

МБУК «МЦБС»
Красноярская ЦДБ



**«Приходите в гости к
нам!»**

*этнокулинарная книга
Красноярского района*

С. Красный Яр
2019 г.





Итак, дорогие читатели, перед вами этнокулинарная книга Красноярского района. В ней собраны любимые семейные рецепты участников этнокультурного проекта «Корни». Надеемся, что чтение этой книги доставит Вам Удовольствие! Будем рады, если собранные здесь рецепты станут неотъемлемой частью вашего повседневного или праздничного меню. Даже если вам придется по вкусу не все блюда, а только какая-то их часть, нам тоже будет приятно. Если же, благодаря этой книге, ваша «кулинарная палитра» станет разнообразнее и богаче, будем считать свою задачу выполненной.

Приятного аппетита и желаем Вам успеха!

**БЕЛОРУССКАЯ
КУХНЯ ОТ СЕМЬИ
ШЕВЦОВЫХ
С. Красный Яр**

Отличительной особенностью белорусской кухни является широкое распространение блюд из картофеля, а также использование разнообразных колбас, круп, грибов и свинины.

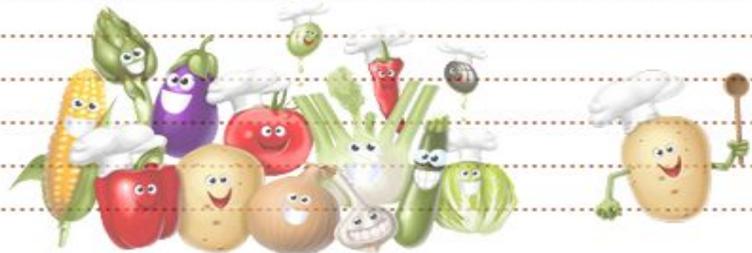
Семья этим летом побывала в гостях у родственников в Белоруссии и привезла очень сказочно вкусные и сытные блюда по рецепту бульбяников.



Бульбяники

Клубни картофеля очистить, отварить, размять в пюре, добавить сливочное масло. Добавить взбитые яйца, муку и вымешивать тесто 1-2 минуты (картофельное тесто должно быть липким).

Начинка может быть разная: жареные грибы, обжаренный лук, отварное (запечённое) мясо, варёное картофельное пюре, солёный лук, тушеная капуста. Для мясной начинки: мясо отварить, перемолоть, обжарить с луком, порезанный лук и фарш на разогретой сковороде с маслом, добавив по вкусу соль и перец. Тесто выложить на льняное полотенце, посыпанное мукой. Размять тесто ложкой, на одну половину выложить начинку, приподнять полотенцем вторую половину и накрыть ею начинку. Ложкой прикрыть начинку с торцов, скатать в рулет. Сделать остальные бульбяники. (С картофельным тестом проще работать смоченными в воде руками.)



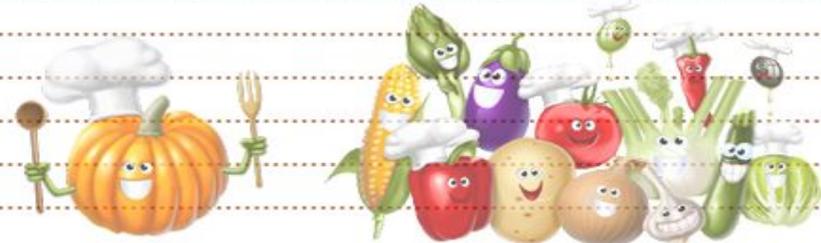
Выкладывать бульбяники на разогретую сковороду с маслом и обжаривать на среднем огне до появления золотистой корочки.

Подавать бульбяники лучше всего со сметаной или сметанным соусом.

ПРОДУКТЫ: Картофель – 1 кг., яйца – 2 шт., мука – 120 гр., соль - по вкусу, растительное масло – сколько уйдёт, сметана – по вкусу.

ДЛЯ НАЧИНКИ: мясо – 300 гр., лук репчатый – 1 шт., соль – по вкусу, перец – по вкусу.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



Пельмени
от семьи
Макаровых
С. Красный Яр



Что может быть вкуснее домашних пельменей?! Вкусные, ароматные, с булгуром или без — они хороши в любом виде. Из лепкой пельменей можно собрать всю семью. Дружной компанией процесс пойдет быстрее и веселее. Согласитесь, ведь не часто удается собраться всей семьей за общим делом. После этого вас ждет вкусный ужин, которого с нетерпением ждали все «работники». В нашей семье пельмени — одно из самых любимых блюд. Готовим мы их часто. Новый год они становятся главным блюдом, которого гости ждут больше всего. Традиция готовить пельмени всей семьей перешла к нам от бабушки - Вязовой Елизаветы Тарасовны.

ЦЕЛЬМЕНЕИ

Цельменей зависит не только от фарша, но и от теста. Его нужно правильно замешивать. Сделать это не сложно. Главное, знать некоторые нюансы. Если включить в состав теста постное масло, тесто будет податливым и более эластичным. С таким тестом приятнее и удобнее работать. Попробуйте!

Ингредиенты:

Для теста:

- 300 грамм муки + 150 грамм для замешивания;
- 60 миллилитров постного масла;
- чайная ложка мелкой соли;
- 2 сырых яйца;
- 180-200 грамм чистой горячей воды.

Начинка:

- 500 грамм фарша из любого мяса (можно использовать смешанный);
- 70 миллилитров воды;
- 2 средних луковицы;
- чайная ложка соли;
- меленый перчик на вкус;
- 2 головки чеснока (в зависимости от размера).

Бульон:

- Вода;
- соль;
- небольшая луковица;
- пару лаврушек.

Приготовление:

1. Вода для приготовления теста должна быть горячей, но не кипящей. Перемешать ее с постным маслом.
2. В широкую миску просеять муку. Сделать в центре горку и разбить в нее яйца. Слегка перемешать, залить воду с маслом. Перемешивать удобно сначала вилкой. Уже затем переложить на разделочную доску, посыпать мукой и месить руками.

За время замешивания теста нужно периодически подсыпать муку. В общей сложности, уйдет около ещё 150-200 граммов



не должно быть слишком жестким и тугим. Раскатать его нужно долго и старательно. Только тогда оно станет упругим, эластичным и податливым. Завернуть колобок в пакет или замотать пищевой пленкой. Оставить на полчаса. За это время компоненты пропитаются и оно будет лучше держать форму, не размякнет.

Если сами готовите фарш, то лук и чеснок можно нарезать вместе с мясом через мясорубку. Если фарш уже готовый, то лук и чеснок нужно очистить, нарезать мелко и перебить в блендере. Добавить к фаршу.

Также добавить соль и меленый перчик. Воду и влить воду. Этот момент придаст вашим пельмешки будут еще вкуснее. Снова раскатать, а затем помять приспособлением для варки картошки. Это сделает начинку еще более сочной.



6. Тем временем подоспело и тесто. Отрезать небольшую часть, а оставшуюся массу убрать в пакет. Скатать жгутик, диаметром 1 сантиметр, и нарезать его на кусочки, шириной примерно половину сантиметра.

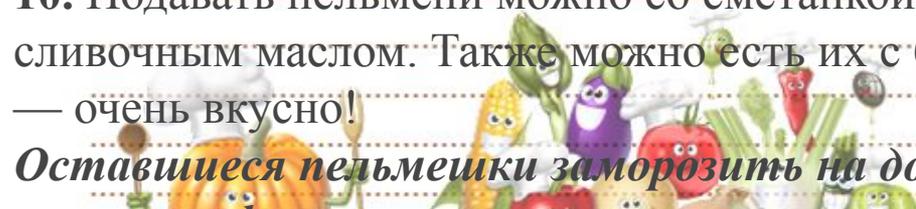
7. Эти полосочки размять пальцами в форму кружочка, затем раскатать скалкой. В каждый кружочек положить немного фарша и слепить края. Как только получится полукруг, слепите два его края, получится «медвежье ушко». Так поступить со всем объемом теста и начинки. Пельмени выложить на присыпанный мукой поднос или доску.

8. Поставить на плиту кастрюлю с водой. Добавить соль и лаврушку. Луковицу очистить и сделать X-образный надрез. Также отправить в варочный бульон. Надрезанная луковица лучше выделит свои вкусовые свойства в бульон.

9. Как только бульон закипит, отправить туда пельмешки и, постоянно помешивая, довести до кипения. Как только они снова закипят, убавить мощность до средней и варить примерно 5 минут.

10. Подавать пельмени можно со сметанкой и сливочным маслом. Также можно есть их с овощами — очень вкусно!

Оставшиеся пельмешки заморозить на до



ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ

Бутерброд, простой немецкий «хлеб
лом», стал основой множества
рецептов и самой популярной
закуской

ПОНАДОБЯТСЯ:

100 гр колбасы, 100 гр сыра, 1 ст.л.
масла, 2 яйца, щепотка соли, перец
по вкусу, 8 ломтиков батона, 3 ст.л.
растительного масла

Пошаговое приготовление

1. Вареную колбасу или сосиску нарежьте небольшими кубиками
2. Натрите сыр на мелкой терке.

3. К сыру с колбасой добавьте яйца, сметану, соль и перец. Все тщательно перемешайте.

4. Нарежьте 8 ломтиков батона. Каждый кусочек намажьте колбасной сырной массой.

5. Выкладывайте батон начинкой вниз на разогретую сковороду с растительным маслом. Жарьте примерно 4 минуты с одной стороны, переверните и жарьте с другой стороны еще 4 минуты.

Горячие бутерброды на сковороде с колбасой и сыром готовы!

Приятного аппетита!



Картофельный суп с яйцом

Ингредиенты: вода — 1 л; картофель — 2 крупных; лук — 1 шт.; морковь — 1 шт.; куриное яйцо — 1 шт.; сливочное масло — 1 ст. л.; сметана — немного; порции; свежая зелень — 1 небольшой пучок; соль, специи — по вкусу.

Пошаговое приготовление:

1. Картофель очистить, измельчить соломкой, выложить в кастрюлю, залить водой, поставить на умеренный огонь.

2. Добавить к нему крупно натёртую морковь.

3. Лук нарезать кубиками, обжарить на сливочном масле. Выложить в суп.

4. Яйцо взбить в отдельной миске.

5. Когда суп будет готов, осторожно ввести в него яйцо, постоянно помешивая вилкой. Проварить ещё 2 минуты.

6. Разлить блюдо по тарелкам, добавить в каждую сметаны, посыпать измельчённой свежей зеленью.

Лёгкое и простое, но в то же время вкусное блюдо хорошо подойдёт для семейного обеда.



Грузинская кухня от семьи НАКАШИДЗЕ С. Новый Буян

Одна из древнейших кухонь мира. Большинство напитков которой были придуманы в древнегрузинских государствах Колхида (Эгриси) и Диаоха во VII-VIII тысячелетии до н. э., впоследствии они практически не изменялись (диаохские: шотиспури, хинкали, харчо, чурчхела, колхские: сулугуни, хачапури, маци, сациви, бадриджани и т. д.)



Блюдо грузинской кухни.
Кукурузные лепёшки - лгати
Время приготовления 30 мин.



Мука кукурузная

Молоко

Вода

Соль

Сода

Растительное

Муку, молоко
растительное
ливаем и да
гретую воду.
однородного т
нужную форми
Яремного а

Казахская кухня от семьи АЙДАРБАЕВЫХ С. Чапаево

Меню казахской национальной кухни состоит из множества блюд, рецепты которых формировались столетиями. Мясные блюда типичны для казахов. Из баранины, говядины, конины, и даже верблюжатины. Готовят «Кауал» (шашлык), «Тушпара» (пельмени), «Ирменди» (мясной суп), «Сорпа» (как вариант - шурпа) - густой суп из баранины: из другого мяса сорпа не готовят, плов.



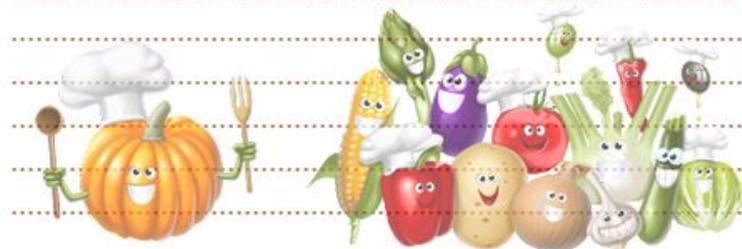
«Пять пальцев»

Визитная карточка застолья в Казахстане – **бешбармак**. Это очень древнее блюдо, состоящее из кусков вареной баранины, бульона и кусков теста. Его подают обязательно на каждом торжественном событии, на поминках. В переводе «бешбармак» значит «пять пальцев», потому что едят его руками («бешбармак»: баранью голову, вынесенную на отдельном блюде, поручают разделать самому почетному. Разделять голову – большое искусство, надо знать кости, кому, что дать. Уши достаются неженатым мужчинам, небо – незамужним девушкам. Другие части – оставшимся гостям: язык с пожеланием красиво петь, мозги – чтобы умным был, каждая косточка со значением.



Для бульона: баранина (и/или говядина) с косточкой - 1 300гбеш» - по казахски – пять, а «бармак» - палец/пальцы). Кочевые племена не использовали во время еды столовые приборы, а брали мясо руками – отсюда и название. Блюдо готовится из баранины, говядины и конины. Интересны традиции подачи р., лавровый лист – 2 шт., несколько горошин душистого перца, соль.

Для теста: яйца – 3 шт., вода (или бульон) – 200 мл., мука (сколько возьмёт тесто) – 600 гр., лук репчатый – 2 шт., зелень петрушки, соль, свежемолотый перец.



Пошаговое приготовление.

Мясо вымыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на огонь

Довести до кипения, уменьшить огонь, снять пену.

Совет

Пену нужно снимать периодически, пока варится бульон, тогда он получится прозрачным, не мутным.

Варить 3-3,5 часа при слабом кипении, прикрыв крышкой, пока мясо не станет мягким и будет очень легко отделяться от кости.

За 1-1,5 часа до окончания варки в бульон положить 1-2 очищенных луковицы, 1 очищенную морковь, лавровый лист, душистый перец горошком и соль (овощи класть не обязательно, можно положить только специи и соль).



Пока варится бульон, приготовить тесто для лапши.

В миску всыпать просеянную муку (300-400 г), вбить яйца (можно предварительно разболтать), всыпать соль и влить воду (или холодный бульон). Замесить крутое тесто, по необходимости добавить муку.

Тесто хорошо вымесить, завернуть в пищевую пленку и оставить на 20-30 минут.

Затем стол густо посыпать просеянной мукой и выложить тесто.

Отделить от теста кусочек, величиной со среднее яблоко (остальное завернуть в пленку, чтобы не обветривалось).

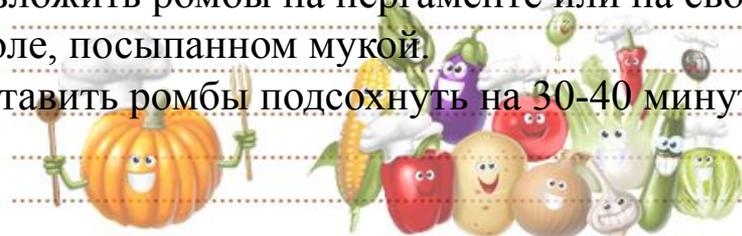
На посыпанном мукой столе раскатать тесто в довольно тонкий пласт.

Тесто нужно постоянно посыпать мукой, чтобы не липло к рукам и рабочей поверхности. Тесто должно раскатываться с усилием.

Раскатанное тесто разрезать на полосы, а полосы разрезать на ромбы.

Разложить ромбы на пергаменте или на свободном столе, посыпанном мукой.

Оставить ромбы подсыхать на 30-40 минут.



Совет

Ромбы можно подсушить в духовке. Духовку нагреть до 60°C, разложить на противне ромбы и подсушить при открытой дверце духовки 20-25 минут.

Тем временем бульон и мясо уже сварились.

Из бульона, при помощи шумовки вынуть мясо и отложить его в сторону.

Также удалить из бульона специи, а сам бульон процедить через несколько слоев марли.

Бульон желательно остудить и охладить, чтобы снять с его поверхности застывший жир, но если нет времени охлаждать бульон - можно не делать этого.

Мясо немного остудить, отделить от костей, и нарезать или разобрать на небольшие кусочки.

Лук (2 шт) нарезать кольцами или полукольцами.

В сковороде разогреть снятый с бульона жир или немного растительного масла, выложить половину лука (1 шт), немного посолить и слегка обжарить до мягкости.

В кастрюлю налить 2 черпака бульона, положить вторую, нарезанную кольцами или полукольцами, луковицу, густо посыпать свежемолотым перцем, довести бульон до кипения и готовить 1-2 минуты.

Вынуть лук шумовкой и переложить в миску.



К бульону, в котором варился лук добавить еще черпаков бульона, долить воду и посолить, по В кипящем бульоне с водой отваривать небольшие партиями подсушенные ромбы 7-8 минут (ромбы можно поместить в сито и стряхнуть с них излишки муки; можно быстро ополоснуть лапшу холодной водой, чтобы снять лишнюю муку).

Отваренную лапшу вынуть шумовкой, переложить на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость, затем переложить лапшу к обжаренному луку и перемешать, чтобы ромбы не склеивались.

Таким образом, отварить нужное количество ромбов и смешать их с жареным луком.

На широкую тарелку выложить отваренные ромбы, располагая их ближе к краям тарелки.

По центру тарелки уложить мясо.

На мясо выложить припущенный в бульоне лук и густо посыпать свежемолотым перцем.

К готовому бешбармаку подать разлитый по пиалам или суповым тарелкам горячий бульон, густо посыпанный рубленой зеленью.

Приятного Вам аппетита!

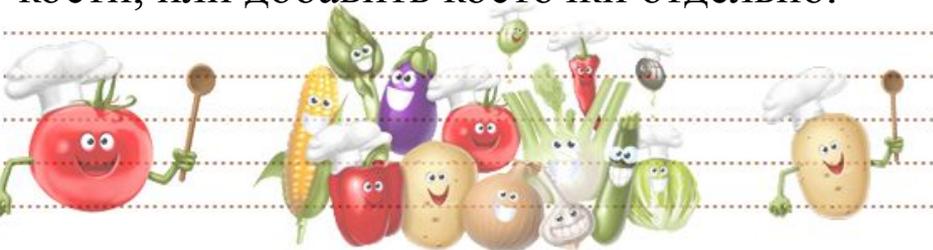


Лапша

В каждой кухне есть свои блюда из вареного теста – макароны, клецки, вареники. У казахов это «Кеспе», «Лагман» (домашняя лапша, подается как основное блюдо с большим куском мяса и овощами, и в виде гарнира, без мяса) и «Нарын» (лапша из очень тонкого теста с мясом). В старину «Нарын» подавали лишь по большим праздникам, и только тогда, когда за столом собирались одни мужчины.

Кеспе с казахского переводится как бульон. Этот суп пришёл из далёкой кочевой жизни, он хорошо подкрепляет силы и очень питательный. А ещё есть одна особенность: лапшу в суп готовят сами.

Бульон для супа готовят на конине, говядине или верблюжатине. Бульон должен быть наваристым, мясо – жирным и обязательно на кости, или добавить косточки отдельно.

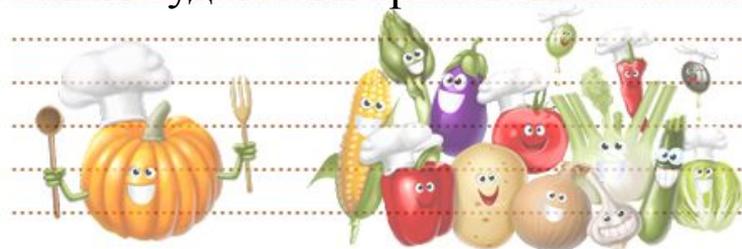


Можно еще в кеспе добавить и картофель, это по вашему усмотрению. Приступим к приготовлению супа

Пошаговое приготовление.

Говядину и кости тщательно моем, отправляем вариться в холодную воду. Когда вода закипит, шумовкой снимаем пену. Огонь делаем небольшим и варим до мягкости мяса. Это займёт 2-2,5 часа, зависит от качества мяса.

Пока мясо варится, приступим к приготовлению лапши. Из муки, яиц, щепотки соли замесим крутое тесто. Прикроем его миской или завернём в пищевую плёнку и оставим на 30 минут отдохнуть. За это время тесто станет мягким и с ним будет легко работать.



Тесто разделяем на 3 части. Две прикрываем, чтобы не подсыхли, а третью раскатываем в круг.

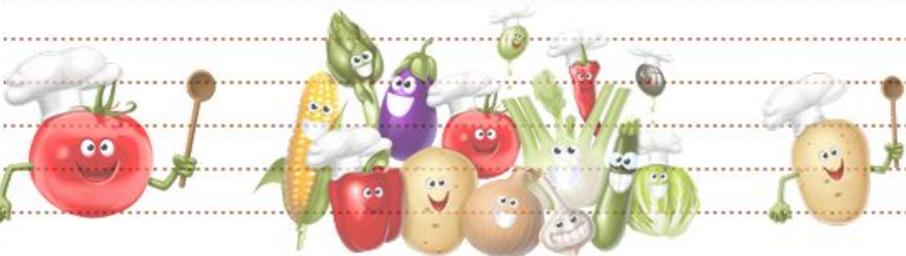
Тесто разрезаем на полоски и даём ему немного подсохнуть, минут 10.

Полоски накладываем одну на другую. Складываем вдвое и острым ножом нарезаем лапшу.

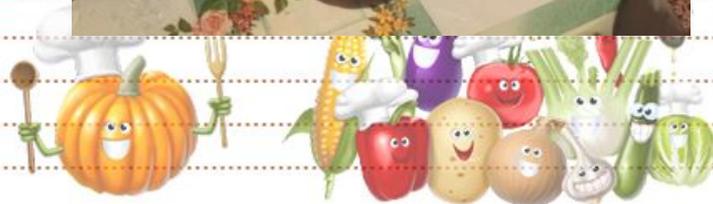
Пока мы нарезали первую порцию теста, вторая подсыхла. Приступим ко второй порции теста. Когда будут нарезаны все 3 порции, разложите их, давая подсохнуть.

Мелко нарезаем зелень.

Мясо вынимаем из бульона и нарезаем кубиками. Кости удаляем, а бульон обязательно процеживаем.



В бульон вводим лук, варим 5 минут. Вводим лапшу, порезанное мясо. Солим, перчим. Варим 4 минуты. Казахский суп кеспе с лапшой готов.



Русская кухня от семьи Алдаровых с. Хилково



Природные особенности мест прож...
обширные леса и долгие зимы — об...
многие характерные особенности тради...
русской кухни: разнообразие горячих...
каш, квашений, мочений и солений,
блюд и дичи на русском столе. Централ...
печи в русской избе предопределила...
роль для домашнего хлеба (кислого р...
пирогов и пирожков, томлёных¹, т...
варёных и печёных блюд; в традиционн...
в отличие от современной, практич...
встречался такой приём как жарка.



ЛЕПЁШКИ НА КЕФИРЕ

Для приготовления теста понадобятся:

Кефир – 0,5; сода 1 ч.л.; сахар – 1 ст.л.; майонез – 3 ст.л.; подсолнечное масло – 3 ст.л, мука; чтобы замесить мягкое тесто.

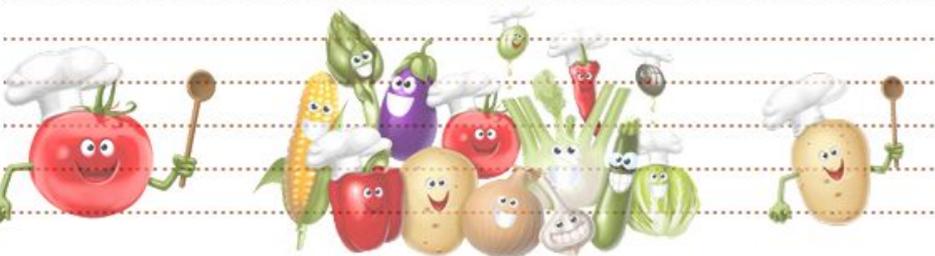
1. В кефир добавить, соду, соль, сахар, майонез. Хорошо

перемешать до появления пузырей.

2. Добавить муку и ложкой замесить мягкое тесто. Можно добавть любимые специи.

3. Смазать тесто подсолнечным маслом и поставить в холодильник на 1 час.

4. Сформировать лепёшки. Выложить лепёшки на сухой пергамент. Перенести пергамент с лепёшками на горячий противень. Дальше регулировать выпечку по своей духовке. Лепёшки получаются очень мягкими и вкусными!



Они очень вкусны с первыми блюдами, хороши они к шашлыку на пикнике, а так чаю с разными дополнениями - маслом, колбасой. Пеките и не пожалеете!

Это тесто можно использовать не только для лепёшек, но и для курника

Начинка для курника: курица (филе) — 350-400 г; картофель — 3-4 шт.; лук репчатый — 2 маленькие головки или 1 крупная; сливочное масло — 30 г; соль, перец — по вкусу.

Выпекать в духовке 40 минут



Татарская кухня от семьи Старковых с. Новый Буян

Интересна и разнообразна татарская национальная кухня, которая развивалась не только на основе этнических традиций. Большое воздействие оказали кухни соседних народов. В наследство от болгар в татарской кухне остались катык, балык, [кабартма](#), дополнившиеся татарским [чак-чак](#), [эчпочмаком](#), китайская кухня подарила [пельмени](#), узбекская — [плов](#), таджикская — [пахлав](#).



Блюдо татарской кухни Жастобой с картофелем

1) Картофель нарезать и отварить в подсоленной воде. Слить воду и размять картофель в пюре. Добавить горячее молоко и сливочное масло - размешать

2) Лук нарезать мелкими кубиками.

Обжарить на сковороде лук до прозрачности и добавить в пюре

3) В глубокой миске смешиваем теплое молоко, сахар, соевое, яйцо и растопленное сливочное масло

4) В отдельную миску насыпаем муку. Постепенно добавляем смесь и замешиваем тесто. После макриваем колотевцем и даем "отдохнуть" 20-30 мин

5) После выкладываем тесто на стол и раскатываем его в лепешку диаметром ~ 15 см

6) Обжариваем лепешку на сковороде по 1-2 мин с каждой стороны

7) На половинку лепешки выкладываем начинку и макриваем второй половинкой. Приятного аппетита! :)

Мука - 280г

Молоко - 100 мл

Яйцо - 1 шт.

Масло (сливоч.)

Сахар - 50г

Соев. - 1 ст.л.

Начинка

Картофель - 500г

Лук репчатый - 1 шт.

Молоко - 100 мл

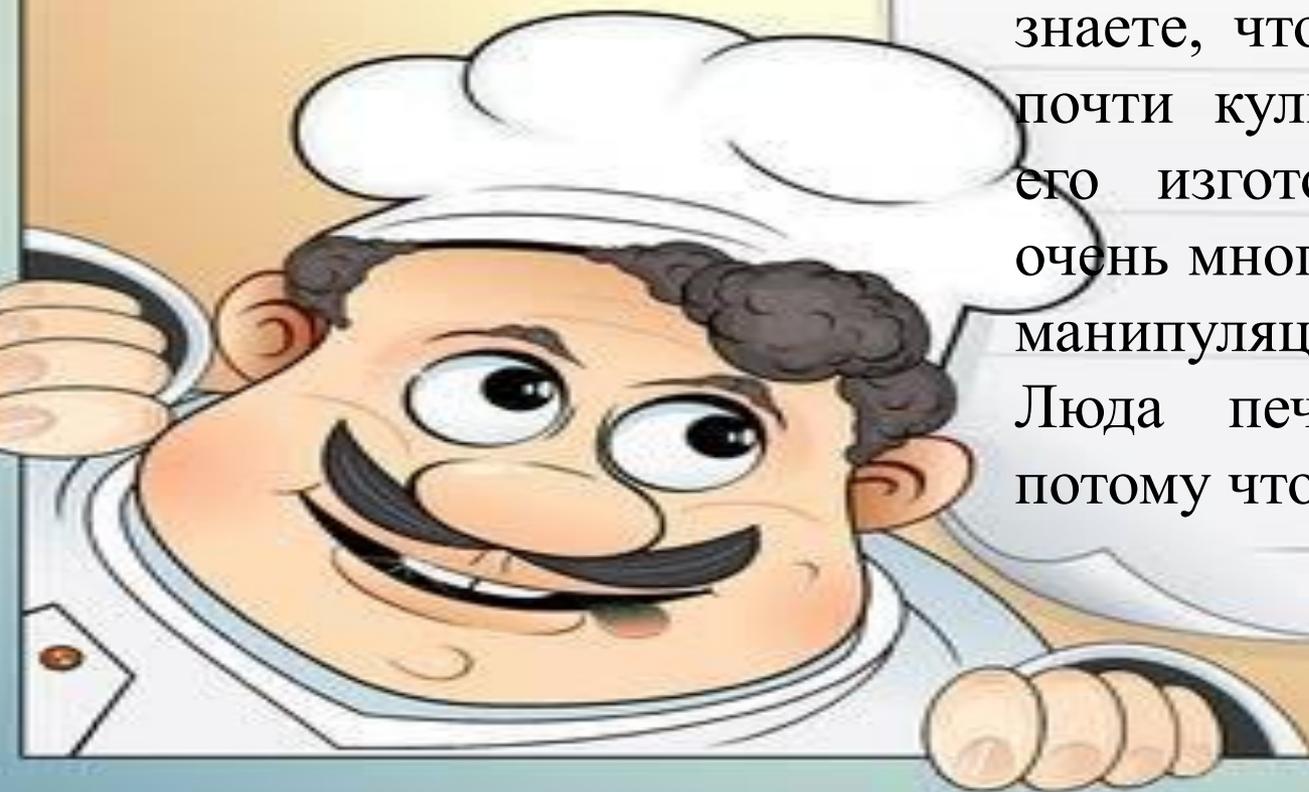
Масло (сливоч.) - 1 шт.



Русская кухня от семьи Наумовых с. Старый Буян



Если вы когда-нибудь готовили классический курник, наверняка знаете, что это не обычный пирог, а почти кулинарный подвиг! Ведь его изготовление нужно затратить очень много времени, совершив множество манипуляций... Однако бабушка Люда печёт их каждые выходные, потому что курники любит вся семья.



Курник с курицей

Для приготовления теста:

250 мл. тёплого молока, 11 г. сухих дрожжей, 2 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 ч. л. Соли, 80 гр. маргарина, 600 гр. муки, 1 ст. л. растительного масла.

Для начинки:

2 луковицы, 2 картофелины, 300 гр. куриного мяса, 1 ст. л. растительного масла, соль, перец, специи.

В молоке развести сухие дрожжи и 1 чайную ложку сахара, размешать и отставить в сторону до появления «шапочки». Это будет опара.

Смешать яйца, остаток сахара, соль, добавить опару, растопленный маргарин перемешать.

Подсыпая постепенно муку, замесить мягкое тесто.

Добавить растительное масло, вымесить тесто ещё раз. Поставить тесто в тёплое место на 1-1,5 часа, накрыв плёнкой. За это время тесто должно подняться.

В это время займёмся приготовлением начинки:

лук, куриное мясо, картофель нарезаем мелкими кубиками. Добавить соль, специи, перец и перемешать.



Добавить соль, специи, перец и перемешать.

Тесто разделить на 12 частей. Каждую часть раскатать в круг диаметром 10 см. В серединку положить начинку, защипать, оставляя маленькую дырочку посерединке.

Уложить по 6 курников на два противня. Прикрыть полотенцем, оставить на 20 минут в тёплом месте, затем смазать смесью желтка и 2 ст. ложек молока.

Выпекать в разогретой духовке при 180°C 30-35 минут. После выпекания выложить курники, влить в дырочку куриный бульон и поставить обратно в духовку. Запекать ещё 10-15 минут.

После выпекания прикрыть курники кухонным полотенцем и дать отдохнуть 5 минут.

Приятного аппетита!



Хворост «по татарски» от семьи Курташкиных из пгт Мирный



В нашей разнонациональной семье давным-давно «Розочки» стал украшением праздничных столов. Мы собираемся всей дружной семьей! Ни дни рождения, ни один юбилей, ни другие праздники не обходятся без этого вкусного и хрустящего, нежного угощения! Рецепт этого угощения из поколения в поколение передается бабушками, мамами своим дочкам!

Изготавливают такой хворост в виде спирали. Они бывают разного размера: мелкие, средние и крупные. Для приготовления необходимы самые простые продукты: яйца, мука, сахар, молоко, сахарная пудра и подсолнечное



«Урама» или «Розочки»



В глубокую миску разбиваем яйца, добавляем сахар, соль и молоко, перемешиваем, пока гранулы полностью не растворятся. Теперь начинаем постепенно всыпать муку и замешивать тесто, оно должно получиться довольно крутое, плотное и эластичное.

Готовое тесто накрываем салфеткой или полотенцем и ставим в теплое место на пол часа. Затем разделяем его на несколько частей (так с ним удобнее работать) и каждую часть раскатываем в тонкий пласт шириной 1,5-2 см. Можно из теста раскатать различные завитушки. Нагреваем подсолнечное масло на сковороде и постепенно вводим фигуры в масло. Хворост в кипящем масле принимает причудливые формы, похожие на бутоны цветов. Выкладываем готовый хворост на салфетку на тарелку. Как остынет, посыпаем сахарной пудрой. Красивое, вкусное блюдо готово радовать!



Мордовские блины от семьи Воробьёвых пгт Волжский



Времени для приготовления понадобится довольно много, однако, каждая хозяйка раз в жизни должна побаловать домочадцев подобными блинчиками. Получаются они невероятно красивыми и аппетитными. Толстенькие с крупными дырочками, очень сытные. Подавать их лучше всего с мёдом или вареньем – будет очень вкусно. В общем, если хочется необычных блинов, то рекомендуем попробовать эти.



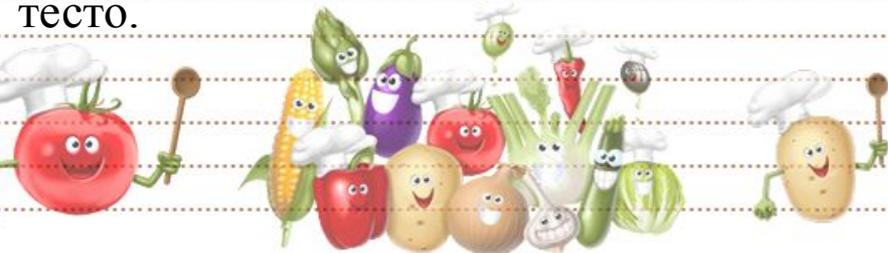
МОРДОВСКИЕ БЛИНЫ ПАЧАТ

Для приготовления блинов нам понадобится:

- 1 стакан муки (250г);
- 1 стакан манной крупы;
- 1 стакан готовой пшенной каши протертой;
- 5 куриных яиц;
- 0.5 ч.л. сухих дрожжей;
- 1 стакан молока;
- 3ст. л. р. масла;
- соль, сахар по вкусу.

Кашу лучше сварить заранее, можно вечером. Она должна получиться не слишком густой, чем больше разварится, тем лучше.

Пока каша остывает, готовим тесто.



В подогретое (но не горячее) молоко, добавляем дрожжи и сахар. Когда ингредиенты растворятся в молоке, постепенно вводим кашу, тщательно размешивая массу, чтобы не допустить комочков. Можно вместо ручного венчика использовать блендер. После достижения более или менее однородной массы, аккуратно вводим муку.

Тесто должно получиться средним по консистенции, жидкой сметаной и тестом на оладьи. Массу необходимо накрыть чистой хлопчатобумажной салфеткой и оставить в теплом месте на несколько часов.

Пока тесто поднимается, займемся вторым этапом приготовления. Вскипятим оставшееся молоко и отдельно взобьем яйца. Готовое молоко вливаем в поднявшееся тесто, очень важно постоянно перемешивать массу. Далее добавим яйца, растительное масло. После тщательного смешивания всех ингредиентов даем массе разойтись еще минут 10.

Блины выпекаются по стандартной схеме.





**«Приходите в гости
к нам!»**

*этнокулинарная книга
Красноярского района*