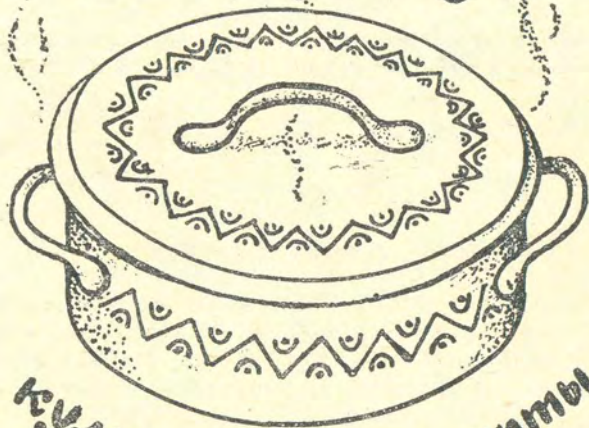


Картофель



На
вашей
вкус

Картофель на любой вкус



Кулинарные рецепты

КЕМЕРОВСКОЕ КНИЖНОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО

1985

ББК 36.991

К 27

Составитель *Л. В. Волковская*

Картофель на любой вкус: Кулинарные рецепты./Сост. *Л. В. Волковская*. — Кемеровское кни. изд-во, 1985.— 176 с.

70 к. 100000 экз.

В книге собраны рецепты разнообразных блюд из картофеля. Они представляют нам национальные кухни народов СССР и зарубежных стран, знакомят с многообразием современного «картофельного стола» и кулинарным искусством наших прабабушек.

К $\frac{3504000000}{M 145 (03) - 85}$ 51—85

ББК 36.991
6П8.9

© Кемеровское книжное издательство, 1985.

НЕМНОГО О КАРТОФЕЛЕ

Картошка — близкая наша знакомая, частая гостья на обеденном столе. Очень любима она в Сибири. В шутку называют ее порой «сибирским фруктом».

У нее богатая история. Нелегко приживалась картошка на наших полях, но давно уже стала одной из самых распространенных культур.

Родина картофеля — Южная Америка. Европейцы узнали о картофеле лишь в XVI веке. Впервые клубни картофеля попали в Испанию, затем — в Италию, Австрию, Бельгию, Германию, Францию и другие страны. Морской пират Фрэнсис Дрэйк, вернувшись в 1581 году из путешествия, преподнес английской королеве Елизавете интересный подарок — плоды, не известные до тех пор Европе. По случаю очередного праздника из этих плодов решили приготовить картофельный суп на манер индейского. Но блюдо не получилось. Дело в том, что в Европе еще не знали, как следует готовить картофель, хотя за 50 лет до этого испанцы открыли поля в Андах, на которых индейцы возделывали неизвестные мучнистые овощи. Испанцы первыми завезли в Европу несколько десятков клубней картофеля.

Картофель долгое время считали заморской диковинкой, выращивали в ботанических садах как декоративное растение только из-за цветков, которые знатные дамы прикалывали к волосам на балах. А клубни в то время считали ядовитыми.

В Россию картофель попал в конце XVII века. Петр I

прислал из Голландии мешок картофеля и приказал разводить его в России.

В настоящее время картофель — одна из важнейших сельскохозяйственных культур на земном шаре. Его выращивают в Европе, Азии, Америке, Африке и даже на островах Океании.

Среди овощей картофель занимает особое место. Это самостоятельный продукт питания, калорийность его в 2—3 раза выше, чем почти у всех других овощей.

Главное отличительное качество картофеля — большое содержание углеводов. Картофель состоит в основном из крахмала, а крахмал — это углеводы, в которые он превращается в процессе переваривания. Углеводы составляют до 20 процентов веса клубней. В свекле углеводов вдвое меньше, в моркови — не более восьми процентов, а в капусте — только пять.

Углеводы — один из основных элементов пищи. Они представляют собой материал, который организм расходует на покрытие энергетических трат. Но избыток углеводов в питании ведет к ожирению. Поэтому людям, страдающим от излишней полноты, следует умеренно употреблять картофельные блюда.

С другой стороны, высокое содержание углеводов делает картофель очень ценным продуктом для худых, ослабленных, страдающих желчно-каменной болезнью, для тех, у кого повышен обмен веществ, намечаются нарушения в деятельности печени.

Картофель также богат различными минеральными веществами: фосфором, кальцием, магнием, железом. Особенно выделяется картофель содержанием калия: его в картофеле в полтора-два раза больше, чем во многих других свежих овощах и фруктах. Суточную потребность в калии можно удовлетворить 500 граммами картофеля. Соли калия помогают «разгружать» организм от лишней воды. Это особенно важно для страдающих отеками, при заболеваниях сердца, почек. Под действием калия вместе

с лишней водой из организма удаляются соли натрия, которые в какой-то мере поддерживают высокое артериальное давление. Для освобождения организма от воды назначают специальные картофельные дни. Один-полтора килограмма картофеля отваривают в «мундире» без соли и едят на завтрак, обед и ужин. Кроме этого, разрешается в течение дня выпить 1—2 стакана чая или компота. Такую диету соблюдают 2—3 дня подряд, но не чаще двух раз в месяц.

Витамина С в картофеле сравнительно небольшое количество, однако, учитывая место картофеля в нашем питании, можно сказать, что мы на протяжении большей части года удовлетворяем потребность организма в аскорбиновой кислоте именно за счет этого овоща.

Клубни картофеля содержат витамины А, В₁, В₆, С, К, РР и другие.

Для сохранения вкуса и пищевой ценности картофеля очень важно уметь правильно его приготовить. Очищенный картофель нельзя хранить на открытом воздухе, а обязательно держат в холодной воде — это предохранит его от потемнения и сократит потери витамина С. Чтобы этот витамин сохранялся в клубнях наиболее полно, картофель следует очищать, обрабатывать и подвергать тепловой обработке незадолго до употребления.

Если картофель надо отварить в воде, следует закладывать его в кипящую воду. Неочищенный отварной картофель теряет около 25 процентов витамина С, если его погрузили предварительно в холодную воду, если в кипящую — потери практически равны нулю.

При варке очищенного картофеля потери витамина С составляют, при тех же условиях, соответственно, 35 процентов и 7 процентов. Хорошо сохраняется витамин С при варке в мясном бульоне. При жарении картофеля в небольшом количестве жира витамин С разрушается на 20—25 процентов, при жарении во фритюре (в большом количестве жира) он сохраняется почти полностью (жир,

покрывающий поверхность нарезанного картофеля, защищает аскорбиновую кислоту от воздействия кислорода воздуха).

В свежем картофельном пюре потери витамина С составляют 70—90 процентов, повторное подогревание приводит к 100-процентной его потере.

Разнообразны картофельные блюда в национальных кухнях народов мира. Но, пожалуй, наиболее обилен картофельный стол народов нашей страны. Салаты, супы, многочисленные вторые блюда, деликатесы, приготовленные из картофеля, вкусны, полезны, доступны в любое время года.



Врачи утверждают, что овощные салаты нужно есть круглый год и желательно каждый день. Салаты разнообразят наше меню, украшают праздничный стол. Готовить их несложно и интересно: можно придумать что-то свое, «фирменное», удивить гостей и домочадцев кулинарной фантазией.

Салаты украшают продуктами, которые отличаются красивым цветом, формой и входят в состав салата или подходят к нему по вкусу.

Красиво смотрится салат, украшенный желтым (вареная морковь, яичный желток, маринованный перец), зеленым (огурцы, веточки петрушки, сельдерея, укропа, лук, горошек), красным (помидоры, свекла, перец), белым (репчатый лук, капуста, яичный белок).

Стебли и старые листья укропа, петрушки мелко нарезают. Молодые листья укропа, петрушки и сельдерея кладут на салат или рядом с ним целыми листочками или веточками.

Помидор разрезают для украшения на тонкие ломтики или дольки, из них можно выложить геометрический узор. Огурцы режут на тонкие ломтики и кладут целыми или делают надрез до середины и сворачивают ломтики в виде воронок.

Такие же воронки можно сделать из ломтиков вареной моркови, а внутрь воронки можно положить ягоду клюквы или красной смородины. Огурец можно по длине надрезать в нескольких местах, чтобы потом получились ломтики-звездочки. То же самое делают и с варе-

ной морковью. Свеклу для украшения можно использовать в виде звездочек, кубиков, положив их на листья зеленого салата, чтобы сок не растекался и не впитывался другими продуктами. Сырую морковь чаще натирают на терке. Крутые яйца употребляют либо в изрубленном виде — отдельно белок и желток, либо нарезав дольками или тонкими ломтиками с помощью яйцерезки.

Немного больше времени займет украшение салатов для праздничного стола. Легко делаются из вареной моркови, свеклы, соленых или свежих огурцов красивые «колокольчики». Срежьте верхушку овоща так, чтобы получился остроконечный конус и, не нарушая этой формы, срежьте тонкий слой: один круг — один конусный колпачок, потом следующий. Переверните колпачок острием книзу, вложите в середину продолговатый кусочек другого по цвету овоща — «колокольчик» готов.

Из свежего помидора легко нарезаются «розочки». Очистите помидор по спирали (не затрагивая сочной середины) так, чтобы получилась сплошная стружка. Помидор используйте по назначению, а из его кожицы-стружки скатайте рулончик (вначале плотный, потом более рыхлый) — «роза» готова.

Так же просто делается и другой цветок с остроконечными лепестками, по форме напоминающий магнолию. Огурец, помидор, морковь, свекла или яблоко разрезаются пополам, но не ровной линией, а зубчатой, нож при этом обязательно должен доставать до сердцевинки. Когда линия сомкнется, разнимите половинки и получите два цветка.

Все эти украшения хорошо смотрятся с веточками петрушки или другой зелени. Если ее нет, то и перышки зеленого лука, порезанные вкось на полоски разной длины, можно уложить в форме веточек и листочков.

Украшения с острым вкусом — хрен, лук, стручковый перец и другие — лучше расположить кучками таким образом, чтобы при желании их можно было отодвинуть, не испортив внешнего вида салата.

Готовый салат не нужно приглаживать, продукты должны лежать рыхлой горкой так, чтобы был виден состав салата.

Если на столе несколько салатов — не стоит украшать их одинаково, проявите фантазию.

Итак — картофель, овощи, острый нож и немного выдумки. Приятного аппетита!

САЛАТ ЛЕТНИЙ ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ

500—600 г молодого картофеля, 150—200 г свежих огурцов, 100—150 г зеленого лука, 50—75 г зеленого салата, 2—3 яйца, 2—3 свежих помидора, 150—200 г майонеза или сметаны, 25 г зелени петрушки или укропа, соль, перец.

Вареный очищенный охлажденный картофель, свежие огурцы, яйца вареные нарезать тонкими ломтиками. Зеленый лук мелко нашинковать, листики зеленого салата нарезать соломкой. Продукты заправить майонезом или сметаной (или тем и другим в равном соотношении), посолить, поперчить и хорошо перемешать.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СМЕТАНОЙ

8 картофелин, 2 головки репчатого лука, 1/2 стакана сметаны, соль, перец, зелень по вкусу.

Отваренный в кожуре картофель очистить, нарезать полукружочками, добавить нарезанный кольцами репчатый лук, соль и перец, залить сметаной, посыпать зеленью укропа и петрушки.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С СОУСОМ ИЗ СМЕТАНЫ

500 г картофеля, 1/2 стакана сметаны, 1 желток, немного лимонного сока, соль, перец.

Картофель сварить в кожуре, очистить, нарезать ломтиками. Приготовить соус: соль растворить в лимонном соке, добавить перец, желток и сметану. Все хорошо размешать. Картофель залить соусом.

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ОВОЩАМИ И ЯБЛОКАМИ

4—5 картофелин, 1 морковь, 2 соленых огурца, 1 яблоко, перец сладкий, зеленый горошек, вареное яйцо, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки резаного укропа, виноград — 10—15 ягод, соль.

Вареный картофель, морковь, соленые огурцы и яблоки, очищенные от кожуры, нарежьте ломтиками, перец нарежьте соломкой. Все по-



солите, добавьте зеленый горошек, яйцо, лук нашинкованный, укроп, если есть — ягоды винограда или виноградный сок. Осторожно перемешайте.

Салат оформите дольками яблок, веточками петрушки, ягодами винограда.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

На 500 г картофеля — 50 г зеленого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1/4 стакана уксуса.

Картофель, сваренный в кожуре, очистить, нарезать ломтиками, сложить в миску, посолить, посыпать перцем, смешать с уксусом и растительным маслом. Затем положить горкой в салатник, посыпать укропом, зеленью петрушки или мелко нарезанным зеленым луком. Подавать салат к холодному и горячему жареному мясу, рыбе, а также как отдельное блюдо. Особенно вкусен салат, приготовленный из свежесваренного теплого картофеля.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ

1 кг картофеля, 150—200 г репчатого лука, 100—150 г растительного масла, 50 г зеленого лука, 3-процентный столовый уксус, соль, молотый перец.

Очистить и нарезать свежесваренный картофель в мундире. Репчатый лук нарезать мелкими кольцами, смешать с картофелем, заправить растительным маслом, солью и осторожно перемешать.

При подаче на стол салат посыпать мелко нарезанным зеленым луком. В салат можно добавить по вкусу 3-процентный столовый уксус, молотый перец.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЧЕСНОКОМ

1 кг картофеля, 200 г растительного масла, 1 головка чеснока, 25—30 г зелени петрушки или укропа.

Свежесваренный и очищенный в теплом виде картофель нарезать, заправить растительным маслом и 3-процентным столовым уксусом

по вкусу, мелконарубленным чесноком, солью, перцем и осторожно перемешать. Посыпать салат мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СВЕКЛОЙ

5 картофелин, 1 свекла, 4 ст. ложки сметаны, 2 ч. ложки петрушки, 1 яйцо, перец, соль.

Сваренный картофель очистить, охладить и нарезать ломтиками. Свеклу вымыть, вытереть и положить в горячую духовку. В готовом виде свеклу очистить и нарезать тонкими ломтиками. Все перемешать, добавить соль, перец по вкусу, полить сметаной, посыпать мелко нарезанной петрушкой и тертым желтком.

САЛАТ ОГОРОДНЫЙ

2 картофелины, 200 г зеленой фасоли, 200 г цветной капусты, 150 г зеленого горошка, 4 ст. ложки масла, 2 ст. ложки 3-процентного уксуса, зелень петрушки, перец, соль.

Отварной картофель нарезать кружочками, сваренные стручки зеленой фасоли — небольшими кусочками. Отварить зеленый горошек и цветную капусту. Все смешать, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, соль, черный перец по вкусу и заправить смесью растительного масла с уксусом.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С ПЕРЦЕМ

500 г картофеля, 1 луковица, 3—4 ст. ложки подсолнечного масла, 3 ст. ложки уксуса, соль, перец, зелень.

Отварной и очищенный картофель нарезать кружочками и залить 1 кофейной чашкой горячей воды или молока. Добавить 1 головку лука, нарезанного кружочками, 3 ст. ложки уксуса и 3—4 ложки подсолнечного масла, соль, черный перец и зелень петрушки по вкусу.

Салат приобретает более пикантный вкус, если прибавить в него 1 стручок горького перца, нарезанного тоненькими кружочками.

ОСТРЫЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ

500 г картофеля, 1 соленый огурец, 1 крутое яйцо, 1/2 стакана майонеза, 1/2 ст. ложки горчицы.

Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать ломтиками средней толщины. Так же нарезать огурец. Крутое яйцо мелко порубить. Все перемешать в салатнике, добавить майонез и горчицу.

ЗИМНИЙ САЛАТ «ОРИЕНТАЛ»

(Диетический)

500 г нерассыпчатого картофеля, соль, лимонный сок (1 ст. ложка уксуса), 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 куса сахара.

Картофель варят в кожуре в кипятке, очищают в горячем виде. Охладив, нарезают ломтиками средней толщины. Добавляется соль, лимонный сок (или уксус), в котором растворяют сахар, потом растительное масло. Все это смешивают.

Для того чтобы салат был более вкусным, салатник натирают чесноком, после чего в него выкладывается салат.

Соус можно приготовить и другим способом:

Соль и сахар растворить в лимонном соке или уксусе, добавить растительное масло, все это размешивается в миске и выливается поверх картофеля. Для тех, кто не соблюдает диеты, добавляется мелко нарезанный лук.

ЛЕТНИЙ САЛАТ «ОРИЕНТАЛ»

500 г картофеля, соль, 3—4 стебля зеленого лука, свежий огурец, 2 стручка крупного сладкого перца, 3 отборных помидора, 1 пучок укропа, лимонный сок (1 ст. ложка уксуса), 2 ст. ложки растительного масла, зеленый салат (редиска).

Молодой картофель тщательно очистить, отварить в соленой воде, нарезать вместе с огурцом ломтиками. Сладкий перец нарезать длинными полосками, как лапшу; укроп мелко нарубить. Все это выложить в салатник, залить лимонным соком или уксусом, а потом растительным маслом. Тщательно размешать, пока не впитается вся жидкость.

Украсить листьями зеленого салата или редиской.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ТЕПЛЫЙ САЛАТ

4 картофелины, 150 г свиного сала, растительное масло, винный уксус, немного чеснока, 1 луковица, соль, перец, укроп.

Картофель отварить, очистить в горячем виде, нарезать удлиненными ломтиками и посолить. Свиное сало нарезать брусочками, поджарить, затем нарезать кусочками, смешать с картофелем и выложить в теплую посуду. Добавить растительное масло, уксус, перец, толченый чеснок и мелко нарезанный лук. Сверху посыпать мелко нарубленным укропом.

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ В СМЕТАНЕ

3—4 картофелины, 1—2 огурца, 3—4 свежих помидора, 50 г зеленого салата, 100 г фасоли или зеленого горошка (ломтиками), 10 г укропа, 3/4 стакана сметаны или 1/2 стакана майонеза, 1/2 чайной ложки соли, 1/2 чайной ложки сахара, 1/2 г перца, 1 ст. ложка уксуса.

Вареный картофель, огурцы, помидоры нарезать тонкими ломтиками. Фасоль зеленую или стручки зеленого горошка, очищенные от жилок, нарезанные продолговатыми кусочками, отварить в воде, когда сварятся, остудить, облив холодной водой. Смешать их с подготовленными овощами, заправить сметаной или майонезом, добавить соль, сахар, перец, уксус. Салат выложить горкой в салатник и посыпать укропом.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФАСОЛЬЮ

500—600 г картофеля, 100—150 г сухой фасоли, 150—200 г репчатого лука, 100 г свежих помидоров, 150 г сметаны, 50 г 3-процентного уксуса, 1/2 ст. ложки горчицы, 1/2 ст. ложки сахара, по 25—30 г зеленого салата и зелени петрушки или укропа, соль, перец.

Картофель нарезать тонкими ломтиками, репчатый лук тонко шинковать, смешать с отварной фасолью, добавить помидоры, заправить сметаной, уксусом, солью, сахаром, горчицей, перцем, хорошо перемешать.

Как варить фасоль?

Белую фасоль на 5—8 часов замочить в холодной воде в соотношении 1:2. Затем воду слить, залить фасоль кипяченой водой (2—3 л воды на 1 кг) и без соли варить на слабом огне. В конце варки добавить соль. Готовую фасоль откинуть на сито и охладить.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ОРЕХАМИ

На 500 г картофеля — 1 головка репчатого лука, 3/4 стакана очищенных грецких орехов, 2 дольки чеснока, зелень петрушки или укропа, винный уксус, стручковый перец и соль по вкусу.

Хорошо промытый картофель сварить в кожуре, очистить и нарезать кубиками. Очищенные грецкие орехи, чеснок, стручковый перец истолочь с солью. Добавить по вкусу винный уксус и нашинковать репчатый лук, перемешать с картофелем, уложить горкой на тарелку и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

500 г картофеля, 1 небольшая луковица, 1 чайная ложка уксуса, соль, перец, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки горчицы. Гарнир: 50 г маслин (или 1 крутое яйцо).

Картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать ломтиками. Добавить нарезанный лук, соль, перец. Горчицу разбавить растительным маслом и уксусом, полить картофель и хорошо размешать. Рекомендуется салат приготовить за 30 минут до подачи к столу.

Украсить маслинами или крутым желтком, нарезанным ломтиками.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ И ЯЙЦОМ

500—600 г картофеля, 200—250 г соленых огурцов, 2—3 яйца, 2—3 головки репчатого лука, 50 г зеленого лука, 150—200 г майонеза или сметаны, 1 ст. ложка соуса «Южный», 25—30 г зеленого салата, соль, молотый перец.

Отварной очищенный охлажденный картофель и соленые огурцы нарезать тонкими ломтиками. Репчатый лук тонко нашинковать. Вареные яйца мелко нарезать. Все смешать, заправить сметаной или майонезом с добавлением соуса «Южный», положить горкой в салатник, украсить листиками зеленого салата, ломтиками огурца, дольками яиц и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

САЛАТ «РОМАШКА»

1 кг картофеля, 4 ст. ложки майонеза, 4 помидора, 2 стручка зеленого сладкого перца, 3 крутых яйца, 1 стакан сухого белого вина,

черный перец, винный уксус, растительное масло и соль по вкусу.

Картофель сварить и нарезать ломтиками. Еще горячий залить вином и смешать с майонезом. Помидоры нарезать кружочками, перец — полосками, а яйца — на 4 части. Картофель выложить на мелкое блюдо, на него уложить помидоры, а в самую середину — перец. Сверху сделать из белков лепестки, а в середину всыпать мелко рубленные желтки.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С МАЙОНЕЗОМ

500 г картофеля, соль, яйцо, зеленый салат, лук. Майонез: 100 г растительного масла, 1 сырой желток, 1/2 лимона (2 ст. ложки уксуса), 1 чайная ложка сметаны.

Картофель отваривают в кожуре и очищают. Когда он остынет, нарезать его тонкими ломтиками, посолить и сложить в салатник.

Майонез смешать с ломтиками картофеля. Чтобы салат был более острым, прибавляют небольшую мелко нарезанную луковицу. Майонез посыпается сверху крутым яйцом, протертым через сито. Весной картофельный салат украшают листьями зеленого салата.

Как приготовить майонез.

Сырой желток растереть вначале отдельно, потом с растительным маслом, которое вливать по капле, перемешивая массу все время в одном и том же направлении. (Если майонез свернется, в него вливают 2—3 капли холодной воды, хорошо перемешивают и продолжают растирать с растительным маслом). Когда майонез загустеет, в него вливают по капельке лимонный сок или уксус, добавляют сметану.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С КРУТЫМИ ЯЙЦАМИ

4—5 картофелин, 2—3 вкрутую сваренных яйца, растительное масло, 1 луковица, 1 ст. ложка уксуса (или лимонного сока), соль, перец.

Картофель отварить, очистить, мелко порубить ножом. Яйца также порубить. Добавить мелко нарезанную луковицу. Все смешать. Посолить и поперчить по вкусу. Залить салат растительным маслом, подкислить уксусом или лимонным соком.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАРИНОВАННЫМИ ИЛИ СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ

500—600 г картофеля, 200—300 г соленых или маринованных грибов, 150—200 г свежих огурцов, 100—150 г зеленого лука, 200 г сметаны или майонеза, 1 ст. ложка соуса «Южный», по 25—30 г зеленого салата, зелени петрушки или укропа, соль, перец.

Маринованные или соленые грибы положить в дуршлаг или на сито, процедить и разрезать каждый на 3—4 части. Вареный очищенный картофель и свежие огурцы нарезать тонкими ломтиками. Зеленый или репчатый лук нашинковать. Все продукты смешать, заправить сметаной или майонезом (или смесью сметаны с майонезом), соусом «Южный», солью, перцем и хорошо перемешать. Украсить листьями салата, грибами, огурцами и посыпать мелко нарезанной зеленью.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ШАМПИньОНАМИ И КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

600—700 г картофеля, 200—250 г вареных шампиньонов, 100 г репчатого лука, 100—150 г квашеной капусты, 75—100 г растительного масла, 1 ст. ложка сахара, по 25—30 г зеленого салата, зелени петрушки или укропа, 3-процентный столовый уксус, соль, перец.

Подготовленные шампиньоны сварить, откинуть на дуршлаг, охладить и нарезать ровными ломтиками. Так же нарезать вареный и очищенный картофель. Квашеную капусту перебрать и, если она крупно нарезана, порубить. Репчатый лук тонко нашинковать. Все продукты смешать, заправить растительным маслом, уксусом, сахаром, солью, перцем и перемешать. Украсить листиками салата и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Подготовка шампиньонов. Свежие грибы очистить и тщательно промыть. Ножки у грибов отрезать, мелко порубить, слегка обжарить, а затем потушить, добавив немного воды. Шляпки нарезать ломтиками, положить в кастрюлю, залить горячей водой или бульоном, довести до кипения, варить 20—25 минут. Готовые грибы откинуть на дуршлаг, охладить.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

500—600 г картофеля, 150—200 г квашеной капусты, 100 г соленых огурцов, 100 г зеленого лука, 50 г моркови, 150—200 г майонеза, по 25—30 г зеленого салата и зелени, соль, перец.

Сваренные и очищенные картофель и морковь, а также соленые огурцы нарезать тонкими ломтиками, зеленый лук мелко порезать. Все соединить с квашеной капустой, заправить майонезом или сметаной (или тем и другим в равных соотношениях). Украсить листиками салата, морковью и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ТВОРОГОМ, ЗАПРАВЛЕННЫМ СМЕТАНОЙ И МОЛОКОМ

800—1000 г картофеля, 400—500 г творога, 200—250 г сметаны, 1/2 стакана молока.

Картофель очистить и отварить. Творог смешать со сметаной, кипяченым холодным молоком и хорошо перемешать. Смесь творога, сметаны, молока положить в салатник. Отдельно подать горячий отварной картофель.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ДОКТОРСКОЙ КОЛБАСОЙ

400—500 г картофеля, 200—250 г докторской колбасы, 2 яйца, 100 г соленых огурцов, 50 г зеленого салата, 75—100 г консервированного зеленого горошка, 50 г моркови, 200 г майонеза, 25—30 г зелени петрушки или укропа, соль, перец.

Картофель, вареную морковь, соленые огурцы и колбасу нарезать тонкими ломтиками, листики зеленого салата — соломкой. Все продукты смешать, добавить зеленый горошек, заправить майонезом, столовой горчицей, солью, перцем и осторожно перемешать.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯБЛОКАМИ И СЕЛЬДЕРЕЕМ

500—600 г картофеля, 200—250 г свежих яблок, 100 г корня сельдерея, 100 г зеленого салата, 100 г сметаны, 100 г майонеза, 25—30 г зелени петрушки или укропа, соль, перец.

Яблоки очистить, удалить сердцевину, корни сельдерея очистить от кожицы. Яблоки, сельдерей и листики зеленого салата нарезать соломкой, вареный и очищенный картофель — тонкими ломтиками. Все смешать, заправить сметаной и майонезом и хорошо перемешать.

Сельдерей можно предварительно отварить. Для этого его следует тщательно промыть, положить в кипящую слегка подсоленную воду и варить до готовности, после чего вынуть из воды, охладить, очистить и нарезать соломкой.

КАРТОФЕЛЬНО-ОВОЩНОЙ САЛАТ С ОТВАРНЫМИ КАЛЬМАРАМИ

500 г филе кальмара, 1 яйцо, 200—300 г картофеля, 200 г моркови,



1 стакан консервированного или вареного горошка, 1 свежий огурец или 1—2 яблока, зеленый или репчатый лук, 200 г майонеза или сметаны, укроп, соль, перец.

Кальмаров отварить в подсоленной воде, охладить, нарезать мелкими кубиками. Нарубить вареное яйцо. Отварные картофель, морковь и огурец (или яблоко) нарезать мелкими кубиками. Все смешать, заправить майонезом (или сметаной), зеленым горошком с солью, перцем и зеленью.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ И СЕЛЬДЬЮ

1 соленая или копченая сельдь, 3—4 картофелины, 2 ст. ложки измельченных соленых или маринованных грибов, 1—2 свежих огурца, 1—2 луковицы, 50 г зеленого лука, 1/2 стакана горчичной или салатной заправки.

Вареный картофель и огурцы нарезать кружочками или полукружочками. Грибы измельчить. Репчатый лук нарезать кольцами или полукольцами, лук зеленый — кусочками длиной 1—1,5 см. Филе сельди нарезать ровными кусочками. Заправить горчичной заправкой, украсить огурцами, грибами, сельдью, зеленым луком.

Для приготовления заправки чайную ложку горчицы растереть с солью, перцем и сахаром. Смесь развести 3-процентным уксусом (150 г), добавить 100 г майонеза.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ

600—700 г картофеля, 100 г соленых огурцов, 3 яйца, 100 г репчатого лука, 50 г зеленого лука, 150—200 г печени трески, 50—100 г консервированного зеленого горошка, 150 г майонеза, 25—30 г зеленого салата, соль, молотый перец.

Свежесваренный картофель охладить, очистить и нарезать тонкими ломтиками, так же нарезать и соленые огурцы. Репчатый и зеленый лук нашинковать, вареные яйца мелко порубить. Все смешать, добавить мелко нарезанную печень трески, зеленый горошек, майонез, соль, перец и хорошо вымешать.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЕЛЬДЬЮ

500—600 г картофеля, 200 г филе сельди, по 100 г огурцов и зеленого или репчатого лука, 2 яйца, 50 г свежих помидоров, 150—200 г

сметаны или майонеза, по 25—30 г зеленого салата и зелени петрушки или укропа.

Вареный очищенный картофель, свежие или соленые огурцы, свежие, очищенные от кожицы и сердцевинки яблоки нарезать равными ломтиками. Филе сельди нарезать равными кусочками. Зеленый или репчатый лук тонко нашинковать.

Все продукты смешать, заправить сметаной и майонезом, добавить соль и хорошо перемешать. Готовый салат украсить листиками зеленого салата, филе сельди, нарезанными помидорами, дольками яиц, яблоками и посыпать зеленью.

КАРТОФЕЛЬ ИЗМЕЛЬЧЕННЫЙ С СЕЛЬДЬЮ, ЛУКОМ И ЯЙЦАМИ

600—700 г картофеля, 1—2 сельди, 3—4 яйца, 1—2 головки репчатого лука, 150—200 г майонеза, 50 г зеленого лука.

Очищенный вареный картофель, филе сельди, сваренные вкрутую яйца и репчатый лук провернуть через мясорубку, перемешать, добавить часть майонеза.

Смесь равными порциями разложить в салатницы, придавая массе форму сельди или лепешки овальной формы, полить остальным майонезом и посыпать рублеными яйцами и мелко нашинкованным зеленым луком.

ПРОТЕРТЫЙ КАРТОФЕЛЬ С КИЛЬКАМИ ИЛИ СЕЛЬДЬЮ

И вариант.

700—800 г картофеля, 150—200 г килек или филе сельди, 2—3 яйца, 100 г зеленого лука, 150—200 г салатной заправки.

Очищенный картофель сварить и пропустить через мясорубку. Соленые или маринованные кильки, предварительно очистив их от костей, поместить в салатник, сверху горкой положить картофель, дольки вареных яиц, нашинкованный зеленый лук.

Картофель полить салатной заправкой.

II вариант.

Сварить 3—4 яйца, отделить белки от желтков. Картофель (500 г)

сварить, очистить и повернуть с желтками и 250 г филе сельди через мясорубку.

Смесь вымешать, выложить в блюдо, полить сметаной (150—200 г), посыпать мелко нарезанными белками и шинкованным зеленым луком.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ПАСТА С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ

4 картофелины средней величины, 1 копченая рыба, 1 луковица, растительное масло, лимонный сок.

Отварной картофель пропустить через мясорубку. Рыбу очистить от кожицы и костей, измельчить вилкой и растереть до получения пасты, которую затем перемешать с картофелем. Добавить мелко нарезанный лук, прибавить немного растительного масла и лимонный сок.

Этой пастой можно намазывать бутерброды.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПАСТОЙ «ОКЕАН»

500—600 г картофеля, 200—250 г мороженой пасты «Океан», 100 г соленых огурцов, 2 яйца, 100 г консервированного зеленого горошка, 200 г майонеза, по 25—30 г зеленого салата, зелени петрушки или укропа, соль, перец.

Отварной очищенный картофель и соленые огурцы нарезать тонкими ломтиками, смешать с пастой «Океан», нарубленными вареными яйцами, консервированным зеленым горошком, нарезанной зеленью, майонезом, добавить соль и перец. Все осторожно вымешать.

Предварительная кулинарная обработка пасты «Океан»

Пасту «Океан» разморозить в пленке на воздухе, положить в широкую посуду слоем не более 3 см, добавить горячую воду (10% к массе пасты), закрыть крышкой, поставить на плиту и, периодически помешивая, при непрерывном кипячении нагревать 8—10 минут, затем охладить.

Пасту, расфасованную в картонные коробки, можно после размораживания предварительной тепловой обработке не подвергать.

САЛАТЫ В НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХНЯХ НАРОДОВ СССР

Русская кухня

РУССКИЙ САЛАТ

250—500 г очищенного вареного картофеля, 250 г вареной или жареной свинины или говядины, 2 яйца, 1 яблоко, 2 соленых огурца, 1 небольшая вымоченная и вычищенная сельдь, 250 г нарезанной кубиками вареной свеклы (по желанию).

Для соуса: 1/8 л сметаны, 1 ст. ложка тертого хрена, 2 ст. ложки уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 1/2 стакана мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

Для гарнира: 4 листика салата, 1—2 помидора, 1 яйцо, несколько ломтиков огурцов.

Картофель, очищенное яблоко, огурцы, мясо, сельдь нарезать кубиками.

Из сметаны, хрена, горчицы, уксуса и зелени приготовить соус для салата. Смешать соус с салатом. Готовый салат выложить на зеленые листья салата, украсить дольками помидоров, ломтиками яиц и огурца.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С РЕДЬКОЙ

500 г картофеля, 1 большая редька, растительное масло, соль, перец, луковица.

Редьку очистить, вымыть, натереть на терке. Смешать с вареным размятым картофелем и мелко нарезанным луком. Посолить и заправить растительным маслом по вкусу.

Башкирская кухня

САЛАТ «КУЫРЫЛГАН»

80 г картофеля, 40 г соленых огурцов, 180 г рыбы, 60 г майонеза, 2 яйца, 30 г молока, 2 г масла, соль.

Вареный картофель, соленые огурцы и отварную рыбу нарезать кубиками, смешать и заправить майонезом. Выпечь омлет толщиной

3—4 мм, охладить, положить на него подготовленный салат, свернуть конвертом. При подаче полить майонезом и оформить зеленым луком и зеленью петрушки.

Молдавская кухня

КАРТОФЕЛЬ С СЕЛЬДЬЮ И ЛУКОМ

8—10 клубней картофеля, 1 сельдь, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 головки репчатого лука, уксус, зелень по вкусу.

Сельдь разделить на филе, разрезать на 8 кусочков, уложить по 2 кусочка в селедочник, рядом поместить отварной целый картофель, смазанный сливочным маслом, лук репчатый. Сельдь полить уксусом, все посыпать зеленью.

Украинская кухня

САЛАТ «БУКОВИНА»

30 г картофеля, 20 г перца стручкового (свежего или консервированного), 15 г моркови, 25 г колбасы копченой, 20 г зеленого горошка, 5 г зеленого лука, соль.

Вареные и очищенные картофель и морковь нарезают кубиками, добавляют нарезанную кубиками колбасу, стручковый перец, зеленый лук, зеленый горошек, солят и заправляют майонезом.

САЛАТ-ГРИБОК

4 картофелины, 2 помидора, 1 огурец, 1 ст. ложка масла, 2 яйца, 150 г зеленого лука, 3/4 стакана сметаны, зелень, соль.

Картофель очистить, придать ему форму грибной ножки (в виде конуса со срезанной верхушкой), и варить до готовности в подсоленной воде. Вареный картофель охладить, поставить утолщенным концом на закусочную тарелку, а сверху положить срезанную верхушку помидора, украшенную мелкими кусочками сливочного масла «под мухомор». Вареные яйца нашинковать, добавить мелко нарезанный зеленый лук, посолить, полить сметаной и перемешать. Полученную массу положить на тарелку вокруг картофельных «грибов» и посыпать

зеленую укропа или петрушки. По краям салата уложить нарезанные тонкими кружочками свежие огурцы.

Чувашская кухня

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И РЫБЫ

На порцию (190 г) салата — 127 г свежей рыбы, 55 г картофеля, 24 г свежих помидоров, 38 г свежих огурцов, 125 г зеленого лука, 40 г майонеза, зелень петрушки или укропа, соль, специи.

Отварить свежую рыбу в подсоленной воде, добавив немного уксуса, чтобы рыба не разваривалась. Отварить картофель в кожуре и очистить; картофель нарезать ломтиками, огурцы, помидоры, рыбу — кусочками, зеленый лук мелко нашинковать. Продукты соединить, добавить соль, перец, майонез, все хорошо перемешать и выложить горкой в салатницу. Украсить ломтиками огурца, помидорами, зеленью.

САЛАТ «ЧЕБОКСАРСКИЙ»

На порцию (100 г) салата — 27 г картофеля, 26 г соленых огурцов, 16 г зеленого горошка, 20 г майонеза, 26 г окорока, 16 г твердокопченной колбасы, 1/4 яйца, 12 г зеленого лука, 7 г зелени укропа или петрушки, специи.

Отварить картофель в кожуре, очистить холодным. Соленые огурцы очистить от семян. Картофель, огурцы, окорок, колбасу (1/2 нормы) нарезать мелкими кубиками, добавить зеленый горошек, положить половину майонеза, черный перец, соль, все перемешать и выложить на середину салатницы горкой. Готовый салат полить второй половиной майонеза, украсить вареным яйцом, оставшимся окороком, колбасой, посыпать зеленым луком, укропом или петрушкой.

САЛАТ «ПРАЗДНИЧНЫЙ»

На порцию (145 г) салата — 73 г сельди, 28 г картофеля, 23 г свежих яблок, 26 г соленых огурцов, 12 г репчатого лука, 26 г свеклы, 1/4 вареного яйца, 5 г горчицы, 10 г растительного масла, специи, зелень петрушки или укропа.

Сельдь очистить от костей и кожи; картофель в кожуре, свеклу отварить и остудить. Очищенный картофель, свеклу, яблоки, огурцы нарезать, нашинковать соломкой репчатый лук, все соединить. Яичный желток растереть с горчицей (5 г на порцию), влить растительное масло, добавить уксус и взбивать, пока заправка не загустеет. Полученной смесью заправить все нарезанные продукты, выложить в салатницу, украсить яичным белком, кусочками сельди, свеклы и зелени.

САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ И КАРТОФЕЛЯ

На порцию (160 г) салата — 63 г свежей капусты, 72 г картофеля, 20 г майонеза, 1 яйцо, 6 г 3-процентного уксуса, 2 г сахара, 12 г зеленого лука, 7 г зелени укропа или петрушки, специи.

Нашинковать соломкой свежую капусту, посолить, потлоочь немного, до появления влаги, добавить уксус, сахар. Сваренный картофель нарезать мелкими кубиками. Зеленый лук мелко нашинковать. Все овощи соединить вместе, заправить майонезом, специями, хорошо перемешать и выложить в салатницу горкой. Сваренные вкрутую яйца разрезать на 2 части, желток уложить по верху салата, а белок, нарезав длинными тонкими полосками, разместить вокруг желтка в виде лепестков ромашки и оформить веточками зелени.

САЛАТЫ В НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХНЯХ НАРОДОВ ЗАРУБЕЖНЫХ СТРАН

Американская кухня

САЛАТ АМЕРИКАНСКИЙ

На одну порцию — 40 г свежих помидоров, 80 г картофеля, 20 г репчатого лука, 40 г корня сельдерея, 1/2 яйца, 5 г уксуса, 1 г растительного масла, соль.

Нарезанные кружочками помидоры, отварной картофель, репчатый лук, сваренные вкрутую яйца смешивают с нашинкованным корнем сельдерея. Салат солят и поливают заправкой из уксуса и растительного масла.

Бельгийская кухня

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ФАСОЛИ

180 г фасоли, 100 г картофеля, 20 г сала-шпика, 20 г репчатого лука, 10 г уксуса, 5 г сливочного масла, 5 г зелени петрушки, соль, перец молотый, орех мускатный.

Свежую фасоль варят в подсоленной воде, картофель — в «мундире». Фасоль отцеживают, картофель очищают, нарезав дольками, смешивают с фасолью и помещают в водяную «баню».

На сковороде с растопленным маслом поджаривают нарезанный кубиками шпик и выливают жир со шкварками в салат. Заправляют прокипяченным уксусом, солью, перцем, мускатным орехом и добавляют мелко нарубленный репчатый лук и зелень.

Салат можно делать и из консервированной фасоли.

Ирландская кухня

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

250 г картофеля, 50 г майонеза или сметаны, зелень.

Картофель, сваренный в кожуре, очищают, нарезают кубиками и посыпают зеленью петрушки. Заправляют майонезом или сметаной. В салат можно положить нашинкованный репчатый лук или яблоки, нарезанные кубиками.

Венгерская кухня

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПО-ВЕНГЕРСКИ

500 г картофеля, 200 г цветной капусты, 200—300 г стручковой фасоли и зеленого горошка, 150—200 г майонеза, 1 свежий огурец, 3 красных помидора, 2 стручка зеленого сладкого перца.

Картофель, цветную капусту, стручковую фасоль сварить в подсоленной воде. Картофель и цветную капусту нарезать ломтиками, смешать с фасолью и консервированным или отваренным в соленой воде зеленым горошком. Добавить майонез, украсить кружочками красных помидоров, свежих огурцов, зеленым перцем; соль и перец кладут по вкусу.

Итальянская кухня

САЛАТ ИТАЛЬЯНСКИЙ

30 г картофеля, 30 г моркови, 30 г сельдерея, 30 г фасоли зеленой, 10 г зеленого горошка, 30 г яблок, 1/2 яйца, 10 г соленых огурцов, 5 г маслин, 60 г майонеза.

Морковь, сельдерей, картофель, стручки зеленой фасоли, зеленый горошек отваривают. Все овощи, за исключением горошка, нарезают мелкими кубиками. Добавляют рубленые яблоки и соленые огурцы. Салат заправляют майонезом и украшают яйцом и маслинами.

САЛАТ «СИЧИЛИАНА»

500 г печеного картофеля, 500 г яблок ранет, 400 г сельдерея, 150 г майонеза, соль, перец.

Хорошо вымытый и высушенный картофель испечь в духовке, очистить и нарезать. Очищенный и вымытый сельдерей нарезать очень тонко, как лапшу. Яблоки очистить и нарезать ломтиками. Все смешать в салатнике и заправить майонезом.

Этот салат хорош и на второй день.

Немецкая кухня

САЛАТ НЕМЕЦКИЙ

40 г яблок, 80 г картофеля, 40 г соленых огурцов, 10 г лука репчатого, 40 г свеклы, 5 г уксуса, 10 г масла растительного, 5 г зелени петрушки.

Яблоки и отварную свеклу нарезают тонкими ломтиками; печеный картофель разминают и перемешивают с мелко нарубленными солеными огурцами, репчатым луком, зеленью петрушки, яблоками и свеклой. Салат солят и заправляют смесью уксуса и растительного масла.

Французская кухня

ФРАНЦУЗСКИЙ САЛАТ С ВИНОМ И ЧЕСНОКОМ

500 г картофеля, 1 маленькая луковица, 1 вареная морковь, 1/2 дольки чеснока, 1 стакан вина, 2 ст. ложки растительного масла, сок от 1/2 лимона, перец, соль.

Картофель, сваренный в кожуре, и отварную морковь нарезают тонкими ломтиками. К теплomu картофелю и моркови добавляют соль, перец, а затем мелко нарезанный лук и толченый чеснок. Смесь заливают стаканом вина и оставляют на час, чтобы вино впиталось, после чего салат заправляется соусом, приготовленным из лимона и растительного масла.

САЛАТ ФРАНЦУЗСКИЙ

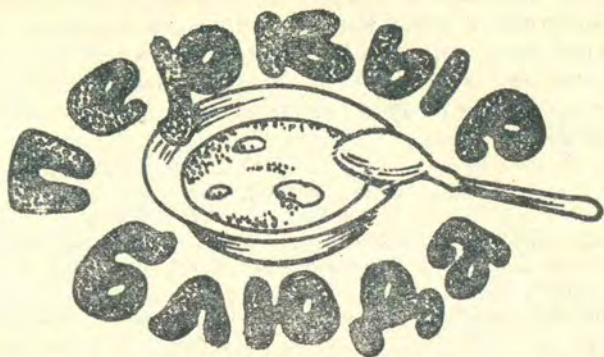
500 г картофеля, 500 г зеленого горошка, 2—3 моркови, 1/2 корня сельдерея, 2—3 яйца, 1—2 маринованных огурца, 3—4 яблока, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Вареные картофель и морковь очистить от кожуры, нарезать маленькими кубиками. Морковь потушить в небольшом количестве сливочного масла вместе с зеленым горошком (свежим или консервированным). Добавить сельдерей, яйца крутые, маринованные огурцы и сырые очищенные яблоки, нарезанные мелкими кубиками. Все это посолить, хорошо перемешать в салатнике, потом соединить с майонезом.

САЛАТ ОСТРОВА БАРБА С КАРТОФЕЛЕМ, КРАБАМИ И ГРИБАМИ

100 г картофеля, 120 г сладкого перца, 15 г ветчины, 50 г крабов (креветок или раков), 15 г свежих шампиньонов или белых (или 5 г белых сушеных) грибов, 5 г маслин, 10 г масла растительного, 5 г сока лимонного, перец молотый, соль.

Отварной картофель, зеленый или красный перец, ветчину, крабы перемешивают, солят и перчат. Взбивают в бутылке заправку из растительного масла и лимонного сока, заливают ею овощи, ветчину и крабов, кладут нарезанные отварные грибы, маслины и снова перемешивают.



Картофельные супы могут быть вегетарианскими, мясными, рыбными, из одного картофеля, с добавлением круп, бобовых, макаронных изделий и т. п.

Во все картофельные супы за 5—8 минут перед окончанием варки можно добавлять нарезанные дольками свежие помидоры. Если нет свежих помидоров, при пассеровании лука и других овощей можно добавлять томат-пюре.

Во все супы, кроме молочных, можно класть лавровый лист, перец горошком или молотый. Вводить их в суп надо в конце варки, иначе они могут придать ему горький привкус. В вегетарианские картофельные супы при подаче можно добавить сметану.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ

250 г картофеля, 350 г мяса, 1 большая луковица, 50 г сливочного масла для обжарки, перец, лавровый лист, соль по вкусу, полстакана вина.

Сварить бульон из костей. Мякоть говядины промыть, отбить и нарезать небольшими ломтиками продолговатой формы. Бульон налить в глиняный горшочек или чугунок, бросить туда ломтики мяса и варить 20—30 минут в духовке при температуре 150—200 градусов.

Нарезать картофель небольшими кубиками, лук — полукольцами и все вместе обжарить в кипящем масле. В горшочек с мясом положить картофель и варить его не больше 15 минут, после чего добавить лук и варить еще 5—10 минут. За 15 минут до конца варки положить рубленую зелень (петрушка, укроп), лавровый лист. Для вкуса можно добавить немного сухого вина.

Похлебку подавать на стол прямо в горшочке. Особенно вкусно есть ее деревянной ложкой. Это блюдо — сразу первое и второе.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОСИСКАМИ

5—6 картофелин, 50 г сливочного масла, 2 яичных желтка, 1/2 стакана кислого молока, сосиски.

Картофель очистить и отварить в подсоленной воде, размять вилкой, соединить с отваром и, слегка помешивая, добавить 50 г сливочного масла. Снять с огня и заправить 2 желтками и 1/2 стакана кислого молока. Подать со слегка поджаренными сосисками.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПЕЛЬМЕНЯМИ

8 картофелин, 1 морковь, 2 корня петрушки, 1—2 луковицы, 1 ст. ложка масла, лавровый лист.

Для пельменей: 1/2 стакана муки, 200 г говядины, 1 яйцо, 1/2 луковицы, перец, соль.

Очищенный и нарезанный кубиками картофель положить в кипящий бульон или воду и довести до кипения. Добавить нарезанные соломкой и поджаренные на масле морковь, лук, корень петрушки и варить 5—7 минут.

Приготовить мясной фарш: мясо пропустить через мясорубку один-два раза, добавить мелко нарезанный лук, яйцо, соль, перец, и всю массу тщательно перемешать.

Замесить крутое тесто: в муку положить яйцо, влить немного теплой воды, посолить, хорошо перемешать. Тесто раскатать тонким слоем, вырезать кружочки и на каждый кружочек положить небольшие шарики приготовленного фарша. Края кружочков защипать.

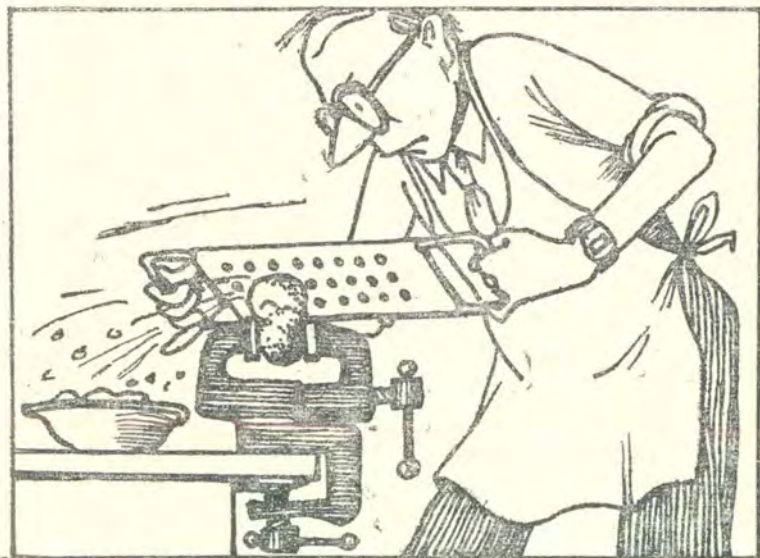
Для того чтобы бульон с пельменями получился прозрачным, пельмени опустить сначала на несколько секунд в горячую воду, смыть

муку, а затем переложить в кастрюлю и варить одновременно с картофелем до готовности. При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

СУП «КАРТОФЕЛЬНЫЕ БРУСОЧКИ»

500 г говядины, 1 кг картофеля, 2½ л воды, 1—2 пучка зелени для супа, 2 ст. ложки мелко нарубленной петрушки, 1 маленькая луковица, 1 небольшой кусочек сельдерея, 1 чайная ложка тмина, соль.

Сварить мясной бульон, добавить очищенную мелко нарубленную зелень, нарезанный брусочками картофель. Отварное мясо нарезать небольшими кусочками. Лук, сельдерей и тмин очень мелко порубить и, как только картофель станет мягким, добавить вместе с мясом в бульон. Дать бульону закипеть еще раз и снять с огня. Посыпать зеленью петрушки.



ОСТРЫЙ СУП ИЗ ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ

4 картофелины средней величины, 2—3 ломтика свиного сала, 1 луковица, толченый красный перец, 1 ст. ложка муки, 1 л воды, немного растительного масла, 2 ст. ложки томата, соль.

Лук подрумянить на сковороде с разогретым растительным маслом, добавить нарезанное кусочками свиное сало. Картофель, сваренный за день раньше, натереть на терке, поджарить вместе с луком и салом. Добавить красный перец и муку. Все это опустить в кастрюлю с кипящей водой (овощным отваром). Варить 20—25 минут, затем посолить и заправить томатом-пюре. Подавать к столу в горячем виде.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП СО СМЕТАНОЙ

1¼ л воды, 500 г картофеля, 2 яйца, ¼ л сметаны или молока, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки нарубленной зелени петрушки или укропа, тмин, соль.

Очищенный картофель сварить, добавить тмин. Сметану хорошо перемешать с мукой и добавить в картофельный бульон. Супу дать еще раз закипеть и положить в него мелко нарубленные крутые яйца, петрушку, укроп или какую-нибудь другую зелень.

СУП ИЗ ТЕРТОГО КАРТОФЕЛЯ

5—6 картофелин, 2 яйца, сливочное масло, зелень петрушки, перец.

Натереть на крупной терке 5—6 средних картофелин, смешать с яйцами и опустить в 7 стаканов подсоленного кипятка, добавив немного сливочного масла. Варить до готовности и заправить сливочным маслом.

Перед подачей посыпать перцем или зеленью петрушки.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ОМЛЕТОМ

8 картофелин, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, перец, зелень, соль.

Для омлета: 1 ст. ложка муки, 2 яйца, 2 ст. ложки молока, 1 ст. ложка масла, соль.

Приготовить овощной отвар, процедить, посолить. Картофель очистить, нарезать дольками, варить 15—20 минут в отваре. Пока ва-

рится суп, приготовить омлет. В тарелку влить яйца. добавить соль, муку, молоко, хорошо взбить, влить в сковороду с разогретым сливочным маслом, а затем поставить в духовку на 2—3 минуты. Готовый омлет нарезать квадратиками. Суп разлить в тарелки, добавив сливочное масло, перец, зелень, квадратик омлета.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ

6—8 картофелин, 1 морковь, сельдерей и петрушка — по 1/2 корня, 1 головка лука, 1—2 ст. ложки маргарина, 1 ст. ложка сливочного масла, 3—4 помидора, зелень, соль, перец.

Этот суп готовят и на мясном бульоне и вегетарианским. При приготовлении вегетарианского супа количество жира можно увеличивать.

При варке бульона положите «букет» зелени (петрушки, укропа, зеленого лука с луковицей, связанных вместе), который из готового супа удалите.

Коренья нарежьте ломтиками, картофель — кубиками, репчатый лук шинкуйте. На разогретую сковороду с жиром вначале положите лук, а когда из него удалится влага, — нарезанные коренья и все слегка спассеруйте (пережаренные коренья придадут супу темный цвет и неприятный привкус).

В кипящий подсоленный бульон положите вначале картофель, через 3—5 минут — спассерованные коренья, часть нарезанной зелени и поварите еще 10—15 минут. В конце варки добавьте очищенные от кожуры и нарезанные кубиками помидоры, лавровый лист, соль, сливочное масло и доведите суп до готовности. При подаче положите в тарелку зелень.

СУП ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ПОМИДОРАМИ

500 г картофеля, 1 головка лука, 3—4 ст. ложки масла, 500 г помидоров (или 1 ст. ложка томата-пюре), зелень петрушки.

Картофель отварить, очистить и пропустить через мясорубку. Мелко нарезанный лук потушить в сливочном масле, добавив 2 ст. ложки воды. Когда лук станет мягким, добавить подготовленный картофель и размешать. Затем развести томатным бульоном, отварив с этой целью

500 г помидоров. (Зимой помидоры можно заменить 1 полной столовой ложкой томата-пюре).

Варить суп еще минут 5—10. Снять с огня и добавить мелко нарезанную зелень петрушки. Подавать с гренками.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПОМИДОРАМИ

4—5 картофелин, 2 головки репчатого лука, 5—6 помидоров, жир, мука, вермишель, зелень петрушки, соль.

Картофель очистить и нарезать кубиками. Опустить их в подсоленный кипяток вместе с 2 головками мелко нарезанного лука. Проварить минут 10 и добавить очищенные и измельченные на терке помидоры, а также 1 горстку вермишели. Когда вермишель станет мягкой, приготовить заправку, поджарив 1 ст. ложку муки в 3—4 ст. ложках жира. Положить ее в суп вместе с мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп можно заправить и 1—2 яйцами, взбитыми в 2—3 ст. ложках кислого молока.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МОРКОВЬЮ И ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

3—4 картофелины, 2—3 стебля лука-порея, 2 моркови, 1 ст. ложка риса, 3 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки, лавровый лист.

Лук-порей и морковь очистить, мелко порезать, залить подсоленной водой и варить, добавив 1/2 лаврового листа. Когда морковь станет мягкой, нарезать кубиками картофель и опустить в суп вместе с рисом. Готовый суп снять с огня и заправить 1/2 пучка мелко нарезанной петрушки и сливочным маслом. Подавать с гренками.

ЗЕЛЕНЫЙ СУП С КАРТОФЕЛЕМ

4—5 картофелин, 250 г щавеля, зеленый лук, яйцо, сметана (или кислое молоко), черный перец, зелень петрушки.

Мелко нарезать перья зеленого лука и поставить тушиться, добавив щавель, нарезанный полосками. Посолить, залить 7—8 стаканами горячей воды и довести до кипения. Прибавить картофель, нарезанный

кубиками. Готовый суп заправить яйцом и кислым молоком (или сметаной), посыпать черным перцем и зеленью петрушки.

СУП С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

3—4 картофелины, 4 стебля лука-порея, 4—5 ст. ложек подсолнечного масла, 1 ст. ложка муки, 1 чайная ложка красного перца, зелень петрушки.

Очистить и мелко нарезать стебли лука-порея, поджарить до мягкости в подсолнечном масле, добавить муку и снова прожарить. Всыпать молотый красный перец, развести горячей водой, вскипятить и тогда положить картофель, нарезанный кубиками. Готовый суп посыпать зеленью петрушки.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЛУКОМ ПОДРУМЯНЕННЫМ

400 г картофеля, 1 ст. ложка масла, 1 луковица, 1 стакан молока, 6 стаканов кипятка.

Луковицу нашинковать, обжарить в 1/2 ст. ложке масла. Мелко нарезанный картофель сварить в посоленном кипятке, откинуть на дуршлаг. Влить в кастрюлю молоко, добавить картофель, подрумяненный лук, 1/2 ст. ложки масла, 5 стаканов кипятка. Сварить суп до готовности.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЛИСТЬЯМИ МОЛОДОГО ШПИНАТА

400—500 г картофеля, 200 г шпината, 1 1/2 стакана сливок или молока, 1 ст. ложка масла, укроп, петрушка, 5 стаканов молока.

Мелко нарезать очищенный картофель, сварить, опустить шпинат, дать вскипеть. Добавить сливки или молоко, масло. Прокипятить. Перед подачей на стол посыпать рубленым укропом, петрушкой.

ОВОЩНОЙ СУП «ЛЕТО»

5 картофелин, 1 баклажан, 1 морковь, 1 корень пастернака, 1 луковица, 1 стручок сладкого перца, сливочное масло, мука, манная крупа, соль.

Баклажан средней величины нарежьте ломтиками и обжарьте на сливочном масле, обваляв в муке. Обжарьте мелко нарезанные морковь, корень пастернака, луковицу, стручок болгарского перца. В кипяток бросьте нарезанный картофель, а когда он наполовину сварится,— обжаренные овощи. Посолите, добавьте столовую ложку манной крупы и варите на небольшом огне. Суп особенно вкусен, когда постоит.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КОЛЬРАБИ

4 картофелины, 2 шт. кольраби, 50 г зеленого салата, 2 ст. ложки масла, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка муки, соль.

Кольраби, картофель очистить, промыть, нарезать крупными ломтиками (для удаления горечи кольраби ошпарить) и поджарить на масле до золотистого цвета, добавив ложку муки. Все положить в кипящую воду или овощной отвар, посолить и дать закипеть. В конце варки добавить нарезанный зеленый салат. При подаче к столу суп заправить сметаной или тертым сыром.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО ЩАВЕЛЕМ

На 250 г картофеля — 150 г щавеля, 1 морковь, 1 петрушка, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла, 50 г сметаны, соль и зелень по вкусу.

Коренья нарезать кубиками, лук мелко нашинковать и все вместе пассеровать с жиром. Картофель нарезать также кубиками. Хорошо промытые листики щавеля разрезать на 3—4 части. В кипящий бульон или воду положить пассерованные овощи, а когда бульон снова закипит, добавить картофель и варить 20 минут. За 5 минут до окончания варки положить листики щавеля и посолить. Подавать со сметаной и зеленью.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МОРКОВЬЮ

8 картофелин, 2 моркови, 1 1/2 луковицы, 4 ст. ложки масла, зелень, соль.

Морковь, лук репчатый очистить, нарезать соломкой, пассеровать на топленом масле до готовности. Отдельно взять морковь и лукови-

цу, очистить, разрезать на две половинки, подпечь на сковородке, положить в кастрюлю, добавить пучок зелени и варить на слабом огне 25—30 минут. В кипящий процеженный отвар положить нарезанный дольками картофель, а через 15—20 минут — соль, пассерованные морковь, лук. Суп довести до кипения. При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЧЕСНОКОМ

8 картофелин, 3 дольки чеснока, 1 желток, 2 ст. ложки молока, 1 ст. ложка масла, соль, зелень.

Картофель отварить в подсоленной воде, размять его, добавить растертый с солью чеснок и все вместе варить еще несколько минут. В готовый суп добавить размешанный в молоке желток, сливочное масло, зелень.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ

На 200 г картофеля — 100 г фасоли, гороха или чечевицы, 2 моркови, 1 петрушка, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Бобовые (фасоль, горох, чечевицу) промыть, залить холодной водой (2 1/2 л на 1 кг бобовых) и в закрытой посуде постепенно нагревать до кипения (за это время бобовые набухают). Варить бобовые при слабом кипении примерно 1 час. Морковь и петрушку нарезать кубиками (5—6 мм), репчатый лук мелко нарубить и все вместе пассеровать в жире. Картофель нарезать также кубиками, но несколько крупнее. В подготовленную фасоль влить горячий мясной бульон или воду, положить пассерованные корни, картофель и варить 20 минут. За 5 минут до окончания варки суп посолить.

ПРОТЕРТЫЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ

(диетический)

4 картофелины, 200 г белой фасоли, коренья для супа, сливочное масло, соль, гренки.

Фасоль кладется в кастрюлю с холодной водой так, чтобы вода покрыла ее. После того, как вода покипит 10—15 минут, ее сливают, а фасоль заливают холодной водой снова. Процесс повторяется еще дважды. В четвертой воде (1 1/2 л) фасоль варится до смягчения. Такой способ варки фасоли делает ее безвредной для лиц, страдающих болезнями желудка.

Когда фасоль наполовину готова, добавляют разрезанные корни сельдерея, петрушки. Когда коренья разварятся, положить в суп нарезанный картофель, варить 20—30 минут, затем картофель и фасоль протереть через сито. Суп подается к столу с поджаренными на масле гренками из белого хлеба.

БОРЩ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

300 г картофеля, 300 г свеклы, 200 г тыквы или кабачков, 40 г лука репчатого, 120 г помидоров, 120 г петрушки, 40 г растительного масла, 36 г 3-процентного уксуса, 50 г сметаны, соль по вкусу.

Картофель, тыкву или кабачки очистить, вымыть и нарезать брусочками. Свеклу нарезать соломкой и тушить в небольшом количестве воды или бульона с добавлением уксуса и масла. Нарезанный соломкой лук пассеровать, затем добавить помидоры и снова пассеровать. Готовые лук и помидоры смешать со свеклой и тушить до полной готовности свеклы. В кипящий бульон или воду положить картофель и тушеные овощи. За 5—10 минут до окончания варки добавить тыкву или кабачки, специи, соль. Борщ подать к столу со сметаной,

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

700—900 г картофеля, 300—400 г грибов, 2—3 головки репчатого лука, 1—2 моркови, 1 корень петрушки, 3—5 горошин перца, 3—4 лавровых листа, 2 ст. ложки масла, соль, сметана, зелень по вкусу.

Свежие грибы (белые, шампиньоны, подосиновники, маслята) очистить и тщательно промыть. Ножки у грибов отрезать, мелко порубить, а затем потушить, добавив немного воды. Шляпки нарезать ломтиками, положить в кастрюлю, залить горячей водой или бульоном, довести до кипения, варить 20—25 минут, добавить пассерованный

репчатый лук, морковь, петрушку (корень), положить нарезанный крупными кубиками картофель, тушеные грибы и варить суп до готовности.

При подаче положить сметану и мелко нарезанную зелень.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫЖИКАМИ СОЛЕНЫМИ

200 г соленых рыжиков, 6 стаканов молока, 250 г картофеля, 1 лавровый лист, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, зелень укропа и петрушки.

Соленые рыжики отварить, воду слить, рыжики мелко нашинковать. Сложить в кастрюлю грибы, лавровый лист, подрумяненный в масле нашинкованный лук, мелко порезанный картофель, добавить кипяченое молоко, масло. Поставить на огонь и варить до готовности. Перед подачей на стол посыпать суп зеленью укропа и петрушки.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРИБНОЙ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ИЗЮМОМ

600—700 г картофеля, 100 г репчатого лука, 25—30 г сушеных грибов, 45—100 г чернослива, 75—100 г изюма, 2 ст. ложки масла растительного, 1 ст. ложка пшеничной муки, 4—5 кружочков лимона, соль, зелень.

Сварить грибной бульон. Вареные грибы промыть и нашинковать. Репчатый лук мелко порубить, пассеровать на растительном масле до мягкости, добавить муку и продолжать пассеровать, помешивая 5—8 минут. Затем лук соединить с грибным бульоном, добавить нашинкованные грибы, довести до кипения, положить картофель, нарезанный крупными кубиками, предварительно промытый и замоченный чернослив, изюм и варить до готовности картофеля. При подаче положить в суп ломтик лимона и зелень.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ И ГРИБАМИ

700—900 г картофеля, 25—30 г сушеных грибов, 75—100 г перловой крупы, 100—150 г репчатого лука, 50—75 г моркови, 35—40 г петрушки или сельдерея (корень), 2—3 ст. ложки жира, соль, специи, зелень.

Перловую крупу перебрать, несколько раз промыть холодной водой, а затем замочить в холодной воде на 2—3 часа. Затем крупу засыпать в кипящую подсоленную воду и варить, не допуская бурного кипения, до мягкости. Морковь, петрушку, сельдерей нарезать мелкими кубиками, лук репчатый нашинковать, положить в кастрюлю, добавить жир, спассеровать до мягкости, добавить измельченные вареные грибы и продолжать еще пассеровать.

Пассерованные овощи с грибами, сваренную перловую крупу, нарезанный крупными кубиками картофель опустить в кипящий грибной бульон и варить суп до готовности картофеля. За 5—10 минут до конца варки добавить в суп специи. При подаче положить в суп сметану и мелко нарезанную зелень.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ

На 200 г картофеля — 2 моркови, 2 петрушки, 1 головка репчатого лука, 60 г крупы перловой, риса или манной, 2 ложки сливочного масла, соль.

Коренья, нарубленные кубиками по 5—6 мм, и мелко нарубленный лук пассеровать в жире. Рис промыть и погрузить в кипяток на 5 минут, пшено — на 3 минуты, а затем откинуть на сито. Подготовленную крупу положить в кипящий бульон или воду (если используют манную крупу, то ее засыпают в суп за 10 минут до окончания варки). Довести до кипения, добавить коренья и картофель, нарезанные кубиками.

Варить суп 20—25 минут. Перед окончанием варки посолить.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ

8 картофелин, 1/2 стакана гречневой крупы, 1/3 корня моркови, петрушки, 1 1/2 луковицы, 4 ст. ложки масла, лавровый лист, соль.

Гречневую крупу перебрать, поджарить до золотистого цвета, сварить в небольшом количестве воды со сливочным маслом. В кипящую воду положить картофель, а через 8—12 минут сваренную гречневую крупу, нарезанные и спассерованные на масле морковь, петрушку, репчатый лук. В конце варки добавить соль, перец, лавровый лист, масло и еще раз довести до кипения.

СУП ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ С МАННОЙ КРУПОЙ

300 г молодого картофеля, 3 чайные ложки манной крупы, 6 стаканов молока, 1 ст. ложка масла, укроп, петрушка.

Очистить молодой картофель, порезать, отварить в подсоленном кипятке, воду слить. Вскипятить молоко, засыпать манной крупой. Когда крупа сварится, добавить вареный картофель, масло. Прокипятить суп. Перед подачей на стол добавить рубленый укроп и петрушку.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ

4—5 картофелин, 1/2 стакана вермишели, сливочное масло, сметана, черный перец, зелень петрушки.

Нарезанный кубиками картофель опустить в подсоленную воду (7 стаканов), довести до кипения и засыпать 1/2 стакана вермишели. Готовый суп снять с огня, положить в него кусочек сливочного масла, заправить сметаной и черным перцем. Посыпать зеленью петрушки.

СУП ИЗ ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ С ПРОСТОКВАШЕЙ И СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ

6 картофелин, 3 огурца, 4 стакана простокваши, 2 ст. ложки масла, укроп, соль.

В простоквашу влить растительное масло, положить мелко нарезанный укроп, размешать. Очистить отварной картофель и огурцы свежие, нарезать, посолить, положить в простоквашу и подать к столу.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА МОЛОКЕ С ЗАПРАВКОЙ

300 г очищенного картофеля, 6 стаканов молока, 1 ст. ложка масла, 1 желток, укроп, петрушка.

Очищенный картофель порезать, сварить в подсоленном кипятке, процедить. Вскипятить 5 стаканов молока, добавить картофель, масло, еще один стакан кипяченого молока, разведенного с желтком. Посолить, поставить на плиту и варить до готовности. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ КЛЕЦКАМИ

На 700 г молока — 250 г воды, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сахарного песка.

Для клецек: 200 г вареного картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1 яйцо, соль по вкусу.

Приготовить картофельную массу с добавлением масла, муки, яиц, соли. Разделать клецки с помощью двух столовых или десертных ложек, погрузить их в горячее молоко, заправленное солью и сахаром, и варить при очень слабом кипении 5—6 минут. При подаче в тарелку положить клецки вместе с молоком, в котором они варились, и залить горячим молоком. В суп добавить сливочное масло.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И КАБАЧКАМИ

На 200 г картофеля — 1/2 л молока, 300 г воды, 150 г кабачков, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Нарезанный дольками картофель положить в горячее молоко и варить 10 минут. Добавить кабачки, нарезанные ломтиками, соль и варить при слабом кипении до готовности. В готовый суп положить кусочек сливочного масла.

СУП МОЛОЧНЫЙ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ТЫКВОЙ

6 картофелин, 2 стакана нарезанной тыквы, 1 литр молока, 1 ст. ложка масла, соль.

Очищенный картофель нарезать кубиками. Тыкву очистить, удалить семена, нарезать ее кубиками. В кипящую подсоленную воду положить картофель, тыкву и варить до готовности. В суп добавить молоко, сливочное масло и довести до кипения.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ РЫБЫ И БЕЛКОВОЙ ПАСТЫ «ОКЕАН»

700—900 г картофеля, 100 г репчатого лука, 50—70 г моркови, 25—30 г корня петрушки или сельдерея, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, соль, перец, лавровый лист, зелень.

Для фрикаделек: 200 г филе рыбы, 150—200 г пасты «Океан», 1—2 головки репчатого лука, 1 яйцо, соль, специи.

Морковь, корень петрушки нарезать кубиками, лук нашинковать и пассеровать все до полуготовности. В кипящий рыбный бульон положить картофель, пассерованные корни, лук и варить суп. За 10—15 минут до конца варки положить в суп фрикадельки.

Для приготовления фрикаделек пасту «Океан» оттаять, чтобы можно было резать ножом, дважды пропустить вместе с филе рыбы через мясорубку, смешать с яйцом, солью, перцем и хорошо перемешать. Разделить на фрикадельки.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

700—900 г картофеля, 100 г репчатого лука, 50—70 г моркови, 25—30 г корня петрушки или сельдерея, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина или растительного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, соль, перец, лавровый лист, зелень.

Для фрикаделек: 300—400 г филе рыбы, 1 яйцо, 2—3 головки репчатого лука, соль, перец, зелень.

Морковь, корень петрушки нарезать брусочками или кубиками, репчатый лук нашинковать. Овощи пассеровать до полуготовности. В кипящий рыбный бульон положить нарезанный картофель, пассерованные корни, лук. За 10—15 минут до готовности положить в суп рыбные фрикадельки. При подаче посыпать суп мелко нарезанной зеленью.

Филе рыбы с кожей без костей пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный репчатый лук, яйцо, черный перец, соль, воду и все хорошо перемешать. Полученную массу разделить на фрикадельки массой по 15—20 г.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С САЛАКОЙ

8 картофелин, 500 г свежей или свежемороженой салаки, 1—2 луковицы, 1 морковь, 2 ст. ложки масла, перец, лавровый лист, 1 ст. ложка молока, зелень, соль.

Крупную салаку очистить, промыть, нарезать на куски. Картофель нарезать дольками, морковь — соломкой, лук — полукольцами. Картофель и поджаренные на масле овощи положить в кипящую подсоленную воду, а рыбу, специи, молоко — за 15—20 минут до окончания

варки. Готовый суп посыпать мелко нарезанной зеленью. Суп можно приготовить также с килькой или хамсой.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И РЕПЫ

4—5 картофелин, 3 репы, 1 л овощного отвара или бульона, 1/2 стакана сливок, 1 яйцо, 4 ст. ложки масла, соль.

Очищенный картофель отварить и протереть. Отдельно отварить репу, протереть и соединить с протертым картофелем. Добавить бульон или овощной отвар из картофеля и репы, перемешать, посолить по вкусу и прокипятить. Суп заправить сливочным маслом и яичным желтком, смешанным со сливками.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ТЫКВЫ

4 картофелины, 350 г тыквы, 1 л бульона, 100 г шпината, 50 г щавеля, 1/2 стакана сливок, 2 ст. ложки масла, 150 г белого хлеба, 2 ст. ложки тертого сыра, соль.

Очистить тыкву и картофель, нарезать их мелкими кусочками, поджарить на масле с мелко нарезанным луком-пореем. Залить водой или бульоном и варить до готовности, после чего протереть. В полученный суп-пюре положить нарезанные соломкой шпинат и щавель, предварительно сваренные в подсоленной воде (для сохранения цвета) и поджаренные на масле. Суп заправить сливками и маслом. На отдельной тарелке к супу подать небольшие ломтики белого пшеничного хлеба, посыпанные тертым сыром и подрумяненные в сильно нагретой духовке.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

500 г картофеля, 2 стебля лука-порея, 1 литр мясного или овощного отвара, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 желток, 1 стакан молока (1/2 стакана сметаны), кубики поджаренного белого хлеба, соль.

Картофель очистить, разрезать на 4 части. Лук-порей очистить, нарезать кусочками. Все это варить в соленом мясном или овощном отваре. В размягченном виде протереть сквозь сито. Отдельно разогреть масло, добавить муку и слегка подрумянить вместе с маслом,

разбавить протертым картофелем и луком пореем, развести отваром и дать немного покипеть. Тщательно взбитый и размешанный с молоком или сметаной желток отдельно сварить на пару (в кастрюле с кипящей водой). Когда полученный соус начинает закипать, его добавляют в суп (размешивая и вливая по одной суповой ложке), после чего суп подается сейчас же к столу с кубиками поджаренного хлеба.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

500 г картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 2—3 корешка петрушки, 4 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока.

Нарезанные кубиками морковь и петрушку, мелко нарезанный лук поджарить в 2 ст. ложках масла до мягкости, залить кипятком и добавить картофель. Готовые овощи протереть через сито.

Поджарить до образования золотистого оттенка 1 ст. ложку муки с 2 ст. ложками масла, развести овощным бульоном и вместе с пюре положить в суп. К концу варки добавить в него 1—1,5 стакана свежего молока, дать закипеть и сразу же снять с огня. К супу подать гренки, вареную морковь, нарезанную кубиками, или вареный горох.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ТОМАТА-ПЮРЕ

500 г картофеля, 6 стаканов молока, 50 г томата-пюре, 1 ст. ложка масла, 1/4 стакана сметаны, укроп, петрушка.

Очищенный картофель сварить в подсоленном кипятке, процедить, протереть, залить молоком, добавить томат-пюре, масло, сметану, прогреть, не доводя до кипения. Перед подачей на стол посыпать суп зеленым укропом, петрушкой.

РОМБЫ ДЛЯ СУПА

500 г картофеля, 100 г маргарина (сливочного масла), 3 яйца, 6—7 ложек муки, соль, 4 ст. ложки молока, немного соды, 1,5 л овощного или мясного отвара.

Картофель в кожуре отварить накануне, очистить, натереть на терке. Масло (маргарин) тщательно растереть, смешать с натертым картофелем, добавить желтки, молоко, соль, воду, взбитые в пену бел-

ки и муку. На большой, хорошо смазанный лист выложить тонкий слой этой смеси. Разровнять мокрым ножом, выпечь, затем нарезать небольшими ромбами, которые подаются к столу в тарелках с горячим супом (по 2—3 ромба в каждой тарелке).

ЛАПША ДЛЯ СУПА ИЗ КАРТОФЕЛЬНОЙ МУКИ

4 средних картофелины, 2 яйца, немного растительного масла, соль.

Картофель надо натереть на терке в воде (чтобы он не почернел). Откинуть на сито. Из натертого и процеженного картофеля делаются котлеты, а воду оставляют на некоторое время, чтобы отстоялся крахмал, после чего ее отливают, а оставшийся на дне крахмал смешивают с яйцами и солью. Из этой смеси берется небольшое количество и жарится, как налистники, на сковороде в разогретом растительном масле. Каждый налистник сворачивается и нарезается острым ножом на тонкую лапшу. Перед подачей к столу лапша должна один раз закипеть в супе, или ее кладут в супницу и поверх выливают кипящий суп.

ЛАПША ИЗ КАРТОФЕЛЯ

(для супа)

500 г картофеля, 100 г муки, 1 яйцо, соль.

Очищенный, отваренный на пару картофель пропустить через мясорубку и вымесить с яйцом, солью и мукой. Из полученного теста выделат валики толщиной в мизинец. Картофельная лапша готова, когда она поднимается на поверхность.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПЕРВЫЕ БЛЮДА В НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХНЯХ НАРОДОВ СССР

Русская кухня

РУССКИЙ СУП

600 г мяса (с косточкой), 2—3 ст. ложки гречки, 6—8 картофелин, 1—2 луковицы, 50 г сливочного масла, соль, зелень, лавровый лист по вкусу.

Приготовить крепкий бульон. Перебрать и слегка поджарить на сковороде гречневую крупу, бросить ее в кипящий бульон. Нарезанные ломтиками картофель и репчатый лук обжарить вместе в масле, положить в бульон и варить, пока гречка и картофель не станут мягкими. После этого бросить в кастрюлю укроп и петрушку. Вскипятить еще раз. Из вареного мяса можно приготовить второе блюдо.

СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ

250 г картофеля, 100 г капусты, 1 луковица, 1 морковь, 100 г щавеля, 1/4 стакана сметаны, 1 ст. ложка масла, укроп, петрушка, 6 стаканов воды.

Луковицу, морковь, картофель мелко порезать, обжарить в масле и сварить. Добавить мелко порезанную капусту и довести ее до готовности. Положить в суп щавель, 1 ст. ложку масла, сметану, посолить и прокипятить. Перед подачей на стол посыпать суп зеленью.

ПОХЛЕБКА КАРТОФЕЛЬНАЯ

5—6 картофелин, 1 1/2 л воды, 1 луковица, 1/2 головки чеснока, 3 лавровых листа, по 1 ст. ложке рубленой зелени петрушки и укропа, 6—8 горошин черного перца.

В подсоленный кипяток положить измельченный лук, нарезанный кубиками картофель, варить до готовности. Пряности и пряную зелень внести, соответственно, за 5—7 и за 2 минуты до готовности.

ОКРОШКА ОВОЩНАЯ ЛЕТНЯЯ

1 л кваса, 1/2 стакана огуречного рассола, 2 репы, 1 стакан нарезанного кубиками вареного картофеля, 2 свежих огурца, 1 стакан зеленого лука, 2 ст. ложки укропа, 1/2 ст. ложки петрушки, 1 ст. ложка горчицы, 1/2 чайной ложки черного перца, 3 крутых яйца.

Картофель, нарезанные огурцы и яйца, лук, петрушку, укроп, заливают квасом, добавляют соль, перец, горчицу. Можно окрошку заправить сметаной.

В окрошку овощную осеннюю дополнительно кладут: 1 луковицу, 1 морковь (вареную), 1 яблоко, 1/2 стакана соленых грибов.

ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ

На одну порцию: 135 г картофеля, 270 г шпината, 130 г щавеля, 40 г петрушки, 50 г репчатого лука, 25 г маргарина, 1/2 яйца, 50 г сметаны, перец, соль, лавровый лист.

Шпинат и щавель перебирают, промывают, приспускают, а затем протирают. В кипящий бульон кладут нарезанный картофель, через 10 минут — пассерованный лук, петрушку, затем — пюре из шпината и щавеля. За 10—15 минут до готовности добавляют соль, перец, лавровый лист. При подаче в тарелку кладут ломтик сваренного вкрутую яйца и сметану.

Армянская кухня

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ФРУКТАМИ «БОЗБАШ ЕРЕВАНСКИЙ»

400—500 г картофеля, 400—500 г бараньей грудинки, 150 г гороха, 100 г репчатого лука, 50 г томата-пюре, 100—150 г яблок, 50 г чернослива, соль, перец.

Из бараньей грудинки, нарезанной порциями по 100—125 г, сварить бульон, процедить, снова довести до кипения, положить замоченный горох и варить до готовности. Добавить картофель, нарезанный дольками, баранину, пассерованный с томатом репчатый лук, промытый чернослив, очищенные и нарезанные свежие яблоки, соль, перец и варить суп до готовности.

Белорусская кухня

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЛУКОМ И ШПИКОМ

900—1000 г картофеля, 100 г репчатого лука, 100 г шпика, соль, перец, зелень.

В слегка подсоленную воду добавить очищенный и нарезанный крупными кубиками или дольками картофель и варить до готовности. За 5—8 минут до конца варки суп заправить репчатым луком, пассерованным со шпиком и солью. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И МОРКОВЬЮ

350 г молока, 75 г моркови, 180 г картофеля, 10 г сливочного масла, 10 г сахара.

Морковь нарезают мелкими дольками и припускают в подсоленной воде до полуготовности. Добавляют картофель, нарезанный крупными дольками, варят до готовности. Воду сливают, овощи заливают кипящим молоком и заправляют суп сливочным маслом и сахаром.

ПОЛИВКА

3 крупные картофелины, 1 морковь, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 3—4 ст. ложки гречневой крупы, 1/2 ст. ложки укропа, 50 г топленого сала, 1 л кваса, 1 стакан сыворотки, 1 л воды.

В воде отварить овощи, затем влить квас и сыворотку, добавить крупу, сало, соль, пряности и вновь довести до кипения или поставить в духовку на 20—30 минут.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МУЧНЫМИ КЛЕЦКАМИ

600—700 г картофеля, по 100 г моркови и репчатого лука, 50—70 г шпика.

Для клецек: 150 г муки, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 250 г воды, соль.

Тесто для клецек раскатать в виде тонких жгутов диаметром 1,5—2 см и нарезать на кусочки массой 5—10 г. В кипящий бульон или воду положить нарезанный сырой картофель, подготовленные клецки и варить суп на слабом огне. За 5—10 минут до готовности в суп добавить предварительно пассерованные со шпиком репчатый лук и морковь.

Приготовление клецек:

В кастрюлю налить бульон или воду, добавить соль, жир, смесь довести до кипения, всыпать при быстром помешивании муку и заварить густое тесто. Кастрюлю снять с огня, охладить содержимое до 60—70° С и при помешивании в 3—4 приема добавить сырое яйцо.

Грузинская кухня

СУП С КАРТОФЕЛЕМ

1 кг картофеля, 200—250 г репчатого лука, 5—6 долек чеснока, стручковый перец, соль, зелень по вкусу.

Репчатый лук тонко нашинковать, положить в кастрюлю, добавить толченый чеснок, влить немного горячей воды и варить при слабом кипении 8—10 минут. Долить воды, довести до кипения, положить нарезанный кубиками картофель, соль, толченый стручковый перец и варить до готовности картофеля.

При подаче суп посыпать зеленью.

Литовская кухня

ЛИТОВСКИЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП-ПЮРЕ

2 1/2 л мясного или костного бульона, 1 кг картофеля, 1 луковица, 250 г щавеля или шпината, 100 г зелени сельдерея, колбаса, 3 яйца, 1 ст. ложка смальца или маргарина, 1/2 л сметаны, соль, перец по вкусу.

Картофель очистить, вымыть и варить в мясном бульоне вместе с репчатым луком. Когда картофель будет готов, протереть его сквозь сито. Щавель и листья сельдерея нарезать и добавить в бульон, смешанный с протертым картофелем. Приправить солью и перцем и дать еще 5 минут прокипеть. Два сваренных вкрутую яйца разделить пополам, обвалить в муке, в яйце и в сухарях, обжарить вместе с кусками колбасы в маргарине или смальце. Суп снять с огня, добавить сметану. Перед подачей супа на стол в каждую тарелку положить кусок колбасы и половинку яйца.

Молдавская кухня

СУП ОВОЩНОЙ

4—6 картофелин, 2 моркови, 1 корешок петрушки, по 1/2 корешка сельдерея и пастернака, 4 ст. ложки жира, 1/2 стакана зеленого горошка, 1 кабачок, 1/4 кочана цветной капусты, 4 свежих помидора, 1 чайная ложка муки, 2 головки лука репчатого, соль, перец, зелень, сок лимона по вкусу.

Морковь, петрушку, сельдерей, лук и картофель нарезать, опустить в подсоленную кипяченую воду, добавить зеленый горошек и варить 5—10 минут при тихом кипении. Затем добавить свежие кабачки, нарезанные дольками; цветную капусту, разделав ее на отдельные кочешки; свежие помидоры, нарезанные дольками, и варить еще 10 минут. В конце варки суп заправить мучной пассеровкой и соком лимона.

БУЛЬОН С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

1 цыпленок, 8—12 клубней картофеля, 1 морковь, 1 корешок петрушки, 2 головки лука, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, зелень.

Приготовить бульон из цыпленка. Молодой картофель очистить и целиком сварить в небольшом количестве бульона из сливочного масла, зелени укропа, петрушки и лука.

Готовый картофель уложить в тарелку, положить кусочек цыпленка, залить бульоном, посыпать зеленью.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С ГОРОХОМ

8—10 клубней картофеля, 1 стакан луценого гороха, 2 моркови, 1/2 корешка сельдерея, 3 головки лука, 1 ст. ложка муки, 4 ст. ложки жира, соль, перец, зелень по вкусу.

Из моркови, петрушки, сельдерея и лука-порея приготовить отвар. В процеженный отвар опустить нарезанный дольками картофель и свежий горох. Прокипятить и варить 15 минут. Затем спассеровать на масле нарубленный репчатый лук и муку, развести их горячим отваром, прокипятить и влить в суп. Суп снова вскипятить, заправить солью, перцем, зеленью и дать постоять 20 минут.

БОРЩ ПО-КИШИНЕВСКИ

400 г мяса, 10—12 картофелин, 1/4 кочана капусты, 1 морковь, 1 корешок петрушки, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки уксуса, 1/2 свеклы, чеснок, красный сладкий перец, укроп, петрушка, соль.

В крепкий кипящий бульон из баранины опустить картофель, нарезанный дольками, капусту, пассерованные, нарезанные соломкой морковь, петрушку, сельдерей, лук и дать покипеть 10 минут. Затем

опустить тушеную с томатом свеклу, нарезанную соломкой, дать вскипеть, заправить перекипяченным хлебным квасом, тертым чесноком, солью, лавровым листом, дать еще раз вскипеть и сдвинуть с огня, добавив в борщ сметану, мелко порубленный красный и сладкий перец, зелень укропа, петрушки, помешать и дать постоять 20 минут. Разливая борщ по тарелкам, нужно посыпать зеленью в смеси с толченым чесноком. Отдельно подать печеный пирожок с мясом.

ЧОРБА ИЗ ШПИНАТА С КАРТОФЕЛЬНЫМИ КЛЕЦКАМИ

500 г шпината, 2—3 картофелины, 1 яйцо, 4 ст. ложки сливочного масла, 2—3 пера зеленого лука, 7—8 стаканов воды, соль.

Промыть и мелко нарезать шпинат. Положить в кастрюлю и тушить в масле вместе с перьями мелко нарезанного зеленого лука. Когда вода выкипит, а шпинат станет мягким, посолить, залить водой и продолжать варить. Отдельно сварить картофель, пропустить его через мясорубку, посолить, добавить 1 ч. ложку сливочного масла, яйцо и столько муки, чтобы получилась густая масса.

Когда шпинат будет почти готов, в кипящую чорбу чайной ложкой опускать картофельные клецки. Сначала опустить 1—3 клецки, если они развалятся, в картофельную массу добавить еще муки. Затем варить чорбу до тех пор, пока все клецки не всплывут на поверхность.

Чорба получится особенно вкусной, если ее заправить взбитым яйцом и 1/2 стакана кислого молока.

ЧОРБА

700—800 г картофеля, по 100 г репчатого лука и моркови, 60—70 г корней петрушки, 1 ст. ложка муки, 2—3 ст. ложки масла, 1/2 ст. ложки 3-процентного столового уксуса, соль, перец красный молотый, зелень.

Морковь и петрушку нарезать соломкой. Репчатый лук шинковать, овощи спассеровать до мягкости, добавить 3%-ный столовый уксус и проварить его при быстром помешивании. В кипящий куриный бульон положить картофель кубиками и варить его до полуготовности, добавить подготовленные корни и лук, предварительно

слегка спассерованную на масле и разведенную бульоном муку, молотый красный перец, соль и варить суп до готовности овощей. При подаче в каждую тарелку с супом положить порцию отдельно сваренной курицы, сметану и посыпать зеленью петрушки или укропа.

ЧОРБА С КРАПИВОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

1/2 курицы, 8—10 картофелин, 1 пучок (500 г) крапивы, 1/2 стакана риса, 1 яичный желток, 4 ст. ложки жира, 4 ст. ложки сметаны, соль, перец, чеснок, лимонная кислота по вкусу.

Листья молодой крапивы промыть, обдать кипятком и мелко нарезать. В кипящий бульон опустить рис, дать вскипеть, опустить картофель, варить 10 минут, затем опустить крапиву, спассерованные морковь, лук, петрушку и сельдерей, добавить соль, перец и варить до готовности.

Готовую чорбу заправить яичным желтком, сметаной, тертым чесноком и лимонным соком (или квасом).



Североосетинская кухня

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ

900—1000 г картофеля, 500—600 г потрошеной курицы, 100—150 г печатого лука, соль, молоко.

Тушку курицы порубить на куски по 100—125 г, залить холодной водой и варить до $\frac{3}{4}$ готовности.

В кипящий бульон положить картофель кубиками. За 5—10 минут до готовности картофеля влить горячее молоко, добавить соль и довести до кипения. В горячий суп положить тонко нашинкованный печатый лук.

Таджикская кухня

БРИНЧОБА

750 г картофеля, 1 стакан риса, 4 луковицы, 2 моркови, 4 помидора, 50—75 г растительного масла, 2 стакана сметаны, зелень кинзы или петрушки, 0,5 чайной ложки красного перца, 4 лавровых листа.

Обжарить на растительном масле мелко нарезанный лук, морковь, помидоры и залить эту смесь 2,5 л воды, дать вскипеть, заложить рис, добавить 1 чайную ложку соли. Когда рис наполовину сварится, всыпать картофель, нарезанный маленькими кубиками, и еще раз посолить, заправить лавровым листом, перцем и варить до готовности картофеля. В конце варки заправить рубленой зеленью и сметаной.

УГРО ПО-ТАДЖИКСКИ

5 картофелин, 300 г говядины, $\frac{3}{4}$ стакана гороха, 2 луковицы, 100 г лапши, 1 яйцо, 100 г корнеплодов, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки жира, $\frac{3}{4}$ стакана кислого молока, специи, соль.

В кипящий бульон положить предварительно замоченный горох, а через 30—40 минут картофель, нарезанный крупными ломтиками. Затем добавить лапшу, нарезанные соломкой и поджаренные корнеплоды, лук, томат, специи и варить до готовности. Блюдо заправить кислым молоком и подать к столу с отварным мясом и яйцом.

Туркменская кухня

СУП-ШОРБА

800—900 г картофеля, 500—600 г баранины, по 100 г моркови и репчатого лука, 300—400 г помидоров, 50 г муки, 50 г сала бараньего, соль, перец, зелень.

Морковь кубиками и нашинкованный репчатый лук спассеровать до полуготовности. В кипящий бульон, сваренный из баранины, положить картофель кубиками, довести до кипения, добавить нарезанные на 4 части помидоры, спассерованные овощи, предварительно спассерованную до светло-желтого цвета и разведенную бульоном муку, посолить, варить до готовности. За 10 минут до конца варки положить в суп лавровый лист, перец горошком. При подаче в каждую тарелку положить порцию баранины, сметану и посыпать зеленью.

Узбекская кухня

ҚАУРМА-ШУРПА

700—900 г картофеля, 300—400 г мякоти говядины, по 100—125 г репчатого лука и моркови, 2 ст. ложки томата-пюре, 50 г маргарина, 1—2 стручка красного перца.

Мясо говядины нарезать на кусочки массой 20—25 г, посолить, обжарить на маргарине до румяной корочки, добавить нашинкованный репчатый лук, мелко нарезанный красный стручковый перец и, помешивая, продолжать жарить, не допуская подгорания. Добавить нарезанную кубиками морковь, томат-пюре и жарить, помешивая, еще 5—8 минут. Затем залить мясным бульоном, смесь довести до кипения, положить нарезанный крупными кубиками картофель и варить суп до готовности. При подаче посыпать суп мелко нарезанной зеленью.

Украинская кухня

БОРЩ СЕЛЯНСКИЙ

100 г картофеля, 60 г свеклы, 60 г белокочанной капусты, 15 г фасоли, 10 г яблок свежих, 20 г лука репчатого, 25 г моркови, 10 г пет-

рушки, 25 г томата-пюре, 10 г жира, 5 г сала-шпик, 15 г сметаны, специи, соль.

В кипящий мясной бульон кладут картофель, нарезанный кубиками; после закипания добавляют кислые яблоки, пассерованную свеклу, томат-пюре, пассерованные корни и лук, капусту, отварную фасоль, вливают фасолевый отвар и варят 5—7 минут. Незадолго до готовности борщ заправляют солью, специями, толченым салом.

КУЛЕШ

190 г картофеля, 30 г пшена, 40 г сала, 50 г лука репчатого, 5 г зелени петрушки, соль.

Пшено отваривают в кипящей подсоленной воде до готовности, кладут нарезанный кубиками картофель, продолжают варить еще 25—30 минут, после чего добавляют сало, мелко нарезанное и поджаренное с рубленным луком, и варят еще 4—5 минут. При подаче посыпают зеленью петрушки.

ЮЩА ПО-МЫСЛИВСКИ

500—600 г картофеля, 500 г куриных потрохов, 125—150 г пшена, по 100 г репчатого лука и моркови, 50 г петрушки (корень), 50 г шпика, 50 г зеленого лука, соль, зелень.

Куриные потроха сварить до готовности, в бульон всыпать перебранное и хорошо промытое пшено, нарезанный крупными кубиками картофель, пассерованные со шпиком репчатый лук, морковь, корень петрушки и варить суп до готовности.

В конце варки добавить лавровый лист и перец. При подаче посыпать суп мелко нарезанным зеленым луком и зеленью петрушки или укропа.

Чувашская кухня

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ И ГРИБАМИ

На 1 порцию — 13 г белых сушеных или 37 г свежих грибов, 147 г картофеля, 25 г моркови, 24 г репчатого лука, 35 г муки, $\frac{1}{4}$ яйца, 40 г воды, 5 г сливочного масла, соль.

Грибы очистить, промыть, сушеные грибы замочить на 3—4 часа, после чего отварить до полуготовности и откинуть на дуршлаг; бульон использовать для варки супа. Грибы, репчатый лук, морковь нарезать соломкой, сложить в кастрюлю, добавить мясного бульона и тушить при закрытой крышке до готовности. В кипящий грибной бульон положить картофель, нарезанный брусочками. Сварить до полуготовности, добавить лапшу, жареные грибы, заправить специями и варить до полной готовности.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ И СВИНЫМИ НОЖКАМИ

На 1 порцию: 111 г свиных ног, 133 г картофеля, 25 г моркови, 12,5 г сушеных грибов, 132 г щавеля, 5 г топленого масла, 3 г муки, 12 г томата-пюре, $\frac{1}{8}$ яйца, 7 г укропа, специи.

Обработанные свиные ножки залить холодной водой и поставить варить, непрерывно снимая пену; посолить, добавить нарезанные кубиками морковь и грибы. За 15 минут до готовности положить нарезанный кубиками картофель, щавель и варить на слабом огне. Перед окончанием варки суп заправить соусом, приготовленным из топленого масла, муки и томата-пюре, добавить взбитое яйцо, специи. Готовый суп подавать с зеленью, положив в тарелку ножку целиком.

КЕРБЕ ЯШКИ (КРУПЯНОЙ СУП С КАРТОФЕЛЕМ)

На 1 порцию — 250 г молока, 211 г картофеля, 24 г репчатого лука, 20 г пшена, 5 г сливочного масла, соль.

В кипящую воду положить промытое пшено и варить. За 10—15 минут до готовности добавить мелко нашинкованный репчатый лук, нарезанный кубиками картофель и варить еще 10 минут, после чего влить кипяченое молоко, посолить, заправить сливочным маслом и варить до готовности.

СЕМАХ ЯШКИ (КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С КЛЕЦКАМИ)

На 1 порцию — 54 г говядины, 138 г картофеля, 25 г моркови, 24 г репчатого лука.

На клецки: 40 г муки, 5 г сливочного масла, $\frac{1}{4}$ яйца, 50 г воды, соль.

Сварить бульон, вынуть мясо. В бульон положить нарезанный кубиками картофель и варить до полуготовности, положить спассерованные морковь и лук; как только суп закипит, добавить специи. Тесто приготовить следующим образом: в посуду разбить яйца, положить растопленное сливочное масло, соль, воду и всыпать просеянную муку, хорошо взбить до однородной массы. Тесто должно быть мягкое. Клецки порционируют чайной ложкой, смачивая ее в воде, и спускают в подсоленную кипящую воду. Готовые клецки положить в тарелку вместе с мясом, залить супом и посыпать зеленью.

САЛМА ЯШКИ (КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С ГАЛУШКАМИ)

На 1 порцию — 54 г говядины, 214 г картофеля, 24 г репчатого лука, 10 г жира; для галушек: 40 г муки, соль, 1,5 г дрожжей, 23 г воды.

Сварить мясо до готовности, вынуть его, бульон процедить. В бульон положить нарезанный кубиками картофель, сварить до полуготовности, затем положить заранее приготовленные из кислого теста галушки и варить до готовности, пока галушки не всплывут на поверхность супа. За 5 минут до окончания варки добавить спассерованный репчатый лук, заправить специями.

Эстонская кухня

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯЧНЕВОЙ КРУПОЙ

600—800 г картофеля, 80—100 г ячневой крупы, 1 л молока, 1—2 ст. ложки сливочного масла, соль.

В кипящую воду всыпать перебранную ячневую крупу и варить ее до готовности. Добавить картофель, нарезанный крупными кубиками и варить до готовности его. За 5—10 минут до готовности супа влить горячее молоко, добавить соль и довести суп до кипения.

При подаче в суп положите сливочное масло.

МОЛОЧНО-ОВОЩНОЙ СУП

0,5—0,75 л воды, 2 л молока, 0,5 стакана гречневой или перловой крупы, 1 брюква, 5 картофелин, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 2 чайных ложки укропа, 0,5 чайной ложки тмина.

Крупы отварить до полуготовности в воде, добавить нарезанную кубиками брюкву, посолить и, проварив около 10 минут, добавить картофель, тмин и варить до готовности и почти полного выпаривания воды. Затем влить молоко, довести до кипения, добавить масло, укроп.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ В НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХНЯХ ЗАРУБЕЖНЫХ СТРАН

Болгарская кухня

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ

1/4 кочана капусты кислой, 3 клубня картофеля, 1 ст. ложка муки, 4—5 ст. ложек подсолнечного масла, 1 стебель лука-порея, сметана, соль.

Нашинковать капусту, залить водой и поставить варить. Поджарить в подсолнечном масле мелко нарезанный лук-порей. Когда он размякнет, добавить муку и снова прожарить, выложить в суп и прибавить нарезанный кубиками картофель. Когда картофель сварится, снять суп с огня и заправить сметаной.

ХОЛОДНЫЙ СУП СБОРНЫЙ

2—3 клубня картофеля, 1—2 моркови, 1/2 корешка сельдерея, зеленый горошек, помидоры, зелень петрушки, соль.

Очистить и нарезать картофель, морковь, сельдерей. Морковь и сельдерей опустить в подсоленный кипяток и варить около 15 минут, затем прибавить картофель и зеленый горошек, варить еще 5—6 минут, затем добавить 2—3 очищенных и натертых на терке помидора и 1/2 пучка зелени петрушки. Суп варить минут 10 и охладить. Перед подачей посыпать зеленью петрушки.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПО-БОЛГАРСКИ

3 ст. ложки манной крупы, 4 ст. ложки растительного масла, 250—300 г картофеля, 1 ст. ложка тертого сыра или брынзы.

В суповой кастрюле с растительным маслом поджарить манную крупу, влить 6—7 стаканов горячей воды. Посолить по вкусу. Как

только бульон закипит, положить 4—5 штук мелко нарезанного картофеля, варить до готовности. Перед подачей суп посыпать тертым сыром или брынзой.

Польская кухня

ЖУР-ЗАЛИВАЙКА

5 картофелин, 1 луковица, 2 стакана молочной сыворотки, 50 г свинины, перец, тмин, соль.

Картофель очистить, нарезать ломтиками, отварить и протереть. Лук нарезать и отварить. В полученный отвар добавить молочную сыворотку, картофель, довести до кипения, добавить соль, перец, тмин и поджаренную кубиками свинину.

Румынская кухня

ЧОРБА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ

250 г картофеля, 250 г фасоли, 2 л воды, 1 л бульона, коренья, 1 луковица, укроп, зелень петрушки.

Поставить варить морковь, корень петрушки и одну луковицу. Положить нарезанную кусочками стручковую фасоль и, когда она будет почти готова,—нарезанный кубиками картофель. Посолить и оставить кипеть, пока картофель не начнет развариваться. Прибавить мелко нарубленный укроп, зелень петрушки и долить мясной бульон. Дать закипеть.

Перед подачей на стол вынуть морковь и петрушку. Можно заправить яйцом и сметаной.

СУП С КАРТОФЕЛЕМ

600—700 г картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 0,5 корня сельдерея, 1 стебель лука-порея, 1 ст. ложка сливочного масла или растительного, 1 ст. ложка муки, соль, зелень.

Морковь, петрушку, сельдерей (коренья) отварить в подсоленной воде, извлечь из отвара, а в отваре сварить нарезанный кубиками картофель. Лук-порей и репчатый лук нашинковать и пассеровать на сливочном или растительном масле, прибавить муку и продолжать пассеровать, помешивая, еще 4—5 минут. Развести в небольшом ко-

личестве отвара, полученную смесь влить в суп и довести до кипения. При подаче посыпать суп зеленью.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С КОЛЬРАБИ

4 картофелины, 2 шт. кольраби, 1 листик зеленого салата, 50 г сливочного масла, 1 л воды (овощного отвара), 100 г сметаны (100 г натертого сыра или кубики поджаренного белого хлеба), соль, укроп, зелень петрушки, 1 ст. ложка муки.

Зелень чистится и нарезается как лапша. Кольраби очищается и отваривается. Картофель и кольраби нарезаются на 4 части и поджариваются в жире (сливочном масле). Добавляется 1 ст. ложка муки. Все это должно подрумяниться, после чего заливается кипящей водой или овощным отваром. Под конец добавляется нарубленная зелень. До подачи к столу суп заправляется сметаной или тертым сыром, которые можно заменить кубиками поджаренного хлеба.

ЧОРБА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И СВЕКЛЫ

250 г картофеля, 1 свекла весом около 500 г, коренья, луковица, зелень, 2 л воды, 1 л бульона.

Почистить свеклу, нарезать тонкой соломкой и варить с одной целой морковью и мелко нарезанной луковицей. Когда свекла будет почти готова, посолить и положить нарезанный тонкими ломтиками картофель и зелень (укроп и петрушка). Когда овощи размякнут, влить бульон. Дать покипеть. Чтобы чорба получилась красивого красного цвета, нужно сделать так: готовую чорбу снять с огня и дать немного остыть. Затем протереть на терке сырую свеклу и опустить в дуршлаг в чорбу так, чтобы тертую свеклу хорошенько покрыло жидкостью. Оставить так на 15 минут, пока тертая свекла не побелеет, а чорба не подкрасится. Вынуть дуршлаг и подавать чорбу, заправив яйцом и сметаной.

Французская кухня

СУП ЖЮЛЬЕН

(По-французски)

300 г картофеля, морковь, репа или брюква, сельдерей, цветная капуста, стручки зеленого горошка, 6 стаканов воды, 1 ст. ложка масла, укроп, петрушка; дополнительно — 1 луковица, 1 морковь, 1 репа.

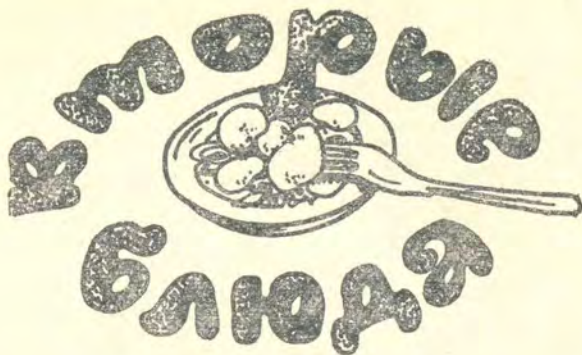
Большие ломти луковицы, моркови, репы подрумянить в масле, залить холодной подсоленной водой, разварить до мягкости, протереть. Сварить в подсоленном кипятке мелко нашинкованные морковь, репу, сельдерей, картофель, цветную капусту и стручки зеленого горошка. Влить протертый отвар от подрумяненных корней, в сваренные овощи добавить масло и варить до готовности. Перед подачей на стол посыпать суп зеленью.

Японская кухня

СУП-ПЮРЕ ПО-ЯПОНСКИ

8 ст. ложек картофельного пюре, 1 литр белого соуса, 2 стакана бульона, 1/2 стакана сливок, 2 яйца, 50 г хлеба, 2 ст. ложки масла, соль.

Приготовить картофельное пюре и белый соус, разведенный бульоном до консистенции супа. Суп заправить кипячеными сливками и сливочным маслом. Подать с гренками, поджаренными на масле.



КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ С СОУСОМ ИЗ СЕЛЬДИ

8 картофелин, 2 сельди, 1 луковица, 1—2 стакана сметаны или майонеза, 1 чайная ложка горчицы, 4 столовых ложки масла, зелень, соль.

Картофель сварить. Отдельно приготовить соус из сельди: филе сельди мелко нарубить вместе с луком, смешать с майонезом или сметаной, для остроты можно добавить горчицу. Картофель полить маслом, посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа. Отдельно подать соус.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С КАПУСТОЙ И СВИНИНОЙ

8 картофелин, 2 редьки, 2 луковицы, 80 г шпика, укроп, соль.

Свинину с реберными косточками нарезать мелкими кусочками и обжарить. Квашеную капусту и репчатый лук слегка обжарить. Все перемешать и жарить до готовности. Подать к отварному картофелю.

КАРТОФЕЛЬ В СЛИВКАХ

Сырой картофель нарезать дольками или толстыми кружочками, сложить в кастрюлю, посыпать солью, перцем, залить кипятком и ва-

рить. Когда картофель будет почти готов, слить воду, залить сливками, добавить масло и варить до готовности. Заправить по вкусу лимонной кислотой, посыпать зеленью.

Если соус получится жидким, можно добавить мучную пассеровку (обжаренную муку золотистого цвета) и вскипятить один раз.

КАРТОФЕЛЬ В СМЕТАНЕ

1 кг картофеля, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Очистить картофель от кожуры, разрезать на 4 части и поставить вариться в слегка подсоленной холодной воде. Когда картофель сварится, слить воду, прибавить сметану, масло и посолить по вкусу. Держать на плите, пока не закипит.

КАРТОФЕЛЬ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

6 картофелин, 1½ стакана молока, мука, жир, соль, зелень петрушки.

Очистить картофель, нарезать, отварить в подсоленной воде с несколькими веточками укропа, затем откинуть на сито. Обжарить 2 столовые ложки муки с 4 ст. ложками жира, развести молоком и таким же количеством картофельного отвара. Этот жидкий соус довести до кипения и соединить с картофелем. Посолить по вкусу и продолжать варить при слабом кипении еще 5—6 минут. Соус можно приготовить и с кислым молоком.

КАРТОФЕЛЬ С СЫРНЫМ СОУСОМ

10 картофелин, 250 г плавленого сыра, 2 ст. ложки растительного масла, 1 стакан молока, 6 ст. ложек сливок, 4 ст. ложки сока лимона, 1 чайная ложка черного молотого перца, 1 головка репчатого лука.

Плавленый сыр, растительное масло, молоко и сливки смешать и хорошо растереть, чтобы получилась однородная масса. Смесь слегка разогреть, затем добавить в массу лимонный сок и сильно поперчить ее.

Сварить картофель «в мундире», очистить, разрезать пополам и полить приготовленным соусом.

КАРТОФЕЛЬ, ВАРЕННЫЙ НА ПАРУ, ТУШЕННЫЙ В МАСЛЕ

1/2 кг картофеля, 2 ст. ложки масла, зелень укропа, петрушки.

Очищенный картофель отварить в паровом котелке, порезать, положить в широкий котелок, распустить в нем масло, тушить под крышкой. Перед подачей на стол посыпать рубленным укропом, петрушкой.

ДРАЧЕНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ

700—800 г картофеля, 1 стакан сметаны, 3—3 1/2 ст. ложки муки, 7—8 яиц, 2 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, соль.

Отварной картофель протереть, соединить со сметаной, яичными желтками, мукой, добавить соль, развести молоком, хорошо размешать, в 2—3 приема добавить взбитые белки, вылить на смазанную жиром форму и запечь. При подаче полить маслом.

БЛЮДО ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

500 г картофеля, 400 г помидоров, 1 луковица, немного растительного масла, соль, кусок сахара, немного толченого красного перца, 1 ст. ложка муки, 1 лавровый лист, 2 ст. ложки натертой брынзы.

Помидоры отварить и протереть сквозь сито. Мелко нарезанный лук подрумянить в растительном масле, всыпать муку, добавить томатный соус, соль, сахар, толченый красный перец и лавровый лист. В этот соус, разбавленный 1/2 стакана воды, опустить нарезанный ломтиками картофель и варить до смягчения. В готовом виде опрокинуть на глубокое блюдо и посыпать сверху небольшим количеством натертого сыра или брынзы.

КАРТОФЕЛЬ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ

500 г картофеля, соль, 1 1/2 ст. ложки сливочного масла, 1 1/2 ст. ложки муки, 1/2 стакана молока, 1/4 стакана воды, в которой варился картофель, 1 желток, немного сухарей.

Очищенный и нарезанный на 4 части картофель отварить в соленой воде. Отдельно растопить масло, размешать с мукой и слегка поджа-

рить. Развести картофельным отваром, добавить желток и разбавить молоком. Варить пока не загустеет. Добавить картофель, сверху посыпать сухарями. Зарумянить в духовке.

КАРТОФЕЛЬ В КИСЛОВАТОМ СОУСЕ

500 г картофеля, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, красный толченый перец, 1 чайная ложка винного уксуса, соль, петрушка, укроп.

Мелко нарезанный лук подрумянить в масле. Добавить муку и красный перец, развести стаканом кипящей воды. Сырой картофель разрезать на 4 части и варить в этой смеси 20 минут, затем добавить соль, сметану, мелко нарезанную зелень. Дать закипеть 2—3 раза.

КАРТОФЕЛЬ С ВИНОМ

6 картофелин, 60 г репчатого лука, 25 г зелени петрушки или укропа, 25 г муки, 60 г сливочного масла, 150 г белого сухого вина, соль, перец по вкусу.

Очищенный картофель отварить. Репчатый лук очистить, мелко на рубить, обжарить на сливочном масле так, чтобы он не изменил своего цвета. Затем добавить муку и продолжать жаренье 3—4 минуты, непрерывно помешивая. В подготовленную массу влить вино, добавить соль, черный молотый перец, проварить еще 5 минут. В готовый соус добавить сваренный и нарезанный ломтиками картофель, проварить 1—2 минуты и подать в горячем виде вместе с соусом.

БЛЮДО ИЗ КАРТОФЕЛЯ СО СВИНЫМ САЛОМ

6 отварных картофелин, 100 г копченого свиного сала, 1 луковица, растительное масло для жарения, томатный соус (сок), мука.

Картофель варится в кожуре, чистится и нарезается ломтиками средней величины. Мелко нарезанный лук поджаривается на сковороде с разогретым растительным маслом. Когда лук порозовеет, к нему добавляют нарезанное кусочками сало, которое должно зарумяниться. Надо все время помешивать. Добавляется мука. Когда мука подрумянится, она разводится небольшим количеством томатного соуса. Все вместе должно кипеть 10—15 минут. В соус кладется картофель, который нужно варить еще 10 минут. Подавать к столу теплым.

БУТЕРБРОДЫ С КАРТОФЕЛЕМ И КИЛЬКОЙ

3 ломтика хлеба, 1 картофелина, 3 чайные ложки сливочного масла, 12 килек, 3—4 чайные ложки нарезанного зеленого лука, 1/2 вареного яйца, 2 ст. ложки майонеза.

Отварной картофель нарезать круглыми ломтиками толщиной 1/2 см, на них положить филе килек, свернув его колечками. В середину колечек посыпать зеленый лук, смешанный с майонезом. Ломтики хлеба намазать сливочным маслом, положить ломтики картофеля с кильками, а сбоку кусочки вареного яйца.

КАРТОФЕЛЬ С КОНСЕРВИРОВАННОЙ РЫБОЙ В СМЕТАНЕ

1 банка (350 г) рыбных консервов (в собственном соку), 800 г картофеля, 2/3 стакана сметаны, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 яйцо, 200 г свежих грибов, 3 ст. ложки сливочного масла, соль.

Рыбу вынуть из банки, нарезать на куски и положить на сковороду. Вокруг положить ломтики картофеля, поджаренного в масле. На куски рыбы можно положить ломтики вареных яиц и жареные белые грибы.

Приготовление соуса:

Сметану с соком рыбы поставить на огонь и, когда закипит, положить муку, смешанную с 1 чайной ложкой масла. Дать прокипеть 1—2 минуты и, помешивая, посолить.

Рыбу залить соусом, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и поставить в духовку на 10—15 минут.

При подаче посыпать зеленью.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЖАРеныМ ЛУКОМ И УКРОПОМ

10 картофелин, масло, 2—3 луковицы, 2 ст. ложки рубленой зелени, укропа, петрушка, соль.

Приготовить пюре. В него добавить жареный лук, доведенный до бледно-золотистого цвета (1—1,5 головки), а остальной лук и 1 ст. ложку укропа — при подаче на стол. Оформите пюре листиками салата и петрушки.

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ

500 г картофеля, 2 ст. ложки молока, 1 морковь, 1 ст. ложка морковного сока, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Очищенный картофель сварить до готовности (не переваривать), откинуть на дуршлаг и сразу же протереть. Взбивая его, добавить молоко, сырой морковный сок и тертую вареную морковь. Все хорошо перемешать.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ

1 $\frac{1}{5}$ —1 $\frac{1}{2}$ кг картофеля, 200—250 г молока, 2—3 пачки плавленого сыра, 2—3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, соль, зелень. (Вместо молока можно использовать отвар из картофеля или смесь отвара и молока).



Картофель сварить в подсоленной воде до готовности, отвар слить, картофель обсушить и протереть. Плавленный сыр расплавить в горячем молоке. Картофель положить в кастрюлю, добавить кусочек сливочного масла, прогреть на плите и, энергично помешивая венчиком, постепенно добавить горячее молоко с сыром и взбивать до образования однородной пышной массы.

При подаче картофельное пюре полить маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, ЗАПЕЧЕННОЕ С ОТВАРНОЙ РЫБОЙ

1½ кг картофеля, 600—800 г рыбы, 2—3 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана молока, 1 луковица, 1 ст. ложка тертого сыра, соль и сахар по вкусу.

Для отвара: по ½ моркови и корня петрушки, укроп, ½ луковицы, 1 лавровый лист, 2—4 горошины душистого перца.

Приготовить картофельное пюре. Порционные куски рыбы отварить в пряном отваре. Поджарить муку на масле, развести горячим молоком, проварить на огне 5—7 минут. Снять с огня, заправить солью, сахаром и слегка обжаренным репчатым луком. В хорошо смазанную маслом форму выложить пюре, сверху разместить отварную рыбу. Залить соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу. Подать в посуде, в которой запекалось кушанье. Посыпать зеленью.

Это блюдо рекомендуется готовить из трески, пикши, палтуса, морского окуня, щуки, судака, севрюги, осетра.

РОЗОВОЕ ПЮРЕ

Приготовить картофельное пюре. Морковь нарезать кусочками, сложить в сковороду, добавить немного воды или бульона, маргарина и припустить до готовности. Припущенную морковь протереть и взбить с картофельным пюре.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ФОРШМАК

60 г картофеля, 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, ½ стакана сметаны, 6 чайных ложек муки, 3 яйца, 3 ст. ложки тертого сыра, укроп, петрушка.

Печеный или вареный картофель очистить, протереть, влить растительное масло, перемешать, добавить рубленый, подрумяненный в масле лук, сметану, разведенную с желтками, муку, тертый сыр, рубленый укроп, петрушку. Размешать. Положить 3 взбитых белка, перемешать. Посыпать крошками, сбрызнуть маслом. Подрумянить в духовке.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ГАЛУШКИ В ДУХОВОМ ШКАФУ

500 г картофеля, 1 чайная ложка сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки тертого сыра, соль, перец, 1 ст. ложка топленого масла.

Отварить картофель в кожуре, очистить, пропустить через мясорубку. Прибавить чайную ложку сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложку тертого сыра, посолить, поперчить. Разделить тесто на галушки покрытыми мукой руками. Поставить на огонь неглубокую кастрюлю с подсоленной водой и, когда вода закипит, опустить в нее галушки, держать четверть часа на огне, не давая закипеть. Отбросить их на дуршлаг, дать стечь воде, уложить в форму, посыпать тертым сыром, сбрызнуть топленным маслом и поставить на несколько минут в духовой шкаф.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ГАЛУШКИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

500 г картофеля, 2 ст. ложки муки, перец, соль, 1 головка лука, 1 чайная ложка топленого масла, 500 г помидоров или 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка тертого сыра.

Отваренный и очищенный картофель пропустить через мясорубку. Всыпать муку и замесить тесто погуще, посолить, поперчить. Разделить массу на маленькие колбаски толщиной в палец и отварить их в подсоленной воде.

Приготовить томатный соус: поджарить в небольшом количестве топленого сала одну мелко нарезанную луковицу, разбавить водой и варить лук до мягкости. Прибавить томат-пюре и посолить.

Отбросить галушки на дуршлаг, чтобы стекла вода, уложить на блюдо, полить соусом, посыпать тертым сыром и подавать горячими.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ГАЛУШКИ С МЯСОМ

500 г вареного картофеля, 500 г говяжьего мяса, 1 яйцо, соль, немного муки, немного растительного масла.

Картофель отварить в «мундире», очистить и размять. Мясо пропустить через мясорубку, посолить, соединить с картофелем и яйцом и хорошо вымесить. Из полученной смеси сделать галушки, обвалять поштучно в муке и обжарить в кипящем растительном масле.

Подать к столу горячими.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КЛЕЦКИ

200 г сырого картофеля, 1 чайная ложка соли, 100 г манной крупы, 1 ломтик белого хлеба, 1 ст. ложка маргарина, 1/2 л молока.

Картофель очистить, натереть на терке и отжать в салфетке. Отжатый картофель переложить в миску, разрыхлить, посолить. Ломтик белого хлеба нарезать кубиками и обжарить в жире. Вскипятить молоко и сварить в нем крупу, которую затем быстро смешать с картофельной массой. Руки смочить холодной водой и замесить тесто. Месить до тех пор, пока оно не станет прилипать к миске и разделять его в виде лепешек, на которые положить поджаренные гренки. Руки снова смочить холодной водой, чтобы легче было приготовить клецки. Клецки варить в подсоленной воде 15—20 минут. Подавать с любым жареным мясом и любым соусом.

КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ

КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ ТУШЕНЫЙ

1 кг молодого картофеля, 1 ст. ложка сливочного масла или топленого сала, соль.

Соскоблить кожуру с молодого картофеля и продержать 5 минут в крутом соленом кипятке. Дать стечь воде, положить в кастрюлю, прибавить 1 ст. ложку сливочного масла или топленого сала. Прикрыть крышкой, поставить в духовой шкаф и держать в нем, пока картофель не подрумянится. Влить в кастрюлю 1/2 стакана воды и держать в духовом шкафу, пока вода не испарится.

Приготовленный таким образом картофель очень мягок внутри и подрумянен на поверхности.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ И СМЕТАНОЙ

1 1/5—1 1/2 кг картофеля, 3—4 ст. ложки сливочного масла, 3—4 головки репчатого лука, 1 1/2 —2 стакана сметаны, специи, соль, зелень.

Сырой очищенный картофель нарезать дольками, кубиками или пластиками толщиной не более 5 мм. Репчатый лук тонко нашинковать. На разогретую с маслом сковороду положить картофель, посолить и жарить, периодически помешивая, 5—8 минут. Затем положить подготовленный репчатый лук, все хорошо перемешать и жарить картофель на несильном огне до образования румяной корочки, не допуская подгорания лука. Обжаренный картофель с луком переложить в кастрюлю, влить сметану и тушить на слабом огне до готовности.

При подаче картофель посыпать мелко нарезанной зеленью.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

750 г картофеля, 500 г свежих грибов, 1—2 головки лука, 1/2 стакана сметаны, 3 ст. ложки масла.

Очищенные и промытые свежие грибы обварить кипятком, нарезать и обжарить на сковороде вместе с нашинкованным луком. Очищенный картофель нарезать дольками, обжарить и положить вместе с поджаренными грибами в кастрюлю, залить водой до уровня верхнего слоя, добавить соль, лавровый лист, перец, 1—2 веточки петрушки и, накрыв крышкой, тушить на огне 25—30 минут. В картофель можно положить 1—2 ст. ложки сметаны.

При подаче на стол удалить петрушку и лавровый лист, а картофель посыпать рубленой зеленью.

Картофель можно приготовить и с сушеными грибами. В этом случае грибы надо предварительно сварить, а затем обжарить вместе с луком. Часть грибного отвара можно использовать для тушения картофеля, остальной — для супа.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С БАКЛАЖАНАМИ

800 г картофеля, 500 г баклажанов, 100 г томатов, 1 ст. ложка сметаны, 1 1/2 стакана растительного масла, 1 стручок зеленого сладкого перца, соль.

Картофель и баклажаны нарезать тонкими кружками, посолить и положить на них томаты, сметану, масло, отваренный и очищенный от зерен стручок зеленого сладкого перца. Тушить до готовности.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ СО СМЕТАНОЙ

800 г картофеля, 3/4 стакана сметаны, 4 ст. ложки зелени, соль, перец.

Небольшие клубни вымытого и очищенного картофеля обжарить кубиками, добавить обжаренные целиком мелкие луковички, все сложить в кастрюлю с широким дном, посолить и залить 1/4 стакана воды или бульона. Вначале картофель должен быстро закипеть, затем — тушиться на слабом огне.

Незадолго до готовности добавить сметану и положить зелень. При тушении можно добавить тертые свежие помидоры.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С СУХОФРУКТАМИ

1—1 1/5 кг картофеля, 150 г изюма, 100 г чернослива, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, менее 1/4 чайной ложки корицы, соль.

Картофель нарезать кубиками, положить в кастрюлю, добавить сливочное масло или маргарин, положить перебранные и промытые изюм и чернослив, сахар, молотую корицу, залить горячей водой так, чтобы она полностью покрыла все продукты и тушить до готовности картофеля. Просеянную пшеничную муку пассеровать с жиром до светло-желтого цвета, развести ее отваром от тушеных фруктов и картофеля или горячей водой, соединить с картофелем и фруктами, добавить соль и продолжать тушить картофель и фрукты до готовности.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ТЫКВОЙ

1 1/5—1 1/2 кг картофеля, 1 кг тыквы, мясной бульон, 3—4 ст. ложки масла, 1 1/2 — 2 ст. ложки сахара, соль.

Сырой очищенный картофель промыть, разрезать на 4—6 частей, положить на хорошо разогретую с жиром сковороду и обжарить до образования золотистой корочки. Затем картофель переложить в кастрюлю, добавить очищенную от кожицы и семян нарезанную мякоть тыквы, влить мясной бульон так, чтобы он только покрывал картофель и тыкву, добавить сахар, соль и тушить, периодически помешивая, до готовности. При подаче полить маслом.

КАРТОФЕЛЬ С КОПЧЕНЫМ СВИНЫМ САЛОМ

1 кг картофеля, 1 головка лука, 1 ст. ложка сливочного масла или топленого сала, 100 г свиного сала, 2 стакана мясного бульона, 1 ст. ложка сметаны, соль, перец.

Лук тонко нарезать и слегка поджарить, не подрумянивая, в 1 ст. ложке масла вместе с куском копченого свиного сала, нарезанного небольшими кубиками. Прибавить очищенный и нарезанный тонкими кружочками сырой картофель. Влить мясной бульон, чтобы картофель был им покрыт. Посолить по вкусу, добавить молотый перец, поставить в жаркий духовой шкаф. Держать пока картофель не станет мягким. Перед подачей на стол полить сметаной.

КАРТОФЕЛЬ С КАПУСТОЙ И СВИНИНОЙ

10 картофелин, 1 кочан капусты, 250 г свинины, 1 стакан молока, 1 яйцо, масло для смазывания кастрюли.

Разобрать кочан капусты, вымыть листья и поставить варить в холодной воде вместе со свининой. Не забудьте положить в кастрюлю кусочек черного хлеба, который поглотит горечь и неприятный запах капусты.

Отварите картофель и сделайте из него пюре, разбавив горячим молоком. Минут через сорок, когда капуста будет готова, остудить ее и размять в пюре. Разбить яйцо и влить туда желток, а белок взбить и добавить в картофельное пюре.

Смазать маслом форму или кастрюлю, посыпать слегка сухарями,

положить мелко нарезанные кусочки свинины, затем слой капустного пюре, потом картофельного, чередовать слои до тех пор, пока форма не заполнится. Варить все на медленном огне в течение часа. Подавать это вкусное и питательное блюдо с томатным соусом.

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ

12 небольших картофелин, соль, сливочное масло.

Перемыть тщательно картофель и обсушить его полотенцем. Посыпать солью и положить в духовой шкаф. Поворачивать, чтобы пекся равномерно. Картофель будет готов через 1,5 часа.

Готовый картофель выложить на блюдо — на салфетку. Подать к столу горячим со сливочным маслом.

Картофель можно печь также, очистив предварительно от кожуры.

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ

7—8 картофелин, 3 большие луковицы, масло, соль.

Нарежьте ломтиками лук и обжарьте его в масле. Картофель разрежьте на ломтики в полсантиметра толщиной и уложите слоями в кастрюлю или глубокую сковороду, чередуя ломтики картофеля с поджаренным луком. Каждый слой овощей слегка посолите. Верхний слой должен быть из картофеля. Полейте молоком и поставьте в духовку с нежарким нагревом на час.

ФОРШМАК ОВОЩНОЙ

500 г картофеля, 500 г капусты, 100 г сметаны, 1 яйцо, 150 г кильки или сельди, 100 г муки, 200 г белого хлеба, стакан молока, 50 г сыра, 25 г сухарей, соль, перец.

В мелко нарубленную белокочанную капусту добавьте масло, поставьте на слабый огонь и тушите до готовности. Вареный картофель протрите через сито. Залейте молоком крошки белого хлеба. Все это смешайте, прибавьте желтки, сметану, мелко нарезанный пассерованный лук, нарубленные кильки или сельдь (без костей), перец, соль.

Затем взбейте белки и перемешайте их с приготовленной массой. Все вместе переложите в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму или сковороду, посыпьте тертым сыром, сбрызните маслом и запекайте в духовом шкафу. Готовый форшмак выложите на блюдо. Отдельно подайте сметану.

ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ

2 картофелины, 3/4 стакана зеленого горошка, 2 моркови, 1/2 цветной капусты, 1/2 стакана лопаточек фасоли, 2 головки лука репчатого, 1 ст. ложка резаного лука-порея, 4 ст. ложки сливок, 2—3 яйца, 3—4 ст. ложки маргарина или масла, 2 ст. ложки сухарей молотых, 1/2 стакана сметаны (при подаче), 2 ст. ложки резаного укропа, соль, перец, петрушка (коренья).

Обработанные морковь, лопаточки фасоли нарежьте ломтиками, слегка обжарьте, положите в кастрюлю, добавьте немного бульона, соли, маргарина и потушите на слабом огне. В конце тушения добавьте спассерованный лук с корнем петрушки, сливки, обжаренные сухари, нарезанную зелень; доведите до кипения, затем слегка охладите, положите отварной протертый картофель, взбитое яйцо, зеленый отварной или консервированный горошек. Все осторожно перемешайте, выложите на сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, выровняйте, сделайте узоры ложкой, смажьте сметаной с яйцом и запеките.

В запеканку овощную вместо цветной капусты можно положить кочешки брюссельской капусты и нарезанную и обжаренную белокочанную капусту.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С ЯЙЦОМ

10 картофелин, 2 яйца, 1 стакан молока, 3 луковицы, 3 ст. ложки жира.

Приготовить картофельное пюре с яйцом. Смазать глубокую сковороду жиром. Выложить слой пюре, на него — слой жареного лука и второй слой пюре, разровнять ножом, смазать яйцом и сбрызнуть растительным маслом. Запечь в духовке.

Картофельную запеканку можно приготовить и с мясной начинкой. Для этого вареное мясо пропустить через мясорубку, слегка поджа-

рять, смешать с жареным луком, заправить солью и перцем, влить 1—2 ст. ложки горячего бульона. В дальнейшем поступать, как указано выше.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С ЯЙЦОМ И СЫРОМ

1 кг картофеля, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 стакан сметаны.

Отварить картофель, снять кожуру, нарезать кружками, посолить. Смазать маслом форму, уложить ряд картофеля, ряд тертого сыра, ряд нарезанных кружочками яиц. Продолжать, пока не наполнится форма, смазывая каждый ряд маслом. Полить все сметаной, посыпать тертым сыром, поставить в духовку на полчаса, чтобы подрумянилось. Подавать к столу в форме.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МАКАРОНАМИ

400 г картофеля, 200 г макарон, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 500 г помидоров, соль, перец.

Смазать форму маслом, уложить в нее ряд отваренного и нарезанного кружками картофеля, посыпать тертым сыром. Отваренные в соленой воде макароны отбросить на дуршлаг, смешать с 1 ст. ложкой сливочного масла и тертого сыра, положить в форму поверх картофеля. Прикрыть их еще одним слоем картофеля, посыпать тертым сыром, облить соусом из помидоров, посолить, поперчить, поставить в духовку.

Соус: 500 г помидоров, разрезать и отварить. Протереть сквозь сито, прибавить 1 чайную ложку сахара, соль, 1 чайную ложку сливочного масла и листик сельдерея. Держать на огне, пока не загустеет. Сельдерей вынуть.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

350 г картофеля, 150 г горошка, 1 головка репчатого лука, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 50 г сметаны, 2 ст. ложки сухарей, 300 г соуса.

Консервированный зеленый горошек, очищенный горячий вареный картофель и слегка поджаренный лук пропустить через мясорубку с

решеткой, имеющей мелкие отверстия. Массу заправить солью, добавить сырые яйца, перемешать, положить ровным слоем (не выше 4 см) на смазанный маслом противень, смазать яйцами, смешанными со сметаной, запекать в духовке до образования поджаристой корочки. Готовую запеканку разрезать на порционные куски, перед подачей полить сметанным соусом.

КАРТОФЕЛЬ ФАРШИРОВАННЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

1 кг картофеля, 5—6 грибов, 1 яйцо, 1 кофейная чашка жира, 2—3 ст. ложки масла.

Отварить 1 кг картофеля средней величины, очистить, срезать верхушки, чтобы можно было поставить каждую картофелину вертикально. Вынуть ложкой середину так, чтобы остались довольно прочные стенки в 1 см толщиной. Вынутую мякоть отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, положить под пресс. Мелко нарезать 5—6 грибов и обжарить их с 2—3 ложками масла. Прибавить их к картофельной массе, вбить туда яйцо, посолить, поперчить. Хорошо размешать смесь и полученной массой нафаршировать клубни картофеля. Поместить их в противень, смазанный маслом, залить 1 кофейной чашкой жира и 1/2 стакана воды и запечь в жарочном шкафу на среднем огне. Подавать с кислым молоком.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЛУКОМ И УКРОПОМ

800 г картофеля, 1—2 луковицы, 1 ст. ложка резаного укропа, 1—2 ст. ложки топленого масла, 1/2 стакана сметаны (или сливок), 1—2 ст. ложки молотых сухарей.

Вареный картофель очистить, нарезать дольками или кружочками, слегка обжарить в масле. На горячую сковороду с маслом уложить 1 ряд картофеля, посыпать укропом и жареным луком, закрыть вторым слоем картофеля, залить сметаной или сливками, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ФОЛЬГЕ ИЛИ ПЕРГАМЕНТЕ

20 мелких молодых картофелин, 60 г сливочного масла, укроп, мята, сметана, соль.

Молодой картофель, мяту, укроп и масло завернуть в куски алюминиевой фольги или пергаменты таким образом, чтобы масло из свертков не вытекало. Положить свертки на решетку в хорошо нагретую (до 200°) духовку на 35 минут. Испеченный таким образом картофель имеет приятный запах.

Крупные картофелины следует предварительно разрезать.

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С РИСОМ

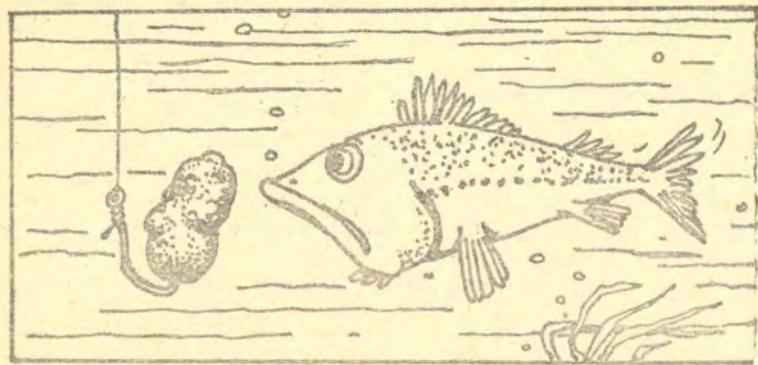
750 г картофеля, 1/2 стакана риса, 1 луковица, 2 моркови, 2 помидора (или чайная ложка томата-пюре), 4 ст. ложки жира, 3 яйца, молоко, соль.

Поджарить 1 головку мелко нарезанного лука и 2 средней величины морковки, натертые на терке. Когда морковь станет мягкой, добавить 1/2 стакана риса, перемешать и залить 2 стаканами горячей воды. Варить до тех пор, пока рис не будет готов, затем снять с огня, поперчить, добавить 1 чайную ложку томата-пюре или 2 помидора, мелко нарезанных, посолить, все перемешать. Отварить 3/4 кг картофеля и снять кожуру. Половину картофелины, натертой на терке, выложить на смазанную жиром сковороду, затем — рисовую смесь. По желанию можно добавить 2 ст. ложки натертого на терке сыра. Сверху выложить остальной картофель. Запеканку полить 2 ст. ложками масла и залить 3 яйцами, взбитыми в 1/2 стакана молока. Запечь до образования румяной корочки.

ЗАПЕКАНКА ИЗ СМЕСИ КАРТОФЕЛЯ И ГОВЯДИНЫ

800—1000 г картофеля, 400—500 г вареного мяса, 100—150 г репчатого лука, 2—3 ст. ложки масла, 1 яйцо, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка молотых сухарей, соль, перец.

Отварной картофель и вареное мясо дважды пропустить через мясорубку, добавить пассерованный репчатый лук, молотый перец, из-



мельченную зелень петрушки, все хорошо вымесать. Массу выложить на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, смазать смесью из сырого яйца и сметаны и запечь. Готовую запеканку нарезать на порции, полить маслом или сметаной.

Можно отдельно подать соус — красный, сметанный, томатный или луковый.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ТВОРОГОМ

150 г картофеля, 100 г творога, 10 г сливочного масла, 15 г сметаны, соль.

Картофель очистить, отварить, нарезать кружочками и уложить на смазанную жиром сковороду вместе с творогом. Сбрызнуть растительным маслом, залить сметаной и запечь в духовке.

КАРТОФЕЛЬ И РЫБА, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ

500 г картофеля, 600—800 г рыбы (хека, трески или палтуса), 4—6 белых грибов или 8—10 шампиньонов, 1 головка лука, 1 ст. ложка муки, 1 лавровый лист, 3—4 горошины перца, 2—3 ст. ложки масла, 2 ст. ложки молотых сухарей, соль.

Отварить картофель в мундире, очистить и нарезать ломтиками. Отварить свежие грибы, порубить. Мелко нашинковать лук, выложить

вместе с грибами на хорошо разогретую с жиром сковороду и обжарить 5 минут, затем посыпать мукой и жарить еще 3 минуты. Сложить в сотейник, влить 2 стакана кипятка, добавить специи и соль. Варить до загустения соуса.

Подготовленную, нарезанную кусками рыбу (без костей), посолить, запанировать в сухарях, обжарить до румяной корочки. Выложить рыбу в соус поверх лука и грибов, вокруг разложить картофель, сбрызнуть маслом и посыпать сухарями. Запечь в духовке.

КАРАСИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

1 кг молодого картофеля, 800—1000 г рыбы, 2 1/2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки масла, 1 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка молотых сухарей, соль.

Подготовить рыбу (крупную разрезать пополам, мелкую использовать целиком), посолить, запанировать в муке и подрумянить с обеих сторон на сковороде. Отварить картофель, охладить, крупный нарезать ломтиками. Смазать маслом сотейник, влить на дно половину порции сметаны, заправленной мукой, выложить картофель и поверх него рыбу. Залить остальной сметаной, посыпать сухарями, запечь в духовке. Подать в посуде, в которой кушанье запекалось, посыпать зеленью петрушки.

Это классическое блюдо русской кухни хорошо для праздничного стола.

КАРТОФЕЛЬ С ЯЙЦАМИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ДУХОВОМ ШКАФУ

6—7 картофелин, масло, 6—7 яиц, соль, перец.

Очистить 6—7 картофелин средней величины, сверху выдолбить углубления, снизу подровнять, чтобы удобнее разместить на противне, обмыть и обсушить салфеткой.

Разложить картофель на противне, посолить, залить 3 ложками масла и печь в умеренно горячем духовом шкафу. Когда картофель станет мягким, вынуть из духовки, выпустить в каждое углубление по 1 сырому яйцу, посолить, посыпать черным перцем, сбрызнуть мас-

лом и печь до тех пор, пока не свернется белок, а желток не затянется пленкой.

Подавать с томатным соусом.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С СЕЛЬДЬЮ

1 1/2 кг картофеля, 200—250 г сельди, 4—5 луковиц, 4—5 свежих помидоров, 2 яйца, 1—2 ст. ложки сметаны, 2—3 ст. ложки масла, 1—2 ст. ложки молотых сухарей.

Отварной картофель пропустить через мясорубку, хорошо перемешать со сметаной и яйцом. Репчатый лук пассеровать до мягкости, добавить очищенные от кожицы мелко нарезанные свежие помидоры и продолжать пассеровать до испарения жидкости и окрашивания жира в оранжевый цвет.

Соленую сельдь вымочить в холодной воде, освободить от внутренностей и костей, мелко порубить, припустить в кастрюле с небольшим количеством масла, соединить с луком и помидорами и перемешать.

Сковороду смазать маслом, посыпать молотыми сухарями, положить 1 часть подготовленного картофеля, разровнять, сверху разложить смесь из сельди, покрыть слоем оставшегося картофеля, посыпать сухарями, сбрызнуть жиром и запечь. При подаче запеканку полить маслом.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МОРКОВЬЮ

750 г картофеля, 2 луковицы, 4 моркови, 3 яйца, 1 1/2 стакана молока, жир, соль.

Отварить картофель, очистить, нарезать ломтиками. В 3—4 ст. ложках жира стушить морковь, нарезанную кружками или кубиками, мелко нашинкованный лук, посолить, поперчить. Половину картофеля уложить на смазанную маслом сковороду, положить на него морковь, а затем — оставшийся картофель. Сверху запеканку полить 2—3 ст. ложками жира и 3 яйцами, взбитыми с молоком. Запекать в горячем духовом шкафу до образования румяной корочки.

Вместо моркови можно использовать кислую капусту, тушенную в масле,

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ СО ЩАВЕЛЕМ

400 г картофеля, 1 1/2 ст. ложки масла, 1 стакан молока, 2 яйца, 2 чайные ложки муки, 100 г щавеля, 1 ст. ложка тертого сыра.

Сварить в подсоленном кипятке картофель, очистить, протереть, влить 1 ст. ложку растопленного сливочного масла, размешать. Добавить, постепенно размешивая, молоко, желтки, взбитые белки. Посолить, перемешать.

В глубокое огнеупорное блюдо, смазанное маслом и посыпанное сухарями, выложить картофель, переслать его молодыми листьями щавеля, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом, запечь в духовке.

Можно подать к запеканке соус.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ПЕРЦА

1 кг картофеля, 1 кг красного или зеленого стручкового сладкого перца, 2 сосиски, 150 г сыра, 3 ст. ложки растительного масла, 70 г сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Испек перец, очистить, срезать плодоножки и удалить семена, нарезать кусочками и жарить в масле до мягкости. Добавить нарезанные кольцами сосиски, черный перец и соль и все хорошо смешать. На противень поместить ряд картофеля (вареного и нарезанного мелкими кубиками), ряд тертого сыра, смесь перца с сосисками, затем снова ряд картофеля и ряд сыра. Сверху положить сливочное масло кусочками и налить 1 кофейную чашку воды. Печь в духовке при высокой температуре 15—20 минут. Подавать запеканку горячей.

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МОЛОКОМ И СЫРОМ

10 картофелин, 2 яйца, 1/2 стакана манной крупы, 1/2 стакана молока, 5 ст. ложек масла, 1 ст. ложка панцирочных сухарей, соль.

Сырой очищенный картофель сварить до мягкости, пропустить через мясорубку, разбавить молоком, добавить прожаренную в масле манную крупу и сырые яйца, посолить, размешать, выложить на противень или глубокую сковороду, смазанную маслом. Полученную массу посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и поставить в духовку на полчаса.

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ТЫКВОЙ

10 картофелин, 500 г тыквы, 1 луковица, 1/2 стакана жира, 1 стакан сметаны, соль.

Сырой очищенный картофель нарезать дольками, посолить, перемешать, дать постоять 5 минут, пока впитается соль, затем обсушить чистой салфеткой и подрумянить в горячем жире. Положить в картофель нарезанную кусочками тыкву, лук, сметану, перемешать, накрыть крышкой и поставить в горячую духовку на 40—50 минут.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С МОЛОКОМ И СЫРОМ

10 картофелин, 1 чайная ложка соли, 1/8 чайной ложки перца, 1 яйцо, 2 ст. ложки молока, 200 г натертого сыра (лучше всего швейцарского), 1 зубчик чеснока, 4 ст. ложки сливочного масла.

Очищенный и нарезанный тонкими кружками картофель, соль, перец, 1/2 порции натертого сыра положить в блюдо, перемешать, разбить туда яйцо, влить молоко и снова перемешать.

Глубокое керамическое блюдо натереть чесноком, смазать маслом, выложить в него приготовленную смесь, посыпать оставшимся сыром, положить сверху кусочки сливочного масла и поставить в сильно нагретую духовку на 40—50 минут или держать в духовке до тех пор, пока картофель не станет мягким и не образуется румяная корочка.

КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

1 кг картофеля, 400—500 г сметанного соуса, 2—3 ст. ложки сыра, 1—2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, зелень.

Очищенный молодой картофель залить горячей водой, посолить и варить до готовности. Сваренный картофель откинуть на дуршлаг, дать обсохнуть, переложить в глубокую сковороду, смазанную маслом, разровнять, залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь. При подаче полить маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

ГОВЯДИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ

300 г отварного мяса, 1 кг картофеля, 6 луковиц, 3 ст. ложки смальца, 1 ст. ложка муки, 3/4 стакана бульона, 1 ст. ложка томат-пасты или 4—5 свежих помидоров, 1 ст. ложка уксуса, соль, специи, 1 ст. ложка молотых сухарей, 2 ст. ложки тертого сыра, зелень по вкусу.

Репчатый лук нарезать полукольцами, положить на сковороду с разогретым смальцем и, помешивая, пассеровать до золотистого цвета. Затем добавить просеянную муку, поджарить ее, развести бульоном или водой, добавить томат-пасту, соль, перец, уксус и, помешивая, варить 15 минут. Отварное мясо нарезать небольшими ломтиками. Картофель варить в подсоленной воде, слегка охладить и нарезать кружочками. В сотейник влить немного томатного соуса, положить кусочки мяса, поверх него — картофель, посыпать сухарями и тертым сыром, влить остальной соус и запекать в духовом шкафу. Подавая на стол, посыпать зеленью укропа или петрушки.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С КОЛБАСОЙ

1 кг картофеля, 200 г колбасы, 100 г лука, 20 г жира, 200 г сметаны, 2—3 ложки томатной пасты или соуса, 50 г сыра, соль, перец.

Картофель, нарезанный ломтиками, отварить в соленой воде, отцедить, колбасу нарезать ломтиками, обжарить на жире вместе с луком, нарезанным мелкими ломтиками. Сметану смешать с томатной пастой, посолить, поперчить. Кастрюлю смазать жиром и класть слоями картофель и колбасу с луком, обрызгивая сметаной. Последний слой картофеля залить сметаной и обильно посыпать тертым сыром. Запекать в горячей духовке 20—30 минут. Подавать с салатом из квашеной капусты или с солеными огурцами.

СУФЛЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

1 кг картофеля, 1—1 1/2 стакана молока, 2—2 1/2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 3 яйца, 100—125 г сыра, 1 ст. ложка молотых сухарей.

Сваренный до готовности и обсушенный картофель пропустить через мясорубку, соединить с горячим молоком, сливочным маслом или

маргарином, сырыми яичными желтками и натертым сыром, посолить и все хорошо перемешать. Яичные белки взбить, в 2—3 приема соединить с подготовленной картофельной массой, выложить массу на смазанный жиром и посыпанный молотыми сухарями противень, разровнять. При помощи столовой ложки, смазанной растопленным жиром, нанести на поверхность узор в виде елочки, сбрызнуть маслом. Запечь суфле в жарочном шкафу с таким расчетом, чтобы сразу по окончании выпечки подать его к столу. В этом случае суфле сохраняет свою пышность и вкусовые качества. При подаче полить суфле маслом.

ПУДИНГ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

2 стакана тертого пшеничного хлеба, 5 картофелин, 2 стакана сливок, 2 ст. ложки сахарного песка, 4 яйца, соль.

Картофель очистить, сварить в сливках, и протереть сквозь решето вместе со сливками. Прибавить натертый на терке пшеничный хлеб, сахарный песок, соль и желтки. Все тщательно перемешать, добавить взбитые в пену белки и еще раз перемешать, после чего массу переложить в форму и запечь. Готовый пудинг подать на стол со сливками.

КАРТОФЕЛЬ С СЫРОМ

6 больших картофелин, 1/4 стакана сливочного масла или маргарина, соль, перец, 2 взбитых яйца, 1 луковица, 1 стакан нарезанного кубиками сыра.

Картофель отварить и размять. Добавить сливочное масло (оставить 1 чайную ложку), яйца, лук и в конце — кубики сыра. Картофельное пюре посолить и сильно поперчить.

Выложить в смазанную маслом форму, на поверхности разложить небольшие кусочки сливочного масла. Запекать в духовке при средней температуре 30 минут.

КАРТОФЕЛЬ ПО-КУБАНСКИ

Выберите крупные, но одинаковые по размеру сырые картофелины, тщательно вымойте, разрежьте на равные половины. С разреза выберите чайной ложкой немного мякоти площадью величиной с трехко-

печеную монету, смажьте весь разрез сливочным маслом, аккуратно уложите на железный лист разрезом вверх так, чтобы масло не стекало с поверхности разреза, и поставьте запекаться в заранее нагретую духовку. Признаком готовности картофеля служит образование большого, во всю площадь разреза, воздушного пузыря, пленка которого образуется из запекшегося масла. Этот пузырь наполнен горячим паром, поэтому не разрывайте его у рта, можно обжечься. Очищайте от кожуры картофель, солите и ешьте.

Это блюдо как оригинальное может подаваться в любое время, но прямо из духовки на стол на листе.

КАРТОФЕЛЬ ПО-КАЗАЦКИ

8 картофелин, 2 луковицы, 200 г мяса, 200 г брынзы, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, 1 стакан бульона, 3 желтка, соль.

Вареный картофель нарежьте пластинами, обжарьте с обеих сторон. Потушите в масле луковицы и вареное, пропущенное через мясорубку мясо. Картофель уложите в смазанную жиром кастрюлю, перемежая мясом с луком и слоем тертой брынзы. Верхний слой должен быть из картофеля. Вскипятите муку со сметаной, растертыми желтками и бульоном, облейте картофель и запекайте в духовке в течение часа.

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ

7—8 картофелин, 3 большие луковицы, масло, молоко, соль.

Лук нарежьте ломтиками и обжарьте в масле. Картофель разрежьте на ломтики, в полсантиметра толщиной и уложите в кастрюлю или глубокую сковороду, чередуя ломтики картофеля с поджаренным луком. Каждый слой овощей слегка подсолите. Верхний слой должен быть из картофеля. Полейте молоком и поставьте в духовку с нежарким нагревом на час.

КАРТОФЕЛЬНИК

1 1/5—1 1/2 кг картофеля, 1 стакан молока, 3 яйца, 1—2 ст. ложки сливочного масла, 1 1/2—2 ст. ложки молотых сухарей, соль.

Картофель очистить и сварить в подсоленной воде до готовности. Горячий картофель обсушить, пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю, энергично помешивая, влить горячее молоко, добавить сырые яйца, сливочное масло или маргарин, соль и хорошо вымешать. Противень или сковороду смазать жиром, посыпать молотыми сухарями, выложить подготовленный картофель, поверхность разровнять, посыпать молотыми сухарями, сбрызнуть жиром и запечь. При подаче полить картофельник растопленным сливочным маслом.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПОЛОСКИ

400 г вареного очищенного картофеля, 400 г пшеничной муки, 400 г сливочного масла или маргарина, 4—5 яичных желтков, 1/2 ст. ложки соли.

Картофель сварить «в мундире» до готовности, в теплом виде очистить, пропустить через мясорубку, смешать с мукой, яичными желтками, размятым маргарином, солью. Полученную массу положить в кастрюлю, накрыть салфеткой, дать постоять в холодильнике 1,5—2 часа. Затем тесто раскатать в пласт толщиной 1/2 см, нарезать полосками длиной 8—10, шириной 1 см, смазать яичным желтком (если хотят подать к пиву, слегка посыпать крупной солью), уложить на смазанный жиром противень на расстоянии друг от друга в 1—1,5 см и запечь в духовке.

Перед выпечкой полоски можно посыпать тмином (1 ст. ложка).

К полоскам подать молоко, кефир или простоквашу.

КАРТОФЕЛЬ ФАРШИРОВАННЫЙ

ФАРШИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Картофель средней величины тщательно вымыть и запечь в духовке. Очистить горячим. С одного конца срезать у каждой картофелины верхушку и вынуть чайной ложкой сердцевину, чтобы получилась скорлупа. Вынутую картофельную массу, пока не остыла, растереть со столовой ложкой масла, прибавляя постепенно два желтка, столовую ложку мелко нарезанной ветчины или колбасы, соль. Этой смесью фаршируют картофель, укладывают его на противень. Посыпают кар-

тофель неполной столовой ложкой тертого сыра и запекают в духовке 10—15 минут, чтобы зарумянился. Едят это блюдо горячим.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ТВОРОГОМ

6 картофелин, 150 г творога, ломоть белого хлеба, 2 яйца, 1 ст ложка сливочного масла, перец, соль, укроп.

Вымыть картофель и отварить до полуготовности, очистить от кожуры, разрезать пополам и вынуть сердцевину. Приготовить фарш из замоченного в молоке и отжатого белого хлеба, творога, 2 яиц, соли, перца, рубленого укропа. Наполнить половинки картофеля, сверху посыпать тертым сыром и уложить, прибавив масла, на противень. Держать в духовом шкафу, пока не подрумянится. Перед подачей добавить сметану.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ЛУКОМ

10 картофелин, 4 луковицы, 1 ст. ложка масла, перец, соль.

Крупный картофель очистить и испечь до полуготовности. Срезать верхушки, осторожно извлечь сердцевину картофеля, растереть, добавив соль, перец, поджаренный на масле репчатый лук. Нафаршировать полученной массой клубни, сбрызнуть маслом и поставить на лист в духовку. Подавая на стол, полить сметанным соусом.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГОРОХОМ

10 картофелин, 1 стакан гороха, 5—6 ст. ложек масла, 1 луковица, соль.

Крупные картофелины очистить, осторожно удалить сердцевину, оставив стенки толщиной 1,5 см, срезать верхушки с обоих концов. Вмоченный в течение 7—8 часов горох отварить, заправить его маслом с пассерованным луком, посолить и начинить им картофель. Фаршированный картофель уложить в сотейник, залить водой, к которой варился горох, добавить масло, закрыть крышкой и тушить в духовке до готовности.

КАРТОФЕЛЬ «В МУНДИРЕ», ФАРШИРОВАННЫЙ

12 картофелин средней величины, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 желтка, 1 ст. ложка тертого сыра, 100 г ветчины или чайной колбасы.

Молодой картофель очистить, вымыть и испечь в духовке. Срезать с одного конца верхушку и вынуть чайной ложкой всю мякоть, быстро растереть еще горячим с 1 ст. ложкой масла, прибавляя постепенно 2 желтка, тертый сыр, соль и мелко нарезанную ветчину. Нафаршировать картофель с верхом. Посыпать тертым сыром и слегка полить растопленным маслом. Уложить на противень, поставить в духовку на 20 минут, пока не подрумянится.

Готовый картофель выложить на блюдо, на салфетку; подавать сейчас же — горячим.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ РЫБОЙ

6—7 картофелин, 150 г рыбы, 2 головки лука, 2—3 ст. ложки сметаны, 1—2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец.

У сырого очищенного картофеля вынуть середину и заполнить ее фаршем.

Приготовление фарша: филе хека или любой рыбы мелко порубить, добавить шинкованный репчатый лук, сливочное масло, мелко нарезанный укроп, соль, перец черный, все перемешать.

Нафаршированный картофель поместить в глубокую сковороду, добавить 2 ст. ложки бульона и запекать. За 10 минут до готовности добавить 1—2 ст. ложки сметаны или сливок.

При подаче на стол картофель посыпать укропом.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ СЫРОМ

12 картофелин, 150 г сливочного масла, 3 желтка, 100 г тертого сыра, стакан сметаны.

Картофель, не очищая от кожуры, вымыть щеткой в холодной воде, смазать маслом, натереть солью, положить на сковородку и запечь в духовке. Затем с каждой картофелины срезать верхушки, вынуть ложкой внутреннюю часть, размять, смешать с маслом, сыром, желтками и сметаной. Посолить, поперчить по вкусу и этой смесью на-

фаршировать картофель. Затем посыпать тертым сыром и снова запекать в духовке, пока сыр не расплавится.

КАРТОФЕЛЬ С ОВОЩАМИ

РАГУ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КРАСНЫМ СЛАДКИМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ И СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ

800—1000 г картофеля, 3—4 стручка сладкого перца, 300—400 г свежей капусты, 100 г репчатого лука, 200 г свежих помидоров, 1/2 ст. ложки красного соуса, 3—4 ст. ложки жира, 1/2 головки чеснока, соль, зелень, лук зеленый по вкусу.

Картофель, нарезанный крупными кубиками или дольками, посолить и обжарить до полуготовности. Красный перец очистить, нарезать соломкой и пассеровать до полуготовности, затем добавить бульон, отвар или горячую воду и при закрытой крышке припустить до мягкости. Свежую капусту нарезать квадратиками, опустить в кипящую подсоленную воду, сварить до полуготовности и откинуть на дуршлаг. Репчатый лук нарезать и пассеровать до готовности. Свежие помидоры, нарезанные дольками или кубиками, обжарить до окрашивания жира в оранжевый цвет. Все овощи смешать, заправить красным соусом и тушить до готовности картофеля в течение 15—20 минут. За 5 минут до готовности добавить мелко нарубленный или растертый чеснок, мелко нарезанную зелень и хорошо перемешать. При подаче полить маслом и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ОХОТНИЧЬИ

7—8 картофелин, 500 г капусты, 250 г свежих грибов, 50 г шпика, 30 г муки, бульон, соль, перец.

В кастрюлю положить слоями вареный картофель, крупно нарезанную капусту, слегка потушенные грибы. Растопите нарезанный мелкими кубиками шпик, слегка обжарьте в нем муку. Постепенно, при непрерывном помешивании, добавляйте горячий бульон, пока не получится густой соус. Добавьте соль, перец, залейте соусом картофель, капусту и грибы. Закройте крышкой и тушите до готовности. Вместо свежих грибов можно использовать сушеные.

«ЕРАЛАШ»

6 картофелин, кочан капусты, 5 луковиц, 2—3 помидора, 1 головка чеснока, петрушка, укроп, зеленый лук, котлеты (колбаса или сосиски), растительное масло.

Отварите целиком средний кочан капусты без кочерыжки и картофель без кожуры. Обжарьте в растительном масле сначала крупно нарезанную вареную капусту, затем кружочки картофеля, потом лук, нарезанный кольцами, и помидоры. Мелко порубите чеснок, петрушку, укроп. Теперь сложите все эти овощи слоями в глубокую сковороду, на дно которой налейте немного растительного масла. Сначала каждый капустный лист пересыпьте чесноком, петрушкой и укропом. На капусту положите картофель, помидоры и разрезанные на четвертинки жареные котлеты (колбасу, сосиски). Сверху посыпьте чесноком, петрушкой, укропом и зеленым луком. «Ералаш» накройте крышкой, хорошенько разогрейте и подавайте на стол прямо на сковороде.

ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И БОБОВЫХ

4 картофелины, 300 г бобовых, 1 стакан молока, 3 ложки маргарина, зелень, соль.

Фасоль, горох, бобы перебрать, промыть, замочить и отварить. Сразу же после варки, не давая остыть, смешать с отварным картофелем, добавить горячее молоко. Подать с жиром, посыпать зеленью.

ПОДЛИВА С ЛУКОМ К КАРТОФЕЛЮ

5—6 луковиц, свиное сало, сметана, соль.

Пока варится картофель в мундире, мелко нарежьте свиное сало, положите на сковороду и обжарьте. Порежьте и обжарьте в сале луковицы и крепко посолите. Затем влейте сметану. Подливку подавайте на стол горячей, картофель разрежьте, снимите кожицу и макайте в луковый соус.

КАРТОФЕЛЬ С ФАСОЛЬЮ

8 картофелин, 1 1/2 стакана фасоли, 1 луковица, 4 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки масла, перец, соль.

Сварить очищенный картофель и отдельно фасоль. Нарезать картофель ломтиками, поджарить и смешать с фасолью, добавить сметану, мелко нарезанный поджаренный лук, томат-пюре, соль, перец, после чего еще раз перемешать. Кастрию накрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности.

КАРТОФЕЛЬ С КАПУСТОЙ

5 картофелин, 375 г свинины, 40 г жира, 375 г бульона или воды, 1 чайная ложка тмина, 1 чайная ложка красного перца, 750 г капусты, 1 стакан кефира, 1 ст. ложка крахмала, зелень.

Мясо посолить и положить в горячий жир. Тушить 30 минут, добавить 125 г бульона. Нарезанный картофель соединить с мясом, посыпать перцем и тмином. Когда картофель почти готов, выложить на него слоем мелко нашинкованную капусту, залить бульоном и тушить до готовности. Смешать кефир с крахмалом, добавить в блюдо и еще раз вскипятить его. Посыпать зеленью.

БЛЮДО ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КОЛЬРАБИ

750 г картофеля, 300 г свинины, соль, перец, мука, 2 ст. ложки маргарина, 300 г репчатого лука, 500 г кольраби.

Мясо нарезать кубиками, обвалить его в муке и добавить соль, перец, жарить в горячем жире до золотисто-коричневого цвета. Лук нарезать кружочками, кольраби — ломтиками, а листья кольраби — мелко. Положить на мясо сначала лук, затем кольраби, каждый слой слегка приправить пряностями. Разрезать картофель на 2, 4, 8 частей, разложить его сверху, посыпать тмином. Воды долить столько, чтобы она едва закрывала блюдо. Варить на маленьком огне в закрытой посуде.

КАРТОФЕЛЬ С ТМИНОМ

8 больших картофелин, соль, тмин, растительное масло.

Очищенный картофель часто и глубоко надрезать, посыпать солью и тмином, обильно смазать растительным маслом. Печь на противне в духовке 45 минут. В образовавшиеся щели можно посыпать тертый сыр и продолжать печь, пока сыр не расплавится.

РУЛЕТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ОВОЩАМИ

1 кг картофеля, сливочное масло, соль.

Для фарша: 200 г свежей капусты, 100 г моркови, 30 г корня петрушки, 100 г лука репчатого, 100 г сливочного масла, перец, соль, зелень.

Сделать пюре из 1 кг картофеля. Для фарша овощи нарезать в виде соломки и тушить до готовности. Сняв с огня, добавить в них соль, сырое яйцо, размешать. Пюре разложить тонким слоем (примерно 2 см) на влажную салфетку, на середину выложить фарш.

Края лепешки (при помощи салфетки) плотно соединить, придав форму рулета, который переложить швом вниз на противень, смазанный маслом. Смазать яйцом или сметаной, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом, проколоть в нескольких местах вилкой и поставить в горячий шкаф на 25—30 минут, чтобы рулет подрумянился. Готовый рулет разрезать на порции, уложить на блюдо и полить растительным маслом. К рулету можно подать грибной, сметанный или молочный соус или просто сметану.

Этот же рулет можно фаршировать мясом с луком и яйцами, а также рисом с грибами и луком.

МУСАКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ОВОЩАМИ

500 г картофеля, 2 ст. ложки молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 морковь, 1 корешок петрушки, 3 небольшие головки лука, 2 ст. ложки топленого сала, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка толченых сухарей, соль.

Приготовить картофельное пюре. Отварить отдельно морковь и петрушку, нарезать тонко лук, обжарить с небольшим количеством топленого сала и прибавить морковь и петрушку, предварительно пропущенные через мясорубку. Посолить по вкусу. Смазать дно и стенки неглубокой кастрюли топленным салом, посыпать толчеными сухарями и уложить на дно слой картофельного пюре. Положить сверху пропущенные через мясорубку овощи и прикрыть их оставшимся пюре. Залить разбавленной водой томатом-пюре и поставить в духовку.

Готовую мусаку опрокинуть на блюдо.

КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ

50 г картофеля, 2 крупные луковицы, 2—3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 3 неполные ст. ложки муки, 1/4 мясного бульона, перец, немного соли и побольше мелко нарезанной зелени петрушки.

Лук нарезать некрупными кольцами, слегка обжарить в масле. Добавить муку, мясной бульон и приготовить довольно густой соус. Картофель отварить «в мундире», еще в теплом виде очистить, нарезать дольками и опустить в соус. Сильно поперчить и посолить и оставить на 5 минут на небольшом огне. Прибавить как можно больше зелени петрушки и подать к столу в горячем виде.

Рассчитано на 2—3 порции.

ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ И СМЕТАНОЙ

Картофель, 1/2 л густой сметаны, 2 крупные луковицы, 1 чайная ложка сахара, соль, перец по вкусу.

Лук нарезать кольцами, полить сметаной, приправить солью, сахаром и перцем. Наставать 1/2 часа, после чего подать с отварным картофелем.

Рассчитано на 2—3 порции.

КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ

1/2 кг картофеля, чеснок, подсолнечное масло, уксус, соль, зелень петрушки.

Очистить картофель, нарезать кубиками и опустить в кипящую подсоленную воду. Варить на умеренном огне и следить при этом, чтобы картофель не разварился. Отцедить, выложить на тарелку и обильно посыпать сверху мелко нарезанной зеленью петрушки.

Отдельно к столу подать соус из толченого чеснока, уксуса и подсолнечного масла.

БЛЮДО ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ

500 г картофеля, 1 стакан мясного (овощного) отвара, 2—3 соленых огурца (средней величины), 2—3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка томата-пюре.

Сырой очищенный и нарезанный картофель слегка поджарить в кастрюле на растительном масле. Залить его кипящим мясным или овощным отваром. Кипятить 15 минут, после чего добавить нарезанные квадратиками огурцы (предварительно вымоченные в тепловатой воде). Вместе с огурцами картофель должен покипеть еще 20 минут. Затем добавляется томат-пюре.

МУСАКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ СО ШПИНАТОМ

750 г картофеля, 500 г шпината, 5—6 ст. ложек сливочного масла, 1/2 стакана молока, 2—3 яйца, брынза, перец.

Отварить картофель, растолочь. Сварить в подсоленной воде шпинат, отцедить и нарезать. Добавить к нему 1/2 стакана измельченной брынзы, 1 ложку жира и, по желанию, черного перца. Хорошо размешать. Противень смазать маслом, разложить ровным слоем половину картофельной массы, сверху выложить шпинат и прикрыть оставшимся картофелем. Залить 3—4 ст. ложками масла и взбитыми яйцами. Подрумянить в духовом шкафу.

КАРТОФЕЛЬ С ЖАРЕНОЙ ТЫКВОЙ

300 г картофеля, 300 г тыквы, 2 ст. ложки сливочного маргарина, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 100 г сметаны, соль, 1 пучок укропа.

Очищенную тыкву нарезать по 2—3 куска на порцию, посолить, запанировать в муке и жарить на сливочном маргарине.

Молодой картофель отварить в подсоленной воде, заправить маслом и укропом. При подаче на картофель положить жареную тыкву, полить сметаной.

РАГУ ОВОЩНОЕ

65 г картофеля, 45 г капусты белокочанной или цветной, 50 г моркови, 15 г петрушки, 40 г консервированного горошка, 45 г тыквы или кабачков, 60 г лука репчатого, 75 г соуса, 15 г топленого масла, 15 г сливочного масла, соль.

Нарезанный кубиками сырой картофель обжаривают, отдельно пассеруют измельченные морковь, лук, петрушку, репу или брюкву.

Овощи укладывают в сотейник, вливают томатный или сметанный соус, солят и тушат 10—15 минут, затем кладут нарезанные тыкву или кабачки, припущенную белокочанную или отварную цветную капусту, лавровый лист, перец горошком, гвоздику и продолжают тушить в течение 15—20 минут. За 5—10 минут до готовности кладут горошек и тертый чеснок. При подаче на стол поливают сливочным маслом и посыпают зеленью.

КАРТОФЕЛЬ С КОЛБАСОЙ И ЛУКОМ

10 картофелин, 3 луковицы, 400 г вареной колбасы, 200 г квашеной капусты, 4 ст. ложки жира, перец, соль.

Сырой картофель, вареную колбасу и репчатый лук нарезать тонкими ломтиками. На сковороду с разогретым жиром положить слой картофеля, а сверху слой колбасы и лука. Посыпать солью и перцем, а затем снова положить слой картофеля. Сковороду закрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности. Блюдо подать с квашеной капустой.

РАГУ

Ломтики картофеля, моркови, мелко нарезанный лук, кусочки рыбного филе посолить, поперчить, добавить лавровый лист. Все положить в фарфоровую или фаянсовую мисочку, поставить ее в глубокую кастрюлю с водой и кастрюлю закрыть крышкой. Когда вода закипит, убрать сильный огонь и кипятить в течение 4—5 часов на очень маленьком огне.

КАРТОФЕЛЬ С ЯЙЦАМИ

КАРТОФЕЛЬ С МАСЛОМ И РУБЛЕННЫМИ ЯЙЦАМИ

8 картофелин, 3—4 яйца, 5 ст. ложек масла, 2 ст. ложки сливок, зелень, соль.

Очищенный картофель сварить и нарезать кубиками. Смешать с мелко нарубленными яйцами, сваренными вкрутую, полить растоплен-

ным сливочным маслом, можно добавить сливки. Сверху посыпать нарезанной зеленью укропа или петрушки.

ОМЛЕТ С КАРТОФЕЛЕМ

3 картофелины, 6 яиц, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, соль, перец.

Стушить 2 головки репчатого лука, нарезанного кружками, в растительном масле. Прибавить картофель, натертый на крупной терке, и тушить до готовности. Яйца взбить с солью и черным перцем и залить ими картофель. Омлет запечь с двух сторон. Подать с салатом из огурцов, помидоров.

ЗАВТРАК ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

400 г вареного картофеля, 70 г жирной ветчины, 50 г охотничьих колбасок, 1 маленькая луковица, 20 г маргарина, 3 яйца, соль, перец.

Нарезать картофель, ветчину, сосиски, лук кубиками, обжарить все в маргарине, посолить и поперчить. Яйца взболтать, вылить на сковороду и все запечь до золотистого цвета. Гарнировать салатом из помидоров или огурцов.

КАРТОФЕЛЬ С ЯЙЦОМ

Большие очищенные картофелины разрезать пополам, сделать выемки, слегка посолить, разбить в выемки по яйцу, добавить сверху маленький кусочек масла и запечь в духовке.

ВАРЕНОЕ ЯЙЦО С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Нанести картофельное пюре с помощью кулька для крема на тарелку в виде круглого гнезда, поместить в него сваренное в мешочек очищенное яйцо, полить томатным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЯЙЦОМ И ПОМИДОРАМИ

100 г картофеля, 2 яйца, 15 г лука репчатого или зеленого, 50 г помидоров, 5 г маргарина сливочного.

Картофель очистить, нарезать ломтиками и обжарить, помидоры также нарезать ломтиками и обжарить; зеленый или репчатый лук нашинковать и пассеровать. На сковороду, смазанную жиром, уложить по краям картофель, а в середину — жареные помидоры. Посыпать все пассерованным луком, залить взбитыми яйцами и запечь перед подачей. Посыпать зеленью.

Это блюдо можно готовить и без помидоров.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ В ОМЛЕТЕ

1 кг картофеля, 3 яйца, 1 стакан молока, 3 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Очищенный и сваренный картофель нарезать ломтиками и обжарить на масле. Яйца взбить, добавить молоко и соль, хорошо размешать. Зажаренный картофель залить яйцами и запечь.

ЯИЧНИЦА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

500 г картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана молока, 200 г тертого сыра, 6 яиц.

Картофельное пюре средней густоты выложить на сковороду, смазанную маслом, разровнять, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке до образования румяной корочки. На поверхности запеченного картофеля ложкой сделать углубления по числу взятых яиц и выпустить в каждое целое сырое яйцо, после чего снова поставить сковороду в духовку на 3 минуты. Яичницу подать на стол в сковороде.

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ, ЗАЛИТЫЙ ЯЙЦАМИ

3 картофелины, 3 ст. ложки масла, 5 яиц, 3—4 ст. ложки молока, перец, зелень петрушки.

Очистить и нарезать кубиками картофель, поджарить в масле. Хорошо разогреть масло, положить в него подготовленный картофель и вылить 5 яиц, хорошо взбитых с молоком. Поставить на сильный огонь и жарить, постоянно помешивая. Перед подачей на стол посыпать черным перцем и зеленью петрушки.

ЯЙЦА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

750 г картофеля, 7—8 яиц, масло, красный молотый перец, соль.

Приготовить картофельное пюре, заправить 2 желтками и с помощью шприца (или вилки) уложить его в виде гнезда на блюдо. В горячую воду выпустить яйца, сварить, осторожно вынуть шумовкой и выложить по одному в подготовленные гнезда. Полить разогретым маслом, подкрашенным красным молотым перцем.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ С МЯСОМ В ОМЛЕТЕ, ПАРОВЫЕ

Мясо отварить и пропустить через мясорубку. Картофель отварить, протереть сквозь сито, добавить немного сливочного масла, яйцо и молоко. Все хорошо вымесить и сделать четыре лепешки. На них положить мясо, края соединить и скатать в виде шариков. Сковороду смазать маслом, положить крокеты, залить их яйцами, смешанными с молоком, и на пару довести до готовности. Подавать крокеты с маслом.

КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

6—7 картофелин, 50 г сушеных грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 чайные ложки муки, 1 стакан сметаны, сыр, соль.

Сварив в четырех стаканах воды 50 г сушеных грибов, процедить, нашинковать и обжарить на сковороде, добавить 2 ложки масла, соль и перец по вкусу. Затем всыпать муку, влить стакан сметаны и прокипятить, добавить сюда 3 ст. ложки грибного отвара.

Очищенный картофель нарезать кружочками и отварить в подсоленной воде до мягкости, отцедить, залить приготовленными грибами, посыпать тертым сыром и поставить в духовку зарумяниться.

КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ, ЛУКОМ, ПОМИДОРАМИ

Свежие белые грибы или шампиньоны очистить, нарезать ломтиками и поджарить. На блюдо, сковороду или тарелку уложить кар-

тофель отварной, сверху положить жареные грибы и посыпать зеленью.

Помидоры нарезать ломтиками, поджарить и уложить вокруг картофеля.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЗРАЗЫ С ГРИБАМИ

1 кг картофеля, 100—125 г сухих или 200—250 г свежих грибов, 2 луковицы, 2—3 ст. ложки масла, 100 г сметаны.

Отварные сухие или свежие грибы смешать с мелко нарезанным жареным луком и слегка поджарить. Посолить, поперчить.

Разделать картофельное пюре в виде лепешек. Положить на середину каждой начинку, соединить края, придать форму пирожка, смазать яйцом, обвалить в сухарях. Обжарить, выложить на блюдо, полить сверху маслом со сковороды. Подать со сметаной.

ЛЕПЕШКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ГРИБАМИ

1½ кг картофеля, 2—3 яйца.

Для фарша: 200 г сушеных грибов, 1—2 ст. ложки масла, 2—3 луковицы, 1 чайная ложка муки, специи, соль.

Для соуса: 150 г сметаны, 100 г майонеза, 1 ст. ложка муки, 1½ ст. ложки масла, 1½ стакана грибного бульона, 1 луковица, соль, зелень.

Сырой картофель натереть на терке, отжать, смешать с сырым яйцом, посолить, вымешать. Сформовать лепешки, завернуть в них грибной фарш, запанировать в пшеничной муке и обжарить лепешки с обеих сторон. Положить в кастрюлю, залить майонезно-сметанным соусом, приготовленным с добавлением грибного бульона, и тушить 15—20 минут. При подаче полить маслом и посыпать зеленью.

Приготовление грибного фарша:

Сушеные грибы белые тщательно перебрать, промыть, замочить и отварить до готовности. Сваренные грибы снова тщательно промыть, пропустить через мясорубку, обжарить, добавить пассерованный репчатый лук, соль, перец, соус и все хорошо перемешать.

Приготовление соуса. Просеянную пшеничную муку пассеровать с жиром до светло-желтого цвета, затем охладить, постепенно развести грибным бульоном до консистенции густой сметаны.

КАРТОФЕЛЬНОЕ СУФЛЕ С ГРИБАМИ

600 г картофеля, 2 ст. ложки растительного масла, 25 г сушеных грибов, 3 яйца, 2 стакана молока, 3 чайные ложки муки, 1 ст. ложка тертого сыра.

Для соуса: 1½ стакана грибного отвара, ½ стакана сметаны, ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки.

Белые сушеные грибы сварить, порубить. Отварить картофель, очистить, протереть. Влить масло, размешать. Добавить, постепенно размешивая, 3 желтка, молоко, муку, грибы. Положить 3 взбитых белка, перемешать. Выложить в глубокую сковороду, смазанную маслом. Посыпать 1 ст. ложкой тертого сыра, сбрызнуть маслом, постепенно подрумянить в духовке.

Грибной соус: 1 ст. ложку муки подрумянить с ½ ст. ложки масла, развести грибным бульоном, вскипятить, добавить сметану и грибы, посолить и прокипятить.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ РУЛЕТ

1 кг картофеля, 1 ст. ложка сухарей, сметана.

Для фарша капустного: 500 г свежей капусты, 3 яйца, 1 луковица.

Для фарша морковного: 100 г моркови, 1 луковица, 10 яиц.

Для фарша грибного: 100 г сушеных грибов, 1 луковица, 6 яиц.

Картофельную массу приготовить как для котлет, разложить ее на чистое влажное полотенце слоем 1 1/2—2 см. На середину массы положить фарш, завернуть края при помощи полотенца, соединить их и переложить рулет с полотенца на смазанный жиром противень — швом вниз. Поверхность смазать яйцом, смешанным с молоком, посыпать панировочными сухарями, сбрызнуть маслом и запечь.

Перед подачей нарезать на порции и подать с томатным или сметанным соусом.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПАШТЕТИКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ГРИБОВ

400 г картофеля, 50 г сушеных грибов, 1 луковица, 3 яйца, 1 ст. ложка тертого сыра, 50 г муки, масло.

Для соуса: 2 ст. ложки грибного бульона, 1 ст. ложка муки, 1/2 ст. ложки масла, 1/2 стакана сметаны.

Белые сушеные грибы отварить, процедить, порубить. Отделить 2 ст. ложки грибного бульона для соуса. Лук нашинковать, подрумянить в масле, смешать с грибами. Очищенный картофель сварить в подсоленном кипятке, процедить, протереть. Добавить 1 ст. ложку растопленного масла, 2 яйца, муку. Посолить и перемешать. Сформовать большие шарики, обвалить их в муке. Положить в глубокую сковороду, смазанную маслом. Сделать в шариках углубления для начинки, заполнить их грибами, покрыть их (как шапочками) картофельной массой, обвалянной в муке. Смазать «шапочки» и бока паштетиков взбитым яйцом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом. Постепенно подрумянить в духовке. Подать соус на грибном бульоне.

Соус приготовить следующим образом: к 2 ст. ложкам грибного бульона добавить муку, обжаренную в масле, и сметану. Прокипятить до готовности.

КАРТОФЕЛЬ С ТВОРОГОМ, СЫРОМ, БРЫНЗОЙ

СЫРНЫЕ ШАРИКИ С КАРТОФЕЛЕМ

800 г вареного картофеля, 160 г сливочного масла, 200 г пшеничной муки, 4 яйца, 300 г тертого сыра, соль и перец по вкусу.

Масло взбить, добавить картофель, муку, сыр, яйца, соль, перец. Из хорошо вымешанной массы сформовать шарики, обвалить в сухарях и зажарить в кипящем жире.

КНЕЛИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С БРЫНЗОЙ

7—8 картофелин, 1 1/2 ст. муки, 1 яйцо, соль по вкусу, 1 1/2 ст. ложки тертой брынзы, 100 г сливочного масла растопленного.

Картофель сварить, очистить, пропустить через мясорубку, охладить. Всыпать пшеничную муку, добавить яйцо, соль и замесить тесто. Картофельное тесто разделить на три части, сформовать из них валики диаметром 3 см, разрезать каждый валик на небольшие кружочки и положить ложечкой на каждый кружочек тертую брынзу. Кружки с брынзой защипать по краям, придав им форму шариков. Шарики

опустить в кастрюлю с кипящей водой и кипятить, закрыв крышкой, до готовности. Вынуть на дуршлаг, дать стечь воде, выложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом.

ВАТРУШКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ТВОРОГОМ

400 г картофеля, 40 г муки, 40 г масла топленого или сливочного маргарина, 150 г творога, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахарного песка.

Вареный картофель протереть, добавить муку, сырые яйца и перемешать. Массу раскатать в пласт толщиной в 2 см, нарезать из него выемкой кружки и уложить их на лист, смазанный маслом. В середине каждого кружка сделать углубление, в которое положить начинку из протертого творога, заправленного яйцом, маслом и сахаром. Ватрушки смазать яйцом и запечь в духовке. При подаче полить маслом.

СЫРНИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ТВОРОГА

200 г картофеля, 250 г творога, 1 яйцо, 4 ст. ложки муки, 2 ст. ложки топленого масла, 100 г сметаны.

Сваренный в кожуре картофель очистить и пропустить через мясорубку, добавить творог, сырые яйца, соль, муку (2/3 от общего количества муки), все хорошо перемешать и снова пропустить через мясорубку. Полученную массу разделить на сырники и жарить с обеих сторон до румяной корочки. Подавать горячими со сметаной.

СЫРНЫЕ ШАРИКИ С КАРТОФЕЛЕМ ЗАПЕЧЕННЫЕ

2 вареные картофелины, 150 г тертого сыра, 4 яйца, 2 ст. ложки сметаны, перец, мелко нарезанный зеленый и репчатый лук.

3 крутых яйца мелко порубить, картофель протереть. Все смешать с сырым яйцом, сметаной, луком. Запанировать шарики в сухарях и запечь. Подать со сметаной.

КАРТОФЕЛЬ С СЫРНЫМ СОУСОМ

10 картофелин, 250 г плавленого сыра, 2 ст. ложки растительного масла, 1 стакан молока, 6 ст. ложек сливок, 4 ст. ложки сока лимона, 1 чайная ложка молотого черного перца, 1 головка репчатого лука.

Плавленный сыр, растительное масло, молоко и сливки смешать и

хорошо растереть, чтобы получилась однородная масса. Смесь слегка разогреть, затем добавить лимонный сок и сильно поперчить массу.

Сварить картофель «в мундире», очистить, разрезать пополам и залить полученным соусом.

БАБКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ТВОРОГОМ

250 г картофеля, 50 г творога, 1/2 яйца, 5 г сахара, 15 г муки, 15 г сливочного масла, 10 г сухарей, 20 г сметаны, соль.

Картофель очистить, отварить, пропустить через мясорубку. Добавить растертый с желтком и сахаром творог, масло, пассерованную муку и соль, вымесить, и затем осторожно ввести взбитые белки. Массу выложить в сотейник, смаженный маслом и посыпанный сухарями, и запечь.

Подать к столу с маслом и сметаной.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ

КАРТОФЕЛЬ, ПОДЖАРЕННЫЙ ЛОМТИКАМИ

500 г картофеля, 4 ст. ложки топленого сала, смешанного с растительным маслом, соль.

Картофель средней величины (лучше — продолговатой формы) очистить, нарезать очень тонкими кружочками, как можно ровнее, промыть в нескольких водах, чтобы вода стала прозрачной. Обсушить хорошенько на полотенце. Разогреть побольше сала, смешанного с равным количеством растительного масла. Класть картофель небольшими порциями, чтобы не охлаждать сало. По мере обжаривания вынимать и класть новую порцию. Посолить, когда готов весь картофель. Картофель должен быть подрумяненным и хрустящим.

Подавать как гарнир к жаркому или как закуску.

МЯСО С СОЛЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Мясо, 4 картофелины, 350 г сливочного или топленого масла, 4 зубчика чеснока, 2 головки лука, соль, имбирь.

Картофель нарезать тонкими кружочками. Разогреть масло и жарить картофель, пока ломтики не свернутся. При этом не следует жа-

рить весь картофель сразу, не нужно и спешить переворачивать картофель на сковороде — нужно чтобы картофель как следует поджарился.

Когда прожарится весь картофель, надо сбрызнуть его соленой водой (растворив в столовой ложке воды чайную ложку соли). Снова положить картофель на сковороду и жарить его до тех пор, пока он не начнет хрустеть. Слить излишек масла со сковороды. Тонко нашинковать лук, мясо нарезать маленькими кусочками. Поджарить половину лука в масле, на котором жарился картофель. Добавить туда растолченный имбирь и чеснок и жарить 5 минут, после чего добавить оставшийся лук и мясо. Жарить до тех пор, пока мясо не станет коричневатым, добавить горячей воды и тушить. Когда подливки останется немного, а мясо станет мягким, блюдо готово. Подавать горячим.

КАРТОФЕЛЬ «ФРИ»

Сырой картофель очистить, нарезать кубиками или ломтиками, промыть, обсушить на салфетке и, опустив в сильно разогретый жир, жарить, помешивая, 10—12 минут до образования румяной корочки. Готовый картофель выложить шумовкой на сито или дуршлаг и посолить. Картофель можно подать с солеными огурцами, помидорами или квашеной капустой, а также как гарнир к жареному мясу или рыбе.

КАРТОФЕЛЬ «ВЗДУТЫЙ» (СУФЛЕ)

8—9 картофелин, 6—7 ст. ложек жира (для фритюра), 1—2 ст. ложки масла сливочного, зелень петрушки, листья салата, соль.

В две глубокие кастрюли налейте равное количество жира. В одной жир должен быть нагретым до 130—150° С, а в другой — до 180—200° С. Нарезать очищенный картофель кружочками, толщиной в 2 1/2—3 мм, промойте в холодной воде от крахмала и хорошо обсушите в дуршлаге. Вначале картофель обжарьте при температуре 130—150° С, не доводя до румяной корочки, затем переложите шумовкой во фритюр с температурной 200° С. Здесь картофель при обжаривании вздувается. Готовый картофель достаньте шумовкой и откиньте на дуршлаг, чтобы стек жир.

Обжаренный картофель красиво уложите на блюдо, оформите листьями салата, зеленью петрушки, залейте растопленным сливочным маслом.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХВОРОСТ

7 картофелин, 3 стакана муки, 2 яйца, 1/2 стакана растительного масла, соль.

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, слить воду, обсушить салфеткой и охладить. Протереть через сито.

В массу добавить муку и яичные желтки. Белки взбить венчиком, влить в картофельную массу, осторожно ее вымесить и на столе, посыпанной мукой, раскатать полученную массу в пласт 3—4 мм толщиной. Нарезать ломтиками или ромбиками, сделать надрез посередине. Жарить в большом количестве жира.

Хворост подавать с молоком, сметаной, самостоятельно или как гарнир.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ

I вариант.

400 г картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного маргарина, мука пшеничная, хлеб белый черствый, сало растительное для обжарки.

Картофель очистить, сварить, обсушить и протереть, как для пюре. В слегка остуженный картофель добавить яичный желток, масло или маргарин и 1 ст. ложку муки. Массу хорошо перемешать и сформовать из нее крокеты в форме шариков, груш, цилиндриков. Крокеты запанировать в муке, смазать яичным белком, вновь запанировать в тертой белой булке, и жарить в жире до золотистой окраски. Отдельно можно подать соус томатный или грибной.

II вариант.

В приготовленную картофельную массу добавить мелко нарезанные и поджаренные с луком белые грибы или шампиньоны. Крокеты можно использовать в качестве гарнира.



НАЧИНКА С КАРТОФЕЛЕМ ДЛЯ ПТИЦЫ

200 г пшеничного хлеба, 3 картофелины, 4 луковицы, 4 ст. ложки рубленых укропа, петрушки, 2 сосиски, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, соль и перец по вкусу.

Нарезанный кубиками пшеничный хлеб обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Мелкорубленые лук, петрушку, укроп обжарить на растительном масле. Соединить все с жареным кубиками картофелем, обжаренными кусочками сосисок и полить растопленным маслом. Использовать для фарширования индейки, утки.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ

КОТЛЕТЫ ИЗ ПЕЧЕНОГО КАРТОФЕЛЯ

500 г картофеля, 1 ломтик белого хлеба, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, 1 чайная ложка нарубленной зелени, 1 ст. ложка толченых сухарей, 1 ст. ложка топленого сала.

Испекь картофель, разломать пополам, вынуть середину и растереть хорошенько с замоченным в молоке и отжатым белым хлебом. Посолить, прибавить щепотку перца, 1 ст. ложку муки, желтки, несколько листиков зеленой петрушки и в конце — 2 взбитых в пену белка. Разделать круглые котлеты, обвалить в муке, яйце и в сухарях и обжарить в топленом сале или растительном масле.

КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ТЫКВОЙ

800—1000 г картофеля, 300—400 г мякоти тыквы, 2—3 ст. ложки муки, 2—3 яйца, 3—4 ст. ложки молотых сухарей, 3—4 ст. ложки масла, соль.

В протертый картофель положить натертую на терке мякоть сырой тыквы, посолить, добавить яйца, растопленный жир, муку, массу хорошо вымесить, сформовать из нее котлеты, запанировать в сухарях, обжарить на плите на несильном огне до светло-золотистой корочки, затем поставить на 5—8 минут в жарочный шкаф. При подаче котлеты полить маслом, отдельно подать сметану.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ С МЯСОМ

400 г картофеля, 250 г мяса, 1 луковица, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, соль, перец, 100 г топленого сала или растительного масла.

Отварить картофель, очистить от кожуры и пропустить через мясорубку. Прибавить 1 ст. ложку муки, 1 яйцо, мясо пропустить через мясорубку, поджарить с луком, смешать с картофелем. Добавить соль и перец. Разделать котлеты, обжарить в сале или растительном масле. Подавать к столу с томатным соусом.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ

1 кг картофеля, 2 яйца, 1/2 стакана муки, 4 ст. ложки масла.

Очищенный картофель сварить, воду слить, а картофель оставить минут на 10 для обсушки.

Не давая картофелю остыть, размять его деревянным пестиком. В пюре добавить столовую ложку масла, яичные желтки, тщательно вымесить и разделать котлеты. Обвалить котлеты в муке или сухарях, а затем обжарить с обеих сторон на масле.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ С СЫРОМ

300 г картофеля, 2 яйца, 1 ст. ложка тертого сыра, соль, перец, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки топленого сала.

Отварить картофель, очистить, пропустить через мясорубку. Смешать с яйцами, взбитыми как для омлета, 1 ст. ложкой тертого сыра, добавить немного перца. Скатать из этой смеси толстую колбасу, нарезать поперек ее лепешки толщиной в палец. Обвалять их в муке и обжарить в сале с двух сторон.

КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ПЛАВЛЕННЫМ СЫРОМ И СУХИМ МОЛОКОМ

800—1000 г картофеля, 2—3 пачки плавленого сыра, 2—3 яйца, 2—3 ст. ложки муки, 4—5 ст. ложек сухого молока, 1/2 стакана отвара от картофеля, 5—6 ст. ложек молотых сухарей, 4—5 ст. ложек сливочного масла или маргарина.

Очищенный картофель отварить до готовности в подсоленной воде, отвар слить, картофель обсушить, пропустить через мясорубку. Плавленый сыр пропустить через мясорубку. Сухое молоко развести картофельным отваром до консистенции густой сметаны, дать постоять 20—30 минут для набухания. Картофель смешать с сыром, молоком, добавить муку, хорошо перемешать. Руки смочить яйцом, сформовать из массы удлиненные округлой формы лепешки, запанировать в сухарях, обжарить и поставить на 4—5 минут в жарочный шкаф. Котлеты при подаче полить маслом, или сметаной, или соусом грибным или луковым.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ С БРЫНЗОЙ

500 г картофеля, 200 г брынзы, 4 яйца, 400 г риса, мука пшеничная, масло растительное, перец по вкусу, 1 пучок зелени петрушки.

Картофель сварить «в мундире», очистить, остудить и холодным натереть на терке. Рис отварить не до полной готовности, смешать с картофелем. Добавить натертую брынзу, яйца, осторожно перемешать (рекомендуется положить также мелко нарезанную зелень петрушки и, при желании, черный перец). Из полученной массы сформовать котлеты, обвалять в белой муке и окунуть во взбитое яйцо. Жарить на растительном масле.

КАРТОФЕЛЬНАЯ КОЛБАСКА ЖАРЕНАЯ

1 городская булка, 1 стакан молока, 30 г картофеля, 1 яйцо, 5д г муки, масло.

Нарезать городскую булку, удалив толстую корку, залить горячим молоком, дать остыть, протереть. Отварить в подсоленном кипятке очищенный картофель, протереть, добавить 1 ст. ложку растительного масла, булку с молоком, яйцо, муку, посолить, размешать. Посыпав доску мукой, раскатать приготовленную массу в колбаску, обвалить в муке, обжарить в масле.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ТЕФТЕЛИ С ЛИМОННЫМ СОУСОМ

500 г картофеля, немного растительного масла для жаренья, 1 яйцо, 100 г муки, соль.

Соус: 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, немного овощного отвара (воды), 1 кусочек сахара, сок от 1/2 лимона.

Картофель, накануне отваренный в кожуре, натереть на терке, посолить и смешать с яйцом и мукой. Хорошо вымесить, сделать длинный валик, нарезать кусочками, из которых разделать небольшие тефтели. Жарить в хорошо разогретом растительном масле.

Соус. Сливочное масло разогреть, добавить муку, развести несколькими ложками воды, добавить сахар и лимонный сок. Залить тефтели.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЗРАЗЫ С МЯСОМ И СМЕТАННЫМ СОУСОМ

Разделать картофельное пюре в виде лепешек. В середину положить поджаренный фарш с луком. Сформовать котлетки, обвалить в сухарях и жарить до румяной корочки.

Выложить на блюдо, полить сметанным соусом.

ЗРАЗЫ «НОВИНКА»

6—7 картофелин, 1 яйцо, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки маргарина, соль, молотый перец по вкусу.

Для начинки: 100 г пасты «Океан», 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка маргарина, 1 яйцо.

Горячий отварной картофель протереть через дуршлаг, охладить до 50—60°С и смешать с сырыми яйцами. Из приготовленной картофельной массы сделать лепешки. Пасту, пассерованный репчатый лук, мелко рубленные яйца тщательно перемешать, заправить солью и перцем. На середину лепешки положить фарш, свернуть ее, придав изделию приплюснутую форму, запанировать в сухарях и обжарить с обеих сторон на сливочном масле или маргарине.

ПИРОГИ, ОЛАДЬИ, ЛЕПЕШКИ

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ С ЛУКОМ И ЛИВЕРНОЙ КОЛБАСОЙ

Картофельное пюре из 1 кг картофеля, 250 г ливерной колбасы, 250 г слегка обжаренного лука, соль, перец, 1/4 л молока, 2 яйца, 40 г сливочного масла или маргарина.

Приготовить картофельное пюре со сливочным маслом и молоком. Половину положить в смазанную жиром форму, на него — слой фарша и опять слой пюре. Верх смазать яйцом. Запечь в духовке до образования хрустящей корочки. Подавать с любым соусом.

Для фарша: очистить ливерную колбасу, смешать ее в процессе жарения с луком, добавить рубленные яйца и перец.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ

1 1/2 кг сырого картофеля, 500 г вареного картофеля, 1—1 1/2 л простокваши, мука, соль, маргарин, растительное сало или масло для обжаривания.

Сырой и отварной картофель натереть, прибавить простоквашу и немного муки; тесто посолить и выложить на противень, смазанный жиром. Запечь в духовке со средним жаром до золотисто-желтого оттенка.

Разрезать на куски и еще горячий пирог смазать черничным вареньем или подать с какими-либо фруктами.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЛЕПЕШКА

500 г картофеля, 50 г сливочного масла, соль, перец, 1 ст. ложка топленого сала.

Испекть картофель в кожуре в духовом шкафу, очистить, разломать пополам, выбрать середину и размять ее вилкой. Посолить, прибавить немного молотого перца и масло. Разогреть на сковороде топленое сало, уложить ровным слоем размятый картофель, придавливая ложкой. Дать подрумяниться с одной стороны, затем перевернуть лепешку, как блинчик, и поджарить с другой стороны. Нарезать четвертушками и подавать в виде гарнира с овощами.

ПИРОГ С БРЫНЗОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

Для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, 100 г сливочного масла или маргарина, 6 ст. ложек сметаны, 1/4 чайной ложки соды, 1/4 чайной ложки соли.

Для начинки: 3 картофелины, 160 г брынзы, 1 головка репчатого лука, 160 г сливочного масла или маргарина, 1/8 чайной ложки молотого перца.

Муку смешать с содой; сметану, сахар, соль перемешать до растворения сахара и соли. Предварительно размятое масло или маргарин взбить в посуде деревянной лопаточкой в течение 10 минут, постепенно добавив яйца, затем муку и быстро (за 30 секунд) замесить тесто. Вместо сметаны можно добавить простоквашу, кефир или другой кисломолочный продукт.

3/4 теста раскатать в пласт толщиной 2 см и положить на смазанный маслом противень. Вареный картофель, жареный лук, брынзу и перец пропустить через мясорубку. Начинку равномерно распределить по пласту. Из остатка теста раскатать другой пласт, которым накрыть начинку. Выпекать пирог 30—40 минут в сильно нагретой духовке. После выпечки пирог смазать маслом.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПРОФИТРОЛИ

8—10 картофелин, 2 яйца, 1 ст. ложка тертого сыра, 1/2 стакана сметаны или сливок, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Очищенный картофель залить горячей водой, посолить и довести до полуготовности, слить воду, добавить часть сливочного масла и на слабом огне довести до готовности (в готовом картофеле не должно быть жидкости). Картофельное пюре хорошо взбить, добавить яйцо, остальную часть масла, взбитую сметану или сливки. Осторожно пере-

ложить массу в кондитерский мешок и выпустить на смазанный маслом лист в виде пуговок, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до образования румяной корочки. Картофельные профитроли можно подать со сметаной, с маслом — на гарнир или как самостоятельное блюдо.

ОВОЩНЫЕ ПРОФИТРОЛИ

5—6 картофелин, 2—3 моркови, 1/2 стакана зеленого горошка, 3 яйца, 2—3 луковицы, 3—4 ст. ложки жира, 2 стакана молока или сливок, 1/2 стакана сметаны, сливочное масло.

Очищенный картофель положить в кипяченую воду, посолить и отварить до полуготовности. Воду слить, добавить сливочное масло и под крышкой довести до готовности. Морковь, вымытую и очищенную, нарезать крупными ломтиками, добавить воду, соль, сахар и припустить до готовности (жидкости не должно оставаться). В конце припускания положить консервированный зеленый горошек, отцеженный от бульона, сливочное масло. Картофель и морковь протереть горячими, добавить протертый пассерованный репчатый лук. Картофель и морковь можно припускать вместе: варить 10—15 минут, затем слить отвар, положить сахар, масло, довести до готовности под крышкой на слабом огне. Лук пассеровать с жиром, развести сливками или молоком, прокипятить и охладить, добавить сырое взбитое яйцо, соль и перемешать. Полученный густой соус соединить с протертыми овощами и взбить до однородной пышной массы деревянной ложкой, затем эту массу выложить в кондитерский мешок, выпустить в виде пуговок на смазанную маслом сковороду или лист и запечь. Готовые профитроли смазать маслом, при подаче на стол полить сметаной.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ

1 вариант.

300 г картофеля, 1 яйцо, 1/2 стакана муки, 1/2 стакана молока, соль, перец, 1 чайная ложка мелко нарубленной зелени петрушки, 2 ст. ложки топленого сала.

Очистить от кожуры сырой картофель и натереть на крупной терке. Прибавить соль, перец и зеленую петрушку. Приготовить тесто, прибавить в него картофель, размешать, брать понемногу эту смесь на

чайную ложку и класть на сковороду с разогретым топленным салом. Поджаривать с обеих сторон.

Тесто. В 1 стакан муки вбить 2 яйца, посолить, прибавить 2 чайные ложки сахара, стакан молока. Хорошенько взбить все это вилкой, чтобы не было комков, прибавить 2 чайные ложки растопленного масла и продолжать мешать. Тесто не должно быть гуще жидкой сметаны. Дать постоять час.

II вариант.

300 г картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, сода, соль, перец, 2 ст. ложки сала.

Очистить сырой картофель, натереть на терке. Прибавить 1 яйцо, муку, соль, соду, перец. Брать на ложку смесь, класть на горячую сковороду и обжаривать в сала или растительном масле с двух сторон, придавая им форму тефтелей. Подавать на стол с зеленым салатом, а зимой с томатным соусом или сметаной.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ ДРОЖЖЕВЫЕ

500 г картофеля, 1/2 стакана муки, 25 г дрожжей, 2 ст. ложки масла.

Очищенный сырой картофель быстро, во избежание потемнения, измельчить на терке. Положить в кастрюлю или миску, добавить дрожжи, разведенные в 1/4 стакана теплой воды, посолить, всыпать муку (можно добавить 1 яйцо). Все это хорошо размешать и поставить в теплое место. Выпекать оладьи на сильно разогретой с маслом сковороде.

Подавать горячими со сметаной или маслом.

ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ЯЙЦОМ

1 кг картофеля, 6—7 яиц, соль, перец, 100 г масла для жарения.

В натертый сырой картофель добавить сырые яичные желтки, соль, перец и хорошо перемешать, затем добавить в 2—3 приема взбитые яичные белки, каждый раз перемешивая массу сверху вниз. На разогретой с жиром сковороде выпекать оладьи, обжаривая их с обеих сторон. При подаче полить маслом или сметаной.

ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С СЫРОМ

1 кг картофеля, 2—3 ст. ложки муки, 100—150 г молока, 2—4 яйца, 50—75 г сыра, 3 ст. ложки масла.

Сваренный до готовности картофель протереть, добавить муку, молоко, яичные желтки, соль, натертый сыр и все хорошо перемешать, затем ввести в 2—3 приема взбитые белки, осторожно перемешивая. Испечь оладьи (с обеих сторон). Полить маслом или сметаной.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ С ЛУКОМ

1 кг картофеля, 1 стакан муки, 3 яйца, 1/2 палочки дрожжей, 4 ст. ложки масла растительного, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Дрожжи разведите в теплом молоке. Промытый, очищенный картофель натрите быстро, чтобы не потемнел, добавьте разведенные дрожжи, просеянную муку, 1—2 ст. ложки растительного масла, взбитое яйцо, соль по вкусу, вымешайте хорошо, затем накройте и поставьте в теплое место для подъема. Оладьи жарьте на хорошо разогретой сковороде с растительным маслом.

Подаются оладьи со сливочным маслом, посыпаются обжаренным во фритюре луком.

ДРАНИКИ

5 картофелин, 1 ст. ложка муки, масло растительное на обжарку, сода на кончике чайной ложки, 40 г масла, сметана.

В сырой тертый картофель добавьте муку, соль, соду, перемешайте и немедленно из этой массы жарьте оладьи. Драники поливают сметаной.

ЛЕПЕШКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ПЕЧЕНКИ

400—500 г картофеля, 300—350 г печенки, 75—100 г лука, 2 яйца, 100—150 г сметаны, 3—4 ст. ложки масла, специй, соль.

Очищенный картофель отварить, охладить. Печень говяжью пропустить через мясорубку. Смешать печень с картофелем, пассерованным луком и пропустить смесь через мясорубку. Добавить яичные

желтки, сметану, соль, перец, хорошо перемешать, ввести в 2—3 приема взбитые белки. Из массы сформовать лепешки, обжарить в масле, затем поставить их на 3—4 минуты в жарочный шкаф. При подаче полить лепешки сметаной.

ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С МОРКОВЬЮ

5—6 картофелин, 5—7 шт. моркови, 2—3 яйца, 2—4 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана сметаны, соль, сахар.

Очищенный сырой картофель залить горячей водой, посолить, довести до полуготовности, добавить немного кипящего молока, сливочного масла, довести до готовности под крышкой на слабом огне.

К концу варки жидкости в кастрюле не должно оставаться. Готовый растолченный картофель хорошо взбить деревянной лопаткой, добавить молотый перец, сырое взбитое яйцо, все хорошо вымешать.

Приготовление фарша. Очищенную вымытую морковь нарезать небольшими кубиками, добавить немного бульона, соли, 1 чайную ложку сахара и тушить, а в конце добавить сливочное масло.

Если при тушении бульон не полностью выкипел, морковь откиньте на дуршлаг, а бульон используйте в борщ или суп.

На сделанные из картофельного пюре лепешки положить фарш: придать им форму пирожков и запанировать в муке. Выложить пирожки на смазанную маслом сковороду, смазать желтком, разведенным сметаной, и запечь в духовке. К пирожкам подать сметану или сливочное масло.

Вместо морковной можно использовать начинку из грибов с луком, капусты.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ

250 г вареного картофеля, 1 стакан муки, 60 г жирного шпика, 6 ст. ложек растительного масла, зеленый лук.

Картофель отварить, размять, добавить муку, 1 стакан воды и крупно нарезанный зеленый лук. Все перемешать. Нарезать кубиками шпик. Из пюре сделать лепешки, на каждую положить несколько кубиков шпика. Лепешки зажарить в сильно разогретом масле с обеих сторон до образования золотистой корочки.

ПИРОГ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И РЫБОЙ

500 г муки, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1/2 чайной ложки соли.

Для начинки: 250 г картофеля, 300 г рыбы, 2 головки репчатого лука, 1/4 стакана молока, 2 ст. ложки масла, соль, перец по вкусу.

Приготовить картофельное пюре, заправить его молоком, маслом, слегка обжаренным нашинкованным репчатым луком. Филе рыбы изрубить, посолить и поперчить. Приготовить пресное сдобное тесто, раскатать в 2 круглые лепешки. Выложить первую на смазанную жиром большую сковороду, поверх ровным слоем разместить слой пюре и слой рыбного фарша. Закрывать второй лепешкой теста. Тщательно зачистить края. Смазать яйцом, сделать в нескольких местах проколы для выхода пара. Выпекать в умеренно нагретом духовом шкафу при температуре 220—230° С.

Тесто. В предварительно просеянной муке делают углубление, в которое кладут сметану, сливочное масло или маргарин, соль, сахар, яйца. Тесто быстро замешивают, скатывают в шар, закрывают чистой салфеткой и выносят на холод. Через 40 минут его раскатывают и делают из него кулебяки, пирожки, корзиночки.

ПИРОЖКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ И ПЕЧЕНКОЙ

4 большие картофелины, 50 г растительного масла для жаренья, 1 маленькая луковица, 1 пучок петрушки, 2 желтка, соль, 1 яйцо, 50 г сухарей и муки для обваливания.

Фарш: 200 г грибов, 200 г говяжьей или свиной печени, лимонный сок, соль, перец, растительное масло.

Сваренный в кожуре картофель очистить и пропустить через мясорубку. Лук и мелко нарубленную петрушку поджарить в растительном масле, посолить, добавить картофель, все вместе, помешивая, держать на огне, пока смесь не превратится в пасту. Охладить, затем добавить желтки. Массу тщательно вымесить и раскатать пласт толщиной в 3 пальца на доске, смазанной растительным маслом. Стаканом вырезать кружки, которые обваливать в муке, яйце и сухарях, разделявая их одинаковыми и гладкими.

Фарш. В сильно разогретом растительном масле поджаривают на-

резанную маленькими кусочками печенку, а затем грибы. Добавляют лимонный сок и перец. Солят.

Пирожки из картофеля жарят на сковороде с разогретым растительным маслом, с обеих сторон. Острым ножом срезать верхушки, чайной ложкой высвободить небольшие углубления, в которые положить теплый фарш из грибов и печенки. Пирожки покрываются срезаемыми верхушками и тотчас же подаются к столу.

ПОНЧИКИ

5—6 картофелин, 1½ стакана муки, молоко, 3 яйца, масло, дрожжи, соль.

Натереть сырой картофель на мелкой терке. В теплом молоке развести кусочек дрожжей. Смешать натертый картофель, разведенные дрожжи и 1—1,5 стакана пшеничной муки. Поставить смесь в теплое место, чтобы она подошла. Потом добавить столовую ложку сливочного масла, три желтка, соль, долить молоко (в таком количестве, чтобы тесто получилось средней густоты). Дать ему постоять еще 30 минут. Ложкой сформовать из теста валики, обжарить их в жире до желтого цвета. Пончики можно подавать со сметаной, зеленым луком.

СОЛЕННЫЕ БЛИНЧИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ

4 картофелины, 2 яйца, 1 маленькая луковица, соль, перец, мука, растительное масло для жаренья.

Для начинки: 250 г вареного рубленого мяса, 1 луковица, соль, перец.

Сырые картофелины очистить, натереть на мелкой терке и немного посолить. Через несколько минут отжать, смешать с яйцами, перцем, 1 натертой луковицей и с таким количеством муки, чтобы тесто было текучим — как для налистников.

Тесто заливать тонким слоем на сковороду с разогретым растительным маслом, блинчики поджаривать с обеих сторон. Рубленое мясо смешать с подрумяненной в растительном масле луковицей, посолить, поперчить. Тонкий слой мяса кладется на блинчики, затем их сворачивают и подают теплыми к столу.

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ В НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХНЯХ НАРОДОВ СССР

Армянская кухня

БОРАНИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ

400—500 г картофеля, 300—400 г баклажанов, 2—3 луковицы, 300—400 г свежих помидоров, 75—100 г стручкового сладкого перца, 100—150 г сливочного масла или маргарина, соль, перец молотый, зелень по вкусу.

Очищенные и промытые картофелины, баклажаны, репчатый лук нарезать кубиками, посолить, посыпать молотым перцем и обжарить. Добавить разрезанные на 4 части свежие помидоры, нарезанный соломкой сладкий перец и, закрыв крышкой, припустить до готовности. При подаче посыпать зеленью.

Башкирская кухня

УЧ-ПОЧМАК (пирожки)

50 г муки, 10 г маргарина, ¼ яйца, 1 г дрожжей, 15 г воды, 2 г сахара, 50 г баранины, 55 г картофеля, 25 г репчатого лука, перец, соль, лавровый лист.

Баранину, сырой картофель и репчатый лук нарезают мелкими кубиками, перемешивают, заправляют солью, перцем, лавровым листом. Пресное сдобное тесто разделяют на лепешки, на середину каждой кладут фарш, края защипывают, придавая изделию форму треугольника. Сверху оставляют отверстие, прикрыв его шариком из теста. Выпекают в течение часа. Во время выпечки в отверстие заливают бульон.

Белорусская кухня

ТУШАНКА ПРОСТАЯ

1 кг картофеля, 50 г сала, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 ст. ложка зелени укропа, 1 луковица, ½ стакана воды.

Сырой картофель порезать на брусочки и на противне на сильном

огне равномерно со всех сторон (часто переворачивая) обжарить. Как только образуется золотистая корочка, еще полусырой картофель сложить в кастрюлю, засыпать мелко нарезанной зеленью, луком и остатками сала, посолить, долить кипятка, закрыть крышкой и поставить в духовку примерно на 15 минут. Готовую тушанку едят с огурцами (солеными или свежими), квашеной капустой.

ГАЛКИ БУЛЬБЯНЫЕ

1—1½ кг картофеля, ¾—1 стакан муки, 100 г сала (или 100 г мясного фарша, или 100—200 г творога, или 2—3 луковицы), по 1 ст. ложке укропа и петрушки, 6—7 горошин черного перца, 50 г масла.

Сырой картофель протереть на терке, отжать, добавить муку, соль и сделать крутое тесто. Сформовать из него шарики величиной со сливу, размять шарик в плоский кружок и внутрь положить какую-нибудь начинку: мясной фарш, творог, жареный лук или сало, вновь закатать шарики и отварить их в подсоленной воде в течение 3—4 минут, а затем поджарить на сковороде. Поджаренные галки сложить в кастрюлю, облить маслом, салом или сметаной в зависимости от начинки и подержать в духовке 7—10 минут.

ЦЫБРИКИ

1 кг картофеля, 2—3 ст. ложки муки, 2—3 ст. ложки растительного масла или 50 г топленого сала.

Тертый сырой картофель хорошо отжать, скатать из него шарики величиной с вишню, хорошо обвалить их в муке и обжарить на сковороде (можно к картофелю прибавить 1—2 ст. ложки муки).

Обжаренные цыбрики едят с молоком, сметаной, подогретым растительным маслом.

ТАРКОВАНКА

1 кг картофеля, 100—150 г свиного сала, 2—3 луковицы, ½—¾ стакана сухих фруктов (яблок, груш, вишен), 50 г сливочного масла, 2 стакана молока, 6—7 горошин черного перца или 1 щепотка красного, 1 ст. ложка укропа и петрушки.

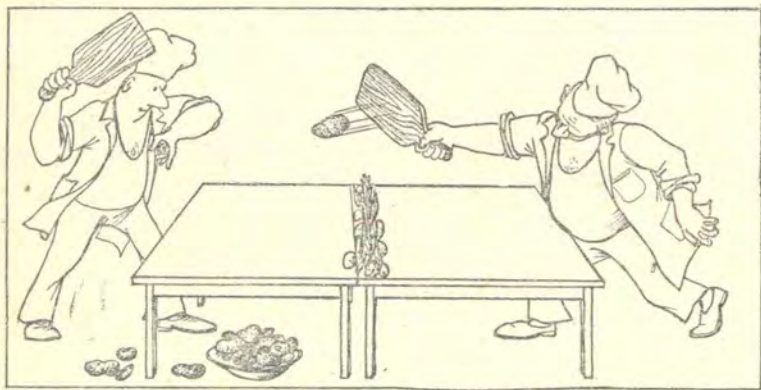
Сырой картофель натереть на терке, добавить соль, перец, слегка обжаренные мелкие кусочки сала (но не шкварки) и мелко нарезан-

ный и обжаренный на этом сале лук, а также промытые в горячей воде сухофрукты. Все сложить в кастрюлю с толстым дном и поставить в духовку. Через 15—20 минут вынуть, перемешать и вновь поставить, перемешивая еще 2—3 раза, чтобы таркованка не пригорела. Едят таркованку с маслом и молоком.

КРОКЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ СО СВИНИНОЙ

1 кг картофеля, 2—3 яйца, 1—1½ ст. ложки муки, 50—75 г сахарей, 150—185 г мякоти свинины, 75—100 г репчатого лука, 75 г топленого сала, ½ стакана сметаны, соль, специи.

Сырой картофель натереть на терке, откинуть на сито и дать стечь жидкости. Добавить сырые яйца, соль и перемешать. Из этой массы сформовать круглые шарики, нафаршировать их свиным фаршем, запанировать в муке, смочить в яйце, обвалить в сухарях и обжарить во фритюре. Обжаренные крокеты положить в широкую кастрюлю, полить растопленным свиным жиром, закрыть крышкой и тушить в духовке 10—12 минут. При подаче полить взбитой сметаной. Для приготовления фарша мякоть сырой свинины дважды пропустить через мясорубку, добавить пассерованный лук, соль, перец и хорошо перемешать.



КОМОВИКИ

230 г картофеля, 1 яйцо, 20 г муки.

Для фарша: 30 г лука репчатого, 30 г фасоли или 20 г пшена, или 25 г риса, 5 г масла сливочного, соль.

Картофель отварить, пропустить через мясорубку горячим, добавить соль, яйца, перемешать. Массу разделить на круглые лепешки, положить фарш из отварной фасоли, пшенной или рисовой каши, сформовать пирожки, обвалять их в муке, выпечь и подать к столу горячими с маслом.

КОПЫТКИ

100 г картофеля, 100 г муки, 0,2 г соды пищевой, 30 г лука репчатого, 10 г сала или масла растительного, соль.

Сырой картофель измельчить на терке и соединить с солью, мукой, содой. Тесто вымесить, раскатать полосками, нарезать кусочками по 2—3 см и печь их в духовке.

Перед подачей копытки на 10—15 минут опускают в горячий мясной бульон, затем отбрасывают на дуршлаг. Подают с жареным луком.

ГУЛЬБИШНИК МАКОВЫЙ

1 кг картофеля, 1/2 стакана распаренного толченого мака, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 1/4 чайной ложки соли.

Картофель отварить, размять в пюре. Ввести в пюре растительное масло, мак, равномерно перемешать. Запечь в сковороде.

ТАРКОВАННЫЕ БЛИНЫ

1 1/4 кг картофеля, 1/3 стакана муки, 3—4 ст. ложки масла подсолнечного, молоко, сметана, 1/2 чайной ложки соды.

Сырой картофель натереть на терке, перемешать с мукой, содой, солью, дать постоять 10 минут, взбить и на разогретой, смазанной маслом сковороде выпечь блины. Сложить блины в кастрюлю с растопленным маслом и сметаной и поместить в духовку на 5—7 минут.

КАРТОФЕЛЬНО-ПШЕННАЯ ЗАПЕКАНКА

8—10 картофелин, 1—1½ стакана пшенной каши, 2—3 яйца, 2—3 ст. ложки сметаны, 50 г жира, 1—2 ст. ложки масла, 3 луковицы, соль.

Отварной картофель протереть, добавить небольшое количество пшенной каши, масло, сырые яйца, соль, мелко нарезанный и поджаренный до светло-золотистого цвета репчатый лук и тщательно перемешать. Картофельную массу выложить на разогретую сковороду, предварительно смазанную жиром, разровнять, сверху смазать сметаной или топленным маслом и запечь в духовке.

САШНИ БЕЛОРУССКИЕ С ТВОРОГОМ

Картофель отварить в кожуре, охладить, очистить и протереть. В картофельную массу добавить муку, яйцо, хорошо перемешать и разделать в виде лепешек. Сверху положить фарш, приготовленный из творога и яйца, и соединить края лепешек. Сашни запанировать в муке, затем обжарить с обеих сторон на масле и довести до готовности в духовке. Подать в горячем виде с маслом или сметаной.

Карельская кухня

КАЛАЛИМТИКҚО

(жареный картофель с рыбой)

150 г картофеля, 1/4 яйца, 40 г свежей сельди, 20 г репчатого лука, 10 г масла подсолнечного, 25 г молока, 3 г муки пшенной, соль.

Сырой картофель, нарезанный дольками, кладут ровным слоем на сковороду, скружают бордюром из тонких ломтиков сельди, посыпают рубленым луком, мукой, солью, поливают маслом и запекают до готовности картофеля. Затем рыбу поливают яично-молочной смесью и блюдо запекают вторично.

КАЛИТКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

230 г муки, 750 г картофеля, 250 г молока, 50 г сливочного маргарина, 75 г сметаны, соль.

Из пресного теста делают круглые лепешки, на середину каждой

кладут начинку из картофельного пюре, разведенного горячим молоком и смешанного с маслом или маргарином. Края лепешек защипывают, изделия смазывают сметаной и выпекают в духовке.

Кабардино-балкарская кухня

ХИТЧИН (запеканка)

150 г муки, 60 г маргарина, 3 г сахара, 60 г воды, соль.

Для фарша: 100 г картофеля, 50 г сыра.

Замешивают пресное тесто, делят ком на крупные куски, формируют их в виде чашечки, вкладывают в углубление фарш, края защипывают и тонко раскатывают изделия по размеру сковороды.

Для фарша картофель и сыр пропускают через мясорубку. Хитчины выпекают и укладывают стопкой, смазывают маслом. Подают, разрезав на 4—6 частей и полив маслом или сметаной.

Коми кухня

КАРТУПЕЛЯ НЯНЬ (ШАНЬГИ С КАРТОФЕЛЕМ)

150 г картофеля, 20 г молока, 20 г сметаны, 1/2 яйца, 10 г масла сливочного.

Для теста: 120 г муки, 3 г сахара, 5 г маргарина, 50 г воды, 1 г дрожжей, соль.

В теплой воде или молоке растворяют сухие дрожжи, соль, сахар. Готовят дрожжевое тесто густой консистенции. Формуют шарики и раскатывают их в лепешки. Отваренный картофель разминают и, добавив горячее молоко, взбивают. На середину шаньги кладут пюре, поверхность разравнивают и смазывают яично-сметанной смесью.

Изделия выпекают при температуре 200—220°С и смазывают растительным маслом.

Марийская кухня

НУЖЫМО ПАРЕНГЕ ПЕЛЬМЕНЬ (КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ)

350 г картофеля, 25 г муки, 1¼ яйца, 30 г репчатого лука, 50 г свиного сала, 15 г сметаны, специи, соль.

Натертый сырой картофель слегка отжать и смешать с мукой, яйцами и солью. Массу разделить на круглые лепешки и на середину каждой положить фарш. Лепешки сложить пополам, придавая форму полумесяца, и обжарить во фритюре.

Фарш готовят из смеси свиного сала, нарезанного кубиками, мелко рубленного репчатого лука, черного перца и соли. Подают пельмени со сметаной.

Латышская кухня

ЗАВТРАК КРЕСТЬЯНСКИЙ

200 г картофеля, 20 г колбасы, 40 г копченой корейки, 20 г лука, 2 яйца, 30 г молока, 15 г сливочного масла, 50 г соленых огурцов, 5 г зеленого лука.

Копченую корейку и вареную колбасу нарезать кубиками и обжарить с луком. Отварной картофель, нарезанный ломтиками, обжарить отдельно на сливочном масле, уложить на сковороду вместе с обжаренными мясными продуктами, залить яично-молочной смесью, посолить и запечь. При подаче посыпать зеленым луком. Отдельно подать соленые огурцы.

Литовская кухня

БУЛЬБЕС АГУОНИС

4 стакана картофельного пюре, 1/2 стакана сухого мака, 50 г масла.

Приготовить картофельное пюре. Мак ошпарить, слить воду, еще дважды ошпарить, выдержав каждый раз по 5 минут. Воду отцедить, мак потолочь в ступке. Смешать пюре с маком и растопленным маслом.

РАГОУЛЯИ

15 сырых картофелин, 2 вареные картофелины, 6 ст. ложек гречневой муки, 25 г дрожжей, 2 ст. ложки воды, 100 г свиного сала, 3 луковицы.

Из вареного картофеля сделать пюре, добавить дрожжи, разведенные теплой водой, муку, поставить в теплое место на закваску.

Сырой картофель натереть, сок отжать, добавить 4 ст. ложки муки и закваску, поставить на 8 часов в теплое место.

Снять образовавшуюся жидкость, добавить соль, оставшуюся муку, выложить массу слоем 3 см на лист, смазанный маслом и запекать в духовке в течение 30 минут.

КУГЕЛИС

20 картофелин, 2 яйца, 1 стакан творога, 50 г сала, 1/2 чайной ложки черного перца.

Для соуса: 3 луковицы, 100 г сала, 1 стакан сметаны.

Натереть сырой картофель, добавить яйцо, творог, соль, перец. Противень смазать растительным маслом, часть сала и шкварки перемешать с картофелем, разложить массу слоем 3—4 см на противень и запекать в течение 1 часа.

Соус. Обжарить на сале лук, смешать со сметаной, облить этим соусом готовый кугелис.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПАЛОЧКИ

1 1/5—1 1/2 кг картофеля, 150—200 г муки, 2 яйца, 2 ст. ложки свиного жира, 4—5 ст. ложек сметаны.

Для соуса: 3—4 ст. ложки свиного жира, 3—4 головки репчатого лука, 1 стакан сметаны.

Отварить картофель «в мундире», очистить, пропустить через мясорубку, добавить муку, сырые яйца, соль и хорошо перемешать. Из полученной массы сформовать валики толщиной 10 мм, нарезать их наискось палочками длиной около 70 мм, положить на лист, посыпанный мукой, и запечь в духовке. Выпеченные палочки сложить в кастрюлю, полить растопленным свиным жиром, добавить сметану, кастрюлю встряхнуть, закрыть крышкой и поставить в жарочный шкаф на 15—20 минут.

Свиное сало нарезать мелкими кубиками и обжарить с мелко нарезанным репчатым луком, добавить сметану, соль и хорошо перемешать. Полученным соусом полить картофельные палочки при подаче. (Вместо соуса можно использовать сметану или масло).

ЦЕППЕЛИНЫ

1½ кг картофеля, 350 г говядины, 1 луковица, 80—100 г шпика, соль, перец, маргарин или масло.

Половину порции картофеля очистить и натереть в сыром виде, другую половину сварить в «мундире», очистить и тоже протереть. Оба вида смешать, посолить. Мясо, отварное или жареное, мелко нарезать. Лук слегка обжарить, смешать с мясом. Начинку приправить солью и перцем. Из картофельной массы приготовить битки длиной около 8 см, наполнив их начинкой.

Осторожно положить в кипящую подсоленную воду. К цеппелинам подать жареные кубики или полоски шпика.

ПЛОКШТАЙНИС (КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПУДИНГ)

300 г картофеля, 1/4 яйца, 15 г шпика, 15 г репчатого лука.

Сырой картофель натереть на терке, добавить сырые яйца, массу вымесить и запечь на противне. Подавать, полив жиром с поджаренным луком.

КАРТОФЕЛЬНАЯ БАБКА С ГРУДИНКОЙ

800 г картофеля, 50 г шпика, по 75 г копченой грудинки и вареной колбасы, 100—150 г молока, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка молотых сухарей, 250—300 г сметанного соуса (или соуса, приготовленного из 85 г сала, 50—75 г репчатого лука, 1—2 ст. ложек сметаны).

Картофель, очистить, промыть, натереть и отжать. В отжатый картофель положить поджаренный шпик, нарезанный кубиками, мелко нашинкованный репчатый лук, копченую грудинку, вареную колбасу, соль, влить кипяченое молоко и все перемешать. Массу выложить ровным слоем на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень и запечь. При подаче полить бабку сметанным соусом или соусом, приготовленным из сала, репчатого лука и сметаны. Для этого сало нарезать кубиками, обжарить с нарезанным репчатым луком до золотистого цвета, посолить, добавить сметану и довести до кипения.

ГЕРЛАШ

500 г картофеля, 500 г брюквы, 500 г моркови, 500 г кольраби, 100 г сливочного масла, 100 г сала, 2 ст. ложки муки, 2 петрушки (корень и зелень), 1 ст. ложка тмина, 3 ст. ложки укропа, 1—1½ стакана воды.

Овощи нарезать одинаковыми кубиками, обжарить на масле до образования легкой корочки, сложить в кастрюлю, заправить кубиками сала, обжаренными с мукой и измельченными пряностями, затем добавить воду, припустить все на слабом огне до полного выпаривания воды.

КАРТОФЕЛЬ С ЯЙЦОМ

10—12 картофелин, 8 яиц, 4 ст. ложки масла, 1—2 стакана сметаны, 1 ст. ложка сухарей, 2 луковицы, 1 ст. ложка сыра, соль, зелень, перец по вкусу.

Картофель отварить, очистить, нарезать кружочками. Яйца сварить и нарезать кружочками. Сковороду смазать жиром, посыпать сухарями, затем по краям ее в 2 ряда выложить картофель и яйца. Остаток картофеля и яиц мелко изрубить добавить пассерованный лук и зелень укропа и петрушки, заправить сметаной и положить на середину сковородки. Все полить сметаной, посыпать тертым сыром и запекать в духовке в течение 10 минут.

Готовое блюдо разрезать на 4 части, уложить в посуду, полить сливочным маслом, посыпать зеленью.

Молдавская кухня

РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

6 картофелин, 2 моркови, 1 корешок петрушки, 4 головки лука, 1 баклажан, 1 кабачок, 1/4 стакана фасоли стручковой, 1/4 стакана гороха стручкового, 4 свежих помидора, 4 ст. ложки жира, соль, перец, лавровый лист, зелень и чеснок по вкусу.

Очищенные и промытые кабачки, картофель, морковь, петрушку, лук нарезать дольками, все отдельно обжарить в растительном масле до золотистого цвета, сложить в сотейник, залить томатным соусом, добавить соль, перец, лавровый лист и тушить при тихом кипении

15—20 минут. В конце тушения добавить нарезанные дольками и обжаренные синие баклажаны, отваренные в стручках фасоль и горошек, красные помидоры, нарезанные дольками; дать вскипеть и сдвинуть кастрюлю на край плиты. Заправить рагу чесноком, мелко нарубленным сладким перцем. При подаче посыпать зеленью и мелко рубленным чесноком.

КАРТОФЕЛЬ СО СМЕТАНОЙ ПО-МОЛДАВСКИ

16—20 картофелин, 3/4 стакана сметаны, 1—2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец, зелень по вкусу.

Молодой картофель очистить, отварить до полуготовности, переложить в посуду, смазать маслом, залить сметаной и поставить на 5—7 минут в духовой шкаф. При подаче полить картофель сметаной, в которой он тушился, посыпать зеленью.

РУЛЕТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНАМИ

1 1/5—1 1/2 кг картофеля, 4—5 яиц, 160—120 г макарон, 2—3 ст. ложки масла, 4—5 головок лука, 1—2 ст. ложки тертого сыра.

Сваренный и обсушенный картофель пропустить через мясорубку, добавить сырые яйца, соль, молотый перец и все хорошо вымешать. Картофельную массу положить на чистое влажное полотенце слоем 1—1,2 см (шириной 15—20 см). По средней линии пласта уложить горкой отваренные макароны, перемешанные с рублеными крутыми яйцами и пассерованным репчатым луком. Сформовать при помощи полотенца рулет, выложить его на смазанный жиром противень. Сверху рулет смазать яйцом, посыпать сыром, сделать 3—4 прокола и запечь. Готовый рулет нарезать на порции, полить маслом или томатным соусом.

РУЛЕТ ЯИЧНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ

8 яиц, 1/2 стакана молока, 4 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 6—8 клубней картофеля, 1 стакан соуса лукового, 1 ст. ложка сыра тертого, соль, зелень, перец по вкусу.

Сырые яйца, молоко, соль, муку хорошо взбить вилкой или венчиком. Масло сливочное разогреть на противне, влить в него взбитую

смесь и поместить в духовой шкаф на 5—7 минут. Готовый омлет выложить на стол. Сверху положить слой жареного картофеля, заправленного солью, перцем, зеленью укропа и петрушки и сырым яйцом. Омлет свернуть рулетом, уложить на противень, сверху посыпать тертым сыром, побрызгать маслом и поместить в духовой шкаф на 2—3 минуты. Готовый рулет нарезать поперек кусками толщиной в 1,5—2 см, полить луковым соусом, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

КАБАЧКИ С КАРТОФЕЛЕМ

10—15 картофелин, 2 кабачка, 4 ст. ложки растительного масла, 1 стакан лукового соуса, соль, перец, зелень, чеснок по вкусу.

Кабачки очистить, промыть, нарезать дольками, посолить, посыпать перцем, запанировать в муке и обжарить на растительном масле. Картофель тоже нарезать дольками, обжарить. Сложить в сотейник, залить луковым соусом, посолить, посыпать перцем, дать прокипеть на тихом огне 5—8 минут. При подаче посыпать зеленью укропа и петрушки и мелко нарезанным чесноком.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ПО-МОЛДАВСКИ

8 картофелин, 8 яиц, 4 ст. ложки молочного соуса, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 ст. ложка масла топленого, 1 стакан томатного соуса, соль, перец, зелень по вкусу.

Картофель хорошо вымыть и испечь в кожуре. Верхушку картофеля срезать, чайной ложкой извлечь картофель, сохраняя целой кожуру, в отверстие влить немного молочного соуса, сырое яйцо, но так, чтобы желток не смешался с белком. Яйцо залить молочным соусом доверху, посыпать тертым сыром, побрызгать топленным маслом и поместить в духовой шкаф на 7—12 минут. При подаче на стол полить картофель томатным соусом.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЧЕРНОСЛИВОМ

16—20 картофелин, 1/2 стакана чернослива, 4 ст. ложки масла, 1 стакан лукового соуса, соль, перец, зелень, лавровый лист и чеснок по вкусу.

Картофель очистить, нарезать дольками, обжарить на жирах и переложить в сотейник. Затем залить его луковым соусом, добавить промытый чернослив, соль, перец, лист, накрыть крышкой и тушить 5—10 минут на тихом огне. При подаче на стол картофель с черносливом полить соусом, в котором он тушился, посыпать зеленью и чесноком.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ ПО-МОЛДАВСКИ

10—12 картофелин, 400 г баранины, 4 головки лука, 1/2 моркови, 1/2 стакана сметаны, 4 ст. ложки сала, 2 яйца, 4 красных помидора, 1 ст. ложка сухарей, соль, перец, зелень по вкусу.

Картофель очистить, промыть, нарезать кружочками и обжарить с двух сторон. Баранину вместе с луком, морковью и сырым картофелем пропустить через мясорубку, посыпать солью, перцем, хорошо перемешать и обжарить на растительном масле. В готовый фарш добавить сметану, сырые яйца и хорошо перемешать. Затем сотейник смазать салом, посыпать сухарями, положить слой поджаренного картофеля, слой мясного фарша, затем снова слой поджаренного картофеля и слой фарша. Накрыть все картофелем, сверху разровнять, уложить кружочками красные помидоры, залить сметаной, поместить в духовой шкаф и тушить до полной готовности. Готовую запеканку слегка охладить, затем перевернуть в тарелку так, чтобы она сохранила свою форму, разрезать на 4 части, каждую полить маслом, посыпать зеленью укропа.

ПЛАЦЫНДЫ С КАРТОФЕЛЕМ

6—7 картофелин, 1 головка репчатого лука, 2—3 ст. ложки лука зеленого резаного, 2—3 ст. ложки жира, 1 ст. ложка разной зелени, соль, перец.

Тесто на плацнды — 500—600 г.

Приготовление фарша. Картофель вымойте, очистите от кожуры, нарежьте небольшими кубиками или нашинкуйте соломкой. Добавьте мелко нарезанный репчатый и зеленый лук, зелень петрушки и укроп, соль, перец, растительное масло или маргарин, все перемешайте. В этот фарш можно добавить сушеные отварные мелко нарезанные грибы или грибную муку.

Готовое дрожжевое тесто разделайте на небольшие булочки, дайте им подойти, затем раскатайте в круглую тонкую лепешку, на середину которой положите фарш, затем края теста соедините в центре. Подготовленные изделия положите на смазанный маслом лист швом вниз, дайте подойти, смажьте яйцом и испеките. Готовые плацнды смажьте сливочным маслом и подайте горячими.

ПЛЭЧИНТО (ПИРОГ ПО-МОЛДАВСКИ)

Для теста: 60 г муки, 1/5 яйца.

Для фарша: 75 г картофеля, 30 г брынзы, 15 г репчатого лука, 10 г жира, перец, соль.

Фарш: отварной картофель пропустить через мясорубку вместе с брынзой, добавить пассерованный лук, соль, перец и массу вымешать.

Пресное тесто раскатать, положить на него фарш, края пласта соединить и защипать. Пирог смазывают яйцом и выпекают.

Удмуртская кухня

ШАНЬГИ С КАРТОФЕЛЕМ

Для теста: 80 г муки, 20 г сливочного масла, 5 г сахара, 2 г дрожжей, 40 г воды, соль.

Для фарша: 150 г картофеля, 20 г молока, 1/2 яйца.

Картофельное пюре развести молоком, яйцами, солью. Опарное сдобное тесто нарезать на равные куски, положить на смазанный жиром противень. Когда тесто подойдет, каждый кусок слегка раскатать и покрыть картофельным пюре и смазать яйцом. Выпеченные шаньги сбрызнуть сливочным маслом. Отдельно подавать холодное молоко.

Узбекская кухня

ЖАРКОЕ С КАРТОФЕЛЕМ И ПЕЛЬМЕНЯМИ

На пельмени: 500 г муки, 1 яйцо, 400 г мяса, 3—4 головки лука, соль.

На жаркое: 250 г сала, 1 кг картофеля.

На фритюр: 1 кг растительного масла.

На приправку: 1/2 пучка зеленого лука.

Приготовить пельмени, в глубокой сковороде растопить баранье сало и, не вынимая шкварок, пережарить лук, положить картофель, нарезанный тонкими кружочками. Жарить, перемешивая несколько раз. Затем положить сырые пельмени. Посолить, посыпать специями, подлить немного воды, накрыть крышкой и тушить около 15 минут. Через каждые 5 минут необходимо перемешивать содержимое сковороды. Перед подачей на стол жаркое посыпать мелко нашинкованным луком.

Это блюдо можно готовить и на растительном масле. Для этого надо подготовить фритюр и обжарить в нем в отдельности картофель и пельмени. Готовое жаркое положить на блюдо, посыпать зеленым луком.

ДИМЛАМА С ОВОЩАМИ И ФРУКТАМИ

300 г масла, 1/2 кг картофеля, 1 кг лука, 1 кг помидоров, 1/2 кг моркови, по 2 пучка укропа и петрушки, 3—4 штуки болгарского перца, 1/2 кг яблок, 1/2 кг айвы, соль по вкусу.

В глубокой сковороде на раскаленном жире спассеровать кольца лука, убавить огонь и поверх лука положить морковь, нашинкованную соломкой, затем слоями уложить помидоры и кружочки картофеля. Посыпать солью, нашинкованной зеленью петрушки, укропа вместе с болгарским перцем. Следующий слой — дольки айвы и кислых яблок. Залить содержимое наполовину водой, плотно закрыть крышкой и варить на слабом огне в течение 1,5—2 часов, не открывая крышки. Готовое блюдо подавать на стол в тарелках вместе с соусом.

АЖАБСАНДА

500 г мяса, 500 г картофеля, 500 г помидоров, 500 г моркови, 500 г лука, 2 болгарских перца, 150 г сала, 100 г чеснока, соль.

Ажабсанда готовится на пару. Для этого необходимо иметь 2 кастрюли — одну большую, другую — поменьше. На дно маленькой кастрюли положить картофель, нарезанный кубиками, затем мелко нарезанную соломкой морковь, сверху уложить слоями дольки помидоров, кружочки лука, дольки чеснока. Сверху положить ломтики бараньего сала и мяса.

Продукты закладывать на 3—4 см ниже края кастрюли, чтобы не вытек соус, образовавшийся при варке. При закладке между слоями продуктов необходимо добавлять понемногу соли и черного молотого перца. Можно также положить болгарский перец. После этого маленькую кастрюлю с продуктами поставить в большую, в большую налить воды и поставить на огонь. Большую кастрюлю плотно закрыть крышкой, чтобы не выходил пар. По мере выкипания нужно подливать воду. Блюдо может испортиться, если кастрюля закрыта крышкой неплотно и из нее выйдет весь пар. Для варки ажабсанды лужно примерно 1,5—2 часа. Она будет тем вкуснее, чем дольше варится (примерно 5—6 часов).

НАРХАНГИ

500 г мяса, 500 г картофеля, 150 г сала, по 500 г лука, моркови, помидоров, 1 пучок укропа, 3 головки чеснока, 1 болгарский перец. Соль и черный перец — по вкусу.

Вытопить в глубокой сковороде 150 г бараньего сала и обжарить в нем до полуготовности мелко нарезанное посоленное мясо. Убавить огонь. Разровнять мясо, уложить слоями лук, морковь, нарезанную соломкой, помидоры, укроп, чеснок, болгарский перец и затем картошку. Налить немного воды, плотно закрыть крышкой и тушить 2 часа на слабом огне.

До готовности не следует открывать крышку.

Украинская кухня

КАРТОФЕЛЬ С МАКОМ

10 картофелин, 3 ст. ложки масла, 3 ст. ложки мака, 3/4 стакана молока.

Мак промыть, положить в кастрюлю, залить крутым кипятком и накрыть полотном. Когда вода остынет, ее слить, а мак растереть в ступке или пропустить через мясорубку несколько раз.

Картофель, очищенный и промытый, отварить, горячим протереть через сито или пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю, добавить протертый мак, сливочное масло. Непрерывно помешивая,

вливать постепенно горячее кипяченое молоко и прогреть на огне несколько минут. Подать горячим.

КАРТОФЕЛЬ «ОКСАНА»

1 кг картофеля, по 50 г сливочного и подсолнечного масла, душистый перец, щепотка мускатного ореха, соль.

Картофель очистить, помыть, нарезать тонкими кружочками, посыпать солью, перцем и мускатным орехом.

В небольшую глубокую сковороду положить сливочное масло, растительное масло, довести до кипения. Затем положить нарезанный картофель, разровнять, жарить не помешивая. Как только картофель подрумянится снизу, убавить огонь до слабого, накрыть крышкой и держать так картофель 15 минут, чтобы он спекся в одну лепешку. Перевернуть ее на другую сторону (для этого приподнять лепешку шумовкой, положить ее на пустую тарелку поджаренной стороной вверх, и, не задерживая, сдвинуть лепешку обратно в сковородку). Продолжать жарить картофель, не закрывая крышкой, пока он не подрумянится снизу. Вынуть лепешку. Положить на сито, чтобы стек лишний жир, и подавать как самостоятельное блюдо или как гарнир.

КНЫДЛИ

200 г картофеля, 50 г муки, 1/4 яйца, 60 г слив, 5 г сахара, 10 г сливочного масла, соль.

Сырой очищенный картофель измельчить на мелкой терке, сок слить и использовать для приготовления крахмала, а массу перемешать с мукой, посолить и замешать крутое тесто (как для вареников). Сформовать шарики, нафаршировав каждый из них одной сливой (с косточкой или без нее).

Отваривают кныдли в подсоленной воде. При подаче поливают растительным маслом.

ЛЕЖНИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

6 картофелин, 500 г лука, 100 г сала, 1 1/2 стакана квашеной капусты, 4 яйца, 2 ст. ложки муки, 1/2 стакана сметаны.

Приготовить картофельное пюре и перемешать с сырыми яйцами в однородную массу. Квашеную капусту потушить и в конце тушения заправить луком, обжаренным на сале. Картофельную массу выложить на доску, обсыпанную мукой, разровнять, положить на нее капусту с луком, закрыть сверху картофельной массой. Переложить на лист и запечь в духовке. Подавать кусками со сметаной.

Чувашская кухня

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ОКОРОКОМ

На одну порцию: 266 г картофеля, 99 г окорока или 85 г рулета, 10 г топленого масла, 1/2 яйца, 40 г кислого молока, соль.

Сварить картофель, охладить, очистить. Картофель и окорок нарезать ломтиками, уложить в порционную сковороду или форму, смазанную маслом. Залить взбитым с кислым молоком яйцом и запечь в духовке до румяной корочки. Подавать блюдо в этой же посуде.

КОЛБАСКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ЯЙЦОМ

На одну порцию: 240 г картофеля, 1 яйцо, 7 г муки, 8 г панировочных сухарей, 15 г жира, соль, 10 г сливочного масла или 75 г грибного соуса.

Очищенный картофель сварить, растолочь, добавить муку, яйца, хорошо перемешать. Раскатать массу на колбаски длиной 5—6 см толщиной в сардельку, запанировать в сухарях, обжарить в жире.

Подавать колбаски с маслом или грибным соусом.

ХУПЛУ (ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И СВИНИНОЙ)

410 г муки, 15 г сахара, 15 г дрожжей, 2 яйца, 400 г свинины, 200 г картофеля, 100 г репчатого лука, перец, соль.

На раскатанное дрожжевое тесто кладут слоями начинку из сырой свинины, нарезанного мелкими кубиками картофеля, рубленого репчатого лука, продукты заправляют солью и перцем. Пирог защипывают, придавая ему форму полумесяца, и запекают.

ОТВАРНЫЕ ПИРОЖКИ С МЯСОМ И КАРТОФЕЛЕМ

На 10 пирожков: 2 яйца, 350 г муки, 70 г воды, 20 г сахара, 10 г соли, 72 г картофеля, 84 г свинины, 36 г лука, соль, специи, 2½ г жира для смазки противня.

Замесить крутое тесто, добавив яйцо и сахар, раскатать на столе толщиной до 2 мм, нарезать лепешки тонким стаканом. На середину каждой из них положить фарш из нарезанного кубиками сырого картофеля, сырого мяса и лука, заправленный перцем, солью и хорошо перемешанный. Края лепешки соединить, придать форму полумесяца, положить на противень, смазать взбитым яйцом и выпекать. Вынуть из духовки и тут же отварить в кипящей подсоленной воде.

Готовые пирожки вынуть шумовкой в неглубокую посуду, полить сливочным маслом. Подавать пирожки с маслом или светлым мясным бульоном.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С МЯСОПРОДУКТАМИ

На 1 порцию: 300 г картофеля, 68 г сердца, 76 г легких, 54 г говядины, 36 г репчатого лука, 12 г томата-пюре, 1/2 яйца, 50 г молока, 10 г жира, 10 г сливочного масла, 7 г зелени укропа, соль, специи.

Отваренные в подсоленной воде мясо, сердце, легкие пропустить через мясорубку и поджарить с жиром. Затем сложить все в кастрюлю, а сковороду ополоснуть бульоном и вылить содержимое в кастрюлю. Добавить мелко нарезанный лук, томат-пюре, молотый перец, соль, закрыть крышкой и тушить до готовности.

Картофель нарезать кубиками и обжарить до румяной корочки. На противень уложить ровным слоем картофель, сверху мясной фарш, разровнять, залить яйцом, взбитым с молоком, и запечь. Готовую запеканку разрезать на порции, полить сливочным маслом и посыпать зеленью.

РУЛЕТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО ЩАВЕЛЕМ И ЯЙЦОМ ПО-ЧУВАШСКИ

На 1 порцию: 215 г картофеля, 35 г муки, 1/8 яйца.

Для фарша: 132 г щавеля, 36 г репчатого лука, 1/2 яйца, 10 г сливочного масла, соль, перец.

Сырой картофель натереть на терке, добавить соль, яйцо, муку, замесить крутое тесто и раскатать пласт толщиной 2—3 см, на всю поверхность которого равномерно уложить фарш.

Фарш. Щавель и лук мелко нарезать и тушить на сливочном масле с добавлением воды до мягкости, затем добавить нарубленное яйцо, заправить солью, перцем, хорошо перемешать.

Рулет с фаршем, аккуратно скатать, разрезать на порционные куски по 150—200 г, сложить на противень, смазанный жиром, полить сливочным маслом и запечь. Время от времени рулет следует поливать молоком, чтобы он не пригорал, а зарумянился. Готовый рулет подавать с луковым или грибным соусом, со сметаной, маслом.

КРОКЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С СОСИСКАМИ ИЛИ КОЛБАСОЙ

На 1 порцию: 77 г сосисок или вареной колбасы, 207 г картофеля, 6 г муки, 1/8 яйца, 12 г жира, 9 г сухарей.

Очищенный картофель отварить, пропустить через мясорубку, добавить муку, яйцо, хорошо перемешать и разделить шариками (по 3 шт. на порцию). Придать шарикам форму лепешек, на середину каждой положить по 25 г отварных сосисок или колбасы, нарезанной длинными кусочками по 7—8 см. Края картофеля соединить, чтобы получились крокеты продолговатой формы, запанировать в сухарях и обжарить в сильно разогретом жире. Готовые крокеты подавать с салатом, можно со сливочным маслом.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ГРИБАМИ

На одну порцию: 207 г картофеля, 48 г сушеных грибов, 15 г топленого масла, соль, 7 г петрушки или укропа.

Сырой картофель нарезать кубиками и обжарить до золотистой корочки. Грибы отварить и поджарить с луком. Все соединить, заправить лавровым листом, перцем, переложить в кастрюлю, добавить немного грибного бульона и тушить до готовности. При подаче блюдо посыпать зеленью.

КАША КАРТОФЕЛЬНО-КРУПЯНАЯ СО ШПИКОМ

200 г картофеля, 25 г ячневой крупы, 20 г шпика, 10 г лука репчатого, 10 г масла сливочного.

Нарезанный кусками картофель кладут на дно кастрюли, засыпают крупой, затем вливают воду и варят до готовности. Горячую кашу толкут до получения однородной массы, подают со сливочным маслом и поджаренным на сале луком. Отдельно подают молоко.

КАРТУЛИПОРСС

(«КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПОРОСЯТА»)

500 г постной свинины, 1—1½ картофельного пюре, 2 яйца, 1 стакан сметаны, ¾ стакана молока, 2—3 ст. ложки муки или манной крупы, 1 ст. ложка сливочного масла.

Свинину нарезать прямоугольничками толщиной 1 см, обжарить почти до готовности. Из отварного картофеля, части сметаны, муки и одного яйца приготовить пюре, облепить этим пюре каждый кусочек свинины, обмазать получившийся колобок взбитым яйцом, обвалить в муке или манной крупе, разложить на смазанном жиром противне и выпечь в духовке. Готовые колобки облить сметаной.

КИЛЛАТУХЛИД

10 картофелин, 2—3 ломтя постной свинины величиной с антрекот, 1 стакан сметаны.

Свинину отварить в слегка подсоленном кипятке в течение 20—30 минут, воду слить. Мясо залить сметаной, засыпать нарезанными кубиками картофеля, долить немного воды (1/2—¾ стакана) и тушить до готовности. Посолить. Никаких приностей, даже лука, в киллатухлид не прибавляют.

ХЕРНЕКАРТУЛИПУДЕР

(ГОРОХОВО-КАРТОФЕЛЬНАЯ КАША)

2 стакана гороха, 5 картофелин, 150 г сала свиного, копченого или бекона, 1/2 молока или сливок.

Горох отварить до мягкости, добавить картофель, мелко нарезанное сало и продолжать варить до готовности и полного выпаривания воды. Затем добавить молоко, посолить, перетереть все в однородную массу.

МУЛЬГИ ПУДЕР

1 кг очищенного картофеля, 1 л воды, 3/4 стакана перловой крупы, 2 луковицы, 100 г свиного сала, соль, молоко, сметана, простокваша по вкусу.

Картофель отварить до полуготовности, засыпать крупой (ни в коем случае не перемешивать!) и варить на слабом огне до готовности. Добавить обжаренный на сале или масле мелко нарезанный лук, забелить молоком или сметаной.

ВТОРЫЕ БЛЮДА В НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХНЯХ НАРОДОВ ЗАРУБЕЖНЫХ СТРАН

Бельгийская кухня

КАРТОФЕЛЬ «ИДЕАЛ»

200 г картофеля, 50 г грибов, 30 г сливочного масла.

Очищенный картофель нарезают крупной соломкой, ошпаривают и обжаривают в масле до полуготовности. Добавляют грибы, нарезанные так же, хорошо перемешивают, выкладывают в форму и запекают до готовности.

Болгарская кухня

ОВОЩНАЯ ЗАПЕКАНКА-МОЗАИКА

2—3 картофелины, 2 моркови, 1 кабачок, 1 стакан стручковой фасоли, 1/4 кочана капусты, 1 корень сельдерея, 2 луковицы, помидоры, 1/2 стакана риса, масло, молоко, петрушка, соль, перец.

В 2 ст. ложках масла поджарить рис, залить горячей водой, посолить и сварить. Нарезать ломтиками лук, кубиками — морковь, сельдерей, картофель и кабачок. Нарезать мелко 1 стакан стручковой

фасоли. Нашинковать капусту. Подготовленные овощи отварить в подсоленной воде: сначала положить морковь, сельдерей и лук, 10—12 минут спустя — капусту, а под конец — картофель и кабачки. Отварные овощи поджарить в 3—4 ст. ложках масла, соединить с рисом, добавить 1—2 мелко нарезанных красных помидора, соль, перец, 2 ст. ложки петрушки. Все перемешать. На сковороду, смазанную маслом, уложить 1 ряд нарезанных ломтиками помидоров, затем приготовленную смесь, разровнять и сверху покрыть помидорами. Полить яйцами, взбитыми с 1,5 стакана молока и 1—2 ст. ложками масла. Выпекать, пока не подрумянится. Подавать к столу в теплом виде.

КАРТОФЕЛЬ С СЕЛЬДЕРЕЕМ

500 г картофеля, 2 корня сельдерея, 1 ст. ложка муки, жир, 2 стакана молока, зелень петрушки, соль.

Очистить 2 небольших корня сельдерея, нарезать кубиками и стушить в 4—5 ст. ложках жира, долив 1 стакан воды и немного посолить. Когда сельдерей станет мягким, добавить муку, слегка поджарить, влить 2 стакана воды или молока. В полученный соус, как только закипит, положить картофель, нарезанный ломтиками. Варить на слабом огне до готовности. Подавать к столу, посыпав зеленью петрушки и добавив немного лимонного сока.

КОТЛЕТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И РИСА

500 г картофеля, 1/2 стакана риса, 2—3 моркови, 1 луковица, жир, яйцо, соль.

Отварить картофель, очистить и натереть на крупной терке. Сварить рис. Отдельно в 2—3 ст. ложках жира поджарить мелко нарезанные луковицу и морковь. Рис и морковь соединить с картофелем. Смесь посолить, посыпать перцем, зеленью петрушки и все перемешать. Разделать круглые или продолговатые котлетки, обвалить их в муке, окунуть во взбитое яйцо и поджарить в сильно разогретом жире.

Подавать с салатом.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

500 г молодого картофеля, 1 кг зеленого горошка, 4—5 морковок, 4—5 ст. ложек масла, укроп, соль.

Зеленый горошек вылущить из стручков и отварить в подсоленной воде с молодой морковью, нарезанной кружочками. Отдельно сварить молодой очищенный картофель, слить воду. Крупные клубни разрезать пополам. Поджарить картофель с маслом, добавить, предварительно отцедив, горошек и морковь, слегка размешать и залить стаканом овощного отвара. Посолить по вкусу и посыпать мелко нарезанным укропом. Варить на медленном огне 5—6 минут.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ШАРИКИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

500 г картофеля, 150 г ветчины, масло, сыр, томатный соус, зелень петрушки, соль.

Отварить и очистить картофель, дать остыть, натереть на крупной терке. Добавить мелко нарезанную ветчину, соль, поперчить. Выложить в смазанную маслом сковороду, полить 2—3 ложками масла и подрумянить в духовке. Затем с помощью ножа вырезать картофельные шарики, уложить их на тарелку и посыпать натертым сыром и мелко нарезанной зеленью петрушки. Перед подачей залить томатным соусом.

КАРТОФЕЛЬ С КАПУСТОЙ

500 г картофеля, 1 небольшой кочан капусты, 4—6 помидоров, сладкий стручковый перец, сельдерей (корень), зелень петрушки, 1/2 стакана подсолнечного масла, красный молотый перец, соль.

Нашинковать капусту, посолить, перетереть руками и отжать, посыпать красным молотым перцем. Нарезать 2—3 стручка перца и 1—2 красных помидора и соединить с капустой. Смесь хорошо пере-

мешать. Отдельно нарезать брусочками картофель. Уложить в кастрюлю слоями капусту и картофель — таким образом, чтобы сверху была капуста, поверх которой нарезать 3—4 красных помидора. Посыпать зеленью петрушки, положить несколько ломтиков сельдерея, залить стаканом горячей воды и подсолнечным маслом. Тушить на слабом огне.

КАРТОФЕЛЬ-СОТЕ

150 г картофеля, 2—3 луковицы, жир, зелень петрушки или укропа, соль.

Отварить картофель, очистить и нарезать кубиками или ломтиками. Лук нарезать ломтиками и поджарить с 4—5 ст. ложками жира до золотистого цвета. Добавить картофель, посолить и слегка прожарить. Можно посыпать зеленью петрушки или укропа.

ЯХНИЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

500 г картофеля, 3 луковицы, соль, перец, 1 маленький корешок сельдерея, 1 лавровый лист, 1 кусочек сахара, немного томатного соуса, красный толченый перец, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка муки, укроп, петрушка.

Мелко нарезать лук. Муку подрумянить в разогретом растительном масле и добавить в нее лук. Когда и лук порозовеет, положить нарезанный картофель. Все это смешать на огне и развести кипящей водой так, чтобы она покрыла картофель. Добавить сельдерея, соль, перец, красный толченый перец, сахар, лавровый лист.

Яхние кипит, пока не смягчится картофель. Под конец добавить томат-пюре, сверху посыпать мелко нарезанной зеленью и оставить на медленном огне, пока не выкипит соус. Подавать к столу в теплом или холодном виде.

КАРТОФЕЛЬ С КИСЛЫМ СОУСОМ

750 г картофеля, 1 луковица, 4 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки уксуса, 5—10 горошин черного перца, лавровый лист, соль, петрушка.

Отварить картофель и нарезать ломтиками. Поджарить лук, добавить муку. Развести тремя стаканами воды, добавить уксус, черный

перец, 1/4 лаврового листа, соль по вкусу. Довести соус до кипения, опустить туда картофель. Варить минут 8—10 на медленном огне. Перед подачей посыпать петрушкой.

Венская кухня

КАРТОФЕЛЬ С СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ

750 г картофеля, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки жира, молоко, укроп, соль.

Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, добавив туда немного укропа. Крупные клубни разрезать пополам. Поджарить муку, развести ее свежим молоком и частью отвара до получения негустого соуса и довести до кипения. Опустить в него картофель. Посолить по вкусу и варить минут 5 на медленном огне.

ВЕНСКИЕ ПОРИСТЫЕ КЛЕЦКИ

1 кг картофеля, 1/8 л молока, 500 г очищенных грибов, 2—3 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, соль.

Картофель очистить, натереть на терке, завязать в салфетку и отжать воду. Отжатый картофель залить кипящим молоком. Грибы обсушить после мытья, прибавить к ним петрушку, немного соли и смешать с картофельной массой. Руки сполоснуть в холодной воде и сформовать клецки, которые затем опустить в кипящую подсоленную воду и варить 10—12 минут. Отбросить клецки на дуршлаг, затем подавать на стол, посыпав тертым сыром или полив жирным соусом из жареного шпика.

Датская кухня

ОВОЩИ С САЛОМ-ШПИКОМ ПО-ДАТСКИ

50 г капусты цветной, 80 г картофеля, 30 г моркови, 30 г лука-порей, 50 г сала-шпик, 60 г лука репчатого, 20 г масла растительного, перец черный молотый тмин, соль.

Морковь нарезать вдоль, лук-порей нарезать кусочками по 2 см; капусту разделить на мелкие части, картофель очистить и нарезать

кубиками. Все овощи обжарить в растительном масле, переложить в сотейник, приправить солью, перцем, добавить крупно нарезанный репчатый лук, измельченные листья тмина, сверху положить кусочки мяса или сала-шпика, влить воду и тушить в течение часа в духовке.

Голландская кухня

КАРТОФЕЛЬ ПО-ГОЛЛАНДСКИ

1¹/₅—1¹/₂ кг картофеля, 1—1¹/₃ л куриного или мясного бульона, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 1—2 чайные ложки лимонного сока, соль, зелень.

Картофель очистить, положить в кипящий подсоленный бульон (мелкие клубни целиком, крупные разрезать на половинки или четвертинки) и, закрыв крышкой, варить при слабом кипении до готовности. Готовый картофель положить в глубокое блюдо вместе с бульоном, в котором отваривался картофель, полить его растопленным сливочным маслом, смешанным с лимонным соком и молотым перцем, и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Немецкая кухня

КАРТОФЕЛЬ ПО-МАТРОССКИ

8 картофелин, 1 л мясного бульона, 4 луковицы, 4 ст. ложки горчицы, 200 г ливерной колбасы, соль.

Нарезанный репчатый лук смешать с горчицей, а затем сварить в мясном бульоне. Добавить соль, перец, положить ломтики сваренного в кожуре и очищенного картофеля и тушить в течение 15 минут на слабом огне. Картофель подать с ливерной колбасой, нарезанной ломтиками.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КЛЕЦКИ С МАННОЙ КРУПОЙ

6 картофелин, 1/2 стакана манной крупы, 1/2 л молока, 2 ст. ложки масла, 3 ломтика батона, 1 стакан соуса, соль.

Картофель очистить, натереть на терке и отжать. Отжатый картофель положить в миску, смешать с манной кашей, сваренной на моло-

ке, и замесить тесто. Из теста приготовить лепешки, на середину каждой положить начинку из белого поджаренного хлеба, сделать клецки, отварить и подать с соусом — грибным, томатным или сметанным.

КЪОУЗЕ (КРОКЕТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ)

1400 г картофеля, 2 яйца, 80 г муки, 60 г батона, 15 г сливочного масла, соль.

Картофель, сваренный в «мундире», очистить, протереть и добавить яйцо, муку, соль. Массу вымесить и разделить на крокеты. Сухари, нарезанные из батона в виде кубиков, обжарить в масле и по 3 штуки поместить внутрь каждого крокета. Придав крокетам округлую форму, опустить их в соленый кипяток и варить на слабом огне. Подавать в качестве гарнира.

«НЕБЕСА И ЗЕМЛЯ» (ПО-РЕЙНСКИ)

1 кг картофеля, 1 кг яблок (лучше кислых), 500 г кровяной колбасы, 2—3 луковицы, 2 ст. ложки нарубленного кубиками шпика, соль, немного сахару.

Картофель и яблоки очистить, нарезать на дольки. И то, и другое в отдельности потушить. Из картофеля приготовить пюре, а яблоки протереть сквозь сито, после чего соединить с пюре и хорошо взбить. Приправить солью и сахаром. Кубики шпика растопить, обжарить в образовавшемся жире кольца лука и кровяную колбасу. Подать к этому приготовленную из картофеля и яблок массу.

КАРТОФЕЛЬ — ИМИТИРОВАННЫЕ ЯБЛОКИ

4 клубня картофеля, жир для жаренья, 4 шт. гвоздики, красный молотый перец.

Отварить картофель, очистить, обжарить в большом количестве растительного масла до золотисто-желтого цвета (картофель должен кипеть в масле). Осторожно вынуть; в каждую картофелину воткнуть гвоздичку и слегка посыпать красным перцем. Это прекрасный гарнир для жареного мяса.

Перуанская кухня

КАРТОФЕЛЬ ПО-ПЕРУАНСКИ

На 2 порции: 500 г картофеля, 125 г плавленого сыра, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 стакана молока, 2—3 ст. ложки сливок, 1/2 ст. ложка лимонного сока, 1/2 чайной ложки молотого черного перца, 1/2 луковицы.

Плавленый сыр, растительное масло, молоко и сливки смешать и хорошо растереть до однородной массы. Смесь слегка разогреть, затем добавить лимонный сок и сильно поперчить. Сварить картофель в мундире, разрезать пополам и полить приготовленным соусом. К картофелю подать зеленый салат.

ОВОЩНОЕ БЛЮДО ПО-ПИХЕЛЬШТЕЙНСКИ

500 г картофеля, 500 г свинины, 50 г маргарина, 300 г моркови, 200 г сельдерея, 2 пера лука-порея, 350 г зеленой фасоли, соль.

Нарезанное кубиками мясо опустить в большую кастрюлю с нагретым маргарином и сразу же положить слоями овощи и кубиками картофель. Каждый слой немного посолить и, по желанию, посыпать тмином. Влить 350 г воды или бульона и варить в закрытом виде на малом огне около 30 минут. В случае надобности добавить еще жидкости. Вместо перечисленных овощей можно использовать другие.

Польская кухня

ФИТКА

10 картофелин, 2 моркови, по одному корню петрушки и сельдерея, 2—3 ст. ложки муки, 50 г свинины или ветчины.

Овощи очистить, промыть, мелко нарезать и отварить. К концу варки добавить очищенный и мелко нарезанный картофель, соль. Часть отвара слить, а картофель и овощи протереть, добавить муку, немного отвара и довести до кипения. При подаче заправить шкварками из свинины или поджаренной ветчиной.

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ ПО-ПОЛЬСКИ

1/2 кг картофеля, 2 крупные луковицы, масло.

Отварить картофель в подсоленном кипятке, очистить, порезать ломтиками. Нашинковать лук, всыпать в широкий котелок, слегка подрумянить на масле. Туда же опустить картофель. Жарить на слабом огне, часто перемешивая.

ГОЛУБЦЫ С ТЕРТЫМ КАРТОФЕЛЕМ

10 картофелин, 1 кочан капусты, 4—5 луковиц, 400 г булки, 1 чайная ложка жира, 1 стакан гречневой крупы, перец, 2 стакана сметанного соуса с томатом, соль.

Кочан капусты помыть, вырезать кочерыжку, отварить до готовности в подсоленной воде, затем разделить на отдельные листья и отбить черешки. Приготовить фарш. Картофель натереть на мелкой терке, а лук репчатый — на крупной. Отдельно мелко нарезать и поджарить до золотистого цвета 2 луковицы. Булку замочить в воде и отжать. Гречневую крупу отварить и пропустить через мясорубку вместе с оставшейся капустой. Все перемешать, добавить перец, соль. Фарш положить на листья и завернуть, голубцы сложить в кастрюлю, залить кипятком и тушить. Готовые голубцы полить сметанным соусом с томатом.

Румынская кухня

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МАЙОНЕЗОМ

4 картофелины, 1 луковица, 1/2 ст. ложки горчицы, 1/2 стакана майонеза, 4 маслины, перец, соль.

Отваренный в кожуре картофель очистить, пропустить через мясорубку, посолить. В майонез добавить горчицу и молотый красный перец, размешивать с картофельной массой и натертой луковицей, пока вся смесь не превратится в однородную массу. Готовое блюдо украсить маслинами.

КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ ПО-РУМЫНСКИ

1 кг молодого картофеля, 1 ст. ложка масла, 1 чайная ложка рубленого укропа, соль.

Молодой картофель не чистить, а скоблить ножом или опустить на некоторое время в воду, а затем потереть жестким полотенцем, посыпав крупной солью.

После этого картофель помыть еще раз, дать стечь воде и поместить в кастрюлю, положив в нее 1 ст. ложку сливочного масла. Кастрюлю нужно часто встряхивать, чтобы картофель не приставал ко дну и равномерно поджаривался. Когда картофель почти готов, посолить и посыпать мелко нарубленным укропом. Молодой картофель можно также жарить в топленом сале или растительном масле.

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ ПО-РУМЫНСКИ

1 кг картофеля, 3 ст. ложки топленого сала или растительного масла, соль.

Очистить картофель и нарезать брусочками толщиной в карандаш. Вымыть и высушить полотенцем. Картофель обжаривать в большом количестве жира (топленого сала или растительного масла). Разогреть жир в глубокой сковороде. Уложить в нее картофель (сало вначале не должно быть слишком горячим) и разровнять осторожно вилкой, чтобы кусочки не лежали слишком близко один возле другого. Примерно через 10 минут разогреть сковороду как можно сильнее. Жарить до образования у картофеля золотистого цвета примерно полчаса. Поджаренный картофель вынуть шумовкой, чтобы стек жир, посолить и подать на стол очень горячим. Жир, в котором жарился картофель, можно употреблять и для других блюд.

ЧУЛАМА ИЗ КАРТОФЕЛЯ

1 кг картофеля, 1 ст. ложка топленого сала, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка тертого сыра, соль.

Очистить картофель, нарезать толстыми кружками и отварить в подсоленной воде, не дав ему развариться. Отдельно приготовить белый соус из 1 ст. ложки топленого сала и муки. Соус разбавить водой, в которой варился картофель. Прибавить тертого сыра. Слить

воду с картофеля, полить его соусом и поставить на несколько минут в духовой шкаф.

Французская кухня

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

10 картофелин, 150 г шпика, 1 луковица, по 4 ст. ложки сметаны и бульона, 1 чайная ложка тмина, перец, соль.

Шпик нарезать кусочками и поджарить с луком. Очистить и мелко порезать картофель, прибавить дольку толченого чеснока, перец и тмин. Все это выложить в кастрюлю, залить сметаной и бульоном, тушить до готовности.

КАРТОФЕЛЬ ДЛЯ ГУРМАНОВ

250 г картофеля, 10 г сливочного масла, 40 г сметаны, перец, соль, мускатный орех.

Крупный ровный картофель моют, заворачивают в пергамент и пекут в жарочном шкафу до мягкости. Мякоть вынимают, толкут с маслом и мускатным орехом, солят, перчат, кладут в глиняный горшок, заливают сметаной и ставят в духовку на 10 минут.

КАРТОФЕЛЬ «О ГРАТЭН»

5 картофелин, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/4 чашки молока, 1/4 яйца, по 1 ст. ложке натертого сыра и брынзы.

Картофель нарезать кубиками и слегка припустить в небольшом количестве сливочного масла, добавив немного воды. В смазанную маслом глубокую сковороду уложить ряд картофеля, сверху посыпать натертой брынзой, затем снова ряд картофеля. Залить взбитыми яйцами с молоком. Посыпать натертым сыром, сбрызнуть оставшимся сливочным маслом, запекать около получаса,

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

500 г картофеля, 3 ст. ложки масла, рубленый укроп, петрушка.

Крупный очищенный картофель порезать большими ломтиками. Об-

жарить слегка в закипевшем масле на большой сковороде, укладывая в один ряд. Переложить на блюдо. Когда весь картофель слегка обжарится таким образом, положить его на большую сковороду в закипевшее масло. Потряхивать и переворачивать (на раскаленной плите) до тех пор, пока картофель не подрумянится. Перед подачей на стол посыпать укропом, петрушкой.

КАРТОФЕЛЬ С РЫЖИКАМИ

500 г картофеля, 1 стакан соленых рыжиков, 2 ст. ложки тертого сыра, 1/4 стакана сметаны, масло.

Отварить картофель в подсоленном кипятке, дать остыть, порезать ломтиками, обжарить в закипевшем масле. Уложить картофель слоями в сковороду, перекладывая шинкованными рыжиками, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом. Постепенно подрумянить в духовке.

КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ

10 средних картофелин, 3 ст. ложки масла, 1 луковица.

Картофель очистить, положить на лист, посыпанный солью, запечь в духовке на тихом огне. Срезать с каждого верхушку, выскоблить мякоть настолько, чтобы дно и стенки картофелины могли удержать фарш. Вынутый картофель размять, облить растопленным маслом, смешать с шинкованным, поджаренным в масле луком. Нафаршировать картофель этой смесью, покрыть срезанными верхушками. Запечь в духовке.

ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ «ГАССЕЛЬ»

1 кг картофеля, 10 небольших кусочков сливочного масла, соль, перец, 3/4 ст. ложки тертого сыра.

Картофелины очистить и разрезать поперек на тонкие ломтики, но не до конца, чтобы картофелина внешне казалась целой. Форму изнутри смазать маслом и поместить в нее картофель, посыпать сверху солью и перцем и на каждую картофелину положить кусочек масла. Сверху посыпать все тертым сыром. Поставить форму в духовой шкаф

со средним нагревом для запекания. Золотисто-коричневый картофель подать с зеленым салатом или тушеным мясом.

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

150 г сельди, 150 г картофеля, 10 г сливочного масла, 10 г молока, перец, соль, орех мускатный.

Очищенную и выпотрошенную свежую сельдь фаршируют картофельным пюре, заправленным перцем и мускатным орехом. Затем тушку обертывают листом смазанного маслом пергамента, кладут на решетку и доводят до готовности в духовке.

КАЛАЛААТИККО — КАРТОФЕЛЬ С СЕЛЬДЬЮ

700 г картофеля, 2 яйца, 250 г свежей сельди, 1 луковица, 50 г растительного масла, 1/8 л молока, 1 ст. ложка муки.

Картофель очистить, нарезать ломтиками, кастрюлю смазать жиром и положить в нее картофель. Сверху положить слой подготовленной, порезанной кусками сельди. Лук мелко нарубить и посыпать им сельдь. Все это посыпать мукой и полить растительным маслом. Поставить на слабый огонь и тушить под крышкой. Молоко и яйца взбить и вылить на готовую рыбу. Поставить в духовку, прикрыть крышкой и быстро запечь.

КАРТОФЕЛЬ «АННА»

1 кг картофеля, 100—120 г сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Очистить картофель, вымыть, разрезать его на очень тонкие ломтики и подсушить. Приготовить жаровню, обязательно с крышкой; чтобы крышка закрывалась плотнее, можно подложить под нее лист пергамента. Другой лист, смазанный маслом, положите на дно посуды. Растопленным сливочным маслом смажьте стенки кастрюли, разложите в ней ломтики картофеля — в центре горизонтально, по стенкам вертикально — побрызгайте растопленным маслом, посолите, поперчите, закройте крышку и поставьте в духовку, на среднее пламя. Через полчаса, когда картофель осядет, добавьте еще масла и снова поставьте в духовку на полчаса. Получится пирог, золотистый сверху, а внутри нежный, тающий во рту.

КАРТОФЕЛЬ «ВУАЗЕН»

1 кг картофеля, 100—120 г масла, 100 г сыра.

Ломтики сырого картофеля пересыпают тонким слоем тертого сыра, а затем выпекают, как в предыдущем рецепте.

КАРТОФЕЛЬНО-ЛУКОВОЕ ПЮРЕ

600 г картофеля, 500 г лука, немного молока, 1—2 ст. ложки сливочного масла, 4 желтка, соль, перец, щепотка мускатного ореха.

Очистить картофель и лук и отварить в слегка подсоленной воде. Много воды не наливать. Как только картофель и лук станут мягкими, воду слить, овощи растолочь, добавить масло и молоко и все хорошенько взбить. Приправить солью и перцем, добавить щепотку мускатного ореха. Перед подачей на стол прибавить желтки и осторожно перемешать. Подать в горячем виде.

Чехословацкая кухня

СТРЕПАЧКИ

10 картофелин, 2 яйца, 2 ст. ложки свиного жира, 2 ст. ложки муки, 5 ст. ложек тертого сыра, 100 г сала, соль.

Картофель сварить, истолочь, смешать с мукой, яичными желтками, жиром и посолить. Из теста сформовать галушки и сварить в подсоленной воде. Растопить нарезанное кубиками сало, вынуть шкварки. Отваренные галушки слегка поджарить на растопленном сале, смешать с тертым сыром, добавить шкварки.

ШКУБАНКИ

(КРОКЕТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ)

200 г картофеля, 30 г муки, 20 г сала свиного, 5 г мака, 5 г сахара, 2 г соли.

Очищенный картофель крупно нарезать, залить кипятком и варить до полуготовности. Затем, слив воду, размять, сделать в массе несколько углублений, засыпать их мукой и влить примерно половину слитой воды. Кастрюлю накрыть крышкой и выдерживать на слабом

огне 15—20 минут. Затем воду слить, картофель с мукой тщательно размять и посолить по вкусу. Из полученной крутой массы вырезать смоченной в жире ложкой шкубанки и уложить на тарелку, поливая салом. При подаче обсыпать сахаром и маком, или сыром, или творогом.

КНЕДЛИКИ ИЗ СЫРОГО КАРТОФЕЛЯ

200 г картофеля, 1/2 яйца, 60 г муки, 10 г сала, 2 г соли.

Очищенный картофель натереть на терке, часть сока слить. Добавить соль, яйцо и муку, замесить тесто. Смоченной в воде ложкой сформовать небольшие кнедлики, опустить их в подсоленный кипяток и варить 6—8 минут, осторожно помешивая ложкой.

При подаче полить растопленным свиным салом с поджаренным луком. Отдельно подать квашеную капусту.

Швейцарская кухня

ПОДЖАРКА КАРТОФЕЛЬНАЯ

200 г картофеля, 50 г шпика копченого, 30 г сливок, 30 г молока, мускатный орех, соль.

Сваренный «в мундире» картофель охладить, очистить, настругать на терке соломкой. Сало-шпик, нарезанное мелкими кусочками, вытопить на слабом огне. В сковороду переложить картофель, хорошо перемешать с салом, заправить солью, мускатным орехом, влить молоко и сливки, снова перемешать и накрыть сковороду миской. Через 15 минут опрокинуть содержимое сковороды в миску румяной корочкой вверх.

Поджарку можно залить яйцом и посыпать тертым сыром.

ЗАПЕКАНКА «ОДИН К ДЕСЯТИ»

100 г баранины и 1 кг картофеля (отсюда происходит название блюда), соль, перец, мясной бульон.

Песочное тесто: 100 г муки, 50 г жира, 1 яйцо, щепотка соли.

Приготовить тесто и оставить на 1/2 часа. Мясо мелко нарезать и

положить в плоскую посуду вместе с нарезанным кубиками сырым картофелем. Залить крепким мясным бульоном так, чтобы покрыть картофель, добавить соль и перец и сверху, вместо крышки, положить слой песочного теста. Выпекать на слабом огне 1 1/2 часа в духовке. Рассчитано на 3 порции.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ШВЕЙЦАРСКИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ И СЛИВКАМИ

600 г картофеля, 2 ст. ложки масла, 3 яйца, 1 стакан сливок, 4 ст. ложки тертого сыра.

Сырой очищенный картофель порезать ломтями, поджарить в масле, положить слоями в глубокое блюдо, смазанное маслом, обливая каждый слой заправкой.

Для заправки: взбить яйца, развести сливками и тремя столовыми ложками тертого сыра. Посыпать картофель крошками сыра (1 ст. ложка), сбрызнуть маслом. Подрумянить в духовке.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ СО СМЕТАНОЙ И СЫРОМ

500 г картофеля, 3 чайные ложки муки, 1 ст. ложка масла, 1 1/2 стакана молока, 1/2 стакана сметаны, 2 ст. ложки тертого сыра, укроп, петрушка.

Сварить картофель в подсоленном кипятке, очистить, порезать картофель ломтями. Приготовить заправку. Для этого муку обжарить с одной столовой ложкой масла, вскипятить с молоком. Добавить сметану, столовую ложку тертого сыра, мелко рубленный укроп, петрушку. Посолить. Положить картофель слоями в глубокое огнеупорное блюдо, смазанное маслом, покрывая каждый слой заправкой; гуще всего покрыть верхний слой. Посыпать еще одной столовой ложкой тертого сыра, сбрызнуть маслом. Подрумянить в духовке.

КАРТОФЕЛЬ «ДИПЛОМАТ»

250 г картофеля, 30 г сливочного масла, 30 г сыра, 30 г свежих грибов, соль.

Картофель нарезать кружочками, обжарить на масле до полуго-

товности и посолить. Полуобжаренными кусочками обложить дно и стенки формы, смазанной маслом. Оставшиеся кружочки смешать с тертым сыром и мелко рубленными вареными грибами. Смесь выложить в форму, прижать сверху, чтобы образовалась компактная масса, и запечь.

КАРТОФЕЛЬ ПО-САВОЙСКИ

500 г картофеля, 1/4 л молока, 2 яйца, 2—3 ложки тертого сыра, перец, соль, щепотка мускатного ореха.

В молоко вбить яйца и все взбить. Осторожно добавить тертый сыр, приправить солью, перцем и мускатным орехом. Очищенный сырой картофель нарезать тонкими дольками, поместить в форму и залить молоком, смешанным с яйцом и сыром. Поставить в духовку и запекать.

Японская кухня

КАРТОФЕЛЬ СО СЛИВКАМИ

200 г картофеля, 10 г сливочного масла, 40 г сливок, зелень петрушки.

Вареный картофель пассеровать на сливочном масле, залить кипячеными сливками, перемешать, посыпать зеленью петрушки. Подавать горячим.



ГАЛУШКИ СО СЛИВАМИ ИЛИ МАРМЕЛАДОМ

500 г картофеля, 3 ст. ложки муки, 1 яйцо, 400 г слив (200 г мармелада), 50 г кускового сахара (3 ст. ложки сахарного песка), несколько ст. ложек сухарей, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, соль, ванильный сахар.

Вареный картофель пропустить через мясорубку, вбить в него яйцо, посолить, смешать с мукой. Тесто тщательно вымесить и выделать длинный валик, нарезать ножом кусочки средней толщины. В каждом из них посередине сделать углубление, куда положить горку мармелада или сливу (косточку вынуть и положить 1/2 кусочка сахара). Галушки завернуть и варить в кипящей подсоленной воде 10 минут. Готовые галушки обвалить в поджаренных на масле сухарях и подавать к столу, посыпав ванильным сахаром.

Вместо слив можно положить абрикосы, персики и т. д.

ПИРОГ ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА

4 большие картофелины, сливочное масло, соль, 4 яйца, 5—6 ст. ложек сахара, лимонная цедра, 4 ст. ложки сухарей, 1/2 стакана сметаны, немного соды.

Картофель испечь, почистить и размять. Несколько столовых ложек масла растереть в пену, смешать с картофелем, добавить желтки, растертые с небольшим количеством соли, сахар, соду, цедру, сухари и сметану. После этого положить взбитые в пену белки.

Полученную смесь уложить на лист, хорошо смазанный сливочным маслом, и выпекать на среднем огне в течение часа.

КЕКС ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КАКАО

500 г картофеля, 4—5 яиц, 250 г сахара, 100 г орехов, 4 ст. ложки какао, лимонная цедра, ванильный сахар, немного соды и растительного масла для смазывания формы.

Желтки растереть в пену с сахаром и какао. Добавить толченые орехи, натертый картофель (сваренный накануне), ванильный сахар, соду, взбитые в пену белки. Выпекать в течение часа на сильном огне.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ НА ДРОЖЖАХ

50 г вареного картофеля, 500 г муки, 40 г дрожжей, 3/4 стакана молока, 75 г сливочного масла, 2 яйца, 200 г сахара, соль, 1/2 пакетика корицы, лимонная цедра, ванильный сахар.

Дрожжи растворить в небольшом количестве подслащенного молока, размешать со столовой ложкой муки и оставить для подъема. Картофель отварить, очистить, натереть, смешать с оставшимся молоком, закваской, яйцами, солью, сахаром, маслом, цедрой, корицей и мукой. Тесто хорошо вымесить и оставляют на 1 час для подъема. Выпекать в форме примерно 45 минут до золотистого цвета. (Перед выпечкой следует смазать верх маслом).

РОГАЛИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С МАРМЕЛАДОМ

500 г картофеля, 500 г муки, 250 г сахара, 120 г сливочного масла, лимонная цедра от 1 лимона, немного лимонного сока, 2 яйца, соль, 4 ст. ложки молока, 30 г измельченных дрожжей (или сода), мармелад или варенье, немного растительного масла для смазки.

Картофель отварить, очистить и натереть. Смешать с яйцами, мукой, сахаром, маслом, солью, цедрой и соком лимона, молоком, содой или дрожжами. Хорошо вымесить негустое тесто и раскатать довольно толстый пласт, который нарезать квадратами примерно в 6 см.

В один из уголков квадрата кладется густой мармелад или вишня из вишневого варенья. Заворачивается к противоположному углу и придается форма рогалика. Получается примерно 40 рогаликов. Положить их на лист, смазать сверху яйцом и выпекать на среднем огне.

ШТРУДЕЛЬ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО ТЕСТА С ЯБЛОКАМИ

500 г картофеля, 2 взбитых яйца, 1 стакан молока, лимонная (апельсиновая цедра), 2 ст. ложки растительного масла, 30 г дрожжей, 500 г муки, немного соли. 1½ кг яблок со 150 г сахара, сухари, 4 ст. ложки сахара для теста, горсть орехов, смешанных с небольшим количеством сахара, 1½ пакетика корицы.

Картофель отварить накануне в кожуре, очистить, натереть, смешать с растительным маслом, сахаром, цедрой, молоком, взбитыми яйцами, солью, мукой, замесить средней густоты тесто, оставить на 1 час для подъема. Раскатать пласт величиной с лист, на котором будет выпекаться штрудель.

Яблоки натереть на терке, смешать с сахаром и корицей, тушить на плите, пока не выкипит сок. Пласт теста посыпать сухарями, яблоки разложить по всей его поверхности. Сверху посыпать орехами и сахаром. Штрудель завернуть, смазать сверху растительным маслом. Запекать на сильном огне в духовом шкафу.

КЕКС ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЯБЛОКАМИ

4 картофелины (нерассыпчатые), 4 таких же яблока, 1 яйцо, 50 г сливочного масла или маргарина, 7 ст. ложек сахара, 120 г муки, 1/2 пакета корицы, немного соли и соды, лимонная цедра.

Картофель сварить накануне в кожуре. На другой день натереть на мелкой терке, яблоки — на крупной терке, смешать, добавить 1 яйцо, растертое с сахаром, масло (или маргарин), соль, соду, корицу, цедру и муку. Все хорошо размешать, поместить в форму для торта или хорошо смазанную кастрюлю, сверху разровнять ножом. Выпекать примерно час на сильном огне.

ПОНЧИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ БЕЗ ДРОЖЖЕЙ

4 картофелины, 1 яйцо, 1/2 стакана муки, 1 ст. ложка смальца, немного соли, растительного масла для жарения, ванильный сахар.

В кастрюлю влить 1 стакан воды, положить жир и соль, поставить на огонь. Когда вода закипит 2—3 раза, всыпать сразу всю муку, несколько минут хорошо размешивать на огне, затем охладить. Добавить пюре и яйцо. Взбивать до однородной массы, брать по 1 ложке этой смеси и опускать в кастрюлю с кипящим жиром. Жарить пончики со всех сторон. Подавать к столу, посыпав сахаром.

СЛАДКИЕ ПОНЧИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

500 г картофеля, соль, 1 яйцо, 1 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка растительного масла, 20 г дрожжей, 1 ст. ложка молока, примерно 250 г муки, растительное масло для жаренья, 2 пакетика ванильного сахара.

Картофель в кожуре сварить накануне, очистить и пропустить через мясорубку, тщательно вымешивается с солью, яйцом, растительным маслом, ванильным сахаром, мукой. Дрожжи развести в подслащенном молоке, смешать с 1 ст. ложкой муки и оставить для подъема. Добавить их к картофелю, замесить довольно крутое тесто и поставить для подъема на 1 час. На кухонном столе, смазанном растительным маслом, раскатывают (скалкой, смазанной маслом) пласт толщиной в палец, из которого нарезают стаканом кружки. Жарить в большом количестве растительного масла, подрумянивая со всех сторон. Посыпать ванильным сахаром и сразу подавать к столу.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ТЕФТЕЛИ С ПОВИДЛОМ

500 г печеного картофеля, 2—3 ст. ложки муки, немного соли, 25 г сливочного масла (1 ст. ложка растительного), 1 яйцо, несколько ложек повидла, растительное масло для жаренья, немного сахарной пудры.

Печеный картофель очистить, пропустить через мясорубку, смешать со взбитым яйцом, солью, сливочным маслом или растительным, мукой. Выделать валик, нарезать кусками, посередине, которых сделать углубление, куда положить повидло. Сформовать тефтели и жарить в растительном масле. Посыпать тефтели сахарной пудрой.

ТОРТ ОБЫКНОВЕННЫЙ

500 г картофеля, 500 г муки, 300 г сахарной пудры, 2 яйца, натертая лимонная или апельсиновая цедра, 1/2 пакетика корицы, немного соды, 100 г сливочного масла или маргарина, ванильный сахар.

Картофель отварить накануне, очистить, протереть. Желтки растереть с сахарной пудрой, как крем, смешать с картофелем и добавить цедру, корицу, соду, масло, взбитые в пену белки и затем муку. Тесто вымесить рукой до однородной массы. Уложить в маленькую круглую форму (чтобы торт получился высоким) и выпекать на среднем огне примерно 1 1/2 часа. Готовность проверяют, погружая соломинку по середине торта.

Торт опрокинуть на блюдо и посыпать ванильным сахаром.

БИСКВИТЫ С ОРЕХАМИ

4 средних картофелины, 150 г муки, 6 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки растительного масла, 125 г толченых орехов (25 орехов), 2 яйца, 1/2 пакетика корицы, лимонная цедра, сода.

Картофель испечь в духовке, очистить, протереть. Яйца взбить с сахаром, добавить растительное масло, пюре, толченые в ступе орехи, корицу, цедру, соду и 100 г муки. Оставшейся мукой посыпать стол. Из теста сделать валик, который разрезать на маленькие лепешки. Каждую из них вывалять в муке и разделать руками в виде бисквитов. Выпекать 30 минут.

Получается примерно 26 бисквитов.

РУЛЕТ С МАКОМ

500 г натертого картофеля, 500 г муки, соль, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, кусочек дрожжей, натертая лимонная цедра, 5 ст. ложек сахара, мак, ванильный сахар.

Картофель отварить, очистить, натереть, смешать с яйцами, растительным маслом, сахарным песком, цедрой, солью, ванильным сахаром, измельченными дрожжами и мукой. Замесить тесто и дать выстоять 1 час. Разделить тесто на две части. Раскатать пласт, покрыть его слоем отваренного в подслащенном молоке толченого мака, за-

вернуть рулетом. Со вторым пластом проделать то же самое. Рулеты положить на смазанный лист и выпекать на среднем огне.

Вместо мака можно использовать мармелад или толченые с сахаром орехи.

СЛАДКИЕ КОРЖИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

(без муки)

500 г натертого сырого картофеля, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, лимонная цедра, ванильный сахар, 1 чайная ложка корицы, немного растительного масла.

Картофель смешать с сахаром, корицей, яйцами, цедрой и жиром. Хорошо вымесить руками до однообразной массы. Эту смесь разровнять ножом, смоченным в масле, на смазанной доске, образуя пласт толщиной в палец. Столечником прорезать маленькие кружки, выложить их на смазанный лист и выпекать 30 минут на сильном огне. Подавать к столу теплыми, посыпанными ванильным сахаром.

Из этого количества продуктов получается примерно 50 коржиков.

ПЕЧЕННЫЕ ДВОЙНЫЕ «УЛИТКИ»

500 г картофеля, 300 г жира, 500 г муки, 1½ чайной ложки соды, соль, 200 г сахара, 1 яйцо для смазки печенья, немного мармелада, ванильный сахар.

Картофель сварить, очистить, размять, посолить, смешать с жиром, мукой, сахаром, ванилью и содой. Замесить тесто, раскатать пласт толщиной 1/2 см, намазать тонким слоем мармелада. Ножом нарезать одинаковые квадратики. Выделать двойные «улитки»: каждый квадрат завернуть с обеих сторон к середине. Печенье смазать яйцом, нарезать узкими полосками, уложить ничком и выпекать.

Можно приготовить такое печенье и без мармелада.

ТОРТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ТВОРОГОМ

500 г картофеля, 400 г творога, 40 г сливочного масла, 2 яйца, лимонная цедра, ванильный сахар, немного соды, 150 г сахара, 100 г джема (варенья).

Масло, сахар и желтки растереть в пену, добавить творог, цедру, ванильный сахар, тертый картофель, соду и взбитые белки. Печь в

хорошо смазанной маслом форме. Через несколько часов торт разрезать горизонтально, намазать вареньем или джемом и вновь соединить.

НАЛИСТНИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

4 сырых картофелины, 2 отварных, 1 ст. ложка сахара, 1/2 стакана газированной воды, 1—2 яйца, немного соли, 1—2 ст. ложки муки, 250 г мармелада (варенья), растительное масло для жаренья.

Сырой картофель натереть на терке и отжать, вареный размять вилкой, смешав все с яйцами, солью, сахаром и газированной водой. Смесь должна получиться жидкой, налистники выливают ложкой на чуть смазанную жиром сковороду. Жарить с обеих сторон. Намазать мармеладом или вареньем. Сложить вчетверо. Подавать в теплом виде.

СЛАДКАЯ БАБКА ИЗ СЫРОГО КАРТОФЕЛЯ

(диетическая)

4—5 картофелин, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, соль, 2 ст. ложки сухарей, 4—5 ст. ложек муки, немного соды, немного изюма, фруктовый сироп.

Все продукты — натертый на терке картофель, масло, соль, взбитые яйца, соду, изюм и муку — смешать и выложить в специальную форму для бабки, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Бабку варить на водяной бане 1 1/2 часа. Готовую опрокинуть на глубокое блюдо и залить фруктовым сиропом. Подавать в холодном виде.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПИРОЖНОЕ

(прибалтийское сладкое блюдо)

10 крупных картофелин, 300 г сливочного масла, 8 яиц, 3 ст. ложки сахара.

Картофель испечь (а не отварить, чтобы пюре было сухое), тщательно размешать с растопленным сливочным маслом, стараясь не давать остыть всей массе, а затем добавить постепенно по одному 4 взбитых яйца, все время растирая массу.

Отдельно растереть 4 желтка с сахаром добела, соединить с картофельной массой. Оставшиеся белки взбить в твердую пену, соединить с картофельно-яичной смесью, стараясь взбить ее как можно пышнее, и запечь в огнеупорном блюде в духовке.

Из рецептов наших дедабабушек

КАРТОФЕЛЬ ФАРШИРОВАННЫЙ

Вымытый крупный картофель осыпать солью, испечь до половины готовности, надрезать верхушки, вынуть внутренность, половину ее смешать со сливочным маслом, с самыми густыми сливками и добавить немножко сахару, нафаршировать картофель, прикрыть верхушкой, сложить в сотейник, поставить в духовую печь.

Выдать: 24 шт. картофеля, 2 ложки сливочного масла, 1/2 стакана густых сливок, 2—3 куска сахара, соль.

ПУДИНГ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕТЧИНОЙ

$\frac{1}{4}$ фунта¹ масла растворить добела, взбить 3 яйца и 3 желтка, положить туда же 1 $\frac{1}{2}$ фунта вареного протертого картофеля и 1/2 фунта мелко нарезанной ветчины, размешать хорошенько, сложить в форму, намазанную 1 $\frac{1}{2}$ ложки масла, поставить в печь. Когда пудинг будет готов, выложить на блюдо, осыпать сыром, облить горячим маслом.

Выдать: 2 $\frac{1}{2}$ ложки масла, 6 яиц, 1 $\frac{1}{2}$ фунта картофеля, 1/2 фунта ветчины, 1/2 фунта сыра, 1—2 ст. ложки сливочного масла.

¹ 1 фунт — 400 г.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ МЯСНЫМ ФАРШЕМ

18—22 шт. крупного картофеля перемыть, очистить хорошенько, срезать немного снизу, чтобы могли стоять, срезать верхушки, внутренность вынуть осторожно ножом, чтобы не порезать стенок, опустить в соленую холодную воду, чтобы раз-другой вскипели, вынуть осторожно дуршлаговою ложкой, остудить, обвалить в яйце и сухарях. Нафаршировать следующим фаршем: 1/2 фунта сырой, вареной или жареной телятины или говядины изрубить очень мелко, поджарить слегка в 1/2 ложке масла, положить 5—6 изжаренных сморчков, 1/4 стакана свежей сметаны, ложки 2 бульона, соли, перцу, 3—4 истолченных сухаря, прокипятить все вместе, нафаршировать картофель, накрыть срезанною верхушкою, поставить в печь в смазанном маслом сотейнике, окропив сверху маслом. Когда испекутся, можно снять крышечки и сверх каждой картофелины положить пополам разрезанные, сваренные раковые шейки, посыпать зеленью, подавать по большей части на завтрак.

Выдать: 18—24 шт. картофеля, 1/2 фунта мяса, 1/4 фунта масла, 1/4 стакана сметаны, 5—6 сморчков, 3—4 сухаря, зелени, штук 24 раковых шеек.

РАЗВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ С СОУСОМ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ

4 соленые огурца очистить от кожицы, нарезать продолговатыми кусочками. Ложку муки поджарить в ложке масла, всыпать зеленой петрушки, развести 3 стаканами грибного бульона, сваренного из 3—4 сушеных грибов, пучка зелени, 1 луковичи и срезанной кожицы с огурцов, прокипятить. Можно по вкусу прибавить еще огуречного рассола, влить немного жженого сахара. Всыпать отварной картофель, нашинкованные грибы и самые огурцы, вскипятить, подавать.

Выдать: 4 огурца с рассолом, 1 1/2 фунта картофеля, 1 луковицу, 3—4 сушеных грибка, пучок зелени, ложку муки, ложку масла.

КАРТОФЕЛЬ ПОД БЕШЕМЕЛЕМ

Картофель вымыть, отварить, очистить, нарезать ломтиками. Жестяную или серебряную кастрюльку вымазать маслом, положить ряд кар-

тофеля, сверху кусочки масла, обсыпать тертым сыром, потом опять ряд картофеля, масло и сыр; залить бешемелем, т. е. 1/8 фунта масла размешать с 1/2 стакана муки, развести 2 стаканами молока, прокипятить хорошенько, посолить, взбить 2 яйца, положить, кто любит, зелени, залить картофель, поставить в печь, чтобы запеклось.

Выдать: 1 1/2 фунта картофеля, 1/3 фунта масла, 1/2 стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, зелень, 1/4 фунта сыра.

Можно положить в картофель 1/2 фунта тонкими ломтиками нарезанной ветчины.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЕЛЬДЬЮ ИЛИ САРДИНКАМИ

Сваренный очищенный картофель нарезать ломтиками. Вымоченные 2 селетки очистить от костей, мелко изрубить. Поджарить 1 мелко изрубленную луковичку в 1 ложке масла, смешать с селедкою. Смазать



сотейник 1/2 ложки масла, положить рядами картофель и селедку с луком, посыпая немного перцем, сверху посыпать тертою булкою, облить одною ложкою масла, поджаренного с 1 луковицей или стаканом сметаны с 2 желтками, поставить в печь.

Выдать: 1 1/2 фунта картофеля, 2 селедки, 3 ложки тертой булки, 3/8 фунта масла и 2 луковицы или 1/4 фунта масла, 1 луковицу, 1 стакан сметаны, 2 желтка.

ФОРШМАК ИЗ КАРТОФЕЛЯ

2 шотландские селедки вымочить в воде или лучше в молоке, снять кожицу, вынуть кости, мелко изрубить, положить к ней мелко порубленную луковицу, поджаренную в ложке масла, 3/4 стакана сметаны, 2 яйца, 1/2 французской булки, намоченной и выжатой, 1 на терке натертое сырое яблоко, сваренного и растертого картофеля 1 полный стакан, простого и английского перца, мускатного ореха, смешать, сложить их в жестяную или серебряную кастрюльку, намазанную маслом и посыпанную сухарями, и в печь на 3/4 часа. Подавать в той же кастрюльке.

Выдавать: 2 шотл. селедки, 1/2 французской булки, 3/4 стакана сметаны, 1 1/2 ложки масла, 3—4 зерна простого и 3—4 зерна английского перца, 1 большое яблоко, 1 луковицу, мускатный орех, 2 яйца.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ КИЛЬКАМИ

Отобрать самого крупного картофеля, очистить его, сварить до половины готовности, вынуть середину, наполнить ее следующей массой: взять вынутый из середины картофель, растереть его, положить сваренные в бульоне сморчки, несколько изрубленных килек, смешать, нафаршировать картофель, смазать яйцом, обсыпать сухарями и поджарить в масле на сковороде, подавать с соусом, приготовленным из муки, масла, лимонного сока, мускатного ореха, бульона и немного сметаны.

Выдать: 12—18 штук крупного картофеля, 6 сморчков, 12 килек, 2 яйца, 2—3 сухаря, 1/4 фунта масла.

На соус: 1/2 стакана муки, 1/3—1/2 стакана сметаны, 1/4 лимона, ложку масла, мускатного ореха.

заправки и соусы



ЗАПРАВКА ДЛЯ САЛАТОВ

Вариант I. 250 г подсолнечного масла, 750 г 3-процентного столового уксуса, 50 г сахара, 2 г молотого перца, 20 г соли.

Вариант II. 50 г подсолнечного масла, 500 г 3-процентного уксуса, 40 г сахара, 2 г молотого перца, 20 г соли.

Смешать соль, перец, сахар, влить уксус, масло растительное. Смесь налить в бутылку темного стекла, закупорить пробкой или хранить в керамической посуде. Перед использованием смесь необходимо взбалтывать.

СМЕТАННАЯ ЗАПРАВКА ДЛЯ САЛАТОВ

750 г сметаны, 250 г 3-процентного столового уксуса, 35 г сахара, специи, соль.

Смешать сметану, соль, сахар, перец и развести уксусом.

ЗАПРАВКА ГОРЧИЧНАЯ ДЛЯ САЛАТОВ

Вариант I. 300 г растительного масла, 3 яичных желтка, 50 г столовой горчицы, 650 г уксуса, 50 г сахара, перец, соль.

Горчицу, сырые яичные желтки, соль, сахар растереть до получения однородной массы, затем, непрерывно помешивая, тонкой струей

вливать растительное масло. Каждую последующую каплю вливать только тогда, когда хорошо соединится предыдущая порция масла в виде стойкой однородной эмульсии, после чего смесь развести уксусом, добавив перец, и хорошо размешать.

В а р и а н т I I. 400 г растительного масла, 100 г столовой горчицы, 450 г 3-процентного уксуса, 50 г сахара, перец, соль.

Все хорошо перемешать.

СОУС ИЗ ХРЕНА С КАРТОФЕЛЕМ

Отварить в слегка подсоленной воде 3—4 очищенные картофелины, пропустить их через мясорубку. К пюре добавить картофельный отвар. Полученный соус умеренной густоты смешать с 1/2 стакана тертого хрена и 1—2 ложками уксуса. Подавать к свинине или свиному салу.

СОУС КРАСНЫЙ

На 1 л соуса — 500—700 г костей, 1 ст. ложка кулинарного жира, 2 ст. ложки пшеничной муки, 100 г томата-пюре, по 1 шт. моркови и петрушки, 1—2 головки репчатого лука, 2 чайные ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, соль, перец.

Сварить крепкий костный бульон. Пшеничную муку спассеровать с жиром до коричневого цвета, охладить до 70—80°, постепенно развести бульоном, добавить мелко нарезанные и спассерованные с томатом-пюре овощи, соус довести до кипения и проварить на слабом огне в течение часа. В конце варки добавить соль, сахар, перец, соус процедить, а овощи протереть.

СОУС СМЕТАННЫЙ

В а р и а н т I. 500 г сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки пшеничной муки, 500 г мясного бульона, соль, перец.

В а р и а н т I I. 250 г сметаны, по 75 г сливочного масла и пшеничной муки, 750—800 г бульона, соль, перец.

Пшеничную муку пассеровать до светло-желтого цвета, соединить со сливочным маслом, добавить сметану; смесь довести до кипения, посолить, поперчить, проварить 3—5 минут, процедить, а затем вновь довести до кипения.

СОУС МАЙОНЕЗНО-СМЕТАННЫЙ

250 г сметаны, 250 г столового майонеза, 1—2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки пшеничной муки, 700—800 г бульона.

Муку пассеровать до светло-желтого цвета, развести бульоном, добавить сметану и майонез, посолить, смесь хорошо размешать, довести до кипения, проварить на слабом огне 2—3 минуты и процедить. Можно добавить в соус 200 г репчатого лука, мелко нашинкованного и спассерованного до готовности.

СОУС ЛУКОВЫЙ

200—250 г репчатого лука, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 100 г 3-процентного столового уксуса, 750—800 г красного соуса, соль.

Репчатый лук мелко порубить, слегка пассеровать, добавить уксус, перец горошком, лавровый лист и кипятить 5—10 минут. Затем лук соединить с красным соусом и проварить соус на слабом огне 15—20 минут. Готовый соус заправить кусочками сливочного масла и хорошо перемешать.

СОУС ГРИБНОЙ

50 г сушеных грибов, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, соль.

Промытые в теплой воде сухие грибы замочить в холодной воде на 2—3 часа. Затем в этой же воде сварить без добавления соли. Столовую ложку муки с таким же количеством масла прожарить до светло-коричневого цвета и развести 2 стаканами горячего процеженного грибного бульона. Полученный соус варить при слабом кипении 15—20 минут. Мелко нарезанный лук поджарить с маслом, добавить нашинкованные сваренные грибы и еще раз все поджарить. Переложить в соус, прибавить по вкусу соль и прокипятить.



При чистке картофеля нужно срезать очень тонкий слой кожуры, так как под ней находятся соли и белки. В тех случаях, когда очищенный картофель варят не сразу, его рекомендуется держать в холодной воде, в которую добавляют 1—2 ложки уксуса.

Молодой картофель легко очистить, если его положить на 15—20 минут в подсоленную холодную воду.

Долейте в воду немного уксуса или молока, и на старом картофеле при варке не появятся синие пятна.

Кожуца картофеля, который варится в «мундире», не лопается, если влить в воду немного уксуса.

Картофель некоторых сортов сильно разваривается и пропитывается водой. Чтобы избежать этого, нужно слить воду примерно через 15 минут после того, как она закипит, и, закрыв крышкой, поварить на слабом огне при минимальном количестве воды.

Готовя супы из квашеной капусты, соленых огурцов или шавеля сначала кладите картофель (в кислой воде он плохо разваривается), а затем остальные продукты.

Картофель жарится быстрее и будет вкуснее, если предварительно опустить его на несколько минут в горячую воду, а затем, обсушив, положить на сковороду.

От неприятного вкуса примороженного картофеля можно избавиться, если подержать его немного в холодной воде, а затем опустить в кипящую воду, куда, кроме соли, добавлена чайная ложка столового уксуса.

Если вы хотите испечь картофель в духовке, наколите картофелины вилкой, чтобы они не лопались.

Чтобы руки не чернели от чистки картофеля, пользуйтесь ножом из нержавеющей стали. Можно также перед работой смочить руки уксусом и, не вытирая, дать им высохнуть.

Не разбавляйте холодным молоком картофельное пюре: оно приобретает серый, неаппетитный вид. Вливайте только кипящее молоко и понемногу, чтобы не образовались комочки.

Пюре из старого картофеля будет вкусным и воздушным, если добавить в него взбитый белок.

Сладкий привкус подмороженного картофеля обычно исчезает, если выдержать его 5—7 дней при комнатной температуре.

Очистив картофель, поставьте его под струю холодной воды: он лучше сварится, будет более рассыпчатым.

Картофель лучше варить на умеренном огне, иначе он сильно разваривается сверху, а внутри остается твердым. В картофеле, сваренном на пару, лучше сохраняются его питательные качества.

Из белого картофеля обычно готовят пюре, из желтого — суп, а розовый — жарят. Жарят его на сильно разогретой сковороде и солят, когда ломтики подрумянятся со всех сторон. Если проделать это до того, как образуется корочка, соль растворится, смешается с жиром, ломтики потеряют вкус, форму и цвет.

Картофельные котлеты станут пышнее, если в них положить немного соды.

В отварном картофеле остается больше витаминов, чем в жареном. Воду, в которой варился очищенный молодой картофель, не выливайте, а используйте для супов, соусов.

К весне и особенно к лету в старом картофеле под кожурой накапливается вредный для организма соланин. Старый картофель варите

только очищенным и при чистке срежьте кожуру потоньше. Отвар старого картофеля выливайте.

Подлейте в кастрюлю, где варится картофель, немного огуречного или капустного рассола — и картофелины не будут развариваться.

Чтобы старый картофель при варке в очищенном виде не почернел и был вкуснее, добавьте в воду ложечку лимонного сока и 2 кусочка сахара.

Отварной картофель будет вкуснее, если вы добавите в воду 3—4 дольки чеснока или немного укропа.

Из оставшегося и остывшего пюре можно приготовить хорошие котлеты. Для этого надо добавить в пюре сырое яйцо, немного толченых сухарей или муки, молотый перец. Все хорошо перемешать и оформить в виде котлет. Их запанировать в муке и обжарить в масле.

Очищенный картофель солят в начале варки, чтобы меньше были потери минеральных солей.

Для того чтобы сохранился приятный аромат, рекомендуется очищать вареный в кожуре картофель в холодном виде, за исключением блюд, где он должен быть теплым.

Пюре получается более вкусным, если картофель варится в мясном или овощном отваре, тем самым улучшается и вкус самого супа.

Сладкие блюда из картофеля вкуснее в теплом, чем в холодном виде.

Чтобы раскатать клейкое картофельное тесто, нужно хорошо смазать кухонный стол и скалку растительным маслом.

Вареный картофель при обжаривании поглощает жира в среднем в 1 1/2 раза больше, чем сырой.

Если нужно сварить картофель побыстрее, достаточно в воду положить столовую ложку маргарина.

Витамин С быстро разрушается, если при варке опускать картофель в холодную воду. Лучше всего варить его небольшими порциями, опуская в кипящую подсоленную воду. Если картофель варится медленно и в большом количестве, витамин С разрушается почти полностью.

СОДЕРЖАНИЕ

Немного о картофеле	3
Салаты	7
Салаты в национальных кухнях народов СССР	22
Салаты в национальных кухнях народов зарубежных стран	25
Первые блюда	29
Картофельные первые блюда в национальных кухнях народов СССР	46
Первые блюда из картофеля в национальных кухнях народов зарубежных стран	59
Вторые блюда	63
Картофель отварной	63
Картофель тушеный	71
Картофель запеченный	75
Картофель фаршированный	88
Картофель с овощами	91
Картофель с яйцами	97
Картофель с грибами	100
Картофель с творогом, сыром, брызгой	103
Картофель жареный	105
Картофельные котлеты	108
Пироги, оладьи, лепешки	112
Вторые блюда из картофеля в национальных кухнях народов СССР	120
Вторые блюда из картофеля в национальных кухнях народов зарубежных стран	141
Сладкие блюда из картофеля	158
Из рецептов наших прабабушек	165
Заправки и соусы	169
Советы хозяйке	172

КАРТОФЕЛЬ НА ЛЮБОЙ ВКУС

Составитель

*Людмила Владимировна
Волковская*

Редактор *Н. П. Захарчук*

Художник *Л. В. Левицкий*

Художественный редактор

В. П. Кравчук

Технический редактор

Г. Н. Манохина

Корректор *В. А. Лузина*

ИБ № 917

Сдано в набор 25.10.84. Подписано к печати 21.02.85. Формат 70×108¹/₃₂. Бумага типографская № 3. Гарнитура Литературная. Печать высокая. Усл. печ. л. 7,7. Усл. кр.-отт. 8,05. Уч.-изд. л. 8,84. Тираж 100 000 экз. Заказ 9035. Цена 70 коп. Кемеровское книжное издательство. 650059, г. Кемерово, ул. Ногородская, 5. Типография изд-ва «Омская правда». 644056, г. Омск, пр. К. Маркса, 39.

