Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Блины с кабачками

4 октября 2011 15:41 · https://open-cook.ru/recipes/bliny-s-kabachkami



Блинчики с кабачками – это отличная закуска или дополнение к мясному блюду! За рецепт спасибо маме, хотя я не сразу решилась их попробовать. Зря боялась, кабачки в блинах почти не чувствуются.

Ингредиенты:



- 1/3 среднего или один маленький кабачок
- 3 яйца
- стакан молока
- стакан воды (кипяченой и холодной)
- мука (на глаз, т.к. количество муки зависит от кабачка и выделившегося из него сока)
- соль, сахар по вкусу

Избавляем кабачок от кожуры и семян, натираем на крупной терке:



Разбиваем в получившуюся массу яйца, добавляем молоко и воду, хорошенько взбиваем:



Взбиваем венчиком и просеиваем муку, для начала **стакан муки**:



Взбиваем миксером. Должно получится тесто консистенции густой сметаны. Если слишком густое – добавьте воды, если жидкое – муки.



Получается вот такое красивое тесто:



Теперь добавляем столовую ложку растительного масла и насыщаем тесто кислородом: набираем небольшой половник теста, поднимаем и медленно выливаем тесто обратно. Делаем так несколько раз.



Выпекаем как обычные блинчики, смазывая сковороду растительным маслом. Они получаются тонкими и красивыми:



Переворачиваем:



Первый блин, и совсем не комом:



Вот такая горка блинов получается из используемых продуктов:



Комментарии: 16

Наталья # 14:16 10.08.2012

Рецепт хорош! Единственное, что хочу заметить - если делать по описанию, то получатся олашки (я такие делаю, на сковородку столовой ложкой выкладываю), а вот если по рецепту - тогда блинчики (т.к. молоко или воду добавляешь отчего тесто становится жидким как на блины).

Анна Нечаева # 14:22 10.08.2012

Я делаю довольно жидкое тесто, чтобы блинчики получились тонкие:))

Наталья # 14:28 10.08.2012

Я это к тому, что в рецепте молоко и вода присутствуют (всего 2 стакана), а в описании к фото про них ничего не сказано..(

Анна Нечаева # 14:32 10.08.2012

Спасибо, Наташа! Проверила рецепт, уже исправила.

Эксперт # 08:37 12.08.2012

Личное мнение, что блинчики с кабачками должны идти с мясной или рыбной начинкой. Сладкое к ним не подходит.

Алёна # 08:12 11.07.2013

А у меня свекровь тесто делала сладким и такие блинчики с кабачками мы ели с сахаром и сметаной. Было ну очень вкусно!

Анна Нечаева # 17:53 11.07.2013

Сладкие блинчики с кабачками? Надо будет попробовать :)

Татьяна # 07:58 30.07.2016

Если вместо обычной воды взять газированную будет ещё вкуснее- блинчики получаются кружевными:)

Маруся # 16:54 26.10.2016

А про соду не забыли?

> **Анна Нечаева** # 17:55 26.10.2016
>
> Нет, я готовлю блины без соды.

Василий # 08:40 9.12.2016

Какая для этого нужна сковорода?

> **Анна Нечаева** # 09:01 9.12.2016
>
> Любая. Я пекла и на самой дешевой, и на дорогой от Метал нева, и на специальной блинной. На чугунной или старой алюминиевой тоже хорошо получаются. Главное, чтобы поверхность была не слишком поцарапанной, чтобы блины не пригорали.

Карина # 08:50 6.07.2017

За рецептик, конечно, спасибо... Но... Вы так радостно пишите, что кабачки не чувствуются... Да и вообще их кладете в тесто мало... Вопрос: "Зачем вам тогда вообще такие блинчики. Не проще было бы делать блины совсем без кабачков, раз не любите их вкус???" 🤔

 **Анна Нечаева** # 10:35 6.07.2017

Хороший вопрос! Странно, что его еще никто не задавал.

Это вполне справедливо, Карина, но это очень старый рецепт. Я опубликовала его 6 лет назад (даже самой не верится). В то время вкусы мои были совсем иные и соответствовали окружению. В то время в нашем маленьком городке (где мы жили тогда) кабачки почти не ели и такой вот способ использовался чтобы накормить семью этим овощем. Осторожный ввод кабачков в меню, так сказать.

Сейчас моя семья уже полюбила кабачки и мы предпочитаем их в чистом виде, хотя в этом году хочу попробовать кабачковые оладьи, в которых их очень много.

Переписывать рецепт я не хочу, чтобы не вводить людей в заблуждение. К тому же, тех, кому нужен именно такой подход "когда кабачки есть, но почти не чувствуются" до сих пор много и они идут на это по тем или иным причинам.

Попробуйте запеканку из кабачков, она есть на сайте. Хоть по технологии это и не запеканка вовсе, но очень вкусное блюдо!!

 **Ольга.** # 02:30 6.08.2017

Попробуйте оладушки кобачково- мясные,фарш туда и лук,ооочень вкусно.

 **Ольга.** # 02:32 6.08.2017

И соду гашеную конечно.:-)