

Мастер - класс

Печём блины



Шкляева
Екатерина
Алексеевна,
воспитатель

На Руси блины были излюбленным блюдом как простого люда, так и царской семьи. Ни у какого другого народа вы не найдете такого разнообразия рецептов и начинок как у россиян. Предлагаю вам свой рецепт:

- 1 кг. муки,
- 1 л. молока,
- 3 шт. яйца,
- 4 ст. л. растительного масла,
- 1 ст. л. сахара,
- 1 ч. л. соли

В большую миску просеять муку, отдельно взбить яйца, добавить молоко, сахар, соль, растительное масло, взбить. Полученную массу добавить в муку, хорошо взбить до полной однородности. Оставить в покое на 15 минут.



На среднем огне разогрейте сковородку, смажьте маслом, зачерпните тесто. Свободной рукой возьмитесь за ручку сковороды, начинайте лить тесто приблизительно в ее центр. Едва первые капли теста коснутся сковороды, начинайте плавно поворачивать ее по окружности, чтобы тесто растекалось равномерно.



Жарим с каждой стороны до золотистого цвета. Тесто в процессе жарки надо непременно перемешивать, поскольку мука в таком простом тесте неизбежно оседает на дно.



Мастер - класс



Блины готовы, приятного аппетита! При желании можно сделать фаршированные блинчики. Для этого на середину блина кладем начинку, заворачиваем конвертом, обжариваем на сливочном масле.

Начинка из творога

Творог для начинки протереть сквозь сито, прибавить в него яичный желток, сахар, 1/2 чайной ложки соли, промытый изюм, 1 ст. ложку растопленного масла и все это хорошо перемешать. Чтобы блинчик не развернулся при обжаривании, последний изгиб надо смазать яичным белком. Отдельно в соуснике подать сметану



Начинка из мяса

Вареное или тушеное мясо пропустить через мясорубку, добавить соль, перец и обжаренный лук. Если мяса мало, можно добавить пару ложек вареного риса.

Начинка с грибами

Мелко нарезать грибы и пожарить их на подсолнечном масле пока не выпарится лишняя жидкость. Добавить лук, соль, жарить до готовности лука.



Начинка из печени с рисом

Печень порезать на кусочки и прокрутить через мясорубку вместе с луком, прожарить на сковороде, добавить соль, перец. Рис отварить до готовности, смешать с печенью

Приятного аппетита!