

рассылка меню тани кощевой_2021_

МАСЛЕННИ
ИЦА. ТВОС
СНУЩА
МАСЛЕННИ
ИЦА СЕСИ
ВЫПУСК

no bottles
no party

Привет!
В этом выпуске я собрала самые удачные рецепты блинов из прошлых рассылок. От пышных оладьев до гречневых, чтобы вы не искали рецепты в архиве, а сразу бы смазывали блинную сковородку.

Я знаю, блины кажутся кому-то сложным и трудоемким блюдом, но если никуда не торопиться, подключить всю семью — это может быть объединяющим началом.

содержание

- масленица
- 4 Оладьи на дрожжах
 - 5 Наши семейные блинчики
 - 6 Гречневые блины

масленица

Оладьи на дрожжах

Это пышные, сдобные оладьи, родственники булочек, где каждая клеточка испечена с любовью. Готовить их просто, главное заложить время на подъем теста, так что они просто созданы для неспешных выходных.

ингредиенты:

4 стакана муки
2 стакана молока
2 яйца
1 ст. л сахара
1 ст. л оливкового масла
1 ч. л соли
12 г сухих дрожжей
масло для жарки

приготовление

1. Добавьте в два стакана теплого молока четыре стакана муки, 8–12 г сухих дрожжей и размешайте до получения однородной массы.

2. Когда тесто поднимется, нужно перемешать его, добавить соль, сахар, ложку масла, два яйца и дать снова подняться. А потом выкладывать ложкой на сковороду и обжаривать с двух сторон.

3. Можно поджарить к ним бананы с сахаром и полить медом. И налить себе бокал русского игристого от Esse.



наши семейные блинчики

Наш классический семейный рецепт блинчиков. Кажется, я могу сделать его с закрытыми глазами. Старший сын часто просит блины утром. Тогда я делю все на три, беру одно яйцо и за 20 минут у нас 12 вкуснейших блинчиков.

Масленица / 2021

приготовление

1. Чуть подогрейте молоко, добавьте в него яйца, соль, сахар, соду, лимонную кислоту. Начните перемешивать венчиком, постепенно добавляя муку. В конце добавьте оливковое масло. Проверьте консистенцию. Чтобы тесто было абсолютно гладкое, я обычно проливаю его через сито, чтобы не было комочков.

2. Обжаривайте блинчики на раскаленной сковороде и смазывайте каждый растопленным сливочным маслом. Не жалейте масла, тогда потом они легко хранятся в холодильнике, их останется только разогреть.

3. Я складываю их треугольниками и храню в разогретой до 60°C духовке, так они остаются теплыми.

Выбор добавок бесконечен: сгущенка, сметана, ягоды, маракуйя, соленая карамель. И не забудьте [игристое из Новой Зеландии](#).



ингредиенты:

- 1 л молока
- примерно 300 г муки (так чтобы консистенция теста была похожа на жидкую сметану)
- 3 яйца
- 2 ст. л. сахара
- 1 ст. л. оливкового масла
- ½ ч. л. лимонной кислоты
- ½ ч. л. соды
- растительное масло для жарки
- сливочное масло для смазывания блинов
- щепотка соли

Рассылка меню Тани Кошечкой @nobottlesparty

масленица

гречневые блины по рецепту кати иващенко

Гречневые блины по Катиному рецепту из книги «Что на завтрак» получаются очень сытными. У них яркий вкус, который и партнеров требует себе ярких. Лосось, жирная сметана, копченая курица (очень вкусная от «Ферма Никола») отлично справятся.

К ним я бы выбрала что-то посерьезнее, например розовое шампанское от Mailly.

Масленица / 2021

приготовление

1. В молоко разбейте яйца, добавьте муку, соль и сахар. Тонкой струйкой вливайте кипяток, постоянно помешивая. Добавьте оливковое масло, перемешайте и оставьте на 10 минут. Консистенция должна быть как у жидкой сметаны.
2. Разогрейте сковороду и жарьте до румяных боков.
3. Подавайте со сметаной, лососем и любовью.



ингредиенты:

- 250 мл молока
- 200 мл кипятка
- 60 г пшеничной муки
- 60 г гречневой муки
- 2 яйца
- 2 ст. л оливкового масла
- 1 ст. л сахара
- 1 щепотка соли
- масло для жарки
- слабосоленый лосось для подачи
- сметана для подачи

Рассылка меню Тани Кошечкой @nobottlesparty

6

no
bottles
party

no
bottles
party

Спасибо!

Архитектор гастрономического сознания
Таня Кошечкина [@nobottlesnoparty](#).

Автор курсов «Винные ответы»
и «Гастрономический 1».

[Поддержать на Patreon](#).