



Скоро масленица! А какую начинку для блинов вы любите больше всего? Мы собрали для вас 30 вкуснейших начинок для блинов: мясные, рыбные, овощные и сладкие. Если вам захотелось вкусных блинов и блинчиков, эта статья — находка для вас. Существуют десятки вариаций блинного теста. Постные и сдобные, «с припёком» и без, тонкие, бархатные или кружевные, из ржаной, гречневой или пшеничной муки, на кефире или на молоке — у каждой хозяйки свой фирменный рецепт. Вы можете выбрать один из этих вариантов или испечь блины на свой вкус. Главное, чтобы тесто подходило к наполнителю.

Мясная

Ингредиенты:

- ▢ 350 г отварного мяса (нежирная свинина или говядина);
- ▢ 2 средние луковицы;
- ▢ соль, перец по вкусу;
- ▢ сливочное масло для жарки.

Мясо отварить и мелко нарезать. Лук также мелко покрошить и обжарить на сливочном масле до прозрачности. Добавить на сковороду к луку мясо. Посолить, поперчить и жарить ещё около 10 минут. Выложить начинку на блинчики и завернуть.

Куриная

Ингредиенты:

- ▢ 500 г куриной грудки;
- ▢ 2 ст. л. сметаны;
- ▢ 100 г сыра;
- ▢ 1 средняя луковица;
- ▢ 1 зубчик чеснока;
- ▢ соль, перец по вкусу;
- ▢ сливочное масло для жарки.

Грудку отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать (или пропустить через мясорубку). Мелко покрошенный лук обжарить на сливочном масле до прозрачности. Смешать курицу и лук, добавить раздавленный чеснок, сметану и сыр, натёртый на крупной тёрке. Посолить, поперчить, тщательно перемешать. Начинить блины, свернув их конвертиком, и немного обжарить на сливочном масле.

Печёночная

Ингредиенты:

- 600 г говяжьей печени;
- 3 небольшие луковицы;
- 2 средние моркови;
- 2 куриных яйца;
- соль, перец по вкусу;
- сливочное масло для жарки.

Лук и морковь очистить, мелко нарезать. Печень сварить и пропустить через мясорубку. Лук и морковь обжарить, в конце жарки добавить к ним пропущенную печень и жарить ещё несколько минут. Яйца сварить, мелко порубить и добавить к печени, луку и моркови. Посолить, поперчить и хорошо перемешать. Начинить блины. При желании дополнительно обжарить.

Колбасная

Ингредиенты:

- 300 г «Докторской» колбасы;
- 100 г твёрдого сыра;
- 50 г сметаны;
- 0,5 ч. л. горчицы.

Колбасу пропустить через мясорубку. Сыр натереть на крупной тёрке. Смешать колбасный фарш, сыр, сметану и горчицу. Начинить получившейся смесью блины. Вместо варёной колбасы можно использовать ветчину, а вместо твёрдого сыра — сливочный.

С лососем и укропом

Ингредиенты:

- 300 г филе лосося;
- 200 г шампиньонов;
- 170 мл [голландского соуса](#) ;
- 2 веточки укропа;
- 30 г сливочного масла;
- чёрный молотый перец.

Шампиньоны помыть, нарезать и обжарить на сливочном масле в течение примерно 5 минут (пока не станут мягкими). Филе лосося отварить (4–5 минут). Укроп покрошить и смешать с голландским соусом. В центр каждого блина выложить понемногу рыбы,

грибов, полить соусом и поперчить. Блины свернуть треугольниками и отправить на противень с высокими бортами. Сверху залить блины остатками соуса. Выпекать 10–15 минут при температуре 180 °C. Есть горячими.

С сёмгой и маскарпоне

Ингредиенты:

- ▢ 300 г маскарпоне;
- ▢ 300 г копчёной сёмги;
- ▢ 2 ч. л. дижонской горчицы;
- ▢ лимонный сок, соль и перец по вкусу.

Сёмгу нарезать небольшими ломтиками. Каждый блин смазывать сыром и дижонской горчицей, укладывать рыбу, сбрызгивать соком лимона, солить и перчить по вкусу, а затем заворачивать.

Крабовая

Ингредиенты:

- ▢ 200 г крабовых палочек;
- ▢ 200 мл молока;
- ▢ 2 куриных яйца;
- ▢ 150 г зелёного горошка;
- ▢ 2 ст. л. муки;
- ▢ 2 ст. л. сливочного масла;
- ▢ 2 пёрышка зелёного лука;
- ▢ соль по вкусу.

Сначала приготовим соус. Для этого масло растопить, добавить муку и варить на среднем огне 2 минуты, постоянно помешивая. Затем влить молоко (не переставая мешать) и варить до загустения (ещё около 5 минут). Посолить по вкусу и снять с огня. Для начинки крабовые палочки и сваренные вкрутую яйца мелко нарезать. Лук нарезать кольцами. Смешать крабовые палочки, лук, яйца и зелёный горошек (предварительно слить жидкость). Заправить получившуюся смесь соусом. Завернуть начинку в блины.

Яичная

Ингредиенты:

- ▢ 6 куриных яиц;
- ▢ 1 пучок зелёного лука;
- ▢ соль и майонез по вкусу.

Яйца сварить вкрутую, почистить и мелко порубить. Также мелко нарезать зелёный лук. Смешать ингредиенты, добавить немного майонеза (лучше домашнего) и посолить. Начинкой фаршировать блины.

С глазуньей и ветчиной

Ингредиенты:

- 20 г сливочного масла;
- 8 куриных яиц;
- 40 г твёрдого сыра;
- 8 ломтиков ветчины.

Смазать сковороду сливочным маслом (чуть-чуть) и прогреть на ней готовый блин с обеих сторон. Разбить яйцо в миску. Выложить на блин ветчину и немного тёртого сыра. Затем аккуратно влить в центр яйцо из миски. Завернуть края блина, чтобы яйцо не растеклось. Чем выше температура, тем быстрее схватится белок. Поэтому можно накрыть сковороду крышкой. Когда глазунья поджарится, снимите блин со сковороды и повторите всё со следующим. Из данного количества ингредиентов получится восемь блинчиков.

Сырная со шпинатом

Ингредиенты:

- 600 мл молока;
- 60 г сливочного масла;
- 40 г муки;
- 1 лавровый лист;
- 65 мл жирных сливок;
- 450 г шпината;
- по 150 г рикотты и горгондзолы;
- по 100 г пармезана и моцареллы;
- 1 пучок зелёного лука;
- соль, перец и мускатный орех по вкусу.

Чтобы приготовить соус, смешать в сотейнике молоко, 50 грамм сливочного масла, муку и лавровый лист. Довести до кипения, а затем до загустения. Посолить, поперчить и приправить тёртым мускатным орехом. Убавить огонь и варить ещё 2 минуты. В конце добавить сливки.

Шпинат промыть и обжарить на оставшемся сливочном масле (1–2 минуты). Затем через дуршлаг слить лишнюю жидкость. Добавить к шпинату покрошенные горгондзолу, рикотту и 60 грамм пармезана (по желанию можно также добавить мускатный орех). Поперчить, перемешать. После чего добавить мелко нарезанный зелёный лук и 2 столовые ложки приготовленного соуса.

Начинить блины и выложить в смазанную сливочным маслом форму для выпечки. Запекать в течение 25–30 минут при 200 °С. Готовые блины посыпать моцареллой и

оставшимся пармезаном. Подавать с соусом.

Сырная с брокколи

Ингредиенты:

- 50 г чеддера;
- 50 г пармезана;
- 150 мл сливок;
- брокколи;
- соль.

Сливки нагреть на медленном огне. Постоянно помешивая, добавить натёртые сыры и соль. Продолжать размешивать, пока сыры не растворятся, а соус не загустеет. Затем снять с огня.

Брокколи отварить в кипящей воде (2 минуты), затем откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Это сохранит цвет капусты.

На приготовленные блины выложить брокколи (3–4 штуки) и залить сырным соусом. Свернуть блины и сверху полить оставшимся соусом.

Сырная острая

Ингредиенты:

- 200 г сливочного сыра;
- 1 ч. л. тёртого хрена;
- 1 пучок укропа.

Укроп порубить и смешать со всеми ингредиентами. Взбить получившуюся смесь в блендере. Начинить блины.

Творожно-сливочная

Ингредиенты:

- 200 г творога;
- 100 мл жирных сливок;
- 4 ст. л. молока;
- 3 ст. л. измельчённой зелени.

Творог смешать с молоком до кремовой консистенции. Посолить, поперчить и добавить зелень. Сливки взбить и аккуратно ввести в творожную массу. Намазать блины (например, гречневые) получившимся творожно-сливочным кремом и подать на стол.

Творожная с изюмом

Ингредиенты:

- 500 г творога;
- 2 ст. л. сметаны;
- 0,5 стакана изюма;
- 1 желток;
- 3 ст. л. сахара;
- 1 ч. л. ванили;
- сливочное масло.

Творог протереть через сито, добавить яичный желток и сметану. Тщательно перемешать до однородности. Добавить сахар, ваниль и изюм. Вновь перемешать. Подержать 1,5–2 часа в холодильнике. За это время испечь тонкие блинчики и начинить их творожной массой с изюмом. Получившиеся конвертики или треугольники (на ваш вкус) обжарить на сливочном масле до золотистой корочки.

Грибная

Ингредиенты:

- 300 г лесных грибов (замороженных);
- 3–4 средние луковицы;
- 1 средняя морковь;
- 2 куриных яйца;
- соль, перец по вкусу;
- сливочное и растительное масло для жарки.

Грибы разморозить, нарезать и обжарить на среднем огне на сливочном и растительном масле. Отдельно обжарить лук и морковь на растительном масле до золотистого цвета. Яйца сварить вкрутую и порубить. Соединить все ингредиенты, посолить и поперчить. Нафаршировать начинкой блины. Лучше всего испечь тонкие недрожевые блины.

Грибная с сырным соусом

Ингредиенты:

- 500 г шампиньонов;
- 250 г твёрдого сыра;
- 1 средняя луковица;
- 2 ст. л. муки;
- 2 ст. л. сметаны;
- 1,5 стакана молока;
- соль и перец по вкусу;
- растительное масло для жарки.

Шампиньоны и лук мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Добавить муку и перемешать. Затем влить молоко, ввести сметану, посолить и поперчить. Тщательно перемешать и довести до кипения. Намазать получившейся начинкой блины, свернуть

их рулетами и уложить в форму для запекания. Посыпать тёртым сыром и отправить в духовку на 15 минут при температуре 200 °C.

Капустная

Ингредиенты:

- 300 г свежей капусты;
- 2–3 небольшие луковицы;
- 3 куриных яйца;
- соль и перец по вкусу;
- сливочное и растительное масло для жарки.

Капусту мелко нашинковать и обжарить на сливочном масле. Лук мелко нарезать и обжарить на растительном масле (отдельно). Яйца сварить вкрутую, порубить. Соединить все ингредиенты, посолить и поперчить начинку. Нафаршировать ей блины.

Свекольная

Ингредиенты:

- 2 небольшие свёклы;
- 100 г грецких орехов (очищенных);
- 200 г сливочного сыра;
- 2 зубчика чеснока;
- соль и перец по вкусу.

Свёклу помыть, просушить, завернуть в фольгу, выложить на противень и запекать в течение часа при температуре 200 °C. После этого остудить, почистить и натереть на тёрке. Отжать сок и добавить к свёкле измельчённые чеснок и орехи. Посолить и поперчить. Каждый блин смазывать сначала сливочным сыром, а затем свекольной массой. Свернуть блины рулетом. Затем отправить в холодильник на час. Перед подачей блинные роллы со свекольной начинкой можно нарезать.

Кабачковая

Ингредиенты:

- 400 г цукини;
- 1 средняя луковица;
- 100 г твёрдого сыра;
- соль и перец по вкусу;
- растительное масло для жарки.

Кабачки почистить и натереть на крупной тёрке. Лук почистить и мелко нарезать. Сыр натереть на средней тёрке. Обжарить лук на растительном масле до прозрачности. Добавить к луку кабачки, посолить, поперчить и жарить на умеренном огне. Затем добавить сыр и обжаривать овощи, пока сыр не растает. Получившуюся начинку завернуть в блины.

С болгарским перцем

Ингредиенты:

- 2 сладких болгарских перца;
- 450 г консервированных томатов;
- 100 г пармезана;
- 1 средняя луковица;
- 1 зубчик чеснока;
- 1 ст. л. измельчённой петрушки;
- 1 ст. л. оливкового масла;
- соль и молотый красный перец по вкусу.

Перцы помыть, удалить семена (как быстро очистить перец от семян, смотрите [здесь](#)) и нарезать тонкими полосками. Лук и чеснок почистить и мелко порубить. На оливковом масле обжарить лук (около 5 минут). Затем добавить к нему перец, посолить. Томить овощи под крышкой на среднем огне 15 минут. Томаты размять вилкой и вместе с соком ввести в сковороду к луку и перцу. Снова тушить под крышкой 15 минут. В конце добавить чеснок и красный молотый перец.

Каждый блин посыпать тёртым пармезаном, а сверху выкладывать приготовленную начинку. Блины сворачивать рулетами и укладывать в форму для запекания. После чего отправить в разогретую до 200 °C духовку на 15 минут. Перед подачей посыпать измельчённой петрушкой.

Ореховая

Ингредиенты:

- 500 мл молока;
- 120 г сахара;
- 100 г смеси молотых орехов (фундук, миндаль, грецкие и другие);
- 120 г сливочного масла;
- 1 ст. л. муки;
- ореховый сироп.

В сотейнике смешать молоко, орехи и муку и поставить его на средний огонь. Варить, пока масса не загустеет. Снять с огня, остудить, добавить размягчённое сливочное масло и взбить смесь при помощи миксера. Затем добавить немного орехового сиропа и перемешать.

Шоколадная

Ингредиенты:

- 100 г тёмного шоколада;
- 50 г сливочного масла;
- 1–2 ст. л. воды;
- 2 ст. л. сахарной пудры;
- свежие или консервированные фрукты по вкусу.

На водяной бане растопить шоколад: в кастрюлю влить воду и добавить поломанный на кусочки шоколад. В отдельной посуде растопить сливочное масло. Вводить растопленное масло в растопленный шоколад тонкой струйкой, постоянно помешивая. Добавить сахарную пудру и мешать до однородности. Намазать блины получившейся шоколадной глазурью и добавить ломтики свежих или консервированных фруктов (ананасы, персики и другие).

Карамельная с клубникой и миндалём

Ингредиенты:

- ▢ 200 мл жирных сливок (33%);
- ▢ 150 г + 2 ч. л. сахара;
- ▢ 60 мл воды;
- ▢ 20 г свежей клубники;
- ▢ 300 мл греческого йогурта;
- ▢ 2 ст. л. жареного миндаля.

В сотейнике или кастрюле с толстыми стенками приготовить карамельный соус. Для этого засыпать сахар в кастрюлю и добавить немного воды (нужно просто смочить сахарный песок). Когда сахар полностью растворится, влить в него подогретые (!) сливки. Интенсивно перемешивая, дать соусу загустеть и снять с огня.

Клубнику нарезать, посыпать 2 чайными ложками сахара и дать немного постоять. Затем выложить клубнику на тонкие блины, полить карамелью и свернуть. Сверху полить греческим йогуртом и посыпать миндалём.

Медовая

Ингредиенты:

- ▢ 500 г творога;
- ▢ 2 ст. л. мёда;
- ▢ немного грецких орехов и изюма.

Творог смешать с мёдом и взбить в блендере до кремовой консистенции. Добавить измельчённые грецкие орехи и промытый изюм. Тщательно перемешать. Начинить блины и поджарить на сливочном масле до золотистой корочки.

Банановая

Ингредиенты:

- ▢ 3 банана;
- ▢ 70 г сливочного масла;
- ▢ 1 лимон;
- ▢ 2 ст. л. сахара.

Размягчённое масло взбить с сахаром при помощи миксера. Бананы размять вилкой и

сбрызнуть получившееся пюре соком одного лимона. Перемешать. Добавить пюре к маслу с сахаром и снова взбить. Фаршировать банановой смесью тонкие сладкие блины.

Апельсиновая

Ингредиенты:

- 500 мл свежевыжатого апельсинового сока;
- 25 г сливочного масла;
- 6 ст. л. сахарной пудры;
- 4 ст. л. апельсинового варенья;
- 2 ст. л. ликёра Grand Marnier.

Соединить в сотейнике апельсиновый сок, сахарную пудру, варенье и сливочное масло. Поставить на огонь, довести до кипения и варить в течение 15 минут. Когда соус загустеет и «сядет», добавить ликёр. Варить ещё пару минут на слабом огне. Подавать с блинчиками «Сюзетт».

Лимонная с безе

Ингредиенты:

- 150 мл жирных сливок;
- 3 ст. л. [лимонного крема](#) ;
- половина лимона;
- безе и сахарная пудра.

Взбить сливки или использовать готовые. Цедру половины лимона измельчить и отправить к взбитым сливкам вместе с ложкой лимонного крема и лимонным соком (вторая половина лимона). Взбить до кремового состояния. Безе поломать на кусочки и перемешать с оставшимся лимонным кремом. Смазывать блины взбитыми с лимоном сливками и добавлять смесь с безе. Сворачивать и посыпать сверху сахарной пудрой.

Яблочная

Ингредиенты:

- 4 средних яблока;
- 50 г сахарной пудры;
- 50 г молочного шоколада;
- 15 мл воды.

Яблоки помыть, удалить сердцевину и нарезать небольшими ломтиками. В сотейнике соединить воду, сахарную пудру и яблоки. Довести до кипения и варить в течение 5 минут на медленном огне, пока яблоки не станут мягкими. Если сироп кажется несладким, подсластить по вкусу. Дать немного остыть и добавить расколотый на небольшие кусочки шоколад. Завернуть начинку в блины и уложить их на противень, выложенный пергаментной бумагой. Сверху посыпать сахарной пудрой и отправить на несколько минут в горячую духовку, чтобы сахар карамелизовался и образовалась хрустящая корочка.

Черничная

Ингредиенты:

- ▢ 300 г черники (замороженной);
- ▢ 125 мл апельсинового сока;
- ▢ 60 мл воды;
- ▢ 2 ст. л. свежавыжатого лимонного сока;
- ▢ 1 ч. л. молотой лимонной цедры;
- ▢ 4 ч. л. кукурузной муки;
- ▢ 2 ст. л. тростникового сахара;
- ▢ ¼ ч. л. корицы.

В небольшой кастрюле соединить апельсиновый и лимонный сок и чернику. На среднем огне довести это до кипения, добавить цедру и корицу и убавить огонь до слабого. В миске смешать кукурузную муку и воду, чтобы не было комков. Добавить муку, а также тростниковый сахар в кастрюлю к чернике. Варить до загустения. Снять с огня и немного остудить. Для этой начинки лучше всего подойдут толстые блины типа оладий.

Ягодная — микс

Ингредиенты:

- ▢ по стакану малины, смородины, вишни (без косточек) или других любимых ягод;
- ▢ 2 средних яблока;
- ▢ 0,5 стакана сахарной пудры;
- ▢ 0,5 стакана измельчённых грецких орехов;
- ▢ 4 ст. л. изюма.

Ягоды помыть и выложить на бумажное полотенце, чтобы высохли. Яблоки очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной тёрке. Затем смешать их с орехами, пудрой и изюмом. Соединить ягоды и яблочную смесь. Начинять блины ягодным миксом, сворачивая их конвертиком или треугольником.

Кажется всё. Приятного аппетита!