блины с припеком

Припек – это любые овощи, фрукты и прочие продукты. Припеки бывают сладкие и несладкие. Чаще всего используют: лук, грибы, яблоки, бананы, мясо, кабачки, морковь. Фантазии нет предела!

Припекают блины тремя способами:

1.Измельченные продукты добавляют в тесто для блинов. Хорошенько перемешивают, и из этого потом уже жарятся блины. «Припек» становится связующим звеном, частью теста.

2.Измельченные продукты (например, лук) слегка обжаривают, а потом на них сверху наливают блинное тесто. Через пару минут блин переворачивают. Можно делать и в обратном порядке: сначала налили блин, а потом сверху тот же лук.

3.Благодаря третьему способу блины получаются толстыми, прямо как оладьи. И внутри них полноценная начинка. Делается так: тесто наливают в сковороду, далее посыпают какими-то ингредиентами, а секунд через 15 покрывают эту начинку тестом.

А готовятся они так: на разогретую сковородку наливается блинное тесто, блин обжаривается с одной стороны. Когда нижняя сторона блина поджаривается, сверху кладется начинка, припек, а сверху заливается тестом, чтобы припек остался внутри. Затем, блин переворачивается и обжаривается.

Некоторые припеки можно положить на сковородку и сверху залить тестом.

Можно делать все это в духовке. Нажарить блинов на одной стороне, выложить припек, на противень и запечь в духовке не заливая сверху тестом.

Рецепты разных припеков

Рыбный припек

Рыбное филе нарезаете на мелкие кусочки. Лук тоже измельчите и добавьте к рыбе. Положите немного рыбы с луком в сковороду, слегка обжарьте, а потом залейте тонким слоем теста. Минуту подождите и переворачивайте блин.

Кстати, рыба пойдет еще копченая и консервированная.

Овощной припек

Вам понадобится болгарский перец и небольшой кусок молодого кабачка. Нарежьте тоненькой соломкой овощи. Затем обжарьте в сковороде 1-2 ложки овощной смеси, сверху покройте блинным тестом.

Можете также добавить капусту, морковь, баклажаны.

Блины с припеком из банана

Банановый припек – это просто! Нарежьте банан на тонкие кружки, обжарьте в сливочном масле. Сверху налейте теста, минуту подождите и аккуратно переверните.

Яичный припек

Сварите яйца, очистите от скорлупы и мелко покрошите. Когда будете жарить блины, посыпьте сверху измельченными яйцами. Также вареные яйца можно просто размешать в блинном тесте.