

Валентина Устинова

33 лучших рецепта приготовления блинов

Валентина Устинова

**33 лучших рецепта
приготовления блинов**

«Издательские решения»

Устинова В.

33 лучших рецепта приготовления блинов / В. Устинова —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-670297-4

Эта книга — не просто сборник рецептов. Это 33 маленькие истории, собранные вручную, с душой и любовью к домашней еде. Здесь есть и бабушкины блинчики на молоке, и нежные блины на сливках, и сытные рулетики с мясом, и десертные варианты с шоколадом и фруктами. Всё проверено, сфотографировано и пережито лично — чтобы у вас под рукой всегда был повод сделать утро, обед или вечер особенным.

ISBN 978-5-00-670297-4

© Устинова В.
© Издательские решения

Содержание

33 рецепта приготовления блинов	6
2. Блины на кефире	7
3. Блины на дрожжах	8
4. Тонкие блины на воде	9
5. Заварные блины на кипятке	10
6. Пышные блины на ряженке	11
7. Блины на сливках	12
8. Блины без яиц	13
9. Простой рецепт бабушкиных блинов	14
10. Блины на сметане	15
Конец ознакомительного фрагмента.	16

33 лучших рецепта приготовления блинов

Валентина Устинова

© Валентина Устинова, 2025

ISBN 978-5-0067-0297-4

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

33 рецепта приготовления блинов

1. Традиционные русские блины на молоке



Ингредиенты:

- Молоко – 500 мл
- Яйца – 2 шт.
- Мука – 200 г
- Сахар – 1 ст. л.
- Соль – 0,5 ч. л.
- Растительное масло – 2 ст. л.

Приготовление:

1. Взбейте яйца с сахаром и солью.
2. Добавьте молоко и постепенно введите муку, тщательно размешивая.
3. Влейте растительное масло и дайте тесту постоять 10—15 минут.
4. Разогрейте сковороду и выпекайте блины с двух сторон до золотистого цвета.

2. Блины на кефире



Ингредиенты:

- Кефир – 500 мл
- Яйца – 2 шт.
- Мука – 250 г
- Сахар – 1 ст. л.
- Соль – 0,5 ч. л.
- Сода – 1 ч. л.
- Растительное масло – 2 ст. л.

Приготовление:

1. Смешайте яйца с сахаром и солью.
2. Добавьте кефир, затем соду и муку.
3. В конце влейте растительное масло.
4. Выпекайте блины на разогретой сковороде.

3. Блины на дрожжах



Ингредиенты:

- Молоко – 500 мл
- Сухие дрожжи – 1 ч. л.
- Яйца – 2 шт.
- Мука – 300 г
- Сахар – 2 ст. л.
- Соль – 0,5 ч. л.
- Растительное масло – 2 ст. л.

Приготовление:

1. Разведите дрожжи в теплом молоке с сахаром и дайте постоять 10 минут.
2. Добавьте яйца, соль, муку и масло.
3. Оставьте тесто на 40 минут в тёплом месте.
4. Выпекайте блины на сковороде.

4. Тонкие блины на воде



Ингредиенты:

- Вода – 500 мл
- Яйца – 2 шт.
- Мука – 200 г
- Соль – 0,5 ч. л.
- Сахар – 1 ст. л.
- Растительное масло – 2 ст. л.

Приготовление:

1. Смешайте яйца с сахаром и солью.
2. Добавьте воду и постепенно вводите муку.
3. Добавьте масло, размешайте.
4. Выпекайте блины на сковороде.

5. Заварные блины на кипятке



Ингредиенты:

- Мука – 250 г
- Яйца – 2 шт.
- Молоко – 250 мл
- Кипяток – 250 мл
- Сахар – 1 ст. л.
- Соль – 0,5 ч. л.
- Растительное масло – 2 ст. л.

Приготовление:

1. Смешайте яйца, сахар и соль.
2. Добавьте молоко и муку, размешайте.
3. Влейте кипяток, постоянно мешая.
4. Добавьте масло и выпекайте блины.

6. Пышные блины на ряженке



Ингредиенты:

- Ряженка – 500 мл
- Яйца – 2 шт.
- Мука – 250 г
- Сахар – 1 ст. л.
- Соль – 0,5 ч. л.
- Сода – 0,5 ч. л.
- Растительное масло – 2 ст. л.

Приготовление:

1. Смешайте яйца с сахаром и солью.
2. Добавьте ряженку, муку, соду и масло.
3. Оставьте тесто на 10 минут.
4. Жарьте блины на среднем огне.

7. Блины на сливках



Ингредиенты:

- Сливки 20% – 400 мл
- Яйца – 3 шт.
- Мука – 200 г
- Сахар – 1 ст. л.
- Соль – 0,5 ч. л.
- Растительное масло – 2 ст. л.

Приготовление:

1. Смешайте яйца, сахар, соль.
2. Добавьте сливки, затем муку.
3. Влейте масло, хорошо перемешайте.
4. Жарьте на сковороде до румяной корочки.

8. Блины без яиц



Ингредиенты:

- Молоко – 500 мл
- Мука – 250 г
- Сахар – 1 ст. л.
- Соль – 0,5 ч. л.
- Растительное масло – 2 ст. л.

Приготовление:

1. Смешайте молоко с сахаром и солью.
2. Добавьте муку и размешайте до однородности.
3. Влейте масло и жарьте блины с двух сторон.

9. Простой рецепт бабушкиных блинов



Ингредиенты:

- Молоко – 600 мл
- Яйца – 2 шт.
- Мука – 300 г
- Сахар – 1,5 ст. л.
- Соль – 0,5 ч. л.
- Масло сливочное – 50 г

Приготовление:

1. Взбейте яйца с сахаром и солью.
2. Добавьте молоко и муку, хорошо перемешайте.
3. Растопите масло и добавьте в тесто.
4. Жарьте на хорошо разогретой сковороде.

10. Блины на сметане



Ингредиенты:

- Сметана – 300 мл
- Яйца – 2 шт.
- Мука – 200 г
- Сахар – 2 ст. л.
- Соль – 0,5 ч. л.
- Растительное масло – 1 ст. л.

Приготовление:

1. Взбейте яйца с сахаром и солью.
2. Добавьте сметану и муку, размешайте.
3. Добавьте масло и обжаривайте блины.

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.