

БЛИНЧИКИ

ПРИМЕЧАНИЕ. Блинчики пекутся на тонкой сковородке, которую перед выпеканием надо смазывать свежим свиным несоленым шпиком. Тесто должно быть жидкое, наливать его на сковороду немного, чтобы разлилось тонким слоем по всей поверхности; лишнее можно сливать обратно. К количеству наливаемого теста надо привыкнуть 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.

БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ

ТЕСТО:

- 3 СТАКАНА МОЛОКА
- 2 СТАКАНА МУКИ
- 2 ЯЙЦА
- ½ СТ. ЛОЖКИ МАСЛА,
100 Г ШПИКА
- 100 Г МАСЛА, ЧТОБЫ
ПОДЖАРИТЬ БЛИНЫ
- 200 Г ТВОРОГА
- 2-3 Ч. ЛОЖКИ МУКИ
- 50 Г МАСЛА
- 2-3 ЖЕЛТКА
- 1 СТ. ЛОЖКА САХАРА
- ¼ Ч. ЛОЖКИ СОЛИ
- ¼ ИЛИ ½ СТАКАНА
КОРИНКИ
- КОРИЦА

• Испечь блинчики, как сказано в примечании и на с. 4. Поджарить с одной стороны, намазать поджаренную сторону каждого блина творогом, сложить в виде книжки, поджарить с обеих сторон.

• Творог готовят следующим образом. 200 г творога положить под пресс, потом протереть сквозь сито, добавить мягкое масло, желтки, сахар, соль. По желанию можно добавить ¼ или ½ стакана обваренной кипятком коринки.

К подобным блинчикам с творогом подают отдельно сахар, корица и самая свежая, густая сметана.



БЛИНЧИКИ С ФРУКТОВОЙ МАССОЙ

- Продукты те же, что и на с. 4, с добавлением 1 стакана фруктового пюре из свежих, печеных или сушеных яблок, вишни, слив или чернослива.
- Испечь блины, как сказано в примечании и на с. 4. Поджарить с одной стороны. Поджаренную сторону каждого блина покрыть тонким слоем варенья без сока или протертого фруктового пюре, мармелада или повидла, свернуть треугольником или в виде книжки, положить на горячую сковороду с маслом. Смазав и свернуть маслом, можно посыпать сахаром. Когда поджарятся с одной стороны, перевернуть на другую, поджарить, тотчас подавать.

Отдельно подать сахар. Эти нафаршированные блинчики можно также свернуть в трубочку, обвалять в яйце и сухарях и поджарить в масле.

БЛИНЧИКИ ПОД СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ

- БЛИНЧИКИ (СМ. С. 4)
 - 1 СТАКАН ФРУКТОВОГО ПЮРЕ
- БЕШАМЕЛЬ:
- 1 СТ. ЛОЖКА МАСЛА
 - ½ СТАКАНА МУКИ
 - 2 СТАКАНА МОЛОКА
 - ½ СТАКАНА САХАРА (КОРИЦА, ЛИМОННАЯ ЦЕДРА, ШОКОЛАД ИЛИ СЛАДКИЙ МИНДАЛЬ)
- Испечь блинчики (см. с. 4), поджарить с одной стороны, смазать каким-нибудь вареньем или мармеладом, свернуть в трубочку, обвалять в яйце и в сухарях, поджарить, сложить на блюдо, полить сладким бешамелем, приготовленным следующим образом. Ложку свежего сливочного масла, ½ стакана муки размешать хорошенько, развести 2 стаканами сливок или молока, прокипятить несколько раз; если будут комки, протереть сквозь частое сито, всыпать ½ стакана мелкого сахара и немного корицы, лимонную цедру, горький толченый миндаль или шоколад, вскипятить, полить блины.

БЛИНЧИКИ С СОУСОМ САБАЙОН

- БЛИНЧИКИ (СМ. С. 4)
 - 1 Ч. ЛОЖКА КОРИЦЫ
 - ¼ СТАКАНА САХАРА
 - 100 Г МАСЛА
 - САБАЙОН № 490
- Испечь блинчики (см. с. 4), нарезать их полосками шириной 7 см. 200 г масла вскипятить, дать отстояться, процедить, опять вскипятить, опустить в него нарезанные блинчики, мешать, пока не поджарятся. Тогда вынуть их шумовкой на сито, застеленное бумажным полотенцем или салфетками. Когда масло стечет, сложить их в кастрюльку, пересыпая сахаром и корицей, поставить на несколько минут в духовку.

Выложить на блюдо, полить соусом сабайон.

