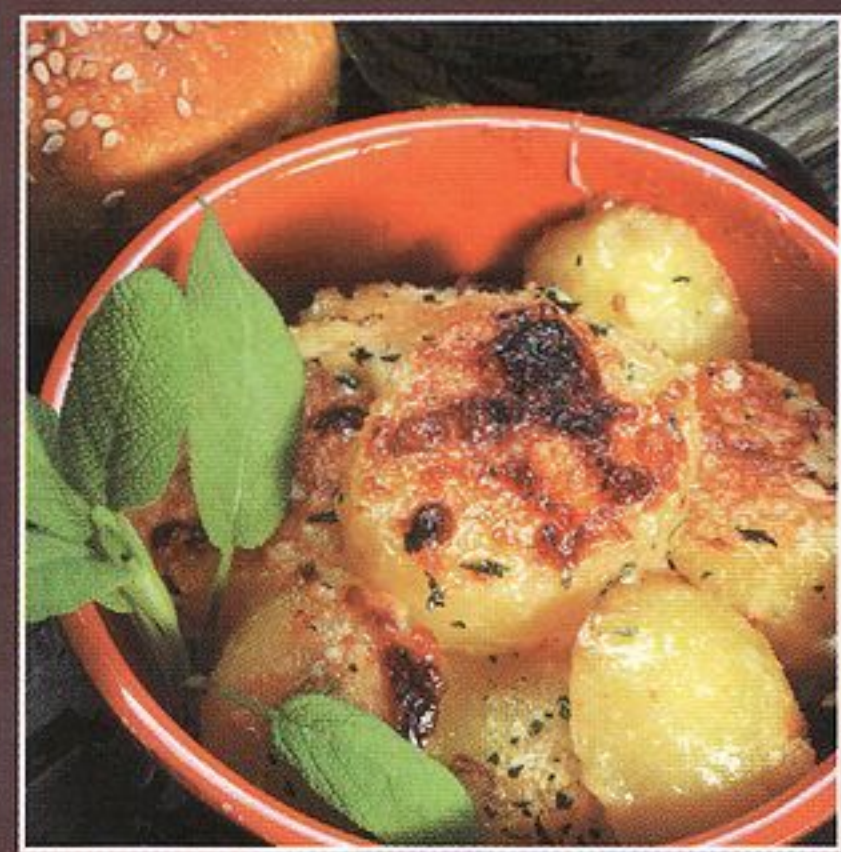
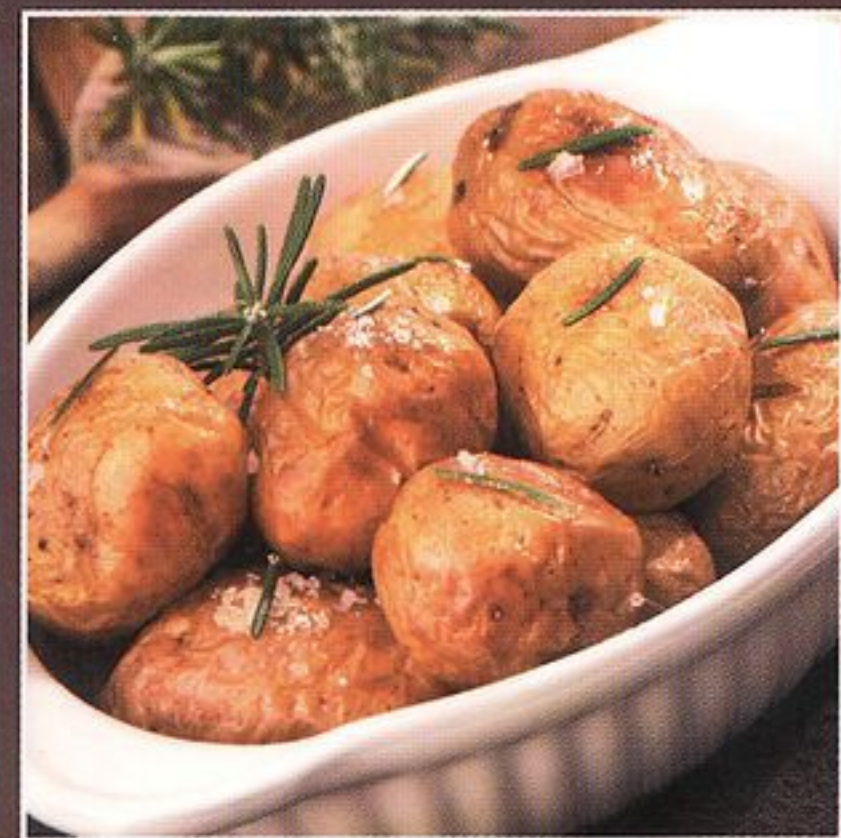
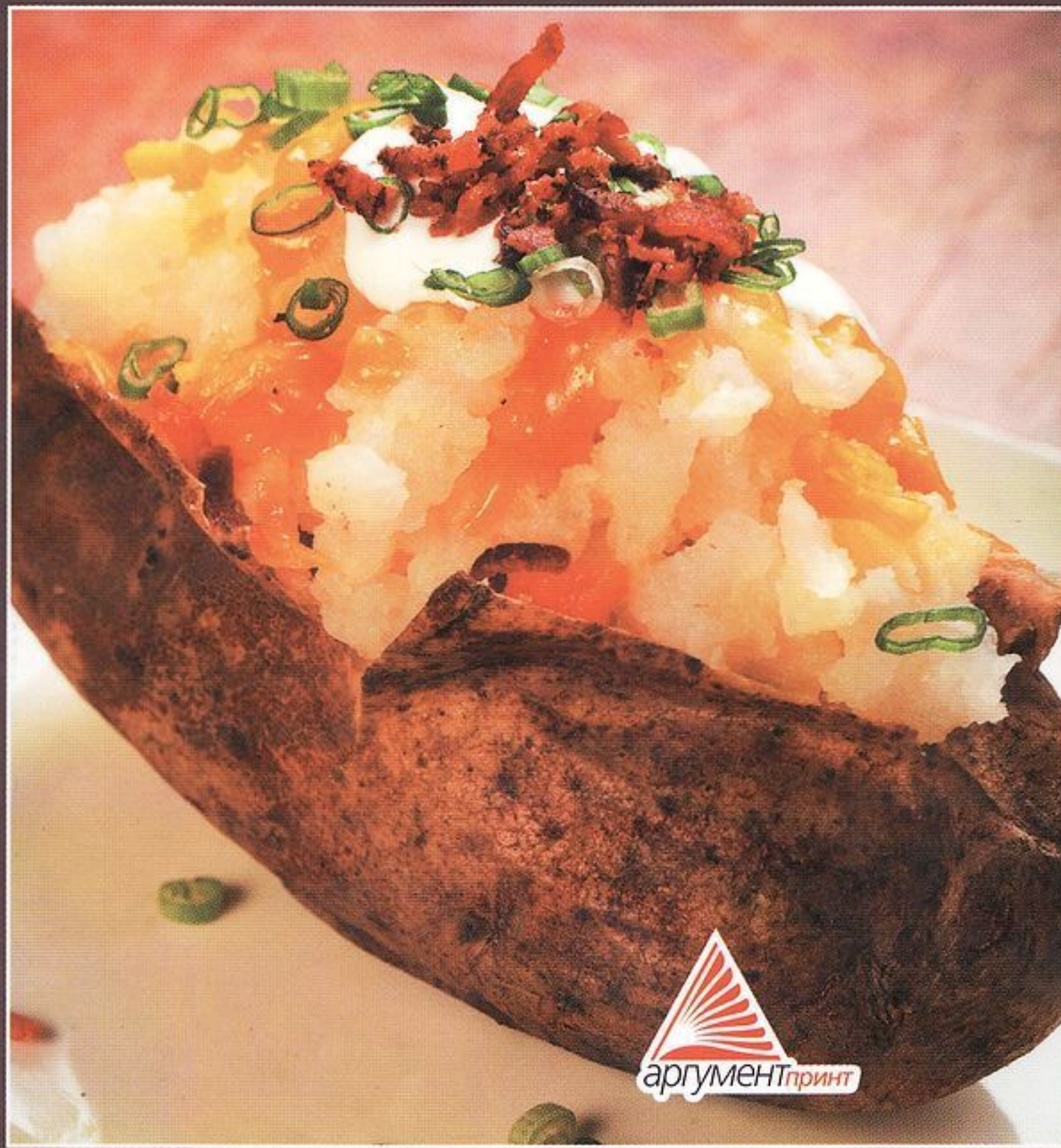


Коронное
Блюдо

Вкусная КАРТОШЕЧКА



УДК 641.8

ББК 36.99

Серия «Коронное блюдо»

Основана в 2012 году

В 56 Вкусная картошечка./Авт.-сост. Е. А. Аляхбаш.— Х.: Аргумент Принт, 2012.— 96 с.— (Коронное блюдо).

ISBN 978-617-570-299-4

ISBN 978-617-570-298-7 (серия)

Вам надоела жареная картошка и вы мечтаете приготовить что-то необычное и вкусное? Тогда эта книга для вас. В ней вы найдете рецепты разнообразных блюд из картофеля — от самых обыкновенных, которые ежедневно подаются к столу, до праздничных и даже экзотических, но неизменно вкусных и не слишком сложных в приготовлении.

УДК 641.8

ББК 36.99

ISBN 978-617-570-299-4

ISBN 978-617-570-298-7 (серия)

© ООО «Издательство «Аргумент Принт», 2012

Такая разная картошка

Картофель — удивительный овощ с неповторимым вкусом. Человек познакомился с этим овощем более XIV тысяч лет назад. Его открыли жители Южной Америки, а в Европу он попал только в XVI веке. Европейцы не сразу оценили полезные качества нового продукта, посчитав его ядовитым (плоды картофеля, так называемые «бульбочки», действительно ядовиты для человека). В Россию картофель привез Петр I, но широкое распространение овощ получил только в XIX—XX веках.

В наше время картофель является одним из самых распространенных овощей на планете. Сегодня разнообразие блюд из картофеля невозможно перечислить, а тем более невозможно представить, как бы мы жили без чудесного овоща, ставшего вторым хлебом. Наверное, не найдется ни одной хозяйки, которая бы не использовала картофель при приготовлении ежедневных и праздничных блюд. Картофель варят, жарят, пекут, запекают, тушат, варят на пару. Его добавляют в салаты, в супы. Из него можно приготовить запеканки, пюре, рагу и даже оладьи. Картофель великолепно сочетается с большинством овощей. В салате он «дружит» с белокочанной и морской капустой, с огурцами и свеклой, с морковью и луком. Очень вкусен картофель в сочетании с грибами (пирожки, супы, запеканки, салаты, тушеные блюда).

Вкус картофеля зависит от его сорта, в частности от количества крахмала в нем — сорта картофеля с высоким содержанием крахмала считаются вкуснее. Оказывается, количество крахмала в картофеле прямо зависит от его зрелости.



По скороспелости различают пять групп сортов картофеля:

- ранние сорта картофеля — урожай созревает через 55—65 дней после посадки семенных клубней в почву;
- среднеранние — урожай созревает через 65—80 дней после посадки;
- среднеспелые — через 80—100 дней;
- среднепоздние — через 100—110 дней;
- позднеспелые — урожай созревает через 110 дней и более после посадки.

Высокой крахмалистостью (14—25 %) отличаются среднеспелые и среднепоздние сорта, самые вкусные из которых: Белоусовский, Бронницкий, Вестник, Голубизна, Истринский, Лорх, Ласунак, Луговской, Орбита, Сотка, Столовый-19, Темп.

Низкое содержание крахмала в клубнях (10—13 %) имеют ранние и среднеранние сорта, наиболее вкусными из которых являются: Адретта, Детскосельский, Ильинский, Калинка, Россиянка, Сантэ, Свитанок Киевский, Эффект.

Повышенное содержание крахмала из ранних и среднеранних имеют сорта Адретта, Белоснежка, Мавка, Свитанок Киевский, Эффект, из среднеспелых, среднепоздних и поздних — Белоусовский, Бронницкий, Зарево, Истринский, Ласунак, Лошицкий, Никулинский, Сотка, Столовый-19, Темп и др. Наиболее высоким содержанием крахмала отличается сорт Зарево (в среднем, 20—25 %).

Картофельные сорта с высоким содержанием крахмала — рассыпчатые, поэтому лучше всего подходят для приготовления пюре, варки картофеля в кожуре или для запекания его в духовке. Картофельные сорта с низким содержанием крахмала не развариваются, поэтому подходят для приготовления салатов и супов. Сорта картофеля со средним содержанием крахмала лучше всего подходят для жарки картофеля.

В нашей книге Вы найдете рецепты разнообразных блюд из картофеля — от самых обыкновенных, которые каждый день бывают на нашем столе, до праздничных и даже экзотических, но неизменно вкусных и несложных в приготовлении.



Картофельный салат по-итальянски



Ингредиенты:

- картофель (молодой) — 500 г;
- кедровые орешки — 30 г;
- помидоры — 4 шт.;
- листовой салат — 200 г;
- белый винный уксус — 4 ст. ложки;
- сладкая горчица — 2 ч. ложки;
- растительное масло — 6 ст. ложки;
- бекон — 40 г;
- брынза — 125 г;
- перец, соль — по вкусу.

Картофель вымыть и отварить, затем очистить и нарезать ломтиками. Поджарить кедровые орешки до золотистого цвета, не добавляя жира. Помидоры вымыть и нарезать кубиками. Салат почистить, вымыть и обсушить. Перемешать уксус, горчицу, соль и перец. Смешать с растительным маслом. Перемешать с картофелем соус. Нарезать небольшими кусочками бекон и поджарить его на сковороде до хрустящего состояния. Перемешать картофель, салат, брынзу и помидоры. Посыпать кедровыми орешками и беконом.



Совет. Чтобы ускорить процесс варки картофеля, нужно добавить в воду чайную ложку маргарина или сливочного масла.



Картофель отварной с орехами



Ингредиенты:

- картофель — 500 г;
- лук репчатый — 50 г;
- молотые грецкие орехи — 100 г;
- чеснок — 2 зубка;
- кинза — 10 г;
- уксус 3%-й — 1 ст. ложки;
- болгарский перец — 50 г;
- зелень укропа — 15 г;
- соль — по вкусу.

Хорошо промытый картофель сварить с кожурой, потом очистить и нарезать. Очищенные грецкие орехи, чеснок, стручковый перец и зелень кинзы истолочь с солью. Добавить по вкусу уксус и нашинкованный репчатый лук, перемешать с нарезанным картофелем. Подать на стол, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Картофель с орехами и гранатом

Ингредиенты:

- гранат — 1 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- картофель — 3 шт.;
- чеснок — 4 зубка;
- грецкие орехи — $\frac{1}{2}$ стакана;
- соль — по вкусу.

Картофель отварить, нарезать кубиками, уложить горкой, залить соусом. Для приготовления соуса растолочь чеснок, соль, ядра грецких орехов, добавить мелко нарезанный лук, зерна и сок граната, все хорошо перемешать.



Картофельные парталетки с сельдью



Ингредиенты:

- картофель — 4 шт.;
- филе малосольной сельди — 4 шт.;
- свекла — 1 шт.;
- сливки (35 %) — 1 ст. ложка;
- лук репчатый — 1 шт.;
- столовый уксус — 1 ст. ложка;
- сахар — 1 ст. ложка;
- соль — по вкусу.

Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами. Развести в уксусе сахар, влить в лук, перемешать и оставить при комнатной температуре на 30 мин.

Картофель и свеклу по отдельности отварить в мундире. Дать остыть. Свеклу очистить и измельчить в пюре. Добавить сливки, посолить, перемешать.

Картофель очистить и нарезать кружками толщиной примерно 1 см. Филе сельди нарезать кусочками шириной 1,5 см. Положить на каждый картофельный кружок по 1 ч. ложке свекольного пюре. Сверху — по кусочку сельди. Украсить маринованным луком.



Совет. Варить картофель рекомендуется на медленном огне, в плотно закрытой посуде; воды наливают на 1,5 см выше слоя картофеля, при этом соли берут 10 г на литр воды. Чтобы кожура картофеля не лопнула при варке, добавьте в воду несколько капель уксуса.



Шашлык из картофеля и свинины



Ингредиенты:

- картофель — 3 шт.;
- бекон — 3 кусочка;
- помидоры — 1 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- сметана;
- зелень;
- масло сливочное;
- паприка, соль, перец красный — по вкусу.

Свинину отбить, обжарить с паприкой на растительном масле, посолить. Картофель разрезать на кружочки и надеть на шампур, чередуя его с мясом, помидорами или обжаренным луком так, чтобы в начале и конце шампура были половинки картофеля.

Шашлык положить на прямоугольный кусок фольги, посолить, поперчить. Добавить немного сливочного масла, посыпать рубленой зеленью и слегка смазать сметаной, фольгу плотно обернуть вокруг шампура, на концах уплотнить и закрутить. Жарить шашлык на решетке в духовке при температуре 200—250 °С 25—35 минут. На стол подавать в фольге.



Совет. При приготовлении шашлыка не срезайте полностью жир с мяса, оставьте небольшое его количество, это поможет сохранить сочность блюда. Мясо режьте крупными квадратными кусками, так оно будет сочнее.



Картофель, запеченный в фольге с чесноком



Ингредиенты:

- картофель — 1,5 кг;
- чеснок — 4 зубчика;
- паприка — 1 ст. ложка.

Картофель положить в форму, смазать оливковым маслом, перемешать с раздавленными зубчиками чеснока и паприкой. Запекать в духовке при 180 °С в течение 45 мин.

Картофель печеный «Пушкинский»



Ингредиенты:

- картофель — 1 кг;
- растительное масло — 1—2 ст. ложки;
- соль, сухой базилик, майоран, черный молотый перец — по вкусу.

В керамические горшочки влить по 1—2 ст. ложки растительного масла. Небольшие картофелины одинакового размера тщательно вымыть с помощью щетки. Разложить в горшочки плотнее, так как картофель потом немного осядет. Смешать крупную соль, сухой базилик, майоран, черный молотый перец. Посыпать этой смесью картофель, закрыть горшочки крышками или фольгой и поставить в разогретую до 220 °С духовку. Минут через 40 снять крышки с горшочков, увеличить температуру духовки до 250 °С и дать картошке немного подрумяниться 15 минут. Выложить на блюдо и полить маслом со специями из горшочков.



Печеный картофель с начинкой из брокколи, сыра и бекона



Ингредиенты:

- картофель — 4 шт.;
- капуста брокколи — 100 г;
- сыр чеддер — 60 г;
- бекон — 4 куса;
- лук зеленый — 2 шт.;
- сметана — $\frac{1}{2}$ стакана;
- молоко — $\frac{1}{4}$ стакана;
- соль — 1 ч. ложка.

Разогреть духовку до 200 °С. Хорошо промыть картофель, просушить, проткнуть несколько раз вилкой и завернуть в фольгу. Отправить в духовку примерно на 1 час до готовности.

Тем временем обжарить мелко нарезанный бекон. Развернуть картофель, сверху сделать крестообразный надрез и аккуратно извлечь часть мякоти. Переложить мякоть в миску и размять. Добавить мелко нарезанный брокколи, натертый на терке чеддер, бекон, мелко нарезанный зеленый лук, сметану и молоко. Хорошо перемешать. Выложить начинку в картофель и запекать при 200 °С примерно 30 минут.



Совет. Для запекания нужно брать картофелины одинакового размера, чтобы они равномерно пропеклись. Чтобы картофель при выпечке не потрескался, предварительно натрите его салом, при этом он становится лучше на вкус.



Картофель «На скорую руку»



Ингредиенты:

- картофель — 4 шт.;
- масло сливочное — 30 г;
- сливки — 160 мл;
- тертый пармезан — 4 ст. ложки;
- ветчина;
- лук — 3 шт.;
- помидоры — 4 шт.;
- масло оливковое — 125 мл;
- томатный соус (кетчуп) — 4 ст. ложки;
- белый винный уксус — 60 мл;
- соус вустершир — 2 ч. ложки;
- базилик или петрушка — 1 ст. ложка.

Все компоненты, кроме картошки, мелко нарезать и разогреть духовку до 180 °С. Картофель вымыть и обсушить. Обернуть каждую картошку фольгой, выложить в форму и запекать 1 час. Когда картофель будет готов, срезать верхушку и ложкой вынуть мякоть, чтобы освободить место для фаршировки. Мякоть смешать с маслом, половиной сливок, сыром, ветчиной, луком и помидорами. Приправить солью и перцем, перемешать. Нафаршировать этой смесью картофель, сбрызнуть оливковым маслом и запекать в духовке примерно 20 минут до золотистого цвета. Смешать кетчуп с оставшейся сметаной, уксусом и соусом, добавить ½ стакана оливкового масла и хорошенько размешать. Добавить рубленую зелень, соль и перец. Подать запеченный фаршированный картофель с этим соусом.



Фаршированный картофель в духовке

Ингредиенты:

- картофель — 1 кг;
- копченый окорок — 1 шт.;
- помидоры — 200 г;
- твердый сыр — 50 г;
- майонез — по вкусу;
- соль, черный молотый перец — по вкусу;
- зелень — для украшения.

Сыр натереть, помидоры нарезать квадратиками. С копченого окорока срезать мясо и нарезать небольшими кусочками. Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, очистить от кожуры и разрезать вдоль на две половины. Вынуть мякоть картофеля и смешать с мясом и помидорами. Немного посолить, поперчить, добавить майонез и перемешать. Полученной массой нафаршировать половинки картофеля. Далее посыпать тертым сыром и запекать в заранее разогретой духовке при температуре 180 °С.

Картофель, фаршированный грибами

Ингредиенты:

- картофель — 8 шт.;
- грибы — 200 г;
- лук репчатый — 1—2 шт.;
- соль.

Грибы тщательно промыть, нарезать и обжарить с луком. У очищенного картофеля срезать верхнюю часть, маленьким острым ножиком аккуратно вырезать середину, посолить и наполнить грибным фаршем. В форму для запекания налить немного растительного масла, поставить картофель и запечь в духовке до готовности.



Фаршированный картофель в беконе

Ингредиенты:

- картофель — 1 шт.;
- бекон — 2 полоски;
- курица отварная — 1 ст. ложка;
- укроп — по вкусу;
- лук репчатый жареный — 1 ч. ложка;
- сыр — 1 ч. ложка;
- соленый огурец — 1 ч. ложка;

начинка:

Картофель отварить до готовности, остудить и очистить от кожуры. Разрезать картофель пополам и аккуратно удалить ложкой середину, сделав форму лодочки. Соединить ингредиенты для начинки, нарезав их мелкими кубиками, и добавить в начинку половину картошки. Лодочки заполнить начинкой, обернуть беконом и поставить в разогретую до 230—250 °С духовку до золотистости бекона.

Картофель в беконе

Ингредиенты:

- картофель — 5 шт.;
- бекон — 100 г.

Картофель отварить в мундире, очистить от кожуры. Бекон нарезать тонкими пластинами. Зелень нарезать, сыр натереть. Каждую картофелину плотно обернуть тонкой пластиной бекона и запекать в духовке при 200 °С на смазанном растительным маслом противне в течение 1—2 мин.



Жаренный картофель с копченым лососем

Ингредиенты:

- копченый лосось — 100—160 г;
- вареный картофель — 6 шт.;
- красный лук — 1 шт.;
- чеснок (по желанию) — 2—3 зубка;
- растительное масло — 1—2 ст. ложки;
- рубленая зелень.

Поджарить на сковороде мелко порезанный лук. Добавить очищенный и порезанный кубиками картофель. Жарить еще несколько минут, посыпав сверху раздавленным чесноком. Поперчить и добавить лосось, порезанный полосками; снять с огня. Все тщательно перемешать и посыпать рубленой зеленью.

Картофель с беконом и кабачками



Ингредиенты:

- картофель — 350 г;
- растительное масло — 2 ст. ложки;
- бекон (ломтики) — 250 г;
- кабачки (небольшие) — 2 шт.;
- горчица — 2 ст. ложки;
- красный винный уксус — 2 ст. ложки.

Отваренный картофель, кабачки тонко порезать. Нагреть растительное масло в сковороде и обжарить бекон, кабачки и картофель на среднем огне до золотистого цвета. Смешать горчицу и уксус, поперчить. Вылить заправку на овощи, перемешать.



Картофельный бутерброд

Ингредиенты:

- молодые картофель — 4 шт.;
- соль, перец — по вкусу;
- ветчина — 100 г;
- сыр — 100 г;
- зелень;
- сметана — 100 г;
- горчица — 1 ст. ложка.

Вымыть картофель и отварить в мундире (не снимая кожицы) в подсоленной воде. Разрезать клубни на дольки. Ветчину и сыр нарезать дольками и выложить слоями: картофель, ветчина, зелень, картофель, сыр, зелень, картофель. Дольки картофеля каждый раз смазывать соусом: сметана, смешанная с горчицей, солью и перцем.

Картофель по-деревенски

Ингредиенты:

- картофель — 750 г;
- перец болгарский — 3 шт.;
- лук зеленый — 3 шт.;
- колбаса вареная — 150 г;
- колбаса копченая — 150 г;
- растительное масло — 2 ст. ложки;
- зелень — 20 г;
- сметана — 150 г;
- соль, перец — по вкусу.

Отварить картофель в мундире, очистить и нарезать дольками, сладкий перец нарезать крупными кубиками. Зелень и зеленый лук нарезать. Колбасу нарезать: вареную — брусочками, копченую — кружочками. На сковороду налить масло и выложить картофель, сладкий перец. Жарить на среднем огне, помешивая, 15—20 минут. Затем посолить и поперчить. Добавить зелень и зеленый лук, колбасу, перемешать и жарить еще 4 минуты. Снять с огня, в центр положить сметану и подавать.



Омлет с картофелем и копченой колбасой



Ингредиенты:

- картофель — 4 шт.;
- яйца — 6 шт.;
- копченая колбаса — 150 г;
- лук (мелко нарезанный) — 2 шт.;
- сок лимона — 1 шт.;
- соль и перец — по вкусу;
- оливковое масло.

Разогреть духовку или гриль. Положить картофель в кипящую подсоленную воду, отварить, положить остывать в отдельную миску. Взбить яйца вилкой в миске, посолить и поперчить.

Разогреть масло на сковороде, добавить колбасу и картофель. Обжарить, периодически помешивая, в течение 5—7 минут. Вынуть из сковороды и отложить. В кипящий жир влить яйца, затем через 1 минуту уложить картофель и колбасу ровным слоем. Через пару минут сковороду можно уже ставить в духовку или в гриль и готовить до тех пор, пока омлет не станет золотистым.

Пока омлет готовится, положить измельченный лук в миску с лимонным соком, солью, перцем и оливковым маслом. Перемешать и подавить кусочки лука вилкой, чтобы слегка размять. При подаче на стол сверху омлета положить луковую смесь.



Совет. Омлет можно сделать более сытным, если добавить в него грибы, колбасу или куриное мясо и украсить тертым сыром, салями или рубленой зеленью.



Картофельный суп по-южнобогемски

Ингредиенты:

- картофель — 8 шт.;
- вода — 1 л;
- соль, семена тмина, зелень укроп — по вкусу;
- лавровый лист — $\frac{1}{2}$ —1 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- грибы (шампиньоны) — 300 г;
- мука — $\frac{1}{4}$ стакана;
- сметана — 2 стакана;
- яйцо — 4 шт.;
- уксус — по вкусу.



Картофель почистить, нарезать кубиками и залить водой. Вода должна полностью покрывать картофель. Приправить по вкусу тмином, лавровым листом, добавить нарезанный лук и поставить вариться до полного размягчения картофеля.

После того как картофель сварится, положить в кастрюлю нарезанные ломтиками грибы и продолжать варить, не забывая время от времени помешивать суп.

Затем муку соединить со сметаной, хорошо перемешать и добавить получившуюся смесь в картофель. Продолжать варить, уменьшив при этом огонь, и постоянно помешивая, чтобы суп получился без комочков и не пригорел.

Яйца слегка взбить и по одному осторожно влить в кипящий суп, размешивая вилкой. Яйца можно сварить отдельно в воде с добавлением уксуса.

Разлить суп по тарелкам, добавить сухарики и рубленую зелень.



Суп в хлебе



Ингредиенты:

- небольшой круглый хлеб — 1 буханка;
- яйца — 2 шт.;
- картофель — 5 шт.;
- бульон — 1 л;
- свежие шампиньоны — 300 г;
- лук — 1 шт.;
- мука — 50 г;
- сметана — 200 мл;
- укроп;
- соль, черный молотый перец — по вкусу.

Почистить, помыть и нарезать картофель небольшими брусочками. Затем почистить и помыть лук. Выложить картофель и лук в кастрюлю, влить бульон и поставить на огонь.

Далее соединить муку со сметаной и тщательно перемешать. Помыть грибы и нарезать их небольшими кусочками. Потом положить в кастрюлю грибы, смесь из сметаны и муки, соль и перец. Варить суп, пока не приготовится картофель.

Затем аккуратно срезать с круглого хлеба верх и достать всю мякоть. Завернуть хлеб снаружи в фольгу и поставить его в духовку, разогретую до 200 °C на 5 минут. Достать подсушенный хлебный горшочек из духовки. После этого взбить в пену яйца и смазать стенки горшочка изнутри яичной массой. Потом поставить в разогретую духовку на 3 минуты.

Через 3 минуты влить в готовый хлебный горшочек суп, выложить суп в хлебе на блюдо и подать на стол.



Картофельный суп-пюре «Нежный»



Ингредиенты:

- картофель — 500 г;
- пряная зелень — 1 пучок;
- сливочное масло — 2 ст. ложки;
- мясной бульон — 750 мл;
- сметана — 150 г;
- хрен — 1 ч. ложка;
- вода — 250 мл;
- укроп — несколько веточек,
- соль, перец — по вкусу.

Картофель нарезать кубиками. В кастрюле растопить сливочное масло, положить картофель и обжаривать около 5 минут. Добавить бульон (можно заменить водой) и 250 мл воды. Зелень перевязать натуральной нитью и положить в кастрюлю с картофелем и бульоном. Довести до кипения. Накрыть крышкой и варить на слабом огне 20 минут.

Достать зелень. С помощью блендера измельчить суп до состояния пюре. Снова поставить на огонь, добавить соль, перец. Довести до кипения и снять с плиты. Сделать соус, смешав сметану с хреном. Суп-пюре подавать вместе с соусом и измельченным укропом.



Совет. Если суп готовить впрок, то можно сохранить немного картофельного отвара, чтобы потом разбавить суп, так как, постояв, он еще немного загустеет. Также разбавить суп можно обычным кипятком.



Картофельный салат

Ингредиенты:

- картофель — 4 шт.;
- морковь — 2 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- масло растительное — 4 ч. ложки;
- бульонный кубик — 1 шт. (овощной);
- уксус 3%-й — 2 ч. ложки;
- сахар — 2 ч. ложки;
- яйцо — 2 шт.;
- огурец — 1 шт.;
- соль — по вкусу.

Картофель и морковь нарезать кубиками, лук — полукольцами. Обжарить овощи на растительном масле, постоянно помешивая. Растворить бульонный кубик в стакане воды, залить обжаренные овощи, добавить уксус, сахар и соль. Тушить на слабом огне до выпаривания жидкости. Слегка остудить. Яйца взбить, соединить с овощами и перемешать. Охладить в холодильнике. Огурец нарезать ломтиками, посолить, дать постоять 10 минут. Выделившуюся жидкость слить. Соединить огурец с овощной смесью. Подавать салат охлажденным.

Американский картофельный салат

Ингредиенты:

- яйца — 3 шт.;
- картофелины — 3 шт.;
- сельдерей — 3—4 шт.;
- салатный лук;
- майонез;
- горчица;
- соль — по вкусу.

Отварить картофель и яйца. Нарезать кубиком сельдерей, лук, картофель, яйца. Все смешать, посолить и заправить майонезом с небольшим добавлением горчицы.



Запеченный картофель с грибами



Ингредиенты:

- картофель — 6—7 шт.;
- грибы — 400 г;
- лук — 2 шт.;
- сметана — 0,5 стакана;
- масло — 3 ст. ложки;
- тертый сыр — 1 ст. ложка;
- укроп, соль.

Картофель нарезать соломкой, поджарить до появления румяной корочки, посолить. Слегка обжарить вареные грибы и отдельно репчатый лук. Все смешать, добавить сметану. Выложить на сковородку горкой, залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Посыпать зеленью укропа.

Запеченный молодой картофель

Ингредиенты:

- картофель — 10 шт.;
- сливочное масло — 3 ст. ложки;
- сметана — 1 стакан;
- зелень, соль.
- тертый сыр — 2 ст. ложки;

Очищенный молодой картофель сварить в подсоленной воде и просушить. Затем переложить на сковороду, залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. При подаче к столу посыпать мелко нарубленной зеленью и полить маслом.



Запеканка по-ирландски

Ингредиенты:

- говяжий фарш — 600 г;
- картофель — 700 г;
- лук — 1 шт.;
- морковь — 2 шт.;
- чеснок — 2 зубка;
- замороженный зеленый горошек — 150 г;
- помидоры — 3 шт.;
- тертый пармезан — 150 г;
- масло сливочное — 2 ст. ложки;
- масло растительное — 2 ст. ложки;
- красное сухое вино — 3 ст. ложки;
- томатная паста — 1 ст. ложка;
- веточки тимьяна — 3 шт.;
- соль — по вкусу.

Лук и чеснок очистить, мелко нарезать. В сотейнике разогреть растительное масло и обжарить овощи 5 минут. Добавить фарш, готовить 15 минут, помешивая и разминая вилкой комки.

На помидорах сделать крестообразные надрезы. Опустить помидоры на 1—2 минуты в кипяток, затем обдать ледяной водой и очистить от кожицы. Нарезать мякоть кусочками и положить в сотейник. Влить вино, добавить томатную пасту и замороженный зеленый горошек. Посолить и поперчить по вкусу.

Тимьян разобрать на листики, добавить к мясу с овощами, тушить на среднем огне 10 мин.

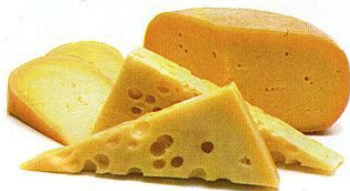
Картофель очистить, отварить до готовности, слить и размять в пюре. Смешать со сливочным маслом, посолить. Морковь отварить до мягкости, очистить и нарезать небольшими кусочками.

Положить морковь в сотейник к мясу, прогреть все вместе 3 минуты. Огнеупорную форму смазать маслом, положить в нее овощную массу.

Разогреть духовку до 200 °С. Покрыть овощи слоем картофельного пюре, посыпать сыром и готовить в духовке 15 минут.



Картофельное пюре в духовке



Ингредиенты:

- картофель — 100 г;
- яйцо — 1 шт.;
- сыр — 20 г;
- отварное индюшиное (куриное) мясо — 30 г.

Отварить картофель и размять. Смешать картофель с яйцом и тертым сыром. На дно формочки положить нарезанное индюшиное или куриное мясо. Добавить картофельную смесь поверх нарезанного мяса. Выпекать 30 минут при температуре 180 °С.

Картофель с сыром

Ингредиенты:

- картофель — 3 шт.;
- зеленый лук — пучок;
- мука — 1 стакан;
- яйца — 2 шт.;
- молоко — 0,3 стакана;
- сыр тертый — 0,5 стакана;
- масло сливочное — 1 ст. ложка;
- масло растительное — 2 ст. ложки;
- специи, соль — по вкусу;
- перец черный — по вкусу.

Картофель очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Лук вымыть, обсушить и измельчить. В миске смешать муку, яйца, растопленное сливочное масло и молоко, приправить солью и перцем. Добавить картофель, сыр и лук. Перемешать. Растительное масло разогреть в сковороде. Вылить на сковороду картофельную массу, готовить 4 минуты. Перевернуть, готовить еще 3 минуты.



Картофель, запеченный четвертинками

Ингредиенты:

- картофель — 10 шт.;
- растительное масло — 2 ст. ложки;
- соль — $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ ч. ложки;
- сухие травы;
- чеснок — при желании.

Картофель почистить, разрезать вдоль на 4 части и сложить в полиэтиленовый пакет. Влить растительное масло, всыпать соль и сухие травы, можно положить продавленный через пресс зубчик чеснока.

Пакет надуть, горловину пакета закрутить. Потрясти пакет так, чтобы масло, соль и специи распределились по картофелю равномерно. Противень застелить фольгой или пергаментом. Выложить четвертинки картофеля на противень и выпекать при температуре 200—220 °С до мягкости и яркой корочки. Подавать горячим.

Картофель, запеченный дольками

Ингредиенты:

- картофель — 1,2—1,5 кг;
- сливочное масло — 30 г;
- оливковое масло — 2—3 ст. ложки;
- соль, перец черный — по вкусу.

Очищенные картофелины нарезать дольками на 4—6 частей каждую. Обвалять картофель в смеси специй, соли, перца, растительного масла. Выложить в один слой на смазанный сливочным маслом противень или огнеупорное блюдо. Запекать в разогретой до 210 °С духовке в течение 45 минут.



Запеканка из картофеля с горошком и ветчиной

Ингредиенты:

- картофель — 1 кг;
- твердый сыр — 200 г;
- сливки — 100 мл;
- яйца — 2 шт.;
- желток — 1 шт.;
- консервированный горошек — 0,5 банки;
- ветчина — 250 г;
- мука — 1 ст. ложки;
- сливочное масло — 2 ст. ложки;
- молоко — 0,5 л;
- панировочные сухари;
- соль, перец, сушеный майоран — по вкусу.



Картофель сварить в мундире, остудить и почистить. Муку обжарить в сливочном масле и, непрерывно помешивая, влить молоко. Варить соус до загустения. Сыр натереть на терке. Картофель размять, добавить яйца, соус, сливки и сыр, посолить, поперчить, всыпать майоран и старательно перемешать. Ветчину порезать соломкой.

Огнеупорную стеклянную форму смазать маслом, посыпать сухарями, выложить половину картофельной массы, сверху ветчину и горошек, накрыть остатками картофеля, смазать поверхность желтком и покрыть несколькими кусочками сливочного масла. Запекать 40 минут при 180 °С.



Шарики из картофеля с томатным соусом

Ингредиенты:

- картофель — 400 г;
- замороженный шпинат — 300 г;
- средняя морковь — 1 шт.;
- замороженный зеленый горошек — 100 г;
- лук — 1 шт.;
- яйца — 2 шт.;
- твердый сыр — 100 г;
- консервированные помидоры в собственном соку — 350 г;
- молоко — 3—4 ст. ложки;
- сухой базилик — 2 ч. ложки;
- молотая паприка — 2 ч. ложки;
- растительное масло — 3 ст. ложки;
- листья базилика;
- масло для фритюра;
- панировочные сухари;
- свежемолотый черный перец;
- соль.

Картофель отварить «в мундире» в подсоленной кипящей воде 30 минут, очистить от кожуры и измельчить в пюре. Шпинат уложить в сотейник и на среднем огне выпарить всю жидкость. Немного охладить, хорошо отжать и мелко порубить. Отварить зеленый горошек 3 минуты, откинуть на дуршлаг, охладить. Морковь порезать на небольшие кусочки и положить в кипящую воду на 3—4 минуты. Мелко порубить лук, обжарить в разогретом масле. Затем добавить шпинат, горошек и морковь, готовить на среднем огне 2—3 минуты. Выложить готовые овощи в картофельное пюре, добавить яйца, молоко и сыр, посолить, поперчить и перемешать. Разогреть масло для фритюра до 160—180 °С. Сформировать шарики, обвалять в панировочных сухарях и обжарить во фритюре по 3—4 минуты.

Для соуса выложить в сотейник консервированные помидоры и сухой базилик, посолить и довести до кипения, готовить 5 минут. Распределить горячий соус по тарелкам, уложить на него овощные шарики, посыпать паприкой и украсить базиликом.



Норвежские картофельные лепешки



Ингредиенты:

- картофель — 0,5 кг;
- сливочное масло — 25 г;
- соль — 0,25 ч. ложки;
- жирные сливки — 50 мл;
- мука — 200—300 г.

Картофель очистить, помыть под холодной водой и нарезать на кусочки толщиной 1—2 см. Довести до кипения 1 л воды, добавить соль по вкусу и бросить в кипящую воду картофель. Довести воду опять до кипения и уменьшить огонь. Варить под крышкой около 12—15 минут, пока картофель не станет мягким.

Слить воду и оставить картофель еще на 5 минут в кастрюле, накрытой полотенцем, пока не подсохнет.

Сделать пюре из картофеля, добавить растопленное сливочное масло, горячие сливки и соль. Хорошенько размешать. Накрыть кастрюлю с пюре крышкой и дать полностью остыть.

Когда пюре остыло, добавить понемногу муку и вымесить тесто. Тесто не должно очень липнуть к рукам. Разделить тесто на маленькие шарики и раскатать в тонкие лепешки диаметром 30 см.

Чтобы лепешки не приставали к столу, хорошо присыпать поверхность мукой перед каждой лепешкой. Жарить лепешки на хорошо разогретой сухой сковородке на среднем огне.



Совет. Чтобы раскатать клейкое картофельное тесто, можно также смазать кухонный стол и скалку растительным маслом.



Картофельные шарики с мясным фаршем

Ингредиенты:

- картофель — 500 г;
- яйца — 1 шт.;
- мука — 80 г;

начинка:

- фарш говяжий — 350 г;
- лук репчатый — 90 г;

соус:

- сок томатный — 1 стакан;
- сметана — 1 стакан;
- растительное масло — 5 г;
- сливочное масло — 50 г;
- соль, перец — по вкусу.

Картофель почистить, положить в кипящую подсоленную воду и отварить, размять. В размятый картофель добавить яйцо, соль и муку, все размешать и слепить тесто.

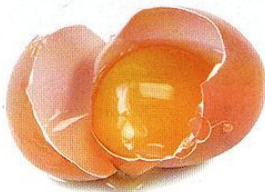
В другой миске в готовый говяжий фарш натереть на мелкой терке лук. Можно добавить в фарш половинку яйца, тогда готовая мясная начинка будет плотнее. Посолить. От картофельной массы отщипывать кусочки по 75 г и, посыпав немного мукой, руками разминать в лепешку толщиной около 4 мм. В серединку картофельной лепешки положить фарш около 35 г. Слепить как пирожок и покатавать его в ладонях для придания круглой формы.

Сковороду смазать растительным маслом, чтобы картофельные шарики не прилипли ко дну. Выложить все картофельные шарики на сковороду близко друг к другу.

Подготовленный томатный сок и сметану для заливки смешать в отдельной миске, добавить $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли и этой смесью залить подготовленные картофельные шарики. Поставить на огонь, довести до кипения и потушить около 5 минут при закрытой крышке. Затем открыть крышку, полить сверху растопленным сливочным маслом и поставить в духовку на средний огонь на 20 минут.



Драники картофельные с сыром



Ингредиенты:

- картофель — 8 шт.
- яйцо — 1 шт.
- сыр — 100 г;
- мука — 2 ст. ложки;
- соль, перец — по вкусу.

Картофель почистить и натереть на терке. Добавить яйцо, тертый сыр, специи и все перемешать. Затем добавить муку и еще раз все перемешать до однородной массы. На разогретую сковороду выкладывать столовой ложкой. Обжарить с обеих сторон до румяной корочки.

Картофельные драники

Ингредиенты:

- картофель — 6 шт.;
- яйцо — 1 шт.;
- мука — 2 ст. ложки;
- репчатый лук — 1 шт.;
- сметана — 1 ст. ложки;
- растительное масло — 50 г;
- чеснок — 4 зубчика;
- сода — на кончике ножа;
- соль — по вкусу.

Картофель промыть, очистить от кожуры, натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку. Лук очистить и также натереть на мелкой терке. В полученную массу добавить взбитые яйца, сметану, соду, муку. Тщательно вымешать. Выпекать на горячей сковороде под крышкой. Подавать к столу горячими со сметаной или сметанным соусом, с жареным салом или кусочками поджаренной ветчины.



Картофельный пирог с маком

Ингредиенты:

- картофель — 5 шт. (крупных);
- мука — $\frac{1}{2}$ стакана;
- мак — $\frac{1}{2}$ стакана;
- соль, перец — по вкусу.
- яйцо — 2 шт.;

Картофель очистить, промыть и натереть на терке для «корейской» морковки. Добавить просеянную муку и мак, перемешать. Затем разбить яйца в отдельную посуду, слегка взбить вилкой и ввести в картофельную массу. Добавить соль и перец и хорошенько перемешать. Жарить на хорошо разогретой сковороде, смазанной растительным маслом, с двух сторон до золотистой корочки. Подавать со сметаной или растопленным сливочным маслом.

Картофельный граппен

Ингредиенты:

- картофель — 6 шт.;
- чеснок — 1 зубчик;
- сливки — 200 мл;
- тертый сыр — 50 г;
- молоко — 100 мл;
- соль, перец, молотый мускатный орех.

Картофель очистить и нарезать тонкими кружками. Форму для запекания смазать сливочным маслом и уложить в нее кружки картофеля в несколько слоев, слегка подсаливая каждый слой. Сливки вскипятить с молоком. Чеснок мелко нарезать, слегка посыпать солью и растереть. Добавить чеснок в горячие сливки и снова довести их до кипения. Посолить, поперчить и приправить мускатным орехом. Залить картофель, сверху посыпать тертым сыром. Форму накрыть фольгой и поставить в разогретую духовку на 45—50 минут при 180 °C.



Картофель фри

Ингредиенты:

- *средний картофель — 4—6 шт.;*
- *растительное масло — 700—1000 мл.*

Очистить картофель и нарезать брусками. Опустить в холодную воду, после чего обсушить. Масло для фритюра нагреть до 160 °С и порциями обжарить в нем картофель в течение 5—6 минут. Затем переложить картофель на салфетку, чтобы стекло лишнее масло, и дать ему остыть 30 минут. Незадолго перед подачей нагреть масло до 190 °С и повторно обжарить в нем картофель, не позволяя ему подгореть. Готовый картофель переложить на салфетку, посолить и подавать.

Домашний картофель-фри

Ингредиенты:

- *картофель (длинненькие кусочки) — 4 шт.;*
- *кукурузная мука — 1 ст. ложка;*
- *соль — 1 ч. ложка;*
- *масло для жарки.*

Закипятить воду и положить в нее на 5—7 минут картошку, затем слить ее. Подождать, пока все кусочки высохнут. В большую пластиковую миску насыпать 3 ст. ложки кукурузной муки, положить туда картофель и хорошо все перемешать, чтобы мука покрыла всю картошку. Удалить остатки муки и положить картошку в морозильник на 15—20 минут, чтобы мука замерзла на картошке. В горячее масло осторожно добавить замороженный картофель и поджарить его на большом огне до тех пор, пока картофель станет хрустящим.



Картофельные галушки с укропом

Ингредиенты:

- картофель — 300 г;
- яйцо куриное — 1 шт.;
- мука пшеничная — 120 г;
- сливочное масло;
- укроп.

Картофель приготовить в пароварке или отварить в кожуре. Готовый очищенный картофель размять вилкой. Добавить яйцо и перемешать. Немного посолить, добавить муку и хорошо вымесить. На стол или доску насыпать муку (чтобы тесто не прилипало). Из теста сделать колбаску и ножом нарезать картофельные галушки. Обвалять картофельные галушки в муке. Емкость для пароварки смазать маслом и выложить туда картофельные галушки. Можно отварить галушки до готовности в кипящей воде. В пароварке готовить картофельные галушки минут 25—30. К готовым картофельным галушкам добавить сливочное масло. Укроп помыть и нарезать. Картофельные галушки посыпать нарезанным укропом.

Картофельные галушки по-закарпатски

Ингредиенты:

- картофель — 3 шт.;
- яйцо — 1 шт.;
- мука — 1—2 ст. ложки;
- соль.

Картофель отварить, размять, добавить масло, яйцо, муку, соль по вкусу. Из полученного теста скатать колбаску и нарезать ее на небольшие кусочки. Отварить 1—2 минуты в подсоленной воде и подавать со сметаной или жареным луком.



Картофельные чипсы

Ингредиенты:

- картофель — 1 кг;
- масло (для фритюра).

Для приготовления 200 г чипсов необходимо очистить 1 кг картофеля и с помощью овощерезки нашинковать его пластинками толщиной 1,5—2 мм. Для удаления излишков крахмала пластинки промыть теплой водой, выложить во фритюрницу и слегка подсушить феном в течение 30—60 с. Картофельные пластинки следует готовить во фритюрнице с растительным маслом, разогретым до температуры 160—165 °С, 5—7 мин до золотисто-коричневого цвета. Затем готовые чипсы выложить на тарелку, добавить соль и специи (лук, перец, чеснок, зелень) по вкусу.

Чипсы картофельные «Объединение»



Ингредиенты:

- картофель;
- соль;
- специи (по желанию);
- масло растительное для фритюра.

Промытый и очищенный картофель нашинковать тонкими ломтиками (чем тоньше, тем лучше). Картофель посолить, при желании добавить специи (кориандр, сушеную зелень, сельдерей, орегано, базилик, черный молотый перец). Растительное масло (в количестве, достаточном для фритюра) разогреть, опустить ломтики картофеля по одному (при выделении жидкости в сыром картофеле — слить, чтобы вода не попадала в раскаленное масло). Возможно, картофель понадобится переворачивать. Готовые чипсы вынуть шумовкой, дать стечь маслу.



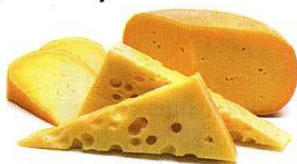
Картофельные шарики с грибами

Ингредиенты:

- картофель — 8 шт.;
- яйца — 6 шт.;
- лук репчатый — 2 шт.;
- мука — $\frac{1}{2}$ стакана;
- грибы белые вареные — 200 г;
- сыр тертый — 1 ст. ложка;
- масло растительное — 2,5 ст. ложки;
- соль — по вкусу.

Лук нашинковать и поджарить на масле без изменения цвета. Очищенный картофель сварить и протереть. Добавить масло, 5 яиц, муку, лук, посолить и перемешать. Сформировать большие шарики, сделать в них углубления и заполнить их нарезанными грибами. Сформировать шарики, обвалять в муке, обмакнуть во взбитое яйцо, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

Картофельные шарики с сыром



Ингредиенты:

- картофель — 4 шт.;
- сыр — 50 г;
- соль — по вкусу.

Картофель отварить и размять. Сыр нарезать кубиками или полосками. Столовой ложкой набрать картошку, сделать блин, положить на середину немного сыра и скатать в шарик. Затем обвалять в панировочных сухарях и дать полежать 5—10 мин. Обжарить на сковородке в небольшом количестве масла до золотистого цвета.



Салат из картофеля с тунцом



Ингредиенты:

- кетчуп — 2 ст. ложки;
- картофель — 600 г;
- небольшие помидоры — 7 шт.;
- оливковое масло — 4 ст. ложки;
- листья шпината;
- тунец (консервы) — 175 г;
- стручковая фасоль — 200 г.

Листья шпината для этого салата понадобятся предпочтительно мелкие, а крупные можно просто порвать на небольшие кусочки. Стручки фасоли нужно разрезать пополам.

Картофель варить в кипящей воде в течение 8—10 минут, пока не станет мягким. Пока варится картофель, нужно сделать заправку для салата. Приготовить ее просто: достаточно хорошо смешать кетчуп с оливковым маслом.

Мякоть тунца (сок слить) разделить на кусочки, а помидоры разрезать пополам. Зеленую фасоль высыпать в кастрюлю с картофелем за 3—4 минуты до окончания его варки.

Сваренные картофель и фасоль отцедить и выложить в салатницу. Добавить туда же шпинат, перемешать все вместе, добавить соль и перец по вкусу.

Помидоры и тунец высыпать сверху, полить приготовленной заранее заправкой и осторожно перемешать.



Картофельные «лодочки»



Ингредиенты:

- картофель — 3 шт.;
- чеснок — 1—2 зубчика;
- сыр — 6 ломтиков;
- вареные креветки — 24 маленьких или 12 больших;
- мука — 0,5 ч. ложки;
- сметана — 6—8 ст. ложек;
- томатный соус — 0,5—1 ст. ложка;
- перец, щепотка соли — по вкусу.

Картофель почистить и отварить в подсоленной воде до готовности, положив к нему нарезанный чеснок. Воду слить, картофель остудить. Остывшие картофелины разрезать пополам и ложкой выбрать серединку. Небольшой противень слегка смазать маслом, выложить картофельные лодочки. В каждую лодочку уложить по 4 маленьких креветки или по 2 большие.

Сделать соус. В сухой сковороде поджарить муку до легкого зарумянивания. Вместе с мукой обжарить свежемолотый перец. Добавить томатный соус, сметану, немножко соли и хорошо размешать. При помешивании довести до закипания и снять с огня.

В лодочки поверх креветок положить соус. Поставить противень в разогретую до 220 °С духовку на 7—10 минут. Порезать сыр ломтиками, соответствующими размеру картофеля. На каждую лодочку положить по ломтику сыра и поставить в духовку до его расплавления (примерно на 3 минуты). Подавать горячими, посыпав зеленью.



Совет. Если картошка остыла, ее можно подогреть на противне в духовке 5—7 минут или 2—3 минуты в микроволновке.



Картофель «Дофине»



Ингредиенты:

- картофель — 1 кг;
- яйцо — 1 шт.;
- молоко — 200 мл;
- сыр твердых сортов — 200 г;
- чеснок — 1 крупный зубчик;
- масло сливочное — 3 ст. ложки;
- молотый мускатный орех — $\frac{1}{2}$ ч. ложки;
- перец.

Картофель помыть, почистить и нарезать тоненькими кружочками 2—3 мм толщиной. Твердый сыр потереть на терке.

В миску влить стакан молока, добавить одно яйцо, $\frac{3}{4}$ тертого сыра, мускатный орех и специи. Хорошо смешать все ингредиенты.

Форму, в которой будете готовить картофель, хорошенько натереть чесноком, и смазать сливочным маслом.

Уложить в форму картофель, укладывать с середины и двигаться по спирали, пока не заполнится весь объем. Равномерно залить картофель сырно-молочной смесью, сверху присыпать оставшимся тертым сыром и положить несколько кусочков сливочного масла. Поставить форму в заранее разогретую до 200 °С духовку и запекать 40—45 минут.

Подавать картофель нужно горячим, блюдо будет еще аппетитней, если его посыпать зеленым луком, поджаренным репчатым луком, а еще лучше, поджаренными ломтиками бекона.



Картофельная запеканка с капустой



Ингредиенты:

- картофель — 1—1,2 кг;
- белокочанная капуста — 300 г;
- морковь — 1 шт.;
- репчатый лук — 1 шт.;
- томатная паста — 3 ст. ложки;
- рафинированное растительное масло — 2 ст. ложки;
- подсолнечное масло — 4 ст. ложки;
- панировочные сухари — 1 ст. ложка;
- соль — по вкусу.

Капусту и лук нашинковать соломкой, морковь натереть на крупной терке, все сложить в глубокую сковороду, добавить 1 стакан горячей воды и тушить под крышкой на умеренном огне 30 минут, подливая горячую воду, если старая выкипит, и периодически помешивая. Затем добавить в капусту томатную пасту, рафинированное растительное масло, соль и тушить еще 15 минут. Картофель очистить, опустить в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности. Воду слить, картофель сразу же растолочь, добавив 2 ст. ложки подсолнечного масла. Форму для запекания посыпать сухарями. На дно формы ровным слоем выложить половину картофельной массы, поверх нее равномерно распределить капустную начинку, сверху прикрыть слоем оставшегося картофеля. Поверхность разровнять, смазать оставшимся подсолнечным маслом и поместить в разогретую до 180 °С духовку на 30 минут.



Кумпир



Ингредиенты:

- картофель — 4 шт.;
- сливочное масло — 60 г;
- сыр пармезан или чеддер — 50 г;
- пучок зеленого лука;
- морская соль;
- оливковое масло — 2 ст. ложки;
- сухая приправа для картофеля — 1 ч. ложка.

Крупный молодой картофель (из расчета по 1 штуче на порцию) чисто вымыть и обсушить бумажным кухонным полотенцем. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать, сыр (пармезан или чеддер) натереть на терке. Оливковое масло смешать с сухой приправой для картофеля. Можно вместо готовой приправы для картофеля взять сушеные средиземноморские травы (базилик, орегано, тимьян, розмарин и т. п.) в любой пропорции — по вкусу. Обмазать получившейся масляной смесью каждую картофелину со всех сторон и завернуть в фольгу — каждую картофелину отдельно. Разогреть духовку до 220 °С и поместить туда завернутый в фольгу картофель, выложив его в огнеупорную посуду. Запекать около 15 минут, затем снизить температуру духовки до 200 °С и запекать до готовности картофеля 60—70 минут.

Вынуть картофель из духовки, приоткрыть фольгу и разрезать картофелины вдоль. Слегка посолить картофель внутри морской солью, положить внутрь кусочек сливочного масла, немного нарезанного зеленого лука и посыпать тертым сыром. Поставить картофель опять в духовку на 1—2 минуты, чтобы сыр слегка расплавился. Вынуть картофель из духовки, выложить каждую картофелину на порционную тарелку и подавать. При желании можно посыпать кумпир нарубленной зеленью.



Картофель «Праздничный»

Ингредиенты:

- чеснок — 1 зубок;
- неразваривающийся картофель — 800 г;
- сметана — 125 г;
- сливки — 125 мл;
- растительное масло — 1 ст. ложка;
- желток — 1 шт.;
- соль, свежемолотый черный перец, свеженатертый мускатный орех.

Жаропрочную форму смазать растительным маслом. Очистить чеснок, разрезать зубок пополам и натереть стенки формы. Разогреть духовку до 180 °С.

Очистить картофель, вымыть, нарезать тонкими кружочками и уложить в форму в виде черепицы. Смешать сметану, сливки и желток, приправить солью, перцем и мускатным орехом и залить картофель. Запекать на среднем уровне духовки при температуре 180 °С около 45 минут.

Картофель в соусе бешамель

Ингредиенты:

- картофель — 500 г;
- молоко — 500 г;
- сливочное масло — 30 г;
- мука — 30 г;
- пармезан — 20 г;
- зелень.

Приготовить соус бешамель. Растопить масло, добавить муку, тщательно помешивать деревянной ложкой, разбивая комочки, залить горячее молоко, посолить и продолжать помешивать на медленном огне 10 мин.

Сварить картофель и охладить его. Нарезать кусочками, выложить на тарелку и полить соусом. Посыпать блюдо зеленью и тертым пармезаном.



Картофель, запеченный с грибами

Ингредиенты:

- картофель — 4—5 шт.;
- мука — 2 ст. ложки;
- свежие грибы — 500 г;
- репчатый лук — 1 шт.;
- сливки — 500 мл;
- соль, черный молотый перец — по вкусу;
- растительное масло.

Картошку почистить и нарезать небольшими дольками. Грибы и репчатый лук почистить, грибы нарезать пластинами, а лук полукольцами. Затем все обжарить на растительном масле, добавить муку и обжарить все вместе.

Дольки картошки выложить на смазанный растительным маслом противень. Сверху засыпать обжаренными грибами с луком. Все залить сливками, посолить и поперчить. После этого поставить в предварительно разогретую до 200 °С духовку.

Картофель со свиной и грибами

Ингредиенты:

- свинина — 500 г;
- шампиньоны — 300 г;
- картофель — 1,5 кг;
- сметана 15 % — 450 г;
- сыр твердый — 150 г;
- соль, перец, специи — по вкусу.

Нарезать мясо небольшими кусочками 1х3 см и сложить его в кастрюлю. Посолить, поперчить, добавить хмели-сунели, приправу для свинины по вкусу. Тщательно перемешать и оставить пропитываться. Картошку нарезать тонкой соломкой и выложить на противень, сверху покрыть мясом с грибами, посыпать тертым сыром и готовить в духовке на среднем огне около часа.



Запеканка с куриным филе, овощами и картофельным пюре



Ингредиенты:

- куриное филе — 300 г;
- баклажаны — 300 г;
- болгарский перец — 300 г;
- лук — 150 г;
- морковь — 100 г;
- картофель — 500 г;
- сливочное масло — 2 ст. ложки;
- молоко — 50 мл;
- сыр — 100 г;
- соль, перец, растительное масло.

Картофель почистить, отварить до готовности. Баклажаны нарезать кубиками. Если баклажаны горькие, их надо посыпать солью, оставить на 30 минут, затем промыть в холодной воде. Лук мелко покрошить. Морковь натереть на средней терке. Перец очистить от семян, нарезать соломкой. Филе нарезать небольшими кусочками. На растительном масле обжарить лук. Добавить морковь, немного обжарить. Добавить филе, жарить 5 минут. Добавить перец. Следом добавить баклажаны, посолить, поперчить, жарить 10 минут.

В картофель добавить масло и молоко, посолить, потолочь. Сыр натереть на средней терке. В форму для запекания выложить мясо с овощами, разровнять. На мясо с овощами выложить картофельное пюре, разровнять. Посыпать сыром. Поставить в духовку. Запекать при температуре 180 °C в течение 20—25 минут.



Ирландский картофельный пирог

Ингредиенты:

- мука пшеничная — 225 г;
- яйца — 4 шт.;
- вода — 1—2 ст. ложки;
- картофель — 500 г;
- зелень (укроп, петрушка) — по пучку;
- свинина (или бекон) — 500 г;
- масло сливочное — 150 г;
- масло растительное — для жарки мяса;
- специи для мяса;
- соль, перец.

Муку просеять, сливочное масло порубить, смешать с мукой в крошку. Добавить 1 яйцо, воду и замесить тесто. Завернуть в пищевую пленку и поставить на 30 минут в холодильник.

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, размять, смешать с нарезанной зеленью.

Мясо нарезать на небольшие кусочки, жарить на растительном масле до готовности, приправив специями по вкусу.

Форму, желательно глубокую и не очень широкую, смазать растительным маслом, выложить сверху половину картофеля, затем нарезанные яйца, потом мясо и сверху остальную картошку.

Тесто раскатать, накрыть начинку, сформировать бортики. Выпекать в духовке до готовности теста, чтоб не сильно подгорел верх. Пирог остудить, перевернуть из формы на тарелку.





Картофельная запеканка с брокколи и грибами

Ингредиенты:

- картофель мелкий — 600—700 г;
- брокколи — 500 г;
- грибы — 500 г;
- масло сливочное — 6 ст. ложек;
- масло растительное — 1 ст. ложка;
- мука — 2 ст. ложки;
- молоко — 300—400 мл;
- сыр;
- соль, перец, зелень по вкусу.

Картофель почистить, порезать кружочками и отварить в соленой воде почти до готовности, слить воду и убрать в сторону.

Грибы помыть или почистить и нарезать на четвертинки. Брокколи помыть и разобрать на соцветия.

В глубокой сковороде разогреть 2 ст. ложки сливочного масла и 1 ст. ложку растительного, выложить грибы, присолить и обжаривать на среднем огне до выделения жидкости. Затем добавить подготовленный брокколи, посолить, накрыть крышкой и обжаривать минут 7—8.

Затем добавить оставшееся сливочное масло, присыпать овощи мукой и, хорошо перемешав, поджарить еще минуты 2. Постоянно помешивая, влить молоко, чтобы овощи были почти покрыты, и дать покипеть пару минут, чтобы соус немного загустел, проверить на вкус, если надо — посолить, поперчить, можно добавить зелень. Огнеупорную форму для запекания смазать немного маслом, выложить картофель в один слой, залить овощами и посыпать тертым сыром. Запекать в горячей духовке при 200 °С примерно 15 минут до красивой золотистой корочки.



Горячий салат из картофельного пюре с чоризо

Ингредиенты:

- картофель — 1 кг;
- натуральный йогурт — 125 мл;
- яблочный уксус — 2 ст. ложки;
- дижонская горчица — 1,5 ч. ложки;
- измельченные листья розмарина — 1 ч. ложки;
- соль, молотый черный перец;
- оливковое масло — 0,5 стакана;
- измельченный зеленый лук — 1 ст. ложка;
- мелко нарубленная петрушка — 1 ч. ложка;
- нарезанная тонкими ломтиками колбаса чоризо — 200 г.

Картофель очистить, нарезать крупными кусками, сложить в большую кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, неплотно накрыть крышкой и варить до мягкости 15–20 мин. Тем временем взбить йогурт, уксус и горчицу, добавить розмарин, приправить солью и перцем по вкусу. Продолжая взбивать, тонкой струйкой влить в заправку оливковое масло (кроме 1 ч. ложки). Готовый картофель откинуть на дуршлаг, вновь положить в кастрюлю и обсушить на среднем огне в течение 30 с, затем размять. Влить в пюре половину заправки, добавить лук и петрушку, перемешать и приправить по вкусу. Оставшееся масло разогреть на сковороде и обжарить на нем нарезанную полосками шириной 1,5 см колбасу чоризо 1 мин. Выложить пюре на блюдо, в центре сделать углубление, влить в него оставшуюся заправку. Разложить по поверхности кусочки колбасы, посыпать петрушкой. Подавать теплым.



Картофельные розы

Ингредиенты:

- *масло растительное;*
- *картофель;*
- *соль;*
- *вода;*
- *деревянные зубочистки.*

Картофель нужно нарезать кружками овощерезкой, чтобы получились тонкие пластинки. Разбавить соляной раствор. Чтобы делать картофельные розочки, потребуются зубочистки, которые вместе с картофелем нужно опустить в соляной раствор на 10—15 минут. Это нужно, чтобы картофель не ломался, а зубочистки не горели во время жарки. Взять кружок картофеля, свернуть в трубочку. На первый «лепесток» наворачивать второй и так далее. Скалывать время от времени бутоны зубочистками. Положить готовые цветы на полотенце, чтобы лишняя влага впиталась. Розы жарить во фритюре, а перед самой подачей к столу вынуть зубочистки.

Картофельные пюльпанчики

Ингредиенты:

- *масло растительное;*
- *картофель;*
- *соль;*
- *вода;*
- *деревянные зубочистки.*

Круглые ровные картофелины почистить и аккуратно разрезать пополам, не до конца, как бы вырезать дольки. И еще раз пополам. В освободившееся место вложить кусочки ветчины и один кусочек сливочного масла. Присолить и отправить в духовку.



Печеный картофель, фаршированный сыром

Ингредиенты:

- картофель — 10 шт.;
- тертый сыр — 100 г;
- масло сливочное — 150 г;
- сметана — 1 стакан.
- желток — 3 шт.;

Картофель хорошо вымыть холодной водой, натереть солью, положить на сковороду и испечь в духовке до готовности. У готового горячего картофеля срезать верхушки, вынуть весь мякиш, протереть через дуршлаг, смешать с маслом, сыром, желтками и сметанной. Посолить, поперчить по вкусу и всей этой массой нафаршировать пустые клубни картофеля, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Картофель «Crash Hot Potato»

Ингредиенты:

- картофель — 12 шт.;
- соль;
- масло оливковое — 5 ст. ложек;
- сметана;
- приправа для картофеля;
- зелень.

Варить картофель 15 минут (в мундире) в подсоленной воде. Застелить противень фольгой, смазать маслом. Картофелины немного разрезать в середине звездочкой и придавить толкушкой, чтоб картофелинки потеряли форму, но все же оставались целыми. Разогреть духовку до 200 °С. Разложить картофелины на противне. Посыпать их приправой для картофеля и полить сверху маслом. Запекать 25 минут, при подаче полить сметаной и посыпать зеленью.



Картофельные пончики



Ингредиенты:

- молоко — 300 мл;
- картофель — 500 г;
- растительное масло — 120 г;
- сухие дрожжи — 14 г;
- яйца — 2 шт.;
- сахар — 100 г;
- соль — 1 ч. ложка;
- мука — 1 кг;
- растительное масло;
- горячая вода — 2—3 ст. ложки;
- сахарная пудра — 150 г.

Картофель очистить, отварить до готовности. Воду слить, оставить 120 мл картофельного отвара. Остудить его примерно до комнатной температуры и развести в нем дрожжи. Картошку размять в пюре, влить теплое молоко, масло, положить соль и сахар, яйца, влить дрожжи, перемешать. Просеять муку и постепенно подмешивать ее в тесто. Когда оно станет мягким, эластичным положить его в кастрюлю и поставить в тепло на час. Затем обмять и оставить еще на 30 минут, чтобы поднялось.

Стол смазать растительным маслом, выложить тесто. Раскатать в пласт, толщиной в полсантиметра, стаканчиком вырезать кружочки. В серединке кружочка вырезать дырочки.

Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить в нем пончики с двух сторон. Выложить на бумажное полотенце, чтобы стек жир. Смешать сахарную пудру с горячей водой и глазурью и смазать пончики. Можно просто посыпать сахарной пудрой.



Содержание

Такая разная картошка	3
-----------------------------	---

Быстрые рецепты

Картофельный салат по-итальянски	6
Картофель отварной с орехами	8
Картофель с орехами и гранатом	8
Картофельные тарталетки с сельдью	10
Шашлык из картофеля и свинины	12
Картофель, запеченный в фольге с чесноком	14
Картофель печеный «Пушкинский»	14
Печеный картофель с начинкой из брокколи, сыра и бекона	16
Картофель «На скорую руку»	18
Фаршированный картофель в духовке	20
Картофель, фаршированный грибами	20
Фаршированный картофель в беконе	22
Картофель в беконе	22
Жаренный картофель с копченым лососем	24
Картофель с беконом и кабачками	24
Картофельный бутерброд	26
Картофель по-деревенски	26
Омлет с картофелем и копченой колбасой	28

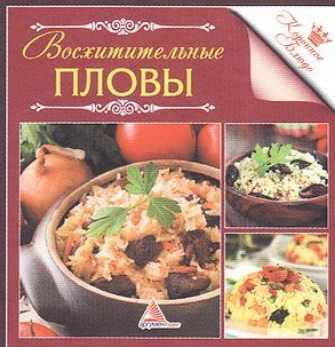
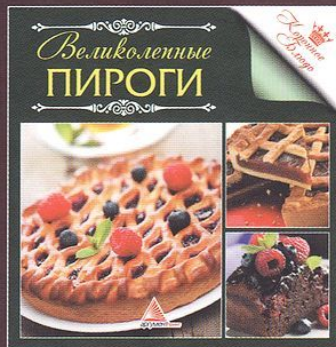
На каждый день

Картофельный суп по-южнобогемски	30
Суп в хлебе	32
Картофельный суп-пюре «Нежный»	34
Картофельный салат	36
Американский картофельный салат	36
Запеченный картофель с грибами	38
Запеченный молодой картофель	38
Запеканка по-ирландски	40
Картофельное пюре в духовке	42
Картофель с сыром	42
Картофель, запеченный четвертинками	44

Картофель, запеченный дольками	44
Запеканка из картофеля с горошком и ветчиной	46
Шарики из картофеля с томатным соусом	48
Норвежские картофельные лепешки	50
Картофельные шарики с мясным фаршем	52
Драники картофельные с сыром	54
Картофельные драники.....	54
Картофельный пирог с маком	56
Картофельный гратен	56
Картофель фри	58
Домашний картофель-фри.....	58
Картофельные галушки с укропом	60
Картофельные галушки по-закарпатски	60
Картофельные чипсы.....	62
Чипсы картофельные «Объединение».....	62
Картофельные шарики с грибами	64
Картофельные шарики с сыром	64

Рецепты для праздников

Салат из картофеля с тунцом	66
Картофельные «лодочки»	68
Картофель «Дофине»	70
Картофельная запеканка с капустой	72
Кумпир.....	74
Картофель «Праздничный»	76
Картофель в соусе бешамель.....	76
Картофель, запеченный с грибами	78
Картофель со свиной и грибами	78
Запеканка с куриным филе, овощами и картофельным пюре.....	80
Ирландский картофельный пирог	82
Картофельная запеканка с брокколи и грибами.....	84
Горячий салат из картофельного пюре с чоризо	86
Картофельные розы	88
Картофельные тюльпанчики.....	88
Печеный картофель, фаршированный сыром	90
Картофель «Crash Hot Potato»	90
Картофельные пончики.....	92



Серия «Коронное блюдо»

Как из привычной картошки приготовить что-то необыкновенно вкусное? Очень просто — нужно воспользоваться нашими рецептами! Никакой надоевшей толченки и жареной картошки, только новые рецепты праздничных блюд и блюд на каждый день. Необычно, просто, а главное — вкусно. Именно так Вы будете готовить с этой книгой!

ISBN 978-617-570-299-4



9 786175 702994