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

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

Блины с селедочным соусом

10 апреля 2012 12:08 · https://open-cook.ru/recipes/bliny-s-seledochnym-sousom



Честно, это не я придумала. Увидела на одном форуме, и так эти блинчики там расхваливали, что не удержалась. Так что в воскресенье по традиции пекла блины, но по чужому рецепту.

Для сего чуда нам потребуется:

- блины не сладкие, ваши любимые (т.е. по любому рецепту)
- картофельное пюре (опять же то, что вы любите), я делала со сливочным маслом, молоком и пассерованным репчатым луком
- селедка слабосоленая (я брала половину маленькой баночки)
- сметана (200 гр)

- лимон (понадобится несколько капель сока)
- зеленый лук (для подачи блюда)
- соль, перец

Картофельного пюре я приготовила много, дабы осталось на обед, а вот блинов совсем немножко.

Делала все одновременно (пюре, блины и соус). НО, картофельное пюре и блины можно сделать накануне, т.к. главное в этом блюде – это Соус!

Для начала чистим, моем картофель и ставим вариться:



Тем временем готовим тесто на блины, я делала скородумки на воде. Разбиваем 2 яйца и взбиваем венчиком:



Далее добавляем стакан кипяченой теплой (можно холодной) воды:



Щепотка соли (по вкусу):



1 ст. ложку сахара добавим, но можно и меньше:



Теперь нужно просеить муку. Точное количество муки вам не скажу, примерно 1 стакан, тесто должно получится как жидкая сметана (хотя здесь все зависит от ваших предпочтений):



Аккуратно доводим тесто до однородности при помощи венчика:



Добавляем в тесто 1 столовую ложку подсолнечного масла и хорошо перемешиваем:



Смазывая сковороду маслом, выпекаем блинчики, только не пугайтесь бледности блинов, это нормально:



С обратной стороны достаточно печь вот до такого состояния:



Готовые блинчики накрываем чистым полотенцем (чтобы стали мягкими) и отставляем в сторону.

Пора заняться соусом:



Филе очищаем от костей, если они есть, и мелко нарезаем:



Смешиваем со сметаной:



Добавляем немножко соли и чуть-чуть перца, тщательно перемешиваем:



Выжимаем в соус половину чайной ложки лимонного сока, но можно и больше, будет пикантнее:



Для хорошего вкуса соус должен настоятся не меньше 1 часа.

Пока соус доходит до нужной кондиции, делаем пюре, добавляя к картофелю сливочное масло и теплое молоко по вкусу, солим и примешиваем пассерованный лук (для хорошего вкуса лук лучше пассеровать на сливочном масле):



Когда пюре будет готово, начиняем им наши блинчики. Понимаю, что большинство хозяек умеет фаршировать блины, но для тех, кто, как я, делает это впервый раз:



На середину блина кладем немного пюре и складываем блин как конверт:



Но красивее получается, если начинку положить вдоль одного края, подогнуть с боков и скатать рулетик:



Крайние справа это те, что сворачивались в рулетик (возможно остальные не получились из-за маленького размера блинов):



Далее обжариваем наши конвертики и рулетики из блинов с двух сторон (поверьте, обжаренные они безумно вкуснее):



Нарезаем зеленый лук:



Раскладываем блины по тарелкам, выкладываем сверху соусом и посыпаем зеленым луком:



Приятного аппетита!

Ссылка на оригинальный рецепт: http://forum.say7.info/topic35782.html