лучшие рецепты
Деликатес в мундире
вкуснейшие блюда из картофеля
рипол классик

Соня Аппетитная

Деликатес в мундире. Вкуснейшие блюда из картофеля

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=429372
Соня Аппетитная. Деликатес в мундире. Вкуснейшие блюда из картофеля: РИПОЛ классик; Москва; 2010
ISBN 978-5-386-02211-2

Аннотация

Картофель отварной, тушеный, жареный, запеченный в фольге… Основные способы приготовления этого популярного во всем мире овоща известны каждому. Но мало кто знает, сколько на самом деле интересных блюд можно приготовить из картофеля. В этой книге собраны рецепты, которые помогут разнообразить ваше меню. В будни и праздники вы сможете удивлять и радовать гостей и домашних вкуснейшими блюдами.

Содержание

ПРЕДИСЛОВИЕ 5
ГЛАВА 1. ЗАКУСКИ 6
САЛАТЫ 6
Картофельный салат с яблоками 6
Картофельный салат с яблоками по-белорусски 6
Картофельный салат с яблоками и гусиным жиром 6
Картофельный салат с квашеной капустой 6
Картофельный салат с квашеной капустой и солеными огурцами 7
Картофельный салат с красной фасолью 7
Картофельный салат с красной фасолью и яблоками 7
Картофельный салат с белой фасолью 8
Картофельный салат с белой фасолью и шампиньонами 8
Картофельный салат с солеными груздями 8
Картофельный салат с краснокочанной капустой и яйцом 9
Картофельный салат с белокочанной капустой 9
Картофельный салат с консервированным зеленым горошком 9
Картофельный салат со свеклой 10
Овощной торт 10
Картофельный салат с баклажанами 10
Картофельный салат с яйцами и сливками 11
Картофельный салат с чесноком 11
Картофельный салат с редисом и зеленым горошком 11
Картофельный салат с яблоками и сельдереем 12
Картофельный салат с вареными яйцами 12
Картофельный салат с морковью и квашеной капустой 12
Картофельный салат с морской капустой 13
Картофельный салат с солеными огурцами и зеленым горошком 13
Картофельный салат со сладким перцем 13
Картофельный салат с квашеной капустой и зеленым луком 14
Картофельный слоеный салат 14
Картофельный салат с зеленым горошком и зеленым луком 14
Картофельный салат по-русски 15
Картофельный салат с хреном 15
ВИНЕГРЕТЫ 16
Винегрет пикантный 16
Винегрет с яблоками 16
Винегрет с красной фасолью 17
Винегрет с цветной капустой 17
Винегрет с грибами 17
Винегрет с мочеными яблоками 18
ГЛАВА 2. ПЕРВЫЕ БЛЮДА 19

СУПЫ 19
Картофельный суп классический 19
Картофельный суп с пшеном 19
Картофельный суп со свиным шпиком 19
Картофельный суп с манной крупой 19
Картофельный суп с перловой крупой 20
Картофельный суп с горохом 20
Картофельный суп с брынзой 20
Картофельный суп с кислым молоком 21
Картофельный суп с капустой и помидорами 21
Картофельный суп с жареными помидорами 21
Картофельный суп с сыром 22
Картофельный суп со щавелем 22
Картофельный кулеш 22
Картофельный суп с бараниной 23
Картофельный суп с соей 23
Картофельный суп по-крестьянски 23
Картофельный суп с сосисками 24
Картофельный суп с гренками из творога 24
Картофельный суп с фасолью 25
Картофельный суп с цветной капустой и луком-пореем 25
Картофельный суп-лапша 25
Картофельный суп с опятами 26
Картофельный суп с белыми грибами 26
Картофельный суп с лисичками и морковью 26
Картофельный суп с курицей и кореньями 27
Картофельный суп в горшочке 27
Картофельная похлебка с грибами и специями 27
Картофельная похлебка по-старорусски 28
СУПЫ-ПЮРЕ 29
Картофельный суп-пюре с беконом 29
Картофельный суп-пюре с говяжьей печенью и морковью 29
Картофельный суп-пюре с морским языком 29
Картофельный суп-пюре с красной фасолью 30
Картофельный суп-пюре с беконом и помидорами 30
Картофельный суп-пюре на курином бульоне с шампиньонами 31
Картофельный суп-пюре с крабовым мясом 31
Картофельный суп-пюре со спаржей 31
Конец ознакомительного фрагмента. 33

Составитель: Соня Аппетитная Деликатес в мундире. Вкуснейшие блюда из картофеля

ПРЕДИСЛОВИЕ

Картофель в мундире, картофель отварной, картофель печеный, картофель, приготовленный на пару, картофель жареный, картофель во фритюре… Вот далеко не весь перечень того, что можно приготовить из этого питательного и вкусного овоща. И кто бы мог подумать, что когда-то в России он считался экзотическим продуктом и был редким гостем на столе.

Принято считать, что появлению картофеля в нашей стране мы обязаны Петру I. По одной из версий, впервые увидев этот овощ в Голландии и оценив его по достоинству, царь Московский послал мешок клубней графу Шереметьеву с наказом начать разводить его в России. О дальнейшей судьбе семенных клубней ничего неизвестно. Но так или иначе картофель все же появился на русском столе. Сначала он был диковинным продуктом, который подавался исключительно на балах и банкетах посыпанным сахаром, а затем стал одним из основных продуктов питания. В конце XVIII века картофель выращивали на огородах Новгорода, Петербурга, Риги. С каждым годом производство этого овоща росло. Его начали употреблять не только в пищу, но и в качестве корма скоту и сырья для производства спирта, крахмала и патоки.

Русская кухня изобилует рецептами блюд из картофеля, этого не только вкусного, но и очень полезного овоща. Его клубни богаты микроэлементами (калием, фосфором, магнием, кальцием, железом), витаминами С, B_1, B_2, B_6, PP, D, K, E, фолиевой кислотой, каротином, а также органическими кислотами (яблочной, лимонной, щавелевой, хлорогеновой и др.).

В народной медицине картофель применяется для лечения ожогов и многих заболеваний, например гипертонии, атеросклероза, аллергии, гастрита, язвы желудка и двенадцатиперстной кишки, сердечной недостаточности. Из-за высокого содержания углеводов его калорийность в 2–3 раза выше, чем у других овощей, поэтому его не рекомендуется часто есть тем, кто склонен к полноте.

Чтобы после термической обработки картофель сохранил все свои полезные свойства, необходимо соблюдать некоторые правила. Так, чистить клубни нужно как можно тоньше, поскольку именно под кожурой находится максимальное количество витаминов и микроэлементов. Делать это лучше ножом из нержавеющей стали, так как при соприкосновении с железом разрушается витамин С. При варке картофеля большая часть витаминов и минеральных солей остается в воде, поэтому клубни следует опускать только в кипящую воду (сократив тем самым время термической обработки), варить на умеренном огне под крышкой и солить за несколько минут до снятия с плиты. Кожура на картофеле в мундире часто трескается. Чтобы избежать этого, можно проколоть клубень вилкой в нескольких местах. Очистить такой картофель легко, если после этого обдать его холодной водой. Оставшуюся после варки картофеля жидкость можно использовать для приготовления супов, соусов и дрожжевого теста.

ГЛАВА 1. ЗАКУСКИ

САЛАТЫ

Картофельный салат с яблоками

Ингредиенты

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

Этапы приготовления

1. 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.

2. 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 майо неза, зелень петрушки и укропа, лимонная кислота на кончике ножа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить и размять в пюре.

2. Яблоки очистить от кожицы и натереть на крупной терке.

3. Лук очистить и нарезать полукольцами. Зелень промыть и нарубить.

4. 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 кислых яблок, 50 г гусиного жира, 1 луковица, 1 столовая ложка столового уксуса, соль по вкусу.

Этапы приготовления

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

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

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

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

5. 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 по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь хорошо помыть, залить водой и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кубиками. Капусту промыть и слегка отжать.
2. Лук очистить и измельчить.
3. Зелень укропа промыть и нарубить. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить растительным маслом и хорошо перемешать.

Картофельный салат с квашеной капустой и солеными огурцами

Ингредиенты

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

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь хорошо помыть, залить водой и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.
2. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить.
3. Капусту промыть и слегка отжать.
4. Лук очистить и нарубить.
5. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, посыпать мелкорубленой зеленью укропа и перемешать.

Картофельный салат с красной фасолью

Ингредиенты

400 г картофеля, 200 г консервированной красной фасоли, 70 г зеленого лука, 0,5 лимона, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

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

Картофельный салат с красной фасолью и яблоками

Ингредиенты

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

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь тщательно помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кубиками.
2. Яблоки помыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мелкой соломкой.
3. 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.

4. 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 консервированной белой фасоли, 150 г соленых огурцов, 50 г моркови, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка столового уксуса, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь хорошо помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить. Морковь нарезать кружочками, а картофель – кубиками.
2. Фасоль откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь и промыть в холодной воде.
3. Огурцы нарезать соломкой.
4. Лук очистить и измельчить.
5. Уксус соединить с растительным маслом, посолить, поперчить и тщательно перемешать.
6. 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 консервированной белой фасоли, 100 г шампиньонов, 50 г моркови, 100 г яблок, 50 г соленых огурцов, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка кетчупа, 1 столовая ложка растительного масла, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками.
2. Фасоль откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь и промыть в холодной воде.
3. Грибы промыть, нарезать кусочками и обжарить в растительном масле вместе с измельченным луком.
4. Морковь отварить, очистить и нарезать соломкой.
5. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить.
6. Яблоки очистить и натереть на крупной терке.
7. Майонез соединить с кетчупом и посолить.
8. 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 соленых груздей, 100 г моркови, 1 луковица, 3 столовые ложки майонеза, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности. Затем очистить овощи, картофель нарезать небольшими кубиками, а морковь – соломкой.
2. Грузди тщательно промыть, откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь и измельчить.
3. Лук очистить и нарезать полукольцами.

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

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 по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать кубиками.
2. Капусту промыть, нашинковать и размять с солью, после чего залить уксусом, смешанным с растительным маслом и черным молотым перцем.
3. Яйцо сварить вкрутую, очистить и натереть на мелкой терке.
4. Зелень укропа промыть и нарубить.
5. 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 по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать кружочками.
2. Капусту хорошо промыть, нашинковать и размять с солью.
3. Лук очистить и нарезать полукольцами.
4. 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 консервированного зеленого горошка, 60 г моркови, 40 г яблок, 40 г маринованных огурцов, 1 столовая ложка сухого белого вина, 2 столовые ложки майонеза, зелень петрушки, сахар, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь хорошо помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.
2. Яблоки помыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкой соломкой.
3. Огурцы измельчить аналогичным образом.
4. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг, промыть и дать жидкости стечь.
5. Выложить подготовленные ингредиенты в салатник, добавить щепотку сахара, полить вином, заправить майонезом, посолить, перемешать и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофельный салат со свеклой

Ингредиенты

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

Этапы приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать кубиками.
2. Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать соломкой.
3. Зелень укропа и петрушки тщательно промыть и нарубить.
4. Уксус соединить с растительным маслом, солью и перцем.
5. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой и хорошо перемешать.

Овощной торт

Ингредиенты

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

Этапы приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить и натереть на крупной терке вместе с огурцами.
2. Свеклу и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и натереть на мелкой терке.
3. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и измельчить аналогичным образом.
4. В салатник слоями выложить огурцы, картофель, морковь, яблоки и свеклу, промазывая каждый из них майонезом.
5. Слой с картофелем слегка посолить.
6. Готовый салат перед подачей на стол украсить веточками укропа.

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 по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками.
2. Баклажаны помыть, нарезать кубиками, посыпать солью и оставить на 10–15 минут, после чего обжарить в разогретом растительном масле.
3. Сладкий перец очистить от семян, промыть и нашинковать. Лук очистить и измельчить. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать кубиками.
4. 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 и петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками.
2. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить.
3. Сливочное масло растопить на водяной бане, залить сливками и взбить с помощью венчика до образования однородной массы.
4. Зелень укропа и петрушки промыть и нарубить.
5. 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 по вкусу.

Этапы приготовления

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

Картофельный салат с редисом и зеленым горошком

Ингредиенты

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

Этапы приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить, нарезать ломтиками и полить растительным маслом.
2. Огурцы помыть и нашинковать.
3. Редис помыть и нарезать кружочками.
4. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и мелко нарубить.
5. Зеленый лук промыть и измельчить.
6. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и промыть в холодной воде.
7. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить, заправить майонезом и хорошо перемешать.
8. 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 консервированного корня сельдерея, 150 г консервированного зеленого горошка, 150 г соленых огурцов, 150 г яблок, 2 луковицы, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка кетчупа, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кубиками.
2. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и измельчить аналогичным образом.
3. Лук очистить и нашинковать, корень сельдерея нарезать кусочками.
4. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и мелко нарубить.
5. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой.
6. Кетчуп соединить с майонезом, добавить черный перец и мелкорубленую зелень укропа и петрушки.
7. 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 по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками.
2. Огурцы помыть, очистить и измельчить.
3. Помидоры помыть и нарезать дольками.
4. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить. Зеленый лук промыть и нашинковать.
5. 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 по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.
2. Капусту промыть, нашинковать, посолить и слегка размять.
3. Зеленый лук и зелень петрушки промыть и нарубить.
4. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить сметаной, посолить и хорошо перемешать.

Картофельный салат с морской капустой

Ингредиенты

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

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать ломтиками.
2. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить.
3. Капусту промыть и слегка отжать.
4. Лук очистить и нарубить.
5. 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 соленых огурцов, 150 г майонеза, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца, зеленый лук, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.
2. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и промыть под струей холодной воды.
3. Зеленый лук промыть и измельчить.
4. Подготовленные ингредиенты соединить, заправить майонезом, посолить и перемешать.
5. Яйца сварить вкрутую, очистить, 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 и петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кусочками.
2. Сладкий перец очистить от семян, промыть и нашинковать.
3. Помидоры нарезать дольками, огурцы – кружочками.
4. Зелень укропа и петрушки промыть и нарубить.
5. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, посолить и перемешать.
6. Яйцо сварить вкрутую, очистить и натереть на мелкой терке.
7. 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 по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать небольшими кусочками.
2. Капусту промыть и слегка отжать.
3. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить.
4. Зеленый лук промыть и измельчить.
5. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, поперчить и хорошо перемешать.

Картофельный слоеный салат

Ингредиенты

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

Этапы приготовления

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

Картофельный салат с зеленым горошком и зеленым луком

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г консервированного зеленого горошка, 100 г зеленого лука, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.
2. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и дать излишкам жидкости стечь.
3. Зеленый лук промыть и мелко нарезать.
4. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, посолить и хорошо все перемешать.

Картофельный салат по-русски

Ингредиенты

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

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и измельчить.
2. Яйца сварить вкрутую, очистить, белки отделить от желтков и нарезать кубиками.
3. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и промыть в холодной воде.
4. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, полить 1 столовой ложкой сока лимона, перемешать и оставить на 10–15 минут.
5. Яичные желтки растереть с горчицей, добавить растительное масло, оставшийся лимонный сок и перемешивать до образования однородной массы.
6. Перед подачей на стол салат полить полученным соусом и посыпать мелкорубленой зеленью.

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 по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.
2. Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кубиками.
3. Корень хрена промыть, очистить и натереть на мелкой терке.
4. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, добавить уксус, 2 столовые ложки растительного масла, посолить, поперчить, перемешать и оставить на 1 час.
5. Яйца сварить вкрутую, очистить, желтки отделить от белков, протереть сквозь сито и соединить с оставшимся растительным маслом.
6. Полученной смесью заправить салат и хорошо все перемешать.

ВИНЕГРЕТЫ

Винегрет пикантный

Ингредиенты

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

Этапы приготовления

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

2. 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.

3. Капусту хорошо промыть и слегка отжать.

4. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить.

5. Лук очистить и нашинковать.

6. Изюм промыть, зеленый горошек откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой.

7. Лимонный сок соединить с горчицей, растительным маслом, влить немного свекольного отвара, посолить, довести до кипения на медленном огне и дать остыть.

8. 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 соленых огурцов, 150 г яблок, 100 г свеклы, 1 луковица, 40 г консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка столового уксуса, зеленый лук, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

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

2. Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь и отварить, а затем очистить и нарезать соломкой.

3. Огурцы очистить, удалить семена и измельчить.

4. Горошек откинуть на дуршлаг и промыть в холодной воде.

5. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

6. Лук очистить и измельчить.

7. Капусту промыть и слегка отжать. Растительное масло соединить с уксусом и посолить.

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

9. Зеленый лук и зелень укропа и 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 консервированной красной фасоли, 150 г квашеной капусты, 150 г свеклы, 100 г соленых огурцов, 2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, сахар, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.
2. Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать соломкой.
3. Фасоль откинуть на дуршлаг и промыть в холодной воде.
4. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить.
5. Капусту промыть и слегка отжать.
6. Лук очистить и мелко нарезать.
7. 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 консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь хорошо помыть, залить водой, поставить на огонь, отварить, очистить и нарезать кубиками.
2. Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кубиками.
3. Цветную капусту промыть, разобрать на соцветия, опустить в кипящую воду и отварить, после чего извлечь с помощью шумовки.
4. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и нарезать соломкой.
5. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг, слив жидкость в отдельную емкость, и промыть в холодной воде.
6. Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.
7. Зелень укропа и петрушки промыть и нарубить.
8. Растительное масло соединить с 1 столовой ложкой жидкости из-под зеленого горошка.
9. 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 соленых грибов, 60 г консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, сахар, соль по вкусу.

Этапы приготовления

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

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

3. Капусту промыть и слегка отжать.

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

5. Грибы тщательно промыть и нарезать дольками.

6. Лук очистить и измельчить.

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

8. 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 соленых огурцов, 100 г моченых яблок, 50 г соленых грибов, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка столового уксуса, 1 чайная ложка горчицы, зелень укропа, сахар, соль по вкусу.

Этапы приготовления

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

2. Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь, отварить, очистить и нарезать кубиками.

3. Капусту промыть и слегка отжать.

4. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

5. Грибы тщательно промыть и нарезать дольками.

6. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить.

7. Уксус соединить с растительным маслом, добавить горчицу, щепотку сахара, посолить и тщательно растереть до образования однородной массы.

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

ГЛАВА 2. ПЕРВЫЕ БЛЮДА

СУПЫ

Картофельный суп классический

Ингредиенты

500 г картофеля, 60 г моркови, 40 г корня петрушки, 1 луковица, 15 г топленого свиного сала, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Лук очистить, мелко нарубить, выложить на сковороду с разогретым свиным салом и обжаривать до золотистого цвета. Затем добавить морковь и корень петрушки, натертые на крупной терке, и держать на среднем огне еще 2–3 минуты.

2. Картофель очистить, помыть, нарезать соломкой, положить в 0,75 л кипящей воды и варить на медленном огне до полуготовности. Добавить подготовленные овощи, посолить и перемешать.

Картофельный суп с пшеном

Ингредиенты

500 г картофеля, 60 г моркови, 40 г корня петрушки, 1 луковица, 50 г пшена, 20 г лука-порея, 1 столовая ложка растительного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, очистить и нарезать соломкой.

2. Лук очистить, мелко нарубить, и обжарить на сковороде в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить морковь и корень петрушки, нарезанные тонкой соломкой, и держать на среднем огне еще 2–3 минуты.

3. Пшено перебрать, промыть, залить водой, поставить на огонь и варить до полуготовности.

4. Добавить подготовленные ингредиенты, посолить, довести до готовности, разлить по порционным тарелкам и посыпать нашинкованной зеленью петрушки.

Картофельный суп со свиным шпиком

Ингредиенты

500 г картофеля, 2 луковицы, 70 г пшена, 100 г свиного шпика, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой.

2. Пшено перебрать, хорошо промыть и обдать кипятком.

3. Шпик нарезать кубиками, выложить на разогретую сковороду и слегка обжарить, затем добавить измельченный лук и держать на небольшом огне еще 3–5 минут. В кастрюлю с кипящей водой положить подготовленные ингредиенты, посолить и довести до готовности.

Картофельный суп с манной крупой

Ингредиенты

400 г картофеля, 2 столовые ложки манной крупы, 50 г сыра твердых сортов, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и нарезать кубиками.
2. Манную крупу слегка обжарить в разогретом растительном масле.
3. В кастрюлю с кипящей водой положить подготовленную крупу и картофель, посолить и варить до готовности.
4. Горячий суп разлить по порционным тарелкам, поперчить и посыпать натертым на крупной терке сыром.

Картофельный суп с перловой крупой

Ингредиенты

400 г картофеля, 50 г перловой крупы, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, лавровый лист, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Перловую крупу перебрать, хорошо промыть, залить холодной водой и оставить на 7 часов, после чего слить жидкость.
2. Картофель помыть, очистить и нарезать кубиками.
3. В кастрюлю с кипящей водой опустить подготовленную крупу, через 15 минут добавить картофель и варить еще 10–15 минут.
4. Лук очистить, измельчить, и обжаривать в разогретом растительном масле до золотистого цвета, затем добавить мелкорубленую зелень петрушки и держать на небольшом огне еще 1–2 минуты, после чего выложить в кастрюлю с картофелем и перловой крупой.
5. Суп посолить, добавить лавровый лист и довести до готовности.

Картофельный суп с горохом

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г гороха, 30 г топленого свиного сала, 1 луковица, 50 г моркови, 20 г корня петрушки, лавровый лист, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Горох перебрать, тщательно промыть, залить холодной водой и оставить на 5 часов, после чего слить жидкость.
2. Картофель помыть, очистить и нарезать небольшими кубиками.
3. Лук очистить, мелко нарубить и обжаривать на сковороде с добавлением топленого сала до золотистого цвета. Затем положить к нему морковь и корень петрушки, нарезанные тонкой соломкой, и держать на небольшом огне еще 2–3 минуты.
4. Подготовленный горох выложить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь и довести до кипения. Затем добавить картофель, обжаренные овощи, лавровый лист, посолить и варить до готовности.
5. Суп разлить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Картофельный суп с брынзой

Ингредиенты

400 г картофеля, 120 г брынзы, 30 г сливочного масла, 0,25 лимона, зелень сельдерея и петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками, опустить в кипящую подсоленную воду и варить на небольшом огне 15 минут.

2. Брынзу измельчить, зелень сельдерея и петрушки промыть и нарубить.

3. Подготовленные ингредиенты и сливочное масло добавить к картофелю и довести до готовности.

4. Суп разлить по порционным тарелкам и украсить нарезанным тонкими ломтиками лимоном.

Картофельный суп с кислым молоком

Ингредиенты

400 г картофеля, 100 мл кислого молока, 100 г лука-порея, 30 г сливочного масла, 2 яйца, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой.

2. Лук-порей промыть, нарубить, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить в течение 5 минут, после чего добавить картофель и поперчить. Когда овощи будут готовы, положить в кастрюлю сливочное масло и дать еще раз закипеть. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками.

3. Готовый суп разлить по порционным тарелкам, положить в каждую из них кружочек яйца и влить немного кислого молока.

Картофельный суп с капустой и помидорами

Ингредиенты

500 г картофеля, 300 г белокочанной капусты, 100 г помидоров, 50 г моркови, 2 луковицы, 30 г корня петрушки, 1 столовая ложка растительного масла, 100 г сметаны, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Капусту промыть, нашинковать, опустить в кипящую воду и довести до кипения.

2. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой и добавить к капусте.

3. Лук очистить, мелко нарубить, и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить морковь и корень петрушки, натертые на крупной терке, и держать на среднем огне еще 2–3 минуты. Полученную массу выложить в кастрюлю с готовящимся супом.

4. Помидоры обдать кипятком, удалить кожицу, нарезать ломтиками, положить в суп за 5 минут до готовности и посолить.

5. Горячий суп разлить по порционным тарелкам, заправить сметаной и посыпать все мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Картофельный суп с жареными помидорами

Ингредиенты

600 г картофеля, 150 г помидоров, 100 г моркови, 1 луковица, 30 г корня петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г сметаны, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и корень петрушки помыть, очистить и нарезать соломкой.

2. В кипящую подсоленную воду положить подготовленные ингредиенты и варить на медленном огне.

3. Лук очистить, мелко нарубить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом (1 столовая ложка) и обжарить до золотистого цвета. Затем добавить натертую на крупной терке морковь и держать на среднем огне еще 2–3 минуты. Полученную массу выложить в кастрюлю с готовящимся супом, посолить и довести до готовности.

4. Помидоры помыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать дольками и обжарить в оставшемся растительном масле с обеих сторон.

5. Готовый суп разлить по порционным тарелкам, положить в каждую из них по 2 дольки обжаренных помидоров, щепотку рубленой зелени укропа и заправить сметаной.

Картофельный суп с сыром

Ингредиенты

500 г картофеля, 1 луковица, 50 г корня сельдерея, 0,75 л куриного бульона, 200 г сыра твердых сортов, 100 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, паприка, пшеничные сухари, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Лук очистить и измельчить.

2. Корень сельдерея промыть, очистить и натереть на крупной терке.

3. Подготовленные овощи спассеровать в разогретом растительном масле.

4. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой.

5. Куриный бульон довести до кипения, положить в него овощи и паприку, посолить, поперчить и варить в течение 15–20 минут.

6. Сыр натереть на крупной терке, добавить в кастрюлю и держать на небольшом огне до полного его расплавления.

7. Готовый суп разлить по порционным тарелкам, заправить сметаной, посыпать мелкорубленой зеленью петрушки и сухариками.

Картофельный суп со щавелем

Ингредиенты

500 г картофеля, 300 г щавеля, 50 г моркови, 1 луковица, 120 г сметаны, 30 г корня петрушки, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой.

2. Корень петрушки хорошо промыть, очистить и нашинковать.

3. В кипящую подсоленную воду положить подготовленные ингредиенты и варить в течение 5 минут.

4. Лук очистить, мелко нарубить, и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить натертую на крупной терке морковь и держать на небольшом огне еще 2–3 минуты, после чего соединить с картофелем.

5. Щавель хорошо промыть, слегка обсушить мелко нарезать, положить в кастрюлю за 10 минут до готовности и посолить.

6. Горячий суп разлить по порционным тарелкам и заправить сметаной.

Картофельный кулеш

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г шпика, 1 луковица, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, залить холодной водой, поместить на огонь и довести до кипения.

2. Шпик нарезать кубиками, обжарить на разогретой сковороде и добавить к картофелю.

3. Луковицу очистить и целиком поместить в кастрюлю с супом, посолить, добавить мелкорубленую зелень укропа и варить до готовности, после чего извлечь ее с помощью шумовки.

Картофельный суп с бараниной

Ингредиенты

600 г картофеля, 300 г баранины на косточке, 100 г моркови, 100 г помидоров, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка муки, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Баранину тщательно промыть, залить холодной водой, посолить и варить на медленном огне.

2. Лук и морковь очистить и добавить к мясу.

3. Помидоры помыть, надрезать крестообразно и тоже положить в кастрюлю.

4. Готовый бульон снять с огня и процедить, а баранину нарезать кусочками.

5. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, залить полученным бульоном и отварить.

6. Муку обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета, развести небольшим количеством теплой воды, влить полученную заправку в суп и дать еще раз закипеть.

7. Чеснок очистить и тщательно растереть с солью и черным перцем.

8. Готовый суп разлить по порционным тарелкам, в каждую из них добавить по кусочку баранины, рубленую зелень петрушки и чеснок.

Картофельный суп с соей

Ингредиенты

600 г картофеля, 300 г сои, 1 луковица, 2 л мясного бульона, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка муки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Сою залить холодной кипяченой водой и настаивать в течение 13 часов, после чего поставить на огонь и варить до мягкости (приблизительно 4–5 часов).

2. Лук очистить, нарезать полукольцами и обжаривать в разогретом растительном масле до золотистого цвета, после чего положить в кипящий бульон и варить на медленном огне 4–5 минут.

3. Муку обжарить на сухой сковороде, развести небольшим количеством теплой воды, влить полученную заправку в бульон и довести до кипения, после чего добавить соевые бобы и варить еще 30 минут.

4. Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками, положить в кастрюлю, посолить, поперчить и довес ти до готовности.

Картофельный суп по-крестьянски

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г белокочанной капусты, 50 г моркови, 50 г помидоров, 30 г корня петрушки, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г сметаны, зелень петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Капусту промыть, нарезать квадратиками, положить в подсоленную кипящую воду и варить на медленном огне.

2. Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками и поместить в кастрюлю с капустой (после того как вода вновь закипит).

3. Лук очистить, мелко нарубить и обжаривать в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить морковь и корень петрушки, нарезанные тонкой соломкой, и держать на среднем огне еще 2–3 минуты. Полученную заправку добавить в суп.

4. Помидоры помыть, надрезать крестообразно, положить в кастрюлю за 5 минут до окончания варки и посолить.

5. Готовый суп разлить по порционным тарелкам, заправить сметаной и посыпать все мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофельный суп с сосисками

Ингредиенты

500 г картофеля, 300 г сосисок, 1 луковица, 1,5 л мясного бульона, 100 г моркови, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г сметаны, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками, залить бульоном, посолить и поставить на огонь.

2. Морковь очистить, помыть, нарезать соломкой и тоже поместить в кастрюлю.

3. Лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета, затем добавить сосиски, нарезанные кружочками, и держать на среднем огне до подрумянивания.

4. Выложить сосиски в кастрюлю за 5 минут до готовности, добавить мелкорубленую зелень петрушки и поперчить.

5. Суп разлить по порционным тарелкам и заправить сметаной.

Картофельный суп с гренками из творога

Ингредиенты

400 г картофеля, 150 г творога, 1 яйцо, 1 луковица, 1,5 л мясного бульона, 50 г сливочного масла, 150 г ржаного хлеба, 1 столовая ложка растительного масла, зелень укропа, тмин, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать ломтиками, опустить в кипящий бульон, посолить и варить на медленном огне.

2. Лук очистить, измельчить, обжарить в разогретом растительном масле и добавить в бульон.

3. Когда картофель будет готов, часть его вынуть с помощью шумовки, размять в пюре с небольшим количеством сливочного масла, положить обратно в суп и дать закипеть.

4. Хлеб нарезать тонкими ломтиками и смазать его смесью творога, рубленой зелени укропа, тмина, сливочного масла, яйца и черного перца, после чего выложить на противень и запечь в предварительно разогретой духовке.

5. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и подать на стол с гренками.

Картофельный суп с фасолью

Ингредиенты

600 г картофеля, 100 г красной фасоли, 1,5 л куриного бульона, 100 г моркови, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, зелень петрушки, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Фасоль перебрать, тщательно промыть, залить холодной водой и оставить на 4 часа, после чего жидкость слить.

2. Бобы выложить в кипящий бульон, посолить и варить на медленном огне до мягкости.

3. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой и добавить к фасоли.

4. Лук очистить, измельчить и обжаривать в разогретом растительном масле до золотистого цвета, затем соединить с натертой на крупной терке морковью и держать на среднем огне еще 2–3 минуты.

5. Полученную заправку положить в суп, посолить, поперчить, добавить лавровый лист и варить до готовности. Затем разлить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофельный суп с цветной капустой и луком-пореем

Ингредиенты

500 г картофеля, 500 г цветной капусты, 150 г лука-порея, 150 г стручковой фасоли, 60 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Цветную капусту хорошо промыть и разобрать на соц ветия.

2. Картофель помыть, очистить и нарезать ломтиками.

3. Лук-порей промыть, нарезать длинными кусочками и пассеровать в разогретом растительном масле в течение 3–4 минут.

4. Подготовленные ингредиенты выложить в кипящую подсоленную воду.

5. Стручковую фасоль хорошо промыть, разрезать каждый стручок на 3 части, положить в кастрюлю за 5 минут до окончания варки и посолить.

6. Готовый суп разлить по порционным тарелкам, посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки и заправить сметаной.

Картофельный суп-лапша

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 г муки, 0,5 л мясного бульона, 1 яйцо, 70 г сметаны, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, запечь в духовке, очис тить и размять в пюре, после чего добавить муку, яйцо, соль и тщательно все перемешать. Полученное тесто раскатать в тонкий пласт и нарезать в виде лапши.

2. В кипящий бульон выложить картофельную лапшу, посолить и варить 2–3 минуты. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и заправить сметаной.

Картофельный суп с опятами

Ингредиенты

300 г картофеля, 300 г опят, 50 г моркови, 1 луковица, 2 л мясного бульона, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Лук очистить, измельчить и обжаривать в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

2. Грибы тщательно промыть, нарезать, соединить с луком и жарить до полуготовности.

3. Морковь помыть, очистить, натереть на крупной терке, добавить к грибам и луку, влить 100 мл бульона и тушить в течение 10–15 минут.

4. Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками и опустить в кастрюлю с доведенным до кипения оставшимся бульоном, после чего выложить туда же подготовленные овощи, посолить и варить до готовности.

5. Суп разлить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Картофельный суп с белыми грибами

Ингредиенты

300 г картофеля, 300 г белых грибов, 100 г моркови, 2 луковицы, 200 г перловой крупы, 30 г сливочного масла, 100 г сметаны, зелень петрушки, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Перловую крупу перебрать, промыть, залить холодной водой и варить в течение 4 часов.

2. Картофель и морковь помыть, очистить и нарезать соломкой.

3. Грибы тщательно промыть, шляпки отсоединить от ножек и нарезать кусочками.

4. Подготовленные ингредиенты выложить в кастрюлю с перловой крупой, посолить и варить на медленном огне.

5. Лук очистить, измельчить и обжаривать в растопленном сливочном масле до золотистого цвета, после чего добавить нарезанные кружочками ножки грибов и довести до готовности на слабом огне, постоянно помешивая.

6. За 5 минут до окончания варки выложить лук с грибами в кастрюлю, поперчить, добавить лавровый лист, мелкорубленую зелень петрушки, накрыть крышкой и оставить на 20 минут.

7. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и заправить сметаной.

Картофельный суп с лисичками и морковью

Ингредиенты

400 г картофеля, 500 г лисичек, 100 г моркови, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой, после чего опустить в кипящую подсоленную воду.

2. Грибы тщательно промыть, нарезать кусочками, опустить в кастрюлю с картофелем, дать снова закипеть и держать на слабом огне 10–15 минут.

3. Морковь помыть, очистить, натереть на крупной терке, добавить в суп, посолить, поперчить и варить в течение еще 10 минут.

4. Зеленый лук и зелень петрушки и укропа промыть, мелко нарезать, положить вместе с лавровым листом в кастрюлю и дать закипеть, после чего снять с огня, накрыть крышкой и оставить на 5–10 минут.

Картофельный суп с курицей и кореньями

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г куриного филе, 50 г моркови, 20 г корня петрушки, 20 г корня сельдерея, 50 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка столового уксуса, зелень петрушки, красный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Куриное филе хорошо промыть, залить холодной водой, посолить и отварить. Полученную жидкость процедить, а мясо нарезать кусочками.

2. Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками, опустить в кипящий куриный бульон и варить на медленном огне 10 минут.

3. Морковь и корни петрушки и сельдерея помыть, очистить, нарезать тонкой соломкой и обжарить в разогретом растительном масле, после чего сбрызнуть уксусом, перемешать и добавить к картофелю.

4. Муку обжарить на сухой разогретой сковороде, развести небольшим количеством бульона, влить в кастрюлю, поперчить, посолить и варить до готовности.

5. Суп разлить по порционным тарелкам, в каждую из них положить кусочек курицы, немного сметаны и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофельный суп в горшочке

Ингредиенты

100 г картофеля, 0,5 л мясного бульона, 100 г мяса цыпленка, 50 г моркови, 20 г лука-порея, 100 г савойской капусты, 10 г корня сельдерея, 10 г сливочного масла, ржаные сухарики, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и нарезать небольшими кубиками.

2. Морковь и корень сельдерея помыть, очистить и нашинковать.

3. Мясо цыпленка хорошо промыть и разрезать на кусочки.

4. Савойскую капусту промыть, обдать кипятком и измельчить.

5. Лук-порей промыть и нарубить.

6. В керамический горшочек выложить подготовленные ингредиенты, залить мясным бульоном, добавить сливочное масло, посолить, поперчить, накрыть крышкой и поместить в предварительно разогретую духовку на 45 минут.

7. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и подать на стол с ржаными сухариками.

Картофельная похлебка с грибами и специями

Ингредиенты

400 г картофеля, 250 г грибов, 1 луковица, 50 г моркови, 20 г корня сельдерея, 2 зубчика чеснока, 200 мл сливок, 70 г сыра твердых сортов, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки муки, тмин, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Лук очистить и измельчить, морковь и корень сельдерея хорошо помыть, очистить и натереть на крупной терке.

2. В сотейник с растопленным сливочным маслом выложить лук и пассеровать в течение 2–3 минут, после чего добавить остальные подготовленные ингредиенты, муку, тмин и растертый чеснок, поперчить и держать на огне еще 5 минут. Затем постепенно влить 1 л теплой воды и довести до кипения.

3. Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками и поместить в сотейник.

4. Грибы хорошо промыть, нарезать ломтиками, добавить к картофелю и кореньям и варить на слабом огне 25–30 минут.

5. Влить в сотейник сливки, добавить натертый на крупной терке сыр, посолить, дать закипеть и снять с огня.

Картофельная похлебка по-старорусски

Ингредиенты

400 г картофеля, 400 г белых грибов, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2–3 горошины душистого перца, лавровый лист, кориандр, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и нарезать кубиками.

2. Грибы хорошо промыть, откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь и измельчить.

3. Подготовленные ингредиенты залить холодной водой, поставить на огонь и отварить.

4. За 5 минут до готовности посолить, добавить щепотку кориандра, душистый перец, лавровый лист и сливочное масло.

5. Готовое блюдо разлить по порционным тарелкам и заправить сметаной.

СУПЫ-ПЮРЕ

Картофельный суп-пюре с беконом

Ингредиенты

500 г картофеля, 0,75 л мясного бульона, 350 г бекона, 180 г сыра твердых сортов, 1 луковица, 50 г чеснока, 60 г сливочного масла, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель очистить, помыть и отварить в подсоленной воде, после чего размять в пюре.
2. Бекон нарезать тонкими ломтиками, выложить на сковороду с растопленным сливочным маслом (30 г) и обжаривать до образования золотистой корочки.
3. Сыр натереть на средней терке.
4. Чеснок очистить и измельчить.
5. Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить в оставшемся растопленном масле до золотистого оттенка.
6. Бульон довести до кипения на слабом огне, добавить подготовленные бекон и овощи, после чего взбить с помощью миксера.
7. К полученной массе добавить сыр, хорошо перемешать и довести до кипения.
8. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Картофельный суп-пюре с говяжьей печенью и морковью

Ингредиенты

250 г картофеля, 200 г говяжьей печени, 0,75 л мясного бульона, 150 г моркови, 1 луковица, 1 яйцо, 100 мл сливок, 1 столовая ложка растительного масла, зелень петрушки, красный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель очистить, помыть, залить водой, посолить и варить до готовности, после чего размять в пюре.
2. Печень промыть, очистить от пленок и нарезать кусочками.
3. Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить тертую морковь, печень и тушить в течение 5–6 минут.
4. Полученную массу залить мясным бульоном, довести до кипения, добавить рубленую зелень петрушки, посолить, поперчить и варить до готовности.
5. Соединить с картофельным пюре и взбить с помощью блендера.
6. Яичный желток отделить от белка и хорошо взбить со сливками.
7. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и полить полученной заправкой.

Картофельный суп-пюре с морским языком

Ингредиенты

300 г картофеля, 500 г филе морского языка, 2 луковицы, 100 г моркови, 50 г помидоров, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки муки, зеленый лук, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Филе морского языка промыть, нарезать ломтиками и слегка обжарить в разогретом растительном масле, затем добавить измельченный репчатый лук, посолить и довести до готовности.

2. Картофель очистить, помыть и нарезать соломкой.

3. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кусочками.

4. Морковь очистить, помыть и натереть на крупной терке.

5. Муку обжарить на сухой разогретой сковороде до золотистого оттенка.

6. В кастрюлю влить 1 л холодной воды, довести до кипения, выложить подготовленные ингредиенты, посолить и варить на небольшом огне в течение 20–25 минут.

7. Полученную массу протереть сквозь сито, разлить по порционным тарелкам и посыпать измельченным зеленым луком.

Картофельный суп-пюре с красной фасолью

Ингредиенты

200 г картофеля, 250 г консервированной красной фасоли, 0,5 л молока, 40 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель очистить, залить водой, посолить и варить до готовности, после чего размять в пюре.

2. Фасоль откинуть на дуршлаг, промыть и протереть сквозь сито.

3. Муку слегка обжарить в растопленном сливочном масле, после чего залить молоком и довести до кипения.

4. Фасоль и картофель соединить с кипящим молоком и варить в течение 5–7 минут на медленном огне, после чего протереть все сквозь сито.

5. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Картофельный суп-пюре с беконом и помидорами

Ингредиенты

300 г картофеля, 250 г бекона, 300 г помидоров, 100 г моркови, 0,75 л мясного бульона, 1 столовая ложка муки, 60 г сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, зеленый лук, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель очистить, помыть, залить холодной водой, посолить довести до готовности и размять в пюре.

2. Бекон нарезать кубиками, после чего выложить на сковороду с растопленным сливочным маслом и слегка обжарить. Затем добавить тертую морковь, измельченный лук и держать на огне еще 3–4 минуты.

3. Помидоры помыть, обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать дольками.

4. Бекон, лук, морковь и помидоры залить бульоном и довести до кипения, после чего всыпать муку, посолить, поперчить, добавить картофельное пюре и хорошо перемешать.

5. Готовый суп протереть сквозь мелкое сито, добавить сметану и мелкорубленую зелень петрушки.

Картофельный суп-пюре на курином бульоне с шампиньонами

Ингредиенты

300 г картофеля, 0,5 л куриного бульона, 450 г шампиньонов, 100 мл сливок, 3 желтка, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки муки, зеленый лук, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель очистить, помыть и нарезать тонкой соломкой.

2. Лук очистить, измельчить и обжарить в растопленном сливочном масле до золотистого цвета. Затем добавить нарезанные дольками шампиньоны, довести до полуготовности, всыпать муку и перемешать.

3. В кипящий куриный бульон положить подготовленные грибы и овощи, посолить и варить на медленном огне в течение 35–40 минут.

4. Полученную массу протереть сквозь мелкое сито, добавить сливки, взбитые с желтками, и перемешать до образования однородной массы.

5. Готовый суп-пюре разлить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью.

Картофельный суп-пюре с крабовым мясом

Ингредиенты

200 г картофеля, 300 г крабового мяса, 0,75 л молока, 150 мл сливок, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки муки, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель очистить, помыть, разрезать на 4 части, залить водой, посолить и варить до готовности, после чего размять в пюре.

2. Яйца сварить вкрутую, очистить, желтки отделить от белков и растереть со сливками.

3. В кипящую воду опустить крабовое мясо на 5–7 минут, после чего извлечь с помощью шумовки.

4. Муку обжарить в растоплено сливочном масле.

5. Молоко довести до кипения, добавить муку, крабовое мясо и варить 10–15 минут, после чего положить картофельное пюре и еще раз дать закипеть.

6. Полученную массу протереть сквозь сито, смешать со сливками, посолить, поперчить и перемешать.

7. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Картофельный суп-пюре со спаржей

Ингредиенты

200 г картофеля, 450 г спаржи, 100 г сливочного масла, 0,75 л молока, 2 столовые ложки муки, зелень петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель очистить, залить холодной водой и отварить, после чего размять в пюре.

2. Спаржу промыть, измельчить, выложить в кипящую подсоленную воду и держать на небольшом огне 15–20 минут.

3. Муку обжарить в растопленном сливочном масле (50 г) до золотистого цвета, после чего залить молоком и дать закипеть.

4. Подготовленные овощи соединить с кипящим молоком, перемешать и еще раз довести до кипения.

5. Полученную массу протереть сквозь сито и добавить оставшееся сливочное масло.

6. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и украсить веточками петрушки.

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.