• САМЫЕ ВКУСНЫЕ •

РЕЦЕПТЫ

БЛЮДА из КАРТОШКИ

Простые и сложные рецепты, которые вы легко сможете приготовить дома

Сергей Павлович Кашин

Блюда из картошки

Серия «Самые вкусные рецепты»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8904823
Блюда из картошки / [сост. С. П. Кашин]: РИПОЛ классик; Москва; 2014
ISBN 978-5-386-07740-2

Аннотация

Если в доме есть картофель, значит, голодать вы точно не будете! Ведь из этого, казалось бы, незамысловатого овоща можно приготовить тысячи разнообразных блюд. Картофельные оладьи, картофельные котлеты, тушеный картофель, рагу из картофеля, ароматные супы, полезные салаты, сытные запеканки – рецепты всех этих блюд вы найдете в нашей книге. Кроме того, не все знают, что картофель, приготовленный по определенной рецептуре, может стать прекрасной основой для диетических блюд. Последняя глава нашей книги специально посвящена блюдам, которые подойдут как для лечебного диетического, так и для детского питания.

Содержание

Салаты и запеканки 6
Картофельный салат с яблоками 6
Картофельный салат с яблоками по-белорусски 7
Картофельный салат с яблоками и гусиным жиром 8
Картофельный салат с квашеной капустой 9
Салат «Праздничный» 10
Салат «Привет с Востока» 11
Салат с картофелем и кальмарами 12
Салат «Сытный» 13
Салат с помидорами и картофелем 14
Салат «Французский» 15
Картофельный салат с квашеной капустой и солеными огурцами 16
Картофельный салат с красной фасолью 17
Салат «Слоеный» 18
Картофельный салат с красной фасолью и яблоками 19
Картофельный салат с белой фасолью 20
Картофельный салат с белой фасолью и шампиньонами 21
Картофельный салат с солеными груздями 22
Картофельный салат со свеклой 23
Картофельный салат с краснокочанной капустой и яйцом 24
Картофельный салат с белокочанной капустой 25
Картофельный салат с консервированным зеленым горошком 26
Овощной торт 27
Салат «Грезы» 28
Картофельный салат с сыром 29
Салат «Овощи и фрукты» 30
Завтрак по-ирландски 31
Картофельный салат с баклажанами 32
Картофельный салат с яйцами и сливками 33
Картофельный салат с чесноком 34
Картофельный салат с редисом и зеленым горошком 35
Картофельный салат с яблоками и сельдереем 36
Картофельный салат с вареными яйцами 37
Картофельный салат с морковью и квашеной капустой 38
Картофельный салат с морской капустой 39
Картофельный салат с солеными огурцами и зеленым горошком 40
Картофельный салат со сладким перцем 41
Картофельный салат с квашеной капустой и зеленым луком 42
Картофельный слоеный салат 43
Картофельный салат по-русски 44
Картофельный салат с зеленым горошком и зеленым луком 45
Картофельный салат с хреном 46
Винегрет пикантный 47
Винегрет с яблоками 48

Винегрет с красной фасолью 49
Винегрет с цветной капустой 50
Винегрет с грибами 51
Винегрет с мочеными яблоками 52
Картофельная запеканка с мясным фаршем 53
Картофельная запеканка под сырным соусом 54
Картофельная запеканка со свежими грибами и мозгами 55
Запеканка из картофеля с селедкой 56
Картофельная запеканка с кукурузой молочной спелости 57
Картофельная запеканка со щавелем 58
Запеканка из тертого картофеля 59
Запеканка из картофеля с мясом и ливером 60
Картофельная запеканка с морковью 61
Картофельная запеканка с помидорами 62
Картофельная запеканка с зеленью 63
Картофельная запеканка с перцем 64
Вестфальская запеканка с зеленью 65
Картофельная запеканка с тимьяном 66
Картофельная запеканка «Каприз» 67
Сырная запеканка 68
Запеканка «К ужину» 69
Запеканка из картофеля с овощами 70
«Ужин по-итальянски» 71
Картофельная запеканка с беконом 72
Картофельная запеканка с бараниной 73
Картофельная запеканка со шпинатом 74
Картофельная запеканка с шампиньонами 75
Конец ознакомительного фрагмента. 76

Блюда из картошки
(составитель С. П. Кашин)

© ООО «Абсолют-Юни», 2014
© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

* * *

Салаты и запеканки

Картофельный салат с яблоками

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г яблок, 2 луковицы, 1 яйцо, 2 столовые ложки оливкового масла, листовой салат, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать дольками. Яйцо сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить.

Лук очистить и нарезать полукольцами.

Подготовленные ингредиенты смешать, посолить и заправить оливковым маслом. Полученную массу выложить на блюдо, выстеленное листьями салата.

Картофельный салат с яблоками по-белорусски

Ингредиенты

250 г картофеля, 200 г яблок, 3 луковицы, 50 г майонеза, зелень петрушки, зелень укропа, лимонная кислота на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить и размять в пюре.

Яблоки очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Лук очистить и нарезать полукольцами.

Зелень промыть и нарубить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, сбрызнуть лимонной кислотой, разведенной небольшим количеством воды, посолить, заправить майонезом и хорошо перемешать.

Картофельный салат с яблоками и гусиным жиром

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 г яблок (кислых сортов), 50 г гусиного жира, 1 луковица, 1 столовая ложка столового уксуса, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего извлечь с помощью шумовки и нарезать кубиками.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на мелкой терке.

Уксус развести 2 столовыми ложками воды и довести до кипения на медленном огне.

Лук очистить, измельчить, залить полученным маринадом и оставить на 7–10 минут.

Выложить в салатник подготовленные ингредиенты, полить растопленным на водяной бане гусиным жиром, посолить и хорошо перемешать.

Картофельный салат с квашеной капустой

Ингредиенты

200 г картофеля, 150 г квашеной капусты, 100 г моркови, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа.

Способ приготовления

Картофель и морковь хорошо помыть, залить водой и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кубиками. Капусту промыть и слегка отжать.

Лук очистить и измельчить.

Зелень укропа промыть и нарубить. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить растительным маслом и хорошо перемешать.

Салат «Праздничный»

Ингредиенты

3 груши (большие), 200 г сметаны или майонеза, 150 г картофеля (отварного), 70–100 г зеленого горошка, 4 яйца (сваренных вкрутую), 3–4 столовые ложки томатной пасты, пряности (любые), специи (любые), листья салата или любая другая зелень, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель, груши, вареные яйца нарежьте мелкими кубиками. Добавьте зеленый горошек, томатную пасту. Соль, молотый перец, пряности и специи положите по вкусу. Украсьте листьями салата или другой зеленью.

Салат «Привет с Востока»

Ингредиенты

1 стакан стручков зеленой фасоли (нарезать крупно), $^1/_2$ кг картофеля (нарезанного ломтиками), 1 банка зеленого горошка, 1 болгарский перец, 1 кокос, $^1/_4$ стакана белого винного уксуса, 1 столовая ложка горчицы (смешанной с медом), 1 столовая ложка соевого соуса, 1 чайная ложка кунжутного семени, 1 чайная ложка кунжутного масла (кунжутные семена и масло надо немного поджарить, но не вместе), зеленый лук, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль сварите. Возьмите кастрюлю побольше и смешайте в ней сваренные в воде фасолевые стручки, картофель, горошек, лук и болгарский перец. Салат почти готов, но его нужно заправить.

В миску поместите уксус, горчицу, соевый соус, кунжутное масло, кунжутное семя и черный молотый перец. Осторожно это перемешайте. И этим соусом заправьте овощи и бобы.

Теперь самое главное – звезда Востока. Возьмите очищенный кокос и настругайте его в виде тонких длинных полосок. Из этих полос сделайте так называемую хризантему.

Попросту уложите полоски на салате расходящимися от центра лучами. Дайте салату настояться в холодильнике 2 часа.

Салат с картофелем и кальмарами

Ингредиенты

1 банка кальмаров (консервированных), 2 огурца (соленых), 4 картофелины (отварные), 1 яблоко, $^{1}/_{2}$ стакана оливок (консервированных, без косточек), 3 яйца (сваренных вкрутую), 1 баночка горошка, 200 г майонеза, зеленый лук.

Способ приготовления

В большую миску потрите на крупной терке картофель и яблоко, добавьте нарезанные соломкой кальмары и огурцы, а также мелко нарезанные оливки и яйца, горошек. Перемешайте. Переложите в салатницу и залейте майонезом. Не перемешивая майонез, украсьте салат елочкой из веточек зеленого лука, а из кусочка свеклы сделайте маленькую звезду. Салат перемешайте непосредственно перед употреблением, прямо в сервировочной тарелке.

Салат «Сытный»

Ингредиенты

150 г огурцов (свежих), 250 г картофеля, 5 яиц, 100 г свинины (отварных), 100 г телячьего языка, зеленый лук, зелень петрушки, перец, соль.

Для соуса: 50 г сметаны, лимон, 2 яйца, 2 стакана растительного масла, 1 чайная ложка сахарной пудры, соль.

Способ приготовления

Охлажденную свинину порежьте тонкими брусочками, а язык – полукруглыми дольками.

Отварите картофель и яйца, порежьте их кубиками. Свежие огурцы нарежьте кружками. Мелко нарубите зеленый лук.

Смешайте все продукты, посолите по вкусу.

Для соуса взбейте охлажденные яйца с сахарной пудрой и солью. Добавьте сок лимона, растительное масло. После этого тщательно взбейте все вместе, смешайте со сметаной. Размешайте соус до однородной массы и заправьте им салат.

Салат с помидорами и картофелем

Ингредиенты

1 кг помидоров, 4 огурца (крупных), 1 пучок лука-порея, 4–5 картофелин, 3 яйца, 150 г майонеза, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Сварите картофель и яйца. Мелкими колечками порежьте помидоры и огурцы. Вареные яйца мелко порубите. Все перемешайте, посолите, поперчите и полейте майонезом. Сверху посыпьте порезанным зеленым луком.

Салат «Французский»

Ингредиенты

2 огурца (соленых), 2 яйца (сваренных вкрутую), 3 картофелины, 3 столовые ложки нарезанных шампиньонов (маринованных), 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка горчицы, соль.

Способ приготовления

Картофель отварите в мундире, очистите, нарежьте на мелкие кубики. Корень сельдерея натрите на терке, яйца и огурцы мелко порежьте. Перечисленные компоненты смешайте с шампиньонами, заправьте соусом из майонеза, горчицы и соли.

Картофельный салат с квашеной капустой и солеными огурцами

Ингредиенты

250 г картофеля, 100 г квашеной капусты, 100 г моркови, 50 г огурцов (соленых), 1 луковица, 3 столовые ложки майонеза, зелень укропа.

Способ приготовления

Картофель и морковь хорошо помыть, залить водой и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить.

Капусту промыть и слегка отжать.

Лук очистить и нарубить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, посыпать мелкорубленой зеленью укропа и перемешать.

Картофельный салат с красной фасолью

Ингредиенты

400 г картофеля, 200 г красной фасоли (консервированной), 70 г зеленого лука, $^1/_2$ лимона, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками. Фасоль откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь и промыть в холодной воде. Зеленый лук и зелень укропа мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить выжатым из лимона соком, посолить и тщательно перемешать.

Салат «Слоеный»

Ингредиенты

2 огурца (соленых), 2 морковки, 2 яйца, 3 картофелины, 1 луковица, 1 свекла, 2 столовые ложки зеленого горошка, 1 стакан майонеза, соль.

Способ приготовления

Сварите картофель, морковь, яйца, свеклу.

Яйца, лук, огурцы мелко нарежьте, картофель, морковь и свеклу натрите на крупной терке. Все компоненты чуть-чуть посолите и разделите на две части. На дно высокой прозрачной салатницы положите слой картофеля, на него укладывайте слои лука, свеклы, соленых огурцов, яиц, зеленого горошка, затем повторите слои в том же порядке. Не забывайте каждый слой смазывать майонезом. Поставьте салат на пару часов в прохладное место, для того чтобы все его части хорошо пропитались майонезом; перемешивать их не надо.

Картофельный салат с красной фасолью и яблоками

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г красной фасоли (консервированной), 150 г моркови, 100 г яблок, 100 г огурцов (соленых), 2 яйца, 3 столовые ложки майонеза, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь тщательно помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кубиками. Яблоки помыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мелкой соломкой.

Фасоль откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь и промыть в холодной воде. Огурцы очистить от кожицы, аккуратно удалить семена и измельчить. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, посолить, хорошо перемешать и украсить веточками петрушки.

Картофельный салат с белой фасолью

Ингредиенты

500 г картофеля, 250 г белой фасоли (консервированной), 150 г огурцов (соленых), 50 г моркови, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка столового уксуса, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь хорошо помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить. Морковь нарезать кружочками, а картофель – кубиками.

Фасоль откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь и промыть в холодной воде.

Огурцы нарезать соломкой. Лук очистить и измельчить. Уксус соединить с растительным маслом, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, залить полученной заправкой, хорошо перемешать и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Картофельный салат с белой фасолью и шампиньонами

Ингредиенты

300 г картофеля, 150 г белой фасоли (консервированной), 100 г шампиньонов, 50 г моркови, 100 г яблок, 50 г огурцов (соленых), 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка кетчупа, 1 столовая ложка растительного масла, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками.

Фасоль откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь и промыть в холодной воде.

Грибы промыть, нарезать кусочками и обжарить в растительном масле вместе с измельченным луком.

Морковь отварить, очистить и нарезать соломкой.

Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить.

Яблоки очистить и натереть на крупной терке.

Майонез соединить с кетчупом и посолить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой, хорошо перемешать и посыпать мелкорубленой зеленью.

Картофельный салат с солеными груздями

Ингредиенты

300 г картофеля, 250 г груздей (соленых), 100 г моркови, 1 луковица, 3 столовые ложки майонеза, зелень укропа, зелень петрушки.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности. Затем очистить овощи, картофель нарезать небольшими кубиками, а морковь – соломкой.

Грузди тщательно промыть, откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь и измельчить. Лук очистить и нарезать полукольцами.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, хорошо перемешать и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Картофельный салат со свеклой

Ингредиенты

300 г картофеля, 300 г свеклы, 1 столовая ложка столового уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, зелень укропа, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать кубиками. Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать соломкой. Зелень укропа, зелень петрушки тщательно промыть и нарубить. Уксус соединить с растительным маслом, солью и перцем.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой и хорошо перемешать.

Картофельный салат с краснокочанной капустой и яйцом

Ингредиенты

200 г картофеля, 250 г краснокочанной капусты, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка столового уксуса, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать кубиками.

Капусту промыть, нашинковать и размять с солью, после чего залить уксусом, смешанным с растительным маслом и черным молотым перцем. Яйцо сварить вкрутую, очистить и натереть на мелкой терке. Зелень укропа промыть и нарубить. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник и хорошо перемешать.

Картофельный салат с белокочанной капустой

Ингредиенты

200 г картофеля, 100 г белокочанной капусты, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, листовой салат, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать кружочками.

Капусту хорошо промыть, нашинковать и размять с солью.

Лук очистить и нарезать полукольцами. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, посолить, заправить растительным маслом, перемешать и посыпать измельченными листьями салата и мелкорубленой зеленью укропа.

Картофельный салат с консервированным зеленым горошком

Ингредиенты

150 г картофеля, 70 г зеленого горошка (консервированного), 60 г моркови, 40 г яблок, 40 г огурцов (маринованных), 1 столовая ложка сухого белого вина, 2 столовые ложки майонеза, зелень петрушки, сахар, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь хорошо помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкой соломкой. Огурцы измельчить аналогичным образом.

Зеленый горошек откинуть на дуршлаг, промыть и дать жидкости стечь.

Выложить подготовленные ингредиенты в салатник, добавить щепотку сахара, полить вином, заправить майонезом, посолить, перемешать и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Овощной торт

Ингредиенты

250 г картофеля, 150 г свеклы, 150 г огурцов (соленых), 120 г моркови, 100 г яблок, 200 г майонеза, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить и натереть на крупной терке вместе с огурцами.

Свеклу и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и натереть на мелкой терке.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и измельчить аналогичным образом.

В салатник слоями выложить огурцы, картофель, морковь, яблоки и свеклу, промазывая каждый из них майонезом.

Слой с картофелем слегка посолить.

Готовый салат перед подачей на стол украсить веточками укропа.

Салат «Грезы»

Ингредиенты

500 г филе скумбрии (свежей), 500 г картофеля (молодого), 2–3 корнишона, 2 пастернака (небольших), $^1/_2$ стакана соцветий брокколи, $^1/_2$ банки зеленого горошка, 1 банка майонеза, 50 г белого хлеба, 1 стакан сливок, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Овощи мелко порежьте, замочите приготовленную корочку хлеба в сливках. Далее смешайте ее с рыбным филе и пропустите через мясорубку. Пюре должно получиться однородное. В него добавьте масло, сливки, яичные белки, затем взбейте эту массу и посолите. Из того, что у вас получилось, сделайте фрикадельки и сварите. Теперь возьмите салатницу и выложите в нее нарезанные овощи, на них – фрикадельки, предварительно остудив их. Сверху все это великолепие полейте майонезом.

Картофельный салат с сыром

Ингредиенты

5–6 картофелин (среднего размера), 1 луковица, 2 столовые ложки тертого сыра (любого), 3–4 корня сельдерея, $^1/_4$ стакана майонеза, 1 столовая ложка горчицы, 1 чайная ложка уксуса, соль, молотый черный перец.

Способ приготовления

Картофель отварите в подсоленной воде, очистите и нарежьте мелкими кубиками. Луковицу мелко нарежьте. Корни сельдерея отварите и порежьте на такие же по величине кубики, что и картофель. Смешайте майонез, горчицу, уксус, соль и перец. Этим соусом заправьте смешанные картофель, лук, сельдерей и тертый сыр.

Приготовленный салат выложите в прозрачную глубокую салатницу и перед подачей к столу поставьте в холодильник на 1 час. Этот салат послужит великолепным гарниром для блюд из отварного и тушеного мяса.

Салат «Овощи и фрукты»

Ингредиенты

5 картофелин, 2 морковки, 1 огурец, 100 г фасоли, 1 яблоко, 30 г растительного масла, соль.

Способ приготовления

Поставьте морковь и картофель вариться. Когда овощи сварятся, очистите их и нарежьте: картофель – кубиками, морковь – соломкой.

Кисло-сладкое яблоко мелко порежьте. Соленый огурец очистите от кожуры и нарежьте кубиками. Фасоль, предварительно замоченную, отварите в подсоленной воде, дайте остыть. Смешайте все готовые ингредиенты, посолите и заправьте растительным маслом.

Завтрак по-ирландски

Ингредиенты

6 картофелин, 1 крупная или 2 маленькие свеклы, 2 яйца, перец, соль.

Способ приготовления

Сварите картофель в мундире, остудите, очистите и нарежьте кубиками. Свеклу запеките в духовке. Когда остынет, очистите и также нарежьте кубиками. Соленый огурец очистите от кожуры и мелко нарежьте. Сваренные вкрутую яйца крупно порежьте. Смешайте все ингредиенты, салат посолите, поперчите, заправьте майонезом.

Картофельный салат с баклажанами

Ингредиенты

250 г картофеля, 200 г баклажанов, 100 г сладкого перца, 100 г помидоров, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками.

Баклажаны помыть, нарезать кубиками, посыпать солью и оставить на 10–15 минут, после чего обжарить в разогретом растительном масле.

Сладкий перец очистить от семян, промыть и нашинковать. Лук очистить и измельчить. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать кубиками.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить лимонным соком, посолить, перемешать и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофельный салат с яйцами и сливками

Ингредиенты

400 г картофеля, 3 яйца, 2 столовые ложки сливок, 30 г сливочного масла, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить. Сливочное масло растопить на водяной бане, залить сливками и взбить с помощью венчика до образования однородной массы.

Зелень укропа, зелень петрушки промыть и нарубить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, залить полученной заправкой, посолить и хорошо перемешать.

Картофельный салат с чесноком

Ингредиенты

400 г картофеля, 6 зубчиков чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка столового уксуса, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить, залить холодной водой, посолить, поставить на огонь и отварить, после чего нарезать кубиками. Чеснок очистить и растереть в кашицу. Зелень укропа промыть и мелко нарубить. Уксус соединить с маслом, посолить, поперчить тщательно перемешать. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой.

Картофельный салат с редисом и зеленым горошком

Ингредиенты

250 г картофеля, 150 г редиса, 250 г зеленого горошка (консервированного), 100 г огурцов, 150 г яблок, 1 столовая ложка растительного масла, 3 столовые ложки майонеза, зеленый лук, листовой салат, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить, нарезать ломтиками и полить растительным маслом. Огурцы нашинковать. Редис помыть и нарезать кружочками. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и мелко нарубить. Зеленый лук измельчить. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и промыть в холодной воде.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить, заправить майонезом и хорошо перемешать.

Полученную массу горкой выложить на плоское блюдо, выстеленное листьями салата.

Картофельный салат с яблоками и сельдереем

Ингредиенты

150 г картофеля, 150 г моркови, 150 г корня сельдерея (консервированного), 150 г зеленого горошка (консервированного), 150 г огурцов (соленых), 150 г яблок, 2 луковицы, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка кетчупа, зелень укропа, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кубиками.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и измельчить аналогичным образом.

Лук очистить и нашинковать, корень сельдерея нарезать кусочками.

Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и мелко нарубить. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой.

Кетчуп соединить с майонезом, добавить черный перец и мелкорубленую зелень укропа, зелень петрушки.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой, посолить и хорошо перемешать.

Картофельный салат с вареными яйцами

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г огурцов, 200 г помидоров, 2 яйца, 200 г сметаны, зеленый лук, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками.

Огурцы помыть, очистить и измельчить. Помидоры помыть и нарезать дольками.

Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить. Зеленый лук промыть и нашинковать.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, заправить сметаной и хорошо перемешать.

Картофельный салат с морковью и квашеной капустой

Ингредиенты

300 г картофеля, 250 г квашеной капусты, 200 г моркови, 200 г сметаны, зеленый лук, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками. Капусту промыть, нашинковать, посолить и слегка размять. Зеленый лук и зелень петрушки промыть и нарубить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить сметаной, посолить и хорошо перемешать.

Картофельный салат с морской капустой

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г морской капусты (консервированной), 100 г моркови, 50 г огурцов (соленых), 1 луковица, 100 г майонеза, 0,25 лимона, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать ломтиками. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить. Капусту промыть и слегка отжать. Лук очистить и нарубить. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, посолить, хорошо перемешать и украсить нарезанным ломтиками лимоном и мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофельный салат с солеными огурцами и зеленым горошком

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г моркови, 150 г огурцов (соленых), 150 г майонеза, 100 г зеленого горошка (консервированного), 2 яйца, зеленый лук, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.

Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить.

Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и промыть под струей холодной воды. Зеленый лук промыть и измельчить.

Подготовленные ингредиенты соединить, заправить майонезом, посолить и перемешать.

Яйца сварить вкрутую, очистить, аккуратно нарезать кружочками и украсить ими готовое блюдо перед подачей на стол.

Картофельный салат со сладким перцем

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г сладкого перца, 100 г помидоров, 100 г огурцов, 1 луковица, 1 яйцо, 100 г майонеза, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кусочками. Сладкий перец очистить от семян, промыть и нашинковать. Помидоры нарезать дольками, огурцы – кружочками. Зелень укропа, зелень петрушки промыть и нарубить. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, посолить и перемешать.

Яйцо сварить вкрутую, очистить и натереть на мелкой терке.

Готовое блюдо посыпать тертым яйцом и украсить веточками петрушки.

Картофельный салат с квашеной капустой и зеленым луком

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г квашеной капусты, 2 яйца, 150 г майонеза, зеленый лук, черный молотый перец.

Способ приготовления

Картофель помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать небольшими кусочками.

Капусту промыть и слегка отжать. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить. Зеленый лук промыть и измельчить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, поперчить и хорошо перемешать.

Картофельный слоеный салат

Ингредиенты

300 г картофеля, 70 г зеленого горошка (консервированного), 100 г огурцов (соленых), 100 г моркови, 3 яйца, 150 г майонеза, зеленый лук, зелень сельдерея, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и натереть на крупной терке. Огурцы очистить от кожицы и измельчить аналогичным образом. Яйца сварить вкрутую, очистить, отделить белки от желтков и по отдельности натереть их на мелкой терке. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и дать стечь излишкам жидкости. Зеленый лук измельчить. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник слоями в следующем порядке: картофель, огурцы, лук, белки, морковь. Каждый слой промазать майонезом, картофель посолить. Сверху готовый салат посыпать тертым желтком и украсить веточками сельдерея.

Картофельный салат по-русски

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г моркови, 2 яйца, 70 г зеленого горошка (консервированного), 1 столовая ложка горчицы, 100 мл растительного масла, 2 столовые ложки лимонного сока, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и измельчить. Яйца сварить вкрутую, очистить, белки отделить от желтков и нарезать кубиками.

Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и промыть в холодной воде.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, полить 1 столовой ложкой сока лимона, перемешать и оставить на 10–15 минут. Яичные желтки растереть с горчицей, добавить растительное масло, оставшийся лимонный сок и перемешивать до образования однородной массы.

Перед подачей на стол салат полить полученным соусом и посыпать мелкорубленой зеленью.

Картофельный салат с зеленым горошком и зеленым луком

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г зеленого горошка (консервированного), 100 г зеленого лука, 100 г майонеза, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.

Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и дать излишкам жидкости стечь.

Зеленый лук промыть и мелко нарезать.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, посолить и хорошо все перемешать.

Картофельный салат с хреном

Ингредиенты

300 г картофеля, 150 г свеклы, 2 яйца, 40 г корня хрена, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка столового уксуса, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками. Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кубиками. Корень хрена очистить и натереть на мелкой терке.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, добавить уксус, 2 столовые ложки растительного масла, посолить, поперчить, перемешать и оставить на 1 час. Яйца сварить вкрутую, очистить, желтки отделить от белков, протереть сквозь сито и соединить с оставшимся растительным маслом. Полученной смесью заправить салат и хорошо все перемешать.

Винегрет пикантный

Ингредиенты

250 г картофеля, 100 г моркови, 150 г квашеной капусты, 100 г свеклы, 100 г огурцов (соленых), 1 луковица, 60 г изюма, 60 г зеленого горошка (консервированного), 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка столового уксуса, 2 столовые ложки лимонного сока, зелень укропа, зелень петрушки, горчица, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь хорошо помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.

Свеклу очистить и измельчить аналогичным образом, затем залить холодной водой, добавить уксус, посолить, поставить на огонь и отварить, после чего извлечь с помощью шумовкой, а полученную жидкость сохранить. Капусту слегка отжать. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить. Лук очистить и нашинковать.

Изюм промыть, зеленый горошек откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Лимонный сок соединить с горчицей, растительным маслом, влить немного свекольного отвара, посолить, довести до кипения на медленном огне и дать остыть.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой, хорошо перемешать и посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Винегрет с яблоками

Ингредиенты

400 г картофеля, 100 г моркови, 150 г квашеной капусты, 100 г огурцов (соленых), 150 г яблок, 100 г свеклы, 1 луковица, 40 г зеленого горошка (консервированного), 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка столового уксуса, зеленый лук, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кубиками. Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь и отварить, а затем очистить и нарезать соломкой.

Огурцы очистить, удалить семена и измельчить. Горошек откинуть на дуршлаг и промыть в холодной воде. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

Лук очистить и измельчить. Капусту слегка отжать.

Растительное масло соединить с уксусом и посолить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой и хорошо перемешать.

Зеленый лук и зелень укропа, зелень петрушки промыть, слегка обсушить, мелко нарубить и посыпать готовый винегрет перед подачей на стол.

Винегрет с красной фасолью

Ингредиенты

400 г картофеля, 150 г моркови, 200 г красной фасоли (консервированной), 150 г квашеной капусты, 150 г свеклы, 100 г огурцов (соленых), 2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, сахар, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.

Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать соломкой.

Фасоль откинуть на дуршлаг и промыть в холодной воде. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить.

Капусту промыть и слегка отжать. Лук очистить и мелко нарезать.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить растительным маслом, посолить, добавить щепотку сахара, посолить и тщательно все перемешать.

Винегрет с цветной капустой

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г моркови, 250 г цветной капусты, 100 г свеклы, 150 г огурцов, 50 г яблок, 100 г зеленого горошка (консервированного), 3 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь хорошо помыть, залить водой, поставить на огонь, отварить, очистить и нарезать кубиками. Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кубиками.

Цветную капусту разобрать на соцветия, опустить в кипящую воду и отварить, после чего извлечь с помощью шумовки. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и нарезать соломкой. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг, слив жидкость в отдельную емкость, и промыть в холодной воде.

Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

Зелень укропа, зелень петрушки промыть и нарубить. Растительное масло соединить с 1 столовой ложкой жидкости из-под зеленого горошка. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой, посолить и хорошо перемешать.

Винегрет с грибами

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г моркови, 100 г квашеной капусты, 100 г свеклы, 150 г грибов (любых, соленых), 60 г зеленого горошка (консервированного), 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, сахар, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.

Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь и отварить, после чего очистить и измельчить аналогичным образом.

Капусту промыть и слегка отжать.

Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и слить жидкость в отдельную емкость.

Грибы тщательно промыть и нарезать дольками.

Лук очистить и измельчить. Растительное масло разбавить небольшим количеством жидкости из-под зеленого горошка, добавить щепотку сахара и посолить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой и хорошо перемешать.

Винегрет с мочеными яблоками

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г моркови, 150 г квашеной капусты, 100 г свеклы, 100 г огурцов (соленых), 100 г яблок (моченых), 50 г грибов (любых, соленых), 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка столового уксуса, 1 чайная ложка горчицы, зелень укропа, сахар, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить от кожуры и нарезать кубиками.

Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь, отварить, очистить и нарезать кубиками. Капусту промыть и слегка отжать. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

Грибы тщательно промыть и нарезать дольками. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить. Уксус соединить с растительным маслом, добавить горчицу, щепотку сахара, посолить и тщательно растереть до образования однородной массы.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой, хорошо перемешать и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Картофельная запеканка с мясным фаршем

Ингредиенты

600 г картофеля, 300 г свинины или говядины, 2 яйца, 250 г квашеной капусты, 150 мл мясного бульона, 150 г сметаны, 80 г сыра (любого, твердых сортов), 1 луковица, 15 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мясо хорошо промыть, очистить от пленок, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку вместе с луком. Полученный фарш обжарить в разогретом растительном масле, периодически помешивая, до образования золотистой корочки.

Картофель помыть, очистить и нарезать тонкими кружочками.

Сыр натереть на крупной терке, смешать с яйцами, добавить сметану, посолить, поперчить, влить мясной бульон и тщательно все перемешать.

Глубокий противень смазать сливочным маслом, равномерными слоями выложить в него картофель, фарш и капусту, а сверху полить полученным соусом.

Запеканку довести до готовности в предварительно разогретой духовке, разрезать на порционные куски и посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Картофельная запеканка под сырным соусом

Ингредиенты

400 г картофеля (молодого), 2 помидора, 2 столовые ложки мелко нарезанных листьев сельдерея, 200 г ветчины, 6 яиц, 4 столовые ложки сливок (жирных), 200 г плавленого сливочного сыра, 1 стакан сметаны, растительное масло, зеленый лук, тимьян, зелень кинзы или петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Отварите картофель, разрежьте на части, обжарьте в растительном масле до золотистого цвета. С помидоров снимите кожицу, мелко нарежьте зеленый лук, добавьте его в картофель вместе с мелко порубленным тимьяном, сельдереем, ветчиной, нарезанной узкими полосками. Посолите и поперчите по вкусу.

В отдельной миске взбейте яйца со сливками, солью, перцем, вылейте эту смесь на овощи, накройте крышкой и поставьте в духовку на 10 минут. В это время приготовьте соус. Взбейте сыр со сметаной, добавьте 5 столовых ложек зелени, подавайте запеканку к столу горячей с соусом.

Картофельная запеканка со свежими грибами и мозгами

Ингредиенты

700 г картофеля, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, $^1/_2$ стакана молока, панировочные сухари, черный молотый перец, соль.

Для фарша: $^1/_2$ кг грибов (шампиньонов, вешенок, сыроежек), 200 г мозгов (отварных), 1 луковица, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель отварите в подсоленной воде и приготовьте пюре с добавлением воды (в которой он варился) и спассерованного репчатого лука. Сковороду смажьте маслом и ровным слоем выложите на нее пюре. Для начинки грибы промойте, порежьте их на маленькие кусочки, посолите, поперчите и поджарьте на сливочном или растительном масле с мелко нарезанным луком. Мозги отварите в подсоленной воде и смешайте с жареными грибами. Готовый фарш приправьте специями и выложите на слой картофельного пюре. Затем покройте его сверху оставшимся пюре, полейте молоком, посыпьте панировочными сухарями и поставьте в духовку для выпекания.

Запеканка из картофеля с селедкой

Ингредиенты

200 г сельди (соленой), 200 г пшеничного хлеба, 200 г яблок, 70 г сливочного масла, $^1/_2$ кг картофеля, 1 луковица, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 2 яйца, 300 г огурцов, 300 г помидоров, 1 стакан сметаны, зелень укропа или петрушки, черный молотый перец.

Способ приготовления

Вымоченное филе сельди мелко порубите и соедините с мелко нарубленными яблоками, сваренными вкрутую яйцами, размоченным в воде хлебом, добавьте масло, перец, уксус. Отварной картофель порежьте кружочками и выложите на сковороду, смазанную маслом, на картофель выложите приготовленную селедочную начинку, поперчите, посыпьте зеленью и залейте сметаной.

Поставьте сковороду в духовку и выпекайте.

Картофельная запеканка с кукурузой молочной спелости

Ингредиенты

600 г картофеля, 1 яйцо, 40 г сливочного масла, $^1/_2$ стакана молока, черный молотый перец, соль.

Для фарша: 400 г кукурузы молочной спелости, соль.

Способ приготовления

Сырой картофель натрите на терке, посолите, поперчите, смешайте с яйцом и переложите на сковороду, смазанную сливочным маслом.

Равномерно распределите смесь по поверхности сковороды и поставьте ее в разогретую духовку на 10 минут, затем выньте сковороду и выложите на слегка подпеченный слой картофеля слой подсоленной кукурузы, равномерно распределите ее и залейте все молоком. Поставьте сковороду в духовку и продолжайте запекать до готовности.

Картофельная запеканка со щавелем

Ингредиенты

800 г картофеля, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, $^1/_2$ стакана сметаны (жидкой) или майонеза, черный молотый перец, соль.

Для начинки: $^1/_2$ кг щавеля, 3 яйца, соль.

Способ приготовления

Сырой картофель натрите на крупной терке, добавьте соль, перец, смешайте с сырым яйцом и переложите на сковороду, смазанную сливочным маслом. Тертый картофель распределите по поверхности сковороды и поставьте ее в разогретую духовку на 10–15 минут. Выньте сковороду и выложите на картофель слой рубленого щавеля, смешанного с рублеными вареными яйцами и приправленного солью. Равномерно распределите начинку и залейте все сметаной или майонезом. Поставьте сковороду в духовку и запекайте картофель со щавелевой начинкой до полной готовности.

Запеканка из тертого картофеля

Ингредиенты

$^1/_2$ кг картофеля, 200 г шпика (копченого), 1 стакан простокваши, сода на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

Очищенный картофель натрите, отожмите через марлю. Отжатый картофель посолите, перемешайте с простоквашей (можно со взбитым яйцом). В форму положите тонко нарезанный шпик. В приготовленную картофельную массу добавьте соду и выложите ее в форму на шпик, сверху снова положите слой шпика и запекайте все в духовке в течение 45 минут. Готовую запеканку подавайте со сметаной или растопленным маслом.

Запеканка из картофеля с мясом и ливером

Ингредиенты

700 г картофеля, 60 г сливочного масла, 2 яйца, $^1/_2$ стакана молока, $^1/_2$ стакана сметаны, панировочные сухари, черный молотый перец, соль.

Для фарша: 400 г свинины (жареной), 100 г ливера (отварного), 2 луковица, специи (любые).

Способ приготовления

Очищенный картофель отварите в подсоленной воде и приготовьте пюре с добавлением молока и рубленых вареных яиц. На противень, смазанный маслом, посыпанный панировочными сухарями, выложите слой картофельного пюре и разровняйте его, положите на него слой фарша из жареной свинины, кольца репчатого лука, а сверху – слой отварного ливерного фарша. Верх покройте картофельным пюре, смажьте его сметаной и посыпьте сухарями, запекайте в духовке.

Картофельная запеканка с морковью

Ингредиенты

8 картофелин, 3 морковки, 1 стакан молока, 60 г растительного масла, гвоздичка, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель пожарьте на растительном масле и сложите в смазанную форму. На крупной терке натрите морковь и посыпьте ею картофель. В молоко добавьте соль, перец, пряности и этой смесью залейте картофель с морковью. После чего поставьте запекаться в заранее разогретую духовку.

Картофельная запеканка с помидорами

Ингредиенты

10 картофелин, 5 яиц, 6 помидоров, 2 луковицы, 40 г сыра (любого), 70 г растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Вымытый картофель отварите до неполной готовности, после чего очистите и нарежьте брусочками. На сковороду налейте растительного масла и, когда оно разогреется, высыпьте нарезанный картофель. Обжаренный картофель оставьте на некоторое время и займитесь приготовлением томатной пасты. Порежьте помидоры и лук полукольцами, обжарьте их на растительном масле.

Готовую пасту выложите на обжаренный картофель. Яйца взбейте до образования пены, посолите и поперчите, после чего вылейте яичную смесь на картофель с помидорами и поставьте в заранее нагретую духовку для запекания. Сверху блюдо можно посыпать тертым сыром. Выпекайте до готовности яиц и сыра.

Картофельная запеканка с зеленью

Ингредиенты

$^1/_2$ кг картофеля, 150 г сыра (любого, твердых сортов), 4 яйца, 200 г лука, $^1/_2$ л молока, 2 столовые ложки жира, зелень петрушки или укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель очистите, порежьте на равные кружочки и обжарьте до образования золотистой корочки. Залейте его небольшим количеством молока (так, чтобы молоко только покрывало картофель), посолите, поперчите и прогрейте под закрытой крышкой 5–10 минут, чтобы молоко впиталось в картофель. Сыр натрите на крупной терке, зелень мелко порубите, лук ошпарьте кипящей водой и нарежьте тонкими полукольцами. Яйца взбейте веселкой или миксером и смешайте с сыром, зеленью и луком, верхний слой сделайте из сыра.

В глубокую сковороду или скороварку уложите слоями картофель, яичную смесь и лук.

Полейте все небольшим количеством подогретого молока и поставьте в духовой шкаф на 15–20 минут. Готовую запеканку украсьте зеленью и сыром.

Картофельная запеканка с перцем

Ингредиенты

1 кг картофеля, 2 яйца, 3 луковицы, 1 стакан молока, 3 столовые ложки масла, 1 столовая ложка молотого перца, соль.

Способ приготовления

В протертый горячий вареный картофель добавьте горячее молоко, сырые яйца, соль, растопленное масло, всыпьте перец и хорошо перемешайте. Переложите половину всей массы на сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, разровняйте, положите на нее слой поджаренного лука и накройте остальной частью массы, снова разровняйте, смажьте сметаной или сбрызните маслом, поставьте в горячий духовой шкаф и запекайте 25–30 минут.

К картофельной запеканке можно подать молочный, сметанный или грибной соус. Картофельную запеканку можно приготовить с овощным или мясным фаршем.

Вестфальская запеканка с зеленью

Ингредиенты

$^1/_2$ кг картофеля (молодого), $^1/_2$ кг квашеной капусты, 200 г сыра (любого, твердых сортов), 200 г лука, 100 г яблок, 100 г груш, 4 яйца, $^1/_2$ л молока, 40 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель очистите и отварите в подсоленной воде до полуготовности. Зелень мелко порубите, лук ошпарьте кипящей водой, нарежьте полукольцами. Яблоко и грушу очистите и нарежьте тонкой соломкой. Квашеную капусту мелко нашинкуйте и потушите с маслом до мягкости. Яйца взбейте с маслом и соедините с мелко нарубленной зеленью и луком.

В глубокую сковороду или сотейник сложите слоями картофель, яйца, сыр, капусту, нарезанные яблоко и грушу и снова яйца и сыр. Влейте подогретое молоко и запеките в горячем духовом шкафу в течение 20–25 минут до образования золотистой корочки.

Готовую запеканку украсьте рубленой зеленью и отдельно подайте кипяченое молоко.

Картофельная запеканка с тимьяном

Ингредиенты

1 кг картофеля, 150 г сыра (любого), 100 г лука, 3 яйца, 1 стакан молока или сливок, 40 г сливочного масла, тимьян, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель очистите и сварите в подсоленной воде до полуготовности, подсушите и натрите на крупной терке, пересыпьте солью. Сыр также натрите на крупной терке, смешайте с маслом, взбитыми яйцами и рубленым луком. Добавьте тимьян и перец.

В жаропрочную керамическую посуду сложите слоями картофель и сыр, залейте все сливками и поставьте запекаться в духовой шкаф до образования золотистой корочки. Готовую запеканку посыпьте рубленой зеленью. Отдельно подайте парное молоко или сливки.

Картофельная запеканка «Каприз»

Ингредиенты

400 г картофеля (молодого), $^1/_2$ кг квашеной капусты, 150 г сыра (любого), 100 г лука, 100 г яблок, 1 стакан овощного бульона, 50 г сливочного масла, 10 г дрожжей, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель очистите и отварите в подсоленной воде с молоком, разомните вилкой с добавлением молока и масла. Сыр натрите на крупной терке или нарежьте длинной тонкой соломкой. Лук ошпарьте кипящей водой, натрите на крупной терке. Яблоко очистите и нарежьте тонкими кружочками. Квашеную капусту мелко нарежьте и потушите в масле до мягкости. Дрожжи разведите в подогретом овощном бульоне и смешайте с картофелем.

В глубокой сковороде разогрейте масло, уложите слой картофельного пюре, затем тушеную капусту, яблоко, сыр, лук и петрушку, снова слои картофеля и капусты. Закройте запеканку, густо посыпав ее твердым сыром. Поставьте блюдо томиться в духовой шкаф на 25–30 минут, пока сыр полностью не расплавится и не покроется румяной корочкой. При подаче посыпьте готовую запеканку рубленой зеленью. Отдельно подайте кипяченое горячее молоко или бульон.

Сырная запеканка

Ингредиенты

8 картофелин, 2 яйца, 1 $^{1}/_{2}$ стакана молока, 150 г сыра (любого), 50 г маргарина, 1 чайная ложка соли, перец.

Способ приготовления

Очистите картофель и нарежьте его очень тонкими ломтиками. Натрите острый сыр, половину отсыпьте в нарезанную картошку. Смешайте молоко с яйцом, посолите смесь, поперчите, а потом вылейте ее в нарезанный картофель с сыром. Как следует перемешайте все еще раз.

Разогрейте духовку до 200 °С. Сковороду смажьте маслом или маргарином и вылейте в нее смесь. Сверху посыпьте оставшимся сыром и зеленью. Запекайте в течение получаса.

Запеканка «К ужину»

Ингредиенты

8 картофелин, 3 луковицы, 50 г сливочного масла, 5 яиц, 100 г молока, зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Очистите картофель и отварите его. Сваренный картофель нарежьте небольшими дольками. Лук очистите и порежьте полукольцами, смешайте его с нарезанным картофелем.

Налейте в миску молоко и разбейте туда яйца; хорошенько взбейте смесь, посолите и добавьте растопленное сливочное масло.

Смажьте сковороду маслом, выложите на нее картофель с луком, залейте все молочным соусом и поставьте в нагретую духовку. Как только блюдо покроется румяной корочкой, запеканка готова.

Запеканка из картофеля с овощами

Ингредиенты:

4 картофелины (большие), 100 г гороха, 2 морковки (большие), 1 корень сельдерея, $^1/_4$ кочана белой капусты, брынза, сливочное масло, соль.

Способ приготовления

Картофель, морковь, сельдерей, капусту и горох очистите, промойте и варите в кастрюле в 1 л подсоленной воды. Когда овощи станут мягкими, откиньте их на дуршлаг, дайте стечь воде и нарежьте их на маленькие кусочки (кроме гороха).

Суп, в котором варились овощи, подается отдельно к столу с лапшой.

«Ужин по-итальянски»

Ингредиенты

10 картофелин, 5 яиц, 6 помидоров, 2 луковицы, 40 г сыра (любого), 70 г масла растительного, перец, соль.

Способ приготовления

Чисто вымытый картофель отварите до неполной готовности. Затем очистите и нарежьте брусочками. На сковороду налейте растительного масла и, когда оно разогреется, высыпьте нарезанный картофель. Обжаренный картофель отставьте на некоторое время и займитесь приготовлением томатной пасты.

Порежьте помидоры и лук полукольцами, обжарьте их на растительном масле. Готовую пасту выложите на обжаренный картофель. Взбейте в пену яйца, чуть посолите и поперчите. Вылейте яичную смесь на картофель с помидорами и поставьте в заранее нагретую духовку для запекания. Сверху блюдо можете посыпать тертым сыром. Выпекайте до готовности яиц и сыра.

Картофельная запеканка с беконом

Ингредиенты

250 г картофеля, 70 г бекона, 20 г зеленого горошка (консервированного), 30 г корнишонов, 3–4 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, зеленый лук, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить и нарезать кубиками, а бекон – тонкими ломтиками.

Чеснок измельчить, зеленый лук промыть и нарубить.

Глубокий противень смазать растительным маслом и выложить дно ломтики бекона, сверху поместить картофель, лук и чеснок, посолить и поперчить.

Запеканку поместить в предварительно разогретую духовку и довести до готовности, после чего разрезать на порционные куски и украсить корнишонами и зеленым горошком.

Картофельная запеканка с бараниной

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г баранины, 60 г сметаны, 1 луковица, 150 г мясного бульона, 3 столовые ложки оливкового масла, 10 г сливочного масла, зелень мяты, чабрец, тимьян, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой. Лук нашинковать и обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Баранину хорошо промыть, удалить пленки и нарезать соломкой вдоль волокон.

Зелень промыть, нарубить, добавить несколько капель масла, посолить, поперчить и тщательно растереть. Затем влить мясной бульон, добавить сметану и хорошо перемешать.

Глубокий противень смазать сливочным маслом, на дно выложить баранину, а сверху картофель и обжаренный лук, залить полученным соусом.

Запеканку поместить в предварительно разогретую духовку и довести до готовности, после чего разрезать на порционные куски.

Картофельная запеканка со шпинатом

Ингредиенты

400 г картофеля, 150 г шпината, 200 г моркови, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 2 луковицы, 200 мл молока, 200 г мясного бульона, 40 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1 столовая ложка муки, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь помыть, очистить, нарезать тонкими кружочками, опустить в кипящий мясной бульон и варить до готовности, после чего вынуть с помощью шумовки и выложить на тарелку.

Лук очистить, нашинковать и слегка обжарить в разогретом растительном масле, после чего добавить измельченный шпинат и пассеровать в течение 5 минут.

Муку обжарить в растопленном сливочном масле и остудить. Затем, помешивая, влить молоко, посолить и довести на слабом огне до консистенции густой сметаны. В полученную смесь добавить 50 г сыра, натертого на терке и прогревать до образования однородной массы.

Глубокий противень смазать растительным маслом и выложить на него слоями картофель, морковь и обжаренный с луком шпинат.

Залить все полученным соусом, посыпать оставшимся тертым сыром и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофельная запеканка с шампиньонами

Ингредиенты

400 г картофеля, 300 г шампиньонов, 1 луковица, 50 г растительного масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой.

Лук очистить, измельчить и слегка обжарить в разогретом растительном масле.

Грибы хорошо промыть и нарезать тонкими ломтиками.

Чеснок очистить, растереть, смешать с 1 столовой ложкой растительного масла, смазать им глубокий противень, на дно которого слоями выложить картофель, лук и грибы, затем посолить и посыпать панировочными сухарями.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.