муки
 - 1 стакан кипятка
 - 1/3 ч. л. соды
 - 1 ст. л. растительного масла
- Кефир, яйца, сахар, соль и муку перемешать. стакан кипятка перемешать с содой и медленно влить в полученную массу. Добавить столовую ложку растительного масла. Дать постоять 5 – 10 минут и можно печь блины.
 - Готовые блинчики смазывать сливочным маслом.



52.

Блины для большой семьи. Рецепт от Марины, г. Санкт-Петербург

- 1,5 литра молока
 - 6 яиц
 - 1,5 литра минеральной воды
 - 0,5 банки сгущенного молока
 - 1 ч. л. соли
 - 3 ст. л. растительного масла
- Мука «на глаз» – чтобы тесто было как жидкая сметана.
 - Из этого количества продуктов получится примерно 65-70 шт. блинчиков.
 - Подавать с красной рыбой, творожным сыром, шпинатом или сладостями.



53.

Блины цветные с пищевыми красками. Рецепт от Катерины, г. Анадырь

- 2 стакана теплой воды
 - 1 стакан тёплого молока
 - дрожжи, мука «на глаз»
 - 2 яйца
- Все перемешать. Растительное масло разогреть на сковороде и влить в тесто.
 - Добавить пищевой краситель: чем больше, тем ярче и насыщеннее цвет



54.

Блины с картофельным пюре, грибами и луком. Рецепт от Марии, г. Армавир

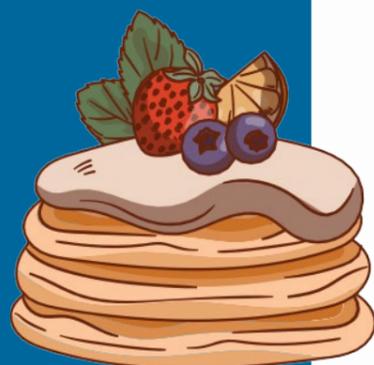
- 1,5 стакана муки
 - 2 стакана домашнего молока
 - 1 стакан кипятка
 - 3 яйца
 - 2 ст. л. сахара
 - 0,5 ч. л. соли
 - 30 г сливочного масла
 - 5 ст. л. растительного масла
 - 0,5 ч. л. пищевой соды
- Все ингредиенты перемешать и жарить блины на хорошо разогретой сковороде.
 - Начинка для блинов: картофельное пюре + жареные грибы с луком.



55.

Рецепт «Бархатные блины». Рецепт от Татьяны, Самарская область

- 3 яйца
- 3 ст. л. сахара
- 0,5 ч. л. соли
- 2 ст. молока
- 1,5 стакан муки
- 1 стакан кипятка
- 3 ст. л. растительного масла



56.

Ажурные блинчики на кефире. Рецепт от многодетной мамы Маргариты, Ленинградская область

- 2 стакана кефира
 - 2 яйца
 - 2 ст. л. сахара
 - 0,5 ч. л. соды
 - соль на кончике ножа
 - 2 стакана кипятка
 - 2 стакана муки
 - 0,2 г ванилина.
- Все ингредиенты добавить в кефир и перемешать блендером или венчиком.
 - Выпекать на сковороде до готовности. Подавать с мёдом, сгущенкой, повидлом