



ЕНОТЫ

самый **и** круглый блин



Первый совместный проект
Кулинарной редакции
и банды енотов



МОСКВА
2016

Содержание

Базовое блинное
тесто

8

Пресное блинное
тесто

10

Дрожжевое
блинное тесто

12

Блинница

14



Блинный торт
с печенью

16

Блинчики армянские
с творогом и зеленью

18

Блины царские
сладкие

19

Блинчики пряжные
старорусские

20

Блинчики рисовые
(для утки по-пекински)

22

Блины гречневые
«Деревенские»

24

Блины дрожжевые
с яблочной карамелью

26

Блины опарные
пшеничные

28

Блины пышные
с рыбным тартаром
из семги и лосося

30

Блины с курицей

32

Блины с припеком
из тыквы

34



Блины

~~Грибы~~ с припеком
из капусты

36

Блины с припеком
из зеленого лука

38

Блины с припеком
из моркови

40

Блины-скородумки

42

Блины «Традиционные»
с грибами

44

Блины царские
с рыбой

46

Боярские блины
с малосольной рыбой

48

Пресные блинчики
со сладким творогом

49

Оладушки бабушкины
(сдобные опарные)

50

Оладьи
картофельные

54

Оладьи морковные
с изюмом

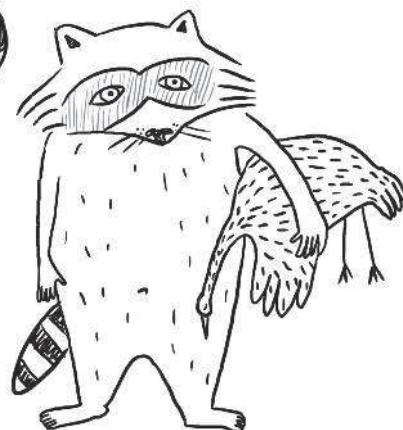
56

Оладьи заварные

52

Оладьи на кефире

58

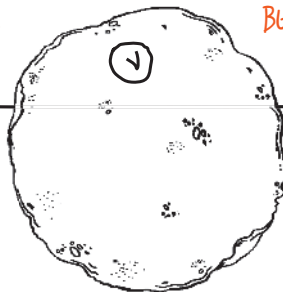




«Подумаешь, блинцы! – можете сказать вы. – Мешаешь тесто и льешь на сковородку! А на готовый блинчик можно сметанки положить». И в самом деле, выпекание блинов – дело нехитрое, но только тогда, когда у вас перед глазами не мельтешит толпа енотов! А в этой книге они чего только не делают: суют свои мокрые носы во все миски, незаметно воруют начинки, сметают хвостами посуду на пол и устраивают полный бедлам! Зато эти маленькие хулиганы уверенно ответят вам: блинцы – это вкусно! И чем круглее, тем лучше. Сладкие и несладкие, легкие и сытные – все хороши! А уж в компетенции енотов по блинному вопросу можете не сомневаться.

самый вкусный блин

Выбирайте из нашей книжки и печите.



А теперь что вам может понадобиться:

Мука хорошего качества. Варьируя сорта муки и уровень помола, вы можете придавать вашим изделиям разный уровень калорийности.

Яйца. Изделия из теста для жарки не отличаются большой притязательностью к размеру и сорту яиц, подойдут любые доступные.

Молоко. Для подобных изделий можно использовать молоко разной жирности, что, несомненно, напрямую отразится на калорийности ваших изделий.