Подготовка новогоднего стола – серьёзное испытание для многих хозяек. Сделать всё вкусно, красиво, много и при этом не заснуть под бой курантов, утомившись от многочасовой готовки. Очень важно заранее подобрать не слишком сложные, но достаточно эффектные блюда. Чтобы облегчить эту задачу, мы подготовили для вас восемь интересных рецептов закусок на Новый год из блинов.

**Роллы из блинов – рецепт закуски на Новый год**

Классические, всеми любимые блинчики с праздничной начинкой. Готовятся легко, выглядят изысканно, особенно по душе придётся любителям японской кухни.

Ингредиенты:

сёмга (филе) – 200 гр.;

огурцы некрупные – 4 шт.;

плавленый сыр («янтарь» или др.) – 200 гр.;

зелёный лук, укроп или другая зелень;

яйца куриные – 4 шт.;

молоко – 0.5 л.;

кунжут – 30–50 гр.;

мука пшеничная – 100 гр.

Как приготовить:

С помощью миксера или ручного венчика взбейте яйца с молоком и щепоткой соли. Добавьте муку и перемешайте до однородного состояния.

Смажьте растительным маслом сковороду, разогрейте и пожарьте блинчики средней толщины.

Нарежьте огурцы и сёмгу на небольшие ломтики. Смажьте блин плавленым сыром. На край выложите кусочек огурца, веточку зелени и два — три ломтика сёмги. Заверните блин трубочкой. Повторите то же самое со всеми блинами.

Острым ножом нарежьте роллы на небольшие кусочки. Украсьте кунжутом, зеленью и подавайте на стол.

https://www.youtube.com/watch?v=QdPbInV5jUk

**Красивые цветные блины – праздничная закуска**

С помощью нехитрых ингредиентов обыкновенные блины можно разукрасить яркими цветами. И никаких химических красителей, всё натурально и вкусно!

молоко – 750 мл.;

мука пшеничная – 3 стакана;

яйцо – 12 шт.;

соль, сахар – по вкусу;

масло для жарки;

сыр твёрдый – 250 гр.;

майонез – 100 гр.;

чеснок – 2–3 зубчика;

свёкла – 1 шт.;

шпинат – 50 гр.;

куркума – 1 ч. л.;

Как приготовить:

Замешайте тесто из молока, муки и двух яиц. Для достижения однородности лучше всего использовать миксер. Разделите тесто на три ёмкости.

Свёклу потрите на мелкой тёрке и отожмите через марлю. Шпинат нарежьте, добавьте немного молока и измельчите в кашицу с помощью погружного блендера.

Окрасьте часть теста свекольным соком, часть – кашицей шпината, часть – куркумой. Тщательно перемешайте.

Разогрейте сковороду и пожарьте блинчики.

Оставшиеся десять яиц отварите вкрутую, очистьте и измельчите на крупной тёрке. Сыр потрите на мелкой. Заправьте и то и другое майонезом, добавьте чеснок, при желании зелень. Перемешайте, размажьте по блину и заверните.

Нарежьте рулетики на небольшие кусочки и выложите на блюде.

https://www.youtube.com/watch?v=Jq0U53EZzsE

**Закуска в ажурных блинчиках – красивая подача**

За счёт ажурности блинчиков, такая закуска получается очень лёгкой и красивой. Отличное решение, чтобы избежать переедания во время новогоднего пиршества.

 Список ингредиентов:

молоко – 250 мл.;

яйцо – 1 шт.;

мука – 100 гр.;

сахар – 1 ч. л.;

соль – 0.5 ч. л.;

масло растительное для жарки;

листья салата

сладкий перец – 1 шт.;

колбаса – 200 гр.;

майонез – 2 ст. л.

Как приготовить:

Замесите тесто для блинчиков. Перелейте его в пластиковую бутылку, в крышке проделайте дырку гвоздём.

Разогрейте сковородку и вылейте на неё тесто произвольными полосами. Поджарьте блинчик с обеих сторон и переложите на тарелку. Пожарьте всё остальное тесто.

Вымойте салатные листья. Колбасу нарежьте тонкими кружочками. Перец нарежьте ломтиками.

Накройте блин салатным листом, смажьте майонезом. Сверху положите кружок колбасы и болгарский перец. Заверните в трубочку.

https://www.youtube.com/watch?v=eRdPq1yd\_QM

**Блинные мешочки на праздник с красной рыбой**

Если у вас есть солёные или маринованные грибочки, заготовленные с осени – они отлично подойдут для этой закуски. Ну а если нет – можно использовать покупные заготовки.

Ингредиенты:

Для блинов:

яйцо – 2 шт.;

молоко – 0.5 л.;

детское тыквенной пюре – 4 ст. л.;

мука белая – 250 гр.;

крахмал – 2 ст. л.;

разрыхлитель для теста – 0.5 ч. л.;

масло для жарки, соль;

Для начинки:

солёные грибы или шампиньоны в банке – 300 гр.;

лук репчатый – 1 шт.;

сыр твёрдый – 100 гр.;

лук-порей;

зелень, майонез, соль, перец – по вкусу.

Как приготовить:

Взбейте яйцо со щепоткой соли. Добавьте стакан молока и стакан муки. Тщательно вымешайте, чтобы не было комочков. Влейте оставшееся молоко. Добавьте пюре и крахмал. Перемешайте. В конце добавьте разрыхлитель, ещё раз перемешайте тесто и пожарьте на разогретой сковороде блины.

Мелко пошинкуйте лук и грибы. Обжарьте до золотистого цвета на растительном масле.

Дайте грибам остыть, заправьте майонезом. Добавьте тёртый сыр, зелень, перец и соль. Перемешайте.

Выложите немного начинки в центр блина. Сверните «мешочком» и перевяжите пером лука-порея.

Повторите со всеми оставшимися блинами и начинкой.

https://www.youtube.com/watch?v=3AQ6os6piRA

**Как приготовить блинный торт с грибами и сыром**

Жареные шампиньоны с сыром и нежными блинчиками – отличное сочетание. Чтобы придать блюда более праздничный вид, можно украсить его помидорами, зеленью и другими овощами.

Список ингредиентов:

молоко – 0.5 л.;

яйцо – 2 шт.;

мука – 1 стакан;

сметана – 100 гр.;

шампиньоны свежие – 0.5 кг.;

сыр твёрдого сорта – 200 гр.;

лук репчатый – 1 шт.;

зелень, соль, чёрный перец, масло для жарки.

Инструкция по приготовлению:

Замешайте и взбейте тесто. Испеките тонкие блинчики и приступайте к начинке.

Вымойте шампиньоны и нарежьте слайсами средней толщины. Обжарьте, выпарив лишнюю воду. Мелко порежьте лук и отправьте к грибам. Выложите в сковороду сметану. Добавьте соль, перец, перемешайте и тушите грибы в сметане под крышкой ещё 5–10 минут.

Крупно потрите сыр. Смажьте сливочным маслом форму для выпекания. Выложите блины, перекладывая слои сыром и грибами.

Разогрейте духовку до 180 градусов и отправьте туда блинный торт на 15–20 минут.

https://www.youtube.com/watch?v=W9ov9ljfvN0

**Закусочные рулетики с крабовыми палочками**

Эта закуска, пожалуй, самая быстрая во всей нашей подборке. Такие рулетики готовятся буквально за пятнадцать минут, а благодаря простоте рецепта приготовление можно доверить старшим детям.

Ингредиенты:

майонез – 200 гр.;

яйца – 4 шт.;

крахмал – 1 ст. л.;

крабовые палочки – 100 гр.;

соль, перец, масло для жарки.

Как готовить:

Взбейте яйца с майонезом, добавьте крахмал, подсолите. Крабовые палочки нарежьте небольшими кружочками.

На разогретую сковороду вылейте поварёшку теста, и, как только оно начнёт прихватываться снизу – присыпьте сверху крабовые палочки. Накройте крышкой и подождите, пока тесто сверху пропечётся.

Снимите блин со сковороды, сверните рулетиком и нарежьте.

https://www.youtube.com/watch?v=dRhZ9RlVmuE

**Блинная закуска на фуршет**

Нежная творожная закуска в ярком блинчике выглядит изысканно и солидно, при этом все ингредиенты очень просты и доступны – их можно найти в любом доме или магазине.

Ингредиенты для блинов:

молоко – 100 мл.;

отваренная свёкла – 100 гр.;

мука пшеничная – 100 гр.;

яйцо – 1 шт.;

чеснок – 1 зубчик.

Ингредиенты для начинки:

творог – 200 гр.;

сметана – 3 ст. л.;

петрушка или укроп;

соль по вкусу.

Как приготовить:

Свёклу мелко натрите. Заправьте чесноком. Смешайте с яйцом, молоком и мукой и перетрите погружным блендером до однородного состояния.

Пожарьте блинчики из полученного теста.

Мелко порежьте зелень, смешайте с творогом и сметаной. Распределите по блину, заверните и нарежьте.

https://www.youtube.com/watch?v=w50kwXRfCco

**Роллы из блинов – вкусно, красиво, просто**

Полюбившаяся многим японская закуска в новом, более домашнем исполнении.

Ингредиенты для теста:

молоко – 70 мл.;

сок шпината – 50 мл.;

яйцо – 1 шт.;

мука – 50 гр.;

сахар – ½ ч. л.;

Ингредиенты для начинки:

рыба слабосолёная красная – 200 гр.;

сливочный сыр – 150 гр.;

авокадо – ½ шт.;

чеснок – 2–3 зубчика.

Как приготовить:

Миксером замешайте тесто. Пожарьте на сковороде нетолстые блинчики.

Нарежьте рыбу тонкими пластинками, удалите косточки. Покрошите зелень и смешайте с сыром. Очистьте авокадо от кожуры и нарежьте на ломтики.

Возьмите один блин, смажьте сыром. Выложите остальные ингредиенты начинки, заверните роллом и нарежьте.

https://www.youtube.com/watch?v=8Zk0L5AZR3U

На этом наша подборка заканчивается. Берегите своё время и нервы, составляйте новогоднее меню с умом! Наш сайт в этом вам поможет – на нём ещё много полезных и интересных рецептов.