

# Фаршируем блины яблоками и кремом

Есть блины каждый день не надоеет, если приготовить их с разными начинками. Повара поделились с Metro фирменными рецептами главного масленичного лакомства. **ТЕКСТ: ЕВГЕНИЯ ЕЛИСЕЕВА**

## БЛИННЫЙ ПИРОГ С КУРИЦЕЙ ОТ ШЕФ-ПОВАРА СЕТИ КОФЕЕН «ШОКОЛАДНИЦА»



Такой пирог вкусно есть и тёплым, и холодным / ФОТО: «ШОКОЛАДНИЦА»

### Ингредиенты

- Блины – 10 шт.
- Куриное филе – 500 г
- Сыр – 200 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Сметана
- Кедровые орешки

**1** Куриное филе отварить и пропустить через мясорубку вместе с сыром. Добавить репчатый лук, кедровые орешки, сметану и перемешать.

**2** Начинка готова, остаётся выложить слоями блины и фарш, а полученный пирог поставить на 20 минут в духовку, разогретую до 180 С.

**3** Дождаться, когда пирог немного остынет, пропитается, станет сочным, и нарезать на аппетитные кусочки. Перед подачей можно украсить тёртым сыром и кедровыми орехами. **МЕТРО**

## БЛИНЧИКИ С КАРАМЕЛИЗОВАННЫМ ЯБЛОКОМ И КРЕМОМ ШАНТИЛЬИ ОТ КОНДИТЕРА РЕСТОРАНА GUSTO

### Ингредиенты

Для крема шантильи:

- 1 л молока
- 8 желтков
- 250 г сахара
- 6 г цедры лимона
- 1/2 ваниль

- 3 листа желатина
- 120 г муки
- 50 мл сливок жирностью 38%

- Для карамелизованного яблока:
- 500 г яблок
  - 50 г сахара
  - 5 г свежего розмарина
  - Подсолнечное масло для жарки



Очень нежный десерт! / ФОТО: «GUSTO»

**1** Готовим заварной крем шантильи. Все ингредиенты смешать до однородной массы и варить 10 минут. После того как крем закипит, варить ещё 10 минут, затем снять с плиты и охладить. Полученную смесь смешать со сливками.

**2** Готовим карамелизованное яблоко. Фрукты очистить от кожуры и семечек, нарезать кубиками. Растопить сахар на сковороде до коричневого цвета, добавить яблоко и розмарин. Подогревать смесь в сковороде 7 минут, перемешивая.

**3** Испечь классические блинчики, дать им немного остыть. В центр каждого блинчика положить 2 ст. ложки карамелизованного яблока и сверху – крем шантильи. Завернуть блинчик в форме мешочка. Готовое блюдо можно украсить ягодами, мятой и сахарной пудрой. **МЕТРО**

### Факты



Блины в разных кухнях мира:

- **Франция.** Блины здесь именуются крепами, а подаются с различными, чаще всего сладкими, начинками.
- **Скандинавия.** Здесь угощаются блинами лефса, приготовленными из картофеля, муки и молока. В Дании в них заворачивают корицу, масло и сахар, в Норвегии – сосиску.
- **Индия.** Традиционное лакомство – доса. Это тонкая чечевичная лепёшка, в которую заворачивают острую смесь из чечевицы, овощей или картофеля и обильно приправляют специями.
- **Вьетнам.** Здесь едят блинчики банькхоай, намешанные на кукурузной муке, сахаре и кокосовом молоке.

## ЗОЛОТИСТЫЕ БЛИНЧИКИ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ ОТ ПОВАРА СЕТИ КОНДИТЕРСКИХ «БИЗЕ»

### Ингредиенты

- 3 ст. ложки пшеничной муки с горкой
- 2 ст. ложки кукурузной муки
- 2 яйца
- 1 стакан молока
- Соль, сахар
- Подсолнечное масло

перемешать.

**3** Влить молоко, перемешать, чтобы не было комков.

**4** Добавить подсолнечное масло, перемешать ещё раз и оставить тесто на 20 минут постоять при комнатной температуре.

**1** Яйца, сахар, соль перемешать и взбить венчиком.

**2** Всыпать пшеничную и кукурузную муку, тщательно

**5** обжарить блины с двух сторон привычным образом. К этим блинам хорошо подойдут сладкие начинки – например, конфитюр. **МЕТРО**



Кукурузная мука богата витаминами, поэтому блинчики получаются и вкусными, и полезными, а цвет – золотистым / ФОТО: МЕТРО

**Лопатка свиная б/к**  
охлаждённая 1 кг  
214<sup>90</sup>  
**189<sup>90</sup>**

**Филе куриное**  
охлаждённое 1 кг  
189<sup>90</sup>  
**149<sup>90</sup>**

**Виноград красный**  
1 кг  
139<sup>90</sup>  
**99<sup>90</sup>**

**Набор конфет «Вдохновение»**  
240 г  
229<sup>90</sup>  
**125<sup>90</sup>**

**Лазанья «Болоньезе»**  
с сыром в соусе «Бешамель» 350 г  
109<sup>90</sup>  
**54<sup>90</sup>**

**Масло сливочное «Тысяча Озёр»**  
82.5% 180 г  
76<sup>90</sup>  
**45<sup>90</sup>**

**Скатерть тефлоновая**  
120x160 см  
189<sup>90</sup>  
**89<sup>90</sup>**

**Масло оливковое «ИТЛВ»**  
Экстра Вёрджн 500 мл  
319<sup>90</sup>  
**159<sup>90</sup>**

**Берлинеры**  
с вишнёвым джемом 2x70 г  
41<sup>90</sup>  
**20<sup>90</sup>**

**Ягодный сочень с вишней «Аладушкин»**  
2x60 г  
37<sup>90</sup>  
**18<sup>60</sup>**

Предложение действительно с 4 по 10 марта. Количество товара ограничено.

Удобные магазины свежих покупок **МЕТРО**