

СОУСЫ К БЛИНЧИКАМ



Масленичную неделю можно разнообразить и дополнить вкус кружевных блинчиков (или оладушек, если приготовление блинов у вас кроме приступов острой паники ничего не вызывает) не только за счет начинок, но и за счет аппетитных легких соусов на любой вкус:

Апельсиновый соус к блинчикам



Ингредиенты: апельсин — 2 штуки, сахар — 50 грамм, крахмал картофельный — 5 грамм, масло сливочное — 30 грамм, коньяк — 50 миллилитров

Способ приготовления: для соуса надо снять цедру с двух апельсинов. Теперь

из мякоти выдавите сок.

Чтобы соус приготовить правильно, вам нужна будет тефлоновая сковорода. Всыпьте сахар в сухую сковороду и поставьте на огонь. Когда сахар закарамелизируется, положить в сковородку сливочное масло и смешать с сахаром.

Когда сахар достаточно перемешается с маслом, положите туда цедру апельсина и хорошо перемешайте.

В отдельной посуде смешать апельсиновый сок с коньяком. Положить туда крахмал и хорошо перемешать до однородности. Влить эту смесь в сковородку. Уменьшите огонь и, не переставая мешать, варите до легкого загустения. Это займет около 5 минут. Теперь можно блинчики положить в соус и немного их потомить в соусе. После этого блинчики выкладываются на порционные тарелочки и поливаются остатками соуса.

"От всего сердца" - шоколадный соус

Ингредиенты: 100 г горького шоколада, 75 мл сливок, 1-2 ч. л. сахара, немного коньяка по вкусу

Способ приготовления: шоколад растопить и на слабом огне растворить в сливках, перемешать. Добавить сахар до полного растворения. По вкусу добавить немного коньяка.



Фруктовый соус



Ингредиенты: 500 г спелых ягод по вкусу, 4-5 ст. л. сахара, немного ликера, рома или виноградного вина по вкусу

Способ приготовления: Ягоды перебрать, помыть, дать стечь воде и смешать с сахаром. Когда сахар растворится (примерно через 1 час), ягоды размять в пюре и пропустить через мелкое сито. Смешать по вкусу с подходящим фруктовым ликером, ромом или виноградным вином.

Карамельный соус

Ингредиенты: 100 г сахара, 3 ст. л. кофе, 2 ст. л. меда, 200 г сливок, немного молока

Способ приготовления: растопить сахар на сковороде до состояния светлой карамели. Нагреть кофе, мед и сливки и вылить в карамель (осторожно, смесь пенится). Нагревать до тех пор, пока карамель полностью не растворится. Остудить соус. При необходимости добавить еще немного молока и взбитые сливки для придания утонченного вкуса.



Горячий фруктовый соус



Ингредиенты: 500 г спелых ягод по вкусу, 4-5 ст. л. сахара, немного лимонного сока

Способ приготовления: ягоды перебрать, промыть, дать стечь воде и поместить в кастрюлю. Варить на слабом огне вместе с сахаром. Потом фрукты размять в пюре и пропустить через мелкое сито. В конце добавить немного лимонного сока для вкуса.

Ванильный соус



Ингредиенты: 2 ванильные палочки, 1,2 л молока, 6 яичных желтков, щепотка соли, 100 г сахара

Способ приготовления: ванильные палочки разрезать вдоль и извлечь сердцевину ножом. Стручки и сердцевину сварить в молоке. Отставить в сторону. Яичные желтки смешать с солью и сахаром и взбить до состояния пены. Добавить постепенно горячее молоко и перемешать взбивалкой. Емкость для взбивания поставить в большую кастрюлю с кипящей водой и на водяной бане взбить соус до состояния крема. В конце удалить ванильные палочки.

Несладкий соус для блинов похож на соусы для других блюд: птицы, мяса или рыбы. Они идеально подходят для блинов с несладкой начинкой, такой как грибы, картошка, мясо, сыр или овощи.

В несладкие соусы добавляют специи и пряности. Часто это базилик, карри, майоран, тимьян, перец. Такие соусы подаются к блинам теплыми или даже горячими. Популярным для блинов является сырный соус. Для его приготовления используется плавленый сыр, молоко, сливочное масло, укроп, петрушка. **Готовя соус для блинов, вы должны помнить о сочетаемости продуктов и специй между собой. В остальном же можно положиться на свою фантазию. Не бойтесь, поэкспериментируйте с добавлением сладких соусов к несладким блинам.**

К примеру, блюда с курицей всегда прекрасно сочетаются с ананасами и сладким перцем.

А сливочные соусы изумительно подходят к блюдам, содержащим чеснок или любые другие острые специи, смягчая остроту и подчеркивая необычный вкус. К блюдам с рыбной начинкой лучше всего подойдет соус для блинчиков на мучной основе.

А вот к блинам с ягодами можно подать ореховый соус, получится чудесное летнее блюдо.

Соус бешамель

Ингредиенты: 6 столовых ложек сливочного масла, 4 столовые ложки муки, 3 стакана молока, 1 чайная ложка соли, щепотка мускатного ореха



Способ приготовления: растопите сливочное масло на среднем огне. Как только масло растает, добавьте муку. Перемешивайте, пока смесь полностью не объединится. Готовьте постоянно помешивая пока смесь не превратится в

густую пасту золотистого цвета. Отдельно нагрейте молоко, добавьте его постепенно все время помешивая. Доведите соус до кипения. Варить 8-10 минут до получения однородной густой смеси. Снять с огня, добавить соль и мускатный орех.

Голландский соус

Ингредиенты: 3 яичных желтка, 4 столовые ложки сливочного масла, 6 горошин перца, 3 столовые ложки белого винного уксуса, соль и перец, 1 столовая ложка измельченного укропа

Способ приготовления: соедините уксус и перец в маленькой кастрюле на среднем огне. Доведите до кипения и варите пока жидкость не уменьшится на одну столовую ложку. Удалите перец. Масло растопить и отложить в сторону. Желтки положить в блендер и смешать на максимальной скорости. Продолжая смешивать желтки медленно добавляйте уксус и масло. Смесь должна загустеть. Кстати если у вас нет блендера можно воспользоваться миксером. Добавьте соль и перец. Подавать к блинам тут же. Не забудьте посыпать укропом.



Швейцарский соус

Ингредиенты: сухое белое вино 1/3 чашки, молока 2 ст. л., кукурузный крахмал 2 ст. л., 1/2 стакана сливок, 1/4 ч. л. соли, белый перец щепотка, 1/2 стакана тертого швейцарского сыра, 1/4 стакана тертого пармезана, щепотка мускатного ореха



Способ приготовления: перемешать молоко и крахмал в маленькой миске. Налейте вино в небольшую кастрюлю и доведите до кипения, держите на огне, пока не испариться, примерно, одна столовая ложка жидкости.

Снимите с огня. Молоко и крахмал еще раз перемешайте и добавьте в вино. Также сюда положите сливки, соль и перец. Поставьте на огонь и варите 2 минуты. Добавьте оба сыра и перемешивайте, пока сыр не расплавится. Проварите одну минуту и добавьте мускатный орех. Подавать соус теплым.