

Возьмите:



*Широкая Масленица  
с «Д-р Оеткер»!*



*Качество – лучший рецепт.*

Возьмите:



*Весна вот-вот настанет.  
Самое время ее встретить  
и пригласить в дом.*

Масленичная неделя – отличная возможность восстановиться после холодной зимы, зарядиться солнечным настроением и просто вкусно поесть. Аппетитные блины с медом, вареньем, сметаной, фруктами, овощами, сыром, икрой... Сколько сочетаний! Все их можно попробовать за неделю, ни разу не повторившись. Порадуйте близких, пригласите гостей! «Д-р Оеткер» поможет Вам приготовить необычные и невероятно вкусные блины.

*С наступающей весной!*

Коллектив ЗАО «Д-р Оеткер»

**Использованные сокращения:**  
ст. л. – столовая ложка

**Примечание:** результат гарантирован только при использовании оригинальных продуктов «Д-р Оеткер».



# Блины со сладкой и пикантной начинками

## Продукты:

## Приготовление:

### Для блинного теста:

200 г муки  
1 упаковка разрыхлителя для теста «Д-р Оеткер»  
4 яйца  
500 мл молока  
2 ст. л. сахара  
щепотка соли  
40 г растопленного масла

### Для сладкой начинки:

1 упаковка пудинга «Д-р Оеткер» с ванильным вкусом  
300 мл молока  
200 г творога повышенной жирности  
150 г абрикосового варенья

### Для пикантной начинки:

1 луковица  
150 г шампиньонов  
1 мал. цукини  
сливочное масло  
250 г фарша (говядина, свинина, 1:1)  
соль  
молотый перец

### Время приготовления:

70 минут

- Муку смешать с разрыхлителем, просеять. Яйца, молоко, сахар и соль смешать. Получившуюся смесь постепенно вносить в муку так, чтобы не было комочков. Добавить растопленное масло. Тесто оставить 20–30 минут.
- Для сладкой начинки пудинг приготовить по инструкции, только с 300 мл молока. Добавить творог.
- Для пикантной начинки очистить лук, нарезать. Шампиньоны почистить (если требуется), помыть, высушить, нарезать пластинками. 5–6 пластинок отложить в сторону. Цукини помыть, высушить, отрезать хвостики. Разрезать пополам. Одно половинку мелко порезать на кубики, другую – порезать на полоски и отложить.
- Масло разогреть на сковороде. На нее бросить луковые кубики. Добавить фарш и обжарить, раздавливая вилкой в процессе обжарки мясные комочки. Добавить пластинки шампиньонов и кубики цукини, 5–8 минут готовить, периодически помешивая. Начинку приправить солью и перцем.
- На разогретую сковородку налить 5–6 ст. л. растительного масла. Тесто хорошо перемешать, набрать ложкой или небольшим половником и распределить ровным слоем по поверхности сковородки. Блинчик обжарить с обеих сторон до золотистого цвета, снять со сковородки и приправить сливочным маслом. Из оставшегося теста сделать еще 9 блинчиков.

- На 5 блинчиков положить смесь фарша и овощей. На другие 5 – сладкую начинку. Скатать и подать к столу.

**Примечание:** на 10 штук.



## Возьмите:



Разрыхлитель для теста  
Пудинг с ванильным  
вкусом

## Сырные блины с помидором и базиликом

### Продукты:

### Приготовление:

#### Для блинного теста:

160 г муки  
1 пакетик разрыхлителя  
для теста «Д-р Оеткер»  
4 яйца  
200 мл молока  
100 мл жирных сливок  
60 г тертого сыра  
Пармезан или любого  
твердого сыра

#### Для начинки:

4 помидора  
2 луковицы  
1 миска листьев базилика  
2 ст. л. томатной пасты  
соль  
молотый перец  
щепотка сахара

#### Время приготовления:

60 минут

1. Муку смешать с разрыхлителем, просеять. Яйца, молоко и сливки взбить, добавить сыр. Получившуюся смесь постепенно вмешать в муку так, чтобы не было комочков. Добавить растопленное масло. Тесто оставить 20–30 минут.
2. Помидоры для начинки вымыть, высушить, разрезать пополам, снять кожицу и нарезать на мелкие кусочки. Лукочвицу очистить и мелко порезать на кубики. Базилик помыть, высушить, оборвать листики и мелко их порезать. Нарезанные помидоры, лук, базилик смешать с томатной пастой, добавить соль, сахар и перец.
3. На разогретую сковородку налить 5–6 ст. л. растительного масла. Ложкой или небольшим половником набрать блинного теста и равномерно распределить по поверхности сковородки. Блинчики с обеих сторон обжарить до золотистого цвета, снять со сковороды и приправить сливочным маслом. Из оставшегося теста сделать еще 5–6 блинчиков.
4. На сырные блинчики положить начинку, скатать и подать к столу.

**Примечание:** на 6–7 штук.



### Возьмите:



Разрыхлитель для теста



# Блины с овощным ассорти

## Продукты:

**Для блинного теста:**  
125 г муки  
1 упаковка дрожжей «Д-р Оеткер»  
2 яйца  
180 мл молока  
щепотка соли  
молотый мускатный орех  
2 ст. л. сахара

## Для начинки:

По 1 стручке красного и зеленого болгарского перца  
1-2 моркови (около 100 г)  
1 луковица (около 200 г)  
100 г шампиньонов  
50 г сливочного масла  
Соль  
Молотый перец  
Полташки сметаны

**Время приготовления:**  
60 минут

## Приготовление:

1. Муку просеять. Смешать с дрожжами. Яйца, молоко и мускатный орех взбить. Получившуюся смесь постепенно вмешать в муку так, чтобы не было комочков. Добавить растопленное масло. Тесто оставить 20–30 минут.
2. Из стручков паприки (болгарского перца) удалить семечки и сердцевину. Стручки вымыть и высушить.
3. Морковь почистить, помыть и высушить. Лук очистить и мелко нарезать кубиками. Шампиньоны почистить (если требуется), вымыть, высушить и нарезать пластинками.
4. Лук, кубики шампиньонов, морковь и паприку (болгарский перец) высыпать на разогретую сковородку, приправить солью, перцем и, помешивая, готовить 5 минут. Снять со сковороды. В овощное ассорти добавить сметану.
5. На разогретую сковородку налить 5–6 ст. л. растительного масла. Ложкой или небольшим половником набрать блинное тесто и распределить равномерно по сковородке. Блин обжарить с обеих сторон до золотистого цвета, снять со сковороды и приправить сливочным маслом. Из оставшегося теста сделать еще 7 блинов.
6. Начинку положить на блины, скатать и подать к столу.

**Примечание:** на 8 штук.



**Возьмите:**



Дрожжи

# Блины с вишнями и блинная запеканка

## Продукты:

### Для блинного теста:

125 г муки  
1 упаковка дрожжей «Д-р Оеткер»  
2 яйца  
90 мл молока  
90 мл минеральной воды  
щепотка соли  
2 ст. л. сахара

### Для начинки:

1 стакан вишен  
40 г сливочного масла

### Для яичной смеси:

50 г мягкого масла  
125 мл жирных сливок  
1 ст. л. сахарной пудры  
4 яйца  
125 мл молока

### Время приготовления:

60 минут

Время выпечки: 30 минут

## Приготовление:

1. Муку просеять. Смешать с дрожжами. Яйца, молоко, минералку, сахар и соль смешать. Получившуюся смесь постепенно вносить в муку так, чтобы не было комочков. Добавить растопленное масло. Тесто оставить 20–30 минут.
2. На разогретую сковородку налить 5–6 ст. л. растительного масла. Блинное тесто набрать ложкой или небольшим половником, равномерно распределить по поверхности сковородки. Блин обжарить с двух сторон до золотистого цвета, снять со сковородки и приправить сливочным маслом. Из оставшегося теста сделать еще 3 блина.
3. Вишню протереть через сито, дать стечь жидкости.
4. Блинные полоски нарезать на полоски, перемешать с вишней. Блины с вишней готовы!  
Их можно использовать как основу для блинной запеканки:
5. Для яичного микса смешать сахар с маслом, постепенно добавляя яйца. Вмешать молоко и сливки.
6. Блины с вишней поместить в смазанную маслом плоскую форму для запеканки, полить сверху яичной смесью. Форму поставить в духовку. Горячий воздух: около 160°C  
Газ: 2–3 ступень  
Время приготовления: около 30 минут. В последние 10 минут накрыть крышкой.
7. Приготовленную запеканку посыпать сахарной пудрой.

**Примечание:** на 4 штуки.



**Возьмите:**



Дрожжи

## *Масленичные советы*

Просеивать муку необходимо для ее очищения и обогащения кислородом.

Блинное тесто на всех стадиях приготовления необходимо тщательно вымешивать. Комочки должны быть исключены.

Если муку для блинчиков разводить в соленой воде, комочков не будет.

Будьте аккуратны с солью и сахаром: кладите точно по рецепту. Пересоленное тесто плохо бродит, и блин получается бледным. От избытка сахара тесто становится твердым.

Сковороду для жарки блинов сначала посыпьте солью, протрите тряпкой и лишь после этого наливайте масло и тесто.

Сковороду рекомендуем смазывать маслом так: наденьте на вилку половинку луковицы или картошки. Обмакните ее в растительное масло и смажьте сковороду.

Белок может потемнеть, если его взбивать в алюминиевой посуде.

Охлажденный белок взбивается легче.

Прежде чем взбивать белки, протрите внутренние стенки посуды лимоном – белки взобьются легче, и масса получится пышной. Чтобы пена была устойчивой, можно добавить несколько капель лимонного сока.

Молоко не следует держать его вблизи соленой рыбы, сыра, солений и других пахучих продуктов, оно легко впитывает запах.

Если блин рвется, когда вы его переворачиваете, добавьте муки и яйцо.



*Качество – лучший рецепт.*