

Л.Г.Бобров, Л.Н.Терехина

777

**блюдо  
из  
картофеля**



Л.Г.Бобров, Л.Н.Терехина







**блю  
из  
картофеля**

**В этой книге  
читатель может найти  
рецепты**

**салатов**

**супов**

**вторых блюд**

**соусов для картофельных блюд**

**сладких блюд**

**заготовок впрок**

**и узнает немало интересного  
из истории картофеля.**

Л.Г.Бобров, Л.Н.Терехина

---



**блюо  
из  
картофеля**

Алма-Ата  
«Кайнар»  
1989

Оформление  
художника  
Б. М. Мухамедиева

С 30 777 блюд из картофеля/Сост. Л. Г. Бобров, Л. Н. Терехина.— Алма-Ата: Кайнар, 1989.— 320 с.

В книге собраны рецепты различных блюд из картофеля, которые готовят у нас в стране и за рубежом. Они просты, несложны в приготовлении, некоторые из них весьма оригинальны. И молодым и опытным хозяйкам небезынтересны маленькие кулинарные секреты, которые помогут улучшить вкус того или иного блюда.

Б  $\frac{340400000-126}{403(05)-89}$  092.— 89

42.15

ISBN 5-620-00164-4

- © Картофель: вкусно, питательно, разнообразно. Издательство «Кайнар», 1975.
- © Картофель: вкусно, питательно, разнообразно. Издательство «Кайнар», 1982.
- © Издательство «Кайнар», 1989.

---

*Картофель, пожалуй, единственная культура, чья история столь богата и разнообразна. Ему поклонялись и его ненавидели. Его цветы служили украшением знаменитых королевских дворов, и его же использовали на корм домашним животным. О картофеле писали научные трактаты, его воспевали в стихах, запечатлевали на художественных полотнах. И он же был самым обычным, повседневным блюдом. История этой культуры отражена и в обширных монографиях, и в забавных эпизодах.*

*С тех пор как человек стал заниматься земледелием, жизнь его связана с хлебом насущным. Основа хлеба — крахмал — и у пшеницы, и у проса, и у ржи, и у риса, и у гречихи. Крахмал «сгорает» в организме не так быстро, как простые сахара. Его хватает надолго. Он обеспечивает сытость. Больше всего его содержится в картофеле. И все-таки несмотря на необыкновенную популярность картофеля, лишь немногие знают, что он обладает поистине редкостными свойствами и представляет особую ценность как продукт не только общего, но и диетического питания.*

*Картофель питателен и вкусен, дешев и доступен каждому. Он содержит очень важные, необходимые для человеческого организма вещества: белки, жиры, углеводы, витамины А, В, С. Много в нем различных минеральных солей калия, кальция. 300—400 г картофеля удовлетворяет около четверти суточной потребности человека в железе, а 200 г — суточную дозу аскорбиновой кислоты.*

*Этот продукт земледелия широко используется в медицинской практике. В клубнях содержатся крахмал, сахар, аминокислоты и другие важные для здоровья человека соединения. Картофель применяют не только как источник витаминов, но и для профилактики и лечения ряда заболеваний. Его*

*обязательно включают в диету больных, страдающих сердечно-сосудистыми заболеваниями, нарушением обмена веществ, болезнями желудочно-кишечного тракта. Он обладает ранозаживляющими, спазмолитическими и мочегонными свойствами, способствует снижению артериального давления. Получаемый из картофеля крахмал оказывает противовоспалительное действие. Сок тормозит секрецию пищеварительных желез. Особенно он эффективен при гастрите и язвенной болезни. Полстакана соку, принятого за полчаса до еды, улучшает пищеварение и нормализует функцию кишечника.*

*Все эти свойства картофеля делают его незаменимым в пищевом рационе человека. А вот как приготовить его, чтобы блюда были разнообразными, вкусными и питательными,— на эти вопросы и отвечают составители данной книги — специалисты Казахского научно-исследовательского института картофельного и овощного хозяйства Л. Г. Бобров и Л. Н. Терезина. Рецепты заимствованы из различных кулинарных книг, журналов и изданий периодической печати. Новое издание значительно переработано и дополнено.*

---

## Приготовление пищи и сохранение витаминов

Пищевая ценность картофеля определяется прежде всего высоким содержанием крахмала. Калорийность картофеля почти в два раза больше моркови, в три раза больше капусты, в четыре раза больше томатов, но в три раза меньше, чем пшеничного хлеба. Особо важное значение картофель имеет в питании человека как источник витамина С.

Во время хранения картофеля крахмал частично превращается в сахар, который расходуется на дыхание клубней. Особенно быстро идет превращение крахмала в сахар при прорастании картофеля. При низких температурах ( $-0,5-0^{\circ}\text{C}$ ) дыхание задерживается, и в клубне накапливается сахар. Вот почему картофель, хранившийся при низких температурах, имеет сладкий привкус. Перед употреблением такой картофель следует выдержать при комнатной температуре 2—3 дня, после чего он приобретает нормальный вкус.

Наружные слои клубней, особенно позеленевшие и проросшие, содержат ядовитое азотистое вещество — соланин. Он растворяется в воде, и при варке картофеля очищенного почти полностью переходит в раствор, а при варке в кожце частично остается в клубнях. Содержание соланина в здоровом картофеле очень незначительно (0,002—0,02%). При повышении его содержания картофель может служить причиной отравления.

Основные качества, характеризующие картофель,— это хороший вкус, тонкая гладкая поверхность, неглубоко сидящие глазки, способность не темнеть быстро при очистке и нарезке, сохранять светлую окраску мякоти при тепловой обработке и быстрая развариваемость. Клубни картофеля должны быть чистыми, зрелыми, здоровыми, целыми и сухими, непроросшими, однородными по окраске и форме.

## **Как сохранить витамины**

Картофель используют обычно после различной тепловой обработки — варки, запекания, тушения, жарки. Эта обработка наряду со всеми преимуществами — обработка неперевариваемых частей пищевых продуктов, образование клейстера из крахмала, вследствие чего последний легче усваивается, и т. д. — имеет и ряд недостатков. Так, при длительной варке картофеля и сливании воды, в которой он варился, происходят потери пищевых веществ; большинство витаминов чувствительны к высоким температурам, подогреву, солнечным лучам и соприкосновению с кислородом, содержащимся в воздухе (в особенности витамин С). Этих потерь в значительной степени можно избежать при соблюдении следующих правил:

не замачивать картофель на длительное время в воде, а промывать под сильной струей;

при обработке не пользоваться ржавяющими инструментами (ножами, терками);

после нарезки или измельчения на терке не следует оставлять долгое время в соприкосновении с воздухом и солнечным теплом, а немедленно переложить в посуду для готовки, которая не должна быть алюминиевой, медной и пр.;

лучшая посуда для приготовления пищи — кастрюли под давлением — скороварки;

при приготовлении пищи в обыкновенной посуде продукты надо закрыть крышкой и залить водой, а еще лучше тонким слоем жира. Во время приготовления пищи не следует размешивать ее во избежание проникновения воздуха и уничтожения витамина С;

картофель очищенный следует закладывать в кипятильник, чтобы он находился как можно меньше под воздействием тепла;

прибавление питьевой соды, аммония и других химических разрыхлителей способствует уничтожению витаминов в продуктах, а прибавление дрожжей обогащает их витаминами группы В;

при некоторых блюдах (слизистых супах, супах-пюре) необходимо дополнительное обогащение витаминами прибавлением сока моркови, помидоров, свеклы;

при тушении важную роль для смягчения продукта играет пар, образующийся при испарении воды

из продуктов и воды в сосуде. Вода ни в коем случае не должна покрывать продукт;

подготовленный картофель следует класть в кипящую воду или разогретое масло порциями, чтобы не прекращалось кипение. Вода должна кипеть не очень сильно, не очень слабо; не следует также варить дольше, чем это необходимо для готовности,

не выливайте воду, в которой варился картофель для пюре или запеканки; используйте ее для приготовления супа или для разбавления соуса, так как в этой воде растворена большая часть минеральных солей и витаминов;

по возможности варите картофель на пару, так как в этом случае сохраняется витамин С;

желательно готовить пищу для одного приема. При подогревании еды из овощей происходит ухудшение ее вкусовых качеств и полное разрушение витамина С;

готовые супы и кушанья из овощей не следует держать долгое время на горячей плите. Поэтому их нужно готовить с таким расчетом, чтобы подавать не позже чем через  $1/2$ — $1\frac{1}{2}$  часа после того, как оно готово. Через три часа после приготовления овощные блюда теряют половину того количества витаминов, которое было сохранено в них при приготовлении;

при приготовлении салата из сырых овощей нарезанные овощи следует немедленно залить уксусом, лимонным соком или капустным рассолом (зимой) чтобы предохранить витамин С от разрушительного действия кислорода воздуха. Кислоты разрушают каротин, но сохраняют витамин С;

чем крупнее нарезан картофель, тем меньшее количество витаминов теряет он при варке;

картофель следует варить в подсоленной воде соль сохраняет его питательные вещества и придает лучший вкус: по той же причине приготовленные салаты нужно сразу же посолить;

в очистках картофеля содержатся ценные питательные вещества, необходимые для организма человека. Иногда количество таких отбросов бывает значительным — от каждого килограмма остается 300 г отбросов. Поэтому картофель для гарнира, салата, пюре и сладких блюд варят с кожицей. Сваренный картофель очистится легче, если облить клубни холодной водой сразу же после снятия их с огня

## **О нарезке и обжаривании картофеля**

Для лучшего сохранения питательных веществ и минеральных солей нарезают очищенный и промытый картофель только перед его тепловой обработкой. Кусочки должны быть определенной формы и одинаковой толщины, что обеспечивает одновременную их готовность при тепловой обработке и привлекательный вид кулинарных изделий.

Наиболее распространены следующие формы нарезки картофеля: соломка, брусочки, кубики и кружочки. Существуют и более сложные формы нарезки картофеля, а именно: стружки, спирали, пряжки и кольца.

*Соломка.* Очищенный картофель нарезают на пластинки толщиной 1,5—2 мм, а последние на полоски (соломка) той же толщины.

*Брусочки.* Первоначально картофель нарезают на пластинки толщиной 7 мм, а затем на брусочки такой же толщины.

*Ломтики.* Картофель сначала нарезают на брусочки, а затем на ломтики.

*Груши и бочонки.* Придают им соответствующие формы. Клубни берут мелкой и средней величины.

*Кубики крупные.* Картофель нарезают на пластинки толщиной 15—20 мм, затем на брусочки, после чего на кубики.

*Кружочки.* У картофеля срезают тонкий слой, придают цилиндрическую форму диаметром 30—40 мм и нарезают пластинками толщиной 1 мм, а для картофеля жареного вздутого — 3 мм.

*Кружочки гофрированные.* Картофель нарезают при помощи гофрированного ножа толщиной 2 мм.

*Дольки.* Мелкие клубни картофеля разрезают пополам, а затем каждую половинку в зависимости от величины нарезают на три-четыре дольки в виде полумесяца. Клубни средней величины перед нарезкой следует обточить в форме бочонка, после чего нарезать на дольки.

*Колокольчики.* Верхнюю часть клубня немного срезают на конус, середину и нижнюю часть обравнивают. Острием конца узкого ножа вырезают круглые конусообразные пластинки толщиной 1—2 мм и шириной 15—25 мм.

*Стружка (лента).* У крупного картофеля в более широком сечении с обеих сторон делают срезы так,

чтобы получилась пластинка толщиной 2—3 см, края которой выравнивают. После этого с картофеля по окружности срезают ленту толщиной 1—2 мм (чем крупнее картофель, тем длиннее и шире может быть лента). Срезанную ленту (стружку) осторожно складывают бантиком, чтобы она не сломалась при тепловой обработке, и аккуратно промывают.

*Спиральная лента.* В очищенный клубень вставляют стержень с винтовой нарезкой и присоединенной к ней пластинкой — ножом, при вращении которого картофель режется непрерывной спиральной лентой.

Лентой можно нарезать картофель, используя для этих целей картофелечистку с любым приводом. Очищенный клубень насаживается на шпатель и при помощи рукоятки она приводится в движение. Желобчатый нож, прижимаясь к клубню, срезает кожуру непрерывной спиральной лентой шириной 8—10 мм, толщиной 1—1,5 мм.

*Пряжки и кольца.* Очищенный картофель нарезают на кружки толщиной 4—5 мм, затем острым ножом на одной стороне каждого кружка делают полукруглую выемку. Толщина средней части кружка после среза должна быть не менее 2 мм. По всей длине выемки, поперек нее, на одинаковом расстоянии друг от друга делают четыре надреза; края кружка прорезать не надо. Получаются три полоски. Приподняв две крайние, не вынимая ножа, разрезают утолщенную часть кружка, ведя нож вдоль его основания. После этого делают такой же разрез с противоположной стороны кружка. Для этого нож снова вставляют в надрезы, но так, чтобы крайние полоски, которые в первом случае были сверху ножа, теперь оказались бы под ним, а средняя полоска — сверху.

Так же нарезают картофель кольцами, но делают не четыре, а три надреза.

*Связки из колец.* Вначале вырезают два кольца, вдетых одно в другое; чтобы получить третье кольцо, достаточно одно из колец прорезать вдоль на две части.

Способ вырезания пряжек и колец практически простой. Их можно вырезать в течение нескольких секунд.

**Как обжаривают картофель во фритюре**

Перед жаркой картофель, нарезанный соломкой, брусочками, кубиками, дольками, кольцами, пряжками и др., промывают, отсушивают и выкладывают в подготовленный фритюр.

Лучший жир для жарки картофеля во фритюре — топленое говяжье или свиное сало. Употребляют также растительное рафинированное масло и кулинарные маргарины, а также смесь растительных и животных жиров (50% топленого сала и 50% растительного масла или 70% топленого сала и 30% растительного масла, или смесь свиного смальца и говяжьего топленого сала).

При жарке во фритюре соотношение между количеством жира и погружаемого в него продукта должно быть не менее чем 4:1. Наполнять посуду жиром следует не более чем на половину емкости, так как при закладывании продуктов в раскаленный жир происходит его сильное вспенивание.

Жир нагревают до 170—180° и только после этого погружают подготовленный картофель. Во время жарки его периодически помешивают.

Во избежание ожогов закладывать картофель в раскаленный жир следует по направлению от себя. Когда на картофеле образуется поджаристая золотистая корочка, он считается готовым. Вынимают из жира шумовкой, кладут в дуршлаг или на проволочное сито и, дав жиру стечь, посыпают мелкой солью, чуть встряхивая, чтобы она равномерно распределилась.

#### **Чем сдабривают обжаренный картофель**

Горячий обжаренный картофель можно сдабривать тмином, грибами, чесноком, зеленью и др. Нормы закладки специи и зелени даются в сушеном виде на 1 кг выхода.

*Тмин* (5 г) перебирают, промывают в теплой воде, отсушивают. Его можно измельчить.

*Белые сушеные грибы* (5 г) тщательно промывают, высушивают в жарочном шкафу, не допуская обжаривания, мелко измельчают и просеивают.

*Лавровый лист* (1—1,5 г) перебирают, промывают, подсушивают в жарочном шкафу, измельчают в ступке и просеивают.

*Чеснок* (5 г) очищают от чешуи, мелко нарезают и высушивают, после чего растирают в порошок и просеивают.

*Сельдерей или петрушку* — корень (15 г) очищают,

мелко шинкуют, высушивают, растирают в порошок и просеивают.

*Перец* черный молотый или красный жгучий (1,5 г).

**Что означают часто употребляемые в кулинарии слова:**

*Бланширование*

Ошпаривание продукта кипятком или паром. Применяется для сохранения цвета, устранения специфического запаха, привкуса или горечи.

*Жарка во фритюре*

Жарка продукта в большом количестве жира (1 часть продукта, 4 части жира) при температуре 135—140°.

*Жарка основным способом*

Жарка продукта с небольшим количеством жира (5—10% к весу продукта).

*Запекание*

Нагревание продукта до образования румяной корочки. Запекать можно в основном продукты, предварительно прошедшие тепловую обработку (запеканки, рулеты, блюда под соусом).

*Льезон*

Это смесь яиц и молока (воды), в которой смачиваются изделия перед панированием для удержания панировки. В льезон добавляют соль, перец.

*Панирование*

Обваливание изделия в молотых сухарях непосредственно перед обжаркой.

*Пассерование*

Медленное обжаривание продуктов до готовности в жире. Пассеровать можно морковь, свеклу, петрушку, репчатый лук, томат-шюре, муку. При пассеровании сохраняются красящие и ароматические вещества, витамины.

*Припускание*

Варка продуктов в закрытой посуде с небольшим количеством воды или бульона. Продукты погрузить

в жидкость только на половину его высоты. Припускать надо при сильном кипячении, чтобы верхняя часть прогревалась паром.

### *Тушение*

Нагревание продукта до готовности в соусе и жидкости предварительно обжаренных продуктов с добавлением вкусовых и ароматических приправ.

### *Кляр*

Жидкое тесто (мука, вода или молоко, яйца, соль) для обволакивания продуктов при жарке их во фритюре.

---

## Салаты

### Маленькие советы

*Салаты готовят из вареных и сырых овощей и картофеля, заправляют острыми, пряными, кисло-сладкими заправками, а также майонезом или сметаной, приправленной солью, лимонным соком или уксусом и растительным маслом. Заправляются они соусом не ранее чем за 30 минут до подачи на стол.*

*Для салатов, винегретов нужно использовать картофель менее крахмалистый, а если отваривается картофель с большим содержанием крахмала, то в воду нужно добавить больше соли — она препятствует развариванию.*

*Картофель для салата нужно варить неочищенным и чистить после того, как он остынет. Хорошо очищается он, если после варки сразу облить холодной водой.*

*Салаты получаются вкуснее, если картофель будет отвариваться в небольшом количестве воды с добавлением ложки маргарина.*

*Для того, чтобы руки не чернели при очистке картофеля, следует намазать их предварительно уксусом и дать им высохнуть, не вытирая. Если картофель варится без кожуры, хорошо кипятить его в небольшом количестве воды (в закрытой посуде) минут 10, потом снять крышку, пока вся вода не выкипит. Или слить воду через 15 минут после закипания, чуть оставив ее на дне кастрюли, и при слабом огне довести картофель до готовности паром при плотно закрытой крышке.*

*Салаты подают как отдельное блюдо, в виде закуски и в качестве гарниров к мясным, рыбным холодным и горячим блюдам.*

*Сваренный картофель нельзя хранить в воде, где его отваривали, так как от этого он становится водянистым и невкусным.*

*На старом картофеле не появятся синие пятна, если в воду добавить немного уксуса.*

*Варить картофель следует на умеренном огне, чтобы крахмал разбухал равномерно. При варке на сильном огне он снаружи разваривается и лопается, а внутри остается сырым.*

*Кожица картофеля, который варится «в мундире», не лопается, если в воду добавить несколько капель уксуса и немного больше соли, чем это делается при обычной варке. Можно также добавить в воду 1—2 ложки капустного или огуречного рассола или варить картофель на пару.*

*Сладкий привкус слегка подмороженного картофеля обычно исчезает, если выдержать картофель 5—7 дней при температуре 18—20°С.*

*В скороварке картофель варится 5—8 минут. На дно скороварки кладется решетка.*

*Место салатов не только в праздничном меню. Хорошо приготовленная закуска, для которой с малой затратой труда и времени можно удачно использовать остатки продуктов, поможет сделать праздничным самый простой обед или ужин. Салат не должен быть слишком питательным и насыщать, его задача — лишь вызывать аппетит.*

## **1** Салат картофельный

Картофель сварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиками, сложить в миску, посолить, посыпать перцем, смешать с уксусом и растительным маслом. Затем положить горкой в салатник, посыпать укропом, зеленью петрушки и мелко нарезанным зеленым луком. Подавать как отдельное блюдо к горячему, холодному жареному мясу, телятине, баранине, свинине и рыбе. Особенно вкусным салат получится, если его приготовить из свежесваренного теплого картофеля.

*Картофель — 500 г, зеленый лук — 50 г, растительное масло 2 столовые ложки, уксус — 1/4 стакана, зелень петрушки, укроп, соль по вкусу.*

## **2** Салат картофельный по-грузински

Картофель сварить, очистить от кожуры и нарезать кружочками. Положить его в салатник, посыпать солью, толченым красным перцем, добавить нарезанный кольцами репчатый лук и влить гранатовый сок. Все хорошо перемешать, украсить зеленью петрушки и укропа.

*Картофель — 500 г, лук репчатый — 1 головка, гранатовый сок 3 столовые ложки, зелень петрушки, укроп, красный перец и соль по вкусу.*

### **3** Салат картофельный по-румынски

Картофель сварить, пока не остыл, снять кожуру, нарезать кружочками, положить в салатник, добавить по вкусу немного уксусу и сахару. Репчатый лук, нарезанный кольцами, посолить, смешать с картофелем. Готовый салат поставить в холодное место. При подаче на стол перемешать с майонезом или сметаной и украсить зеленью петрушки или сельдерея.

*Картофель — 500 г, лук репчатый — 60 г, майонез или сметана — 2/3 стакана, уксус, сахар, соль по вкусу.*

### **4** Салат картофельный с зеленью

Картофель очистить, отварить, слить воду и обсушить. Горячий картофель потолочь, положить мелко рубленный лук, растертый с солью чеснок, зелень петрушки и укропа. Добавить мелко нарезанные огурцы, масло, все размять в однородную массу и посолить по вкусу. Массу сформировать рулетом, уложить на длинную тарелку, обмазать со всех сторон майонезом и посыпать зеленью. Хорошо остудить в холодильнике.

*Картофель — 600 г, лук зеленый — 200 г, чеснок — 2 дольки, огурцы соленые — 3 шт., масло подсолнечное — 80 г, майонез — 100 г, соль по вкусу, зелень петрушки и укропа.*

### **5** Салат картофельный с сосисками и зеленью

Картофель и сосиски нарезать кубиками. Залить толченым с сахаром и перемешанным с майонезом мелко нарезанным луком.

*Картофель вареный — 500 г, сосиски — 200 г, лук зеленый — 150 г, майонез — 100 г, сахар — 1 чайная ложка, соль по вкусу.*

### **6** Салат картофельный с луком

Картофель отварить, очистить от кожуры, охладить, нарезать тонкими ломтиками. Сложить в салатник, посолить, добавить нарезанный репчатый лук и заправить растительным маслом, уксусом или лимонным соком, посыпать рубленой зеленью, поперчить и добавить горчицу по вкусу. Перемешать, посыпать сверху зеленым луком. Украсить зеленью петрушки.

Можно заправить салат готовым майонезом и ук-

расить кусочками красных помидоров и нарезанных свежих огурцов.

*Картофель — 800 г, репчатый лук — 100 г (если есть — 60 г зеленого лука), растительное масло — 4 столовые ложки, уксус или лимонный сок, перец, соль, зелень (салат, укроп, петрушка), горчица по вкусу.*

## **7 Салат картофельный с луком и чесноком**

Отварить картофель в мундире, очищенные дольки чеснока истолочь в ступке, разбавить бульоном или холодной кипяченой водой. Поджарить на растительном масле мелко нарезанный лук. Картофель нарезать, добавить в него лук, чеснок, соль, осторожно перемешать, выложить на блюдо и посыпать укропом.

*Картофель — 600 г, лук репчатый — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, растительное масло — 1 столовая ложка, вода или бульон — 1/4 стакана, соль по вкусу, зелень укропа.*

## **8 Салат летний**

Молодой очищенный картофель отварить, нарезать мелкими кубиками, свежие огурцы, помидоры, зеленый лук и яйца также нарезать. Можно добавить зеленый горошек. Все смешать и заправить сметаной, добавить (по желанию) соус «Южный».

*Картофель молодой — 500 г, огурцы свежие — 200 г, помидоры — 300 г, лук зеленый — 180 г, горошек зеленый — 120 г, яйца — 2 шт., сметана, соус, зелень, соль по вкусу.*

## **9 Салат картофельный со свежими огурцами**

Картофель сварить, очистить от кожицы, остудить, огурцы очистить. Все нарезать тонкими ломтиками и залить майонезом.

Крутые яйца разрезать вдоль, на них положить очищенные кильки и этим огарнировать салат. Посыпать зеленью, перцем, солью.

*Картофель — 600 г, свежие огурцы — 2—3 шт., яйца — 2 шт., кильки — 3—4 шт., майонез — 200 г, зелень, перец, соль по вкусу.*

## **10 Салат картофельный с солеными огурцами**

Картофель сварить с мундире, очистить, остудить и нарезать тонкими ломтиками, а репчатый лук, красные помидоры, соленые или маринованные

огурцы, стручки зеленого перца — кружочками. Все положить в салатник и смешать.

Заправить готовым майонезом или специально приготовленной острой заправкой из растительного масла, растертого с горчицей, перцем, солью и уксусом.

При подаче на стол посыпать зеленью петрушки или укропа, зеленым луком.

*Картофель — 500 г, лук — 40 г (1—2 шт.), соленые или маринованные огурцы — 1 шт., майонез — 50 г (или 20 г растительного масла), красные помидоры — 2 шт., зеленый перец — 1 стручок, зелень, перец, соль по вкусу.*

## **11** Салат из крекеров со свежими огурцами

Свежие огурцы нарезать ломтиками, соединить с нарезанным зеленым луком и крекерами, жареными во фритюре, заправить майонезом или сметаной.

*Крекеры жареные — 180 г, огурцы свежие — 3 шт., лук зеленый — 150 г, майонез — 1,5 стакана.*

## **12** Салат зимний

Вареный картофель нарезать мелкими ломтиками, добавить зеленый горошек, нашинкованную вареную морковь, лук, соленые огурцы и консервированный сладкий перец. Заправить сметаной или майонезом и посолить.

*Картофель — 300 г, огурцы соленые — 250 г, лук репчатый — 120 г, перец сладкий консервированный — 100 г, морковь — 100 г, горошек зеленый — 150 г, сметана или майонез — 200 г, соль по вкусу.*

## **13** Салат картофельный с майонезом или сметаной

Отварить картофель. Нарезать картофель и соленые огурцы, добавить нарезанные крутые яйца, мелко нарезанный лук, залить майонезом.

Картофельный салат можно заправить сметаной.

*Картофель — 500 г, соленые огурцы — 2 шт., лук репчатый — 100 г, майонез — 2/3 стакана, яйца — 3 шт., зелень петрушки, соль по вкусу.*

## **14** Салат картофельный с квашеной капустой

Сваренные отдельно картофель и корни сельдерея мелко нарезать, добавить квашеную капусту, нарезанный репчатый лук, растительное масло, соль и сахар по вкусу, затем перемешать.

Вместо сельдерея в салат можно положить 1 стакан вареной фасоли.

*Картофель — 500 г, корни сельдерея — 2 шт., квашеная капуста — 400 г, репчатый лук — 1 шт., растительное масло, соль, сахар по вкусу.*

## **15** Салат картофельный с капустой по-грузински

Картофель сварить, очистить, охладить и нарезать тонкими ломтиками. Белокачанную капусту тонко нашинковать, посыпать солью и перетирать до тех пор, пока не выделится сок. Затем залить ее смесью из винного уксуса, сахара, соли и хорошо перемешать.

На середину салатника положить горкой вареный картофель, посыпать мелко нашинкованным укропом, по обе стороны также горкой уложить нарезанные кружочками соленые огурцы, между ними поместить подготовленную капусту и все полить подсолнечным маслом.

*Картофель — 500 г, белокачанная капуста — 200 г, соленые огурцы — 200 г, яблочный уксус, подсолнечное масло, сахар, зелень укропа и соль по вкусу.*

## **16** Салат «Минский»

К отварному картофелю, нарезанному мелкими ломтиками, добавить квашеную капусту, отварные шампиньоны, лук репчатый, заправить уксусом, маслом растительным и посыпать сахаром.

*Картофель — 600 г, шампиньоны — 300 г, лук репчатый — 100—150 г, капуста квашеная — 200 г, масло растительное — 30 г, уксус и сахар по вкусу.*

## **17** Камдича по-корейски

Очищенный картофель мелко нашинковать в виде тонкой лапши, затем промыть в холодной воде (2—3 раза). Нарезанную массу опустить в кипяченую воду, после того как закипит, минуты через три все слить в дуршлаг. (Картофель должен быть недоваренным). Воду посолить по вкусу.

Отваренный картофель положить в чашку и залить кипяченым, но не горячим подсолнечным маслом, добавить красный и черный перец, немного зелени. Все тщательно перемешать и подать к столу как холодную закуску.

*Картофель — 800 г, масло подсолнечное — 100 г, перец красный и черный — по 5 г, зелень по вкусу.*

## **18** Салат картофельный с грибами

Маринованные или соленые грибы нарезать, смешать с нарезанным кубиками картофелем, заправить сметаной, посолить, добавить сахар, перец, посыпать зеленым луком, зеленью петрушки и укропа.

*Картофель — 500 г, маринованные или соленые грибы — 85 г, сметана — 160 г, зеленый лук — 75 г, сахар, соль, перец по вкусу, зелень петрушки и укропа.*

## **19** Салат картофельный с солеными грибами, капустой и огурцами

Соленые грибы мелко нарезать, картофель отварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками. Лук очистить, промыть и мелко нарезать. Квашеную капусту нарезать, отжать рассол. Все полить маслом и уксусом, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Затем уложить горкой на блюдо, украсить кружочками соленых огурцов, шляпками грибов и мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

*Картофель — 500 г, грибы — 200 г, квашеная капуста — 1 стакан, лук — 80 г, огурцы — 1 шт., растительное масло — 2—3 столовые ложки, уксус — 1 столовая ложка, майонез — 1 чайная ложка, соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.*

## **20** Салат картофельный с овощами и яблоками

Вареный картофель и свежие яблоки нарезать тонкими ломтиками, вареный сельдерей — тонкой соломкой, смешать с картофелем и яблоками, полить майонезом, уложить в салатник горкой на листики салата. По сторонам положить кружочки яичных вареных белков, наполненных вместо желтка рубленной морковью. Сверху салат посыпать рублеными желтками, на самую верхушку положить кружочек помидора с щепоткой укропа в середине.

*Картофель — 800 г, помидоры — 100 г, морковь — 100 г, салат — 100 г, сельдерей — 50 г, яблоки — 200 г, яйца — 2 шт., майонез — 200 г, укроп, соль по вкусу.*

## **21** Салат картофельный с птичьей печенью

Картофель сварить в мундире, очистить и мелко нарезать вместе с жареной печенью, залить расти-

тельным маслом, добавить соль и мелко нарезанную луковицу.

*Картофель — 500 г, птичья печень — 2 шт., репчатый лук — 80 г, растительное масло, соль по вкусу.*

## **22** Салат картофельный по-венгерски

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

*Картофель — 500 г, цветная капуста — 200 г, стручковая фасоль и зеленый горошек — 200—300 г, майонез — 150—200 г, огурцы — 1 шт., помидоры — 3 шт., зеленый стручковый перец — 2 шт., перец молотый, соль по вкусу.*

## **23** Салат венгерский

Вареный картофель, слегка припущенную (для мягкости) капусту, шпик нарезать лапшой и перемешать. Прибавить измельченный на терке хрен и заправить лимонным соком, маслом, солью.

*Картофель — 300 г, капуста савойская — 300 г, шпик — 100 г, хрен — 50 г, лимон — 2 шт., масло растительное — 50 г, перец, соль по вкусу.*

## **24** Салат по-немецки

Неочищенный картофель запечь в жарочном шкафу, вынуть выемкой сердцевину и перемешать ее с мелко нарубленными солеными огурцами, репчатым луком и зеленью петрушки. Яблоки, свеклу нарезать тонкими ломтиками, все перемешать, посолить, заправить маслом или уксусом.

*Картофель — 200 г, яблоки — 200 г, огурцы соленые — 200 г, свекла — 200 г, лук репчатый — 50 г, масло растительное — 40 г, зелень петрушки — 0,5 пучка, уксус, соль по вкусу.*

## **25** Салат по-французски

Вареный картофель, морковь, сельдерей, петрушку, яблоки, соленые огурцы нарезать мелкими кубиками, добавить зеленый горошек, заправить майонезом, посолить по вкусу.

*Картофель — 200 г, яблоки — 70 г, морковь — 150 г, сельдерей (корень) — 100 г, петрушка (корень) — 70 г, горошек зеленый — 170 г, огурцы соленые — 130 г, майонез — 100 г, соль по вкусу.*

## **26 Салат из картофеля, сельдерея и яблок**

Очищенный салатный сельдерей порезать соломкой, яблоки и вареный картофель — ломтиками. Полить майонезом, перемешать, положить в салатницу, украсить веткой сельдерея, кусочками яблок.

*Картофель — 500 г, яблоки — 200 г, сельдерей — 1 корень, майонез — 260 г, перец по вкусу.*

## **27 Садовый салат по-американски**

Вареный картофель нарезать кубиками и смешать с нарезанными так же сельдереем, огурцами, редиской, сладким перцем и салатом. Смешать с соусом и осторожно перемешать. Подать на блюде, украшенном листьями зеленого салата.

*Картофель вареный — 2 стакана, сельдерей вареный — 0,5 стакана, огурцы — 0,5 стакана, редис и сладкий перец — 1/4 стакана.*

*Соус: лук репчатый — 0,5 чайной ложки, уксус яблочный — 0,5 чайной ложки, майонез — 0,5 стакана, красный перец, соль по вкусу.*

## **28 Салат картофельный с яблоками**

Картофель отварить, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками, яблоки нарезать так же. Перемешать, заправить соусом майонез, посыпать рубленой зеленью петрушки, укропа, сельдерея. Дать постоять, чтобы картофель пропитался соусом.

*Картофель — 500 г, яблоки — 130 г, рубленая зелень — 5 чайных ложек, майонез — 300 г.*

## **29 Салат картофельный со спаржей (режанс)**

Вареные картофель, спаржу, свежие сладкие яблоки нарезать ломтиками и все перемешать, заправить майонезом, перцем, солью.

*Картофель — 200 г, спаржа — 200 г, яблоки — 200 г, майонез — 200 г, перец, соль по вкусу.*

## 30

### Салат картофельный со спаржей по-румынски

Снять со спаржи кожицу, обмыть, залить кипящей водой, прибавить соль, сахар и варить до мягкости. Отцедить, нарезать палочками длиной в 2 см. Картофель вымыть щеткой, залить кипящей водой, отварить. Очистить, охладить, нарезать небольшими кубиками.

Сметану положить в кастрюльку, добавить муки, помешивая, вскипятить. Смешать с желтками. Спаржу и картофель перемешать с соусом, прибавить половину порции зеленого лука, положить в стеклянный салатник. Посыпать зеленым луком, украсить головками спаржи.

*Картофель — 400 г, спаржа — 500 г, лук зеленый — 1 столовая ложка.*

*Соус: сметана — 250 г, желтки — 2 шт., мука — 20 г, горчица — 30—50 г, сахар, уксус, соль по вкусу.*

## 31

### Салат картофельный с физалисом или помидорами

Картофель отварить, облить холодной водой, очистить, остудить и нарезать ломтиками. Соленый физалис или помидоры также нарезать, добавить нарезанный кольцами репчатый лук, соль, молотый перец, перемешать, заправить растительным маслом и еще раз перемешать.

*Картофель — 500 г, физалис соленый или соленые помидоры — 400 г, лук репчатый — 100 г, масло растительное — 25 г, соль, перец черный молотый по вкусу.*

## 32

### Салат арлезианский

Картофель сварить, нарезать кружочками. Свежие помидоры очистить от кожицы, удалить семена, нарезать кружочками. Сырые баклажаны очистить, нарезать и посолить. Все овощи перемешать и посолить. Отдельно измельчить на терке хрен и смешать со сливками.

*Картофель — 200 г, помидоры — 200 г, баклажаны — 200 г, хрен — 100 г, сливки — 150 г, соль по вкусу.*

## 33

### Салат американский

Картофель сварить, очистить и нарезать кружочками. Помидоры свежие и репчатый лук также наре-

зять кружками. Все смешать с нашинкованным сельдереем и сваренными вкрутую яйцами, нарезанными кружочками. Посолить и полить оливковым маслом и уксусом.

*Картофель — 200 г, помидоры — 200 г, лук репчатый — 100 г, сельдерей — 200 г, яйца — 2 шт., масло оливковое — 40 г, уксус, соль по вкусу.*

### **34** Салат картофельный со свеклой

Картофель сварить, почистить, испечь или сварить свеклу, порезать все это ломтиками, положить вареную белую фасоль, перец, соль, растительное масло, уксус, рубленую зелень. Все хорошо перемешать. Этот салат хорош к отварной говядине.

*Картофель — 500 г, свекла — 250 г, сухая белая фасоль — 25 г, растительное масло — 1 столовая ложка, уксус, зелень, перец, соль по вкусу.*

### **35** Салат картофельный с редькой

Картофель сварить в мундире, очистить и мелко нарезать. Редьку очистить, помыть, натереть на терке и смешать с вареным картофелем и мелко нарезанным луком. Посолить и заправить растительным маслом.

*Картофель — 500 г, редька большая — 1 шт., репчатый лук 80 г, растительное масло, соль по вкусу.*

### **36** Салат огородничный

Вареный картофель нарезать кружочками, сваренные стручки зеленой фасоли нарезать кусочками длиной 2 см, отварить зеленый горошек и маленькие кочешки цветной вареной капусты. Зелень петрушки мелко порезать. Все смешать с черным перцем и заправить маслом и уксусом.

*Картофель — 200 г, фасоль зеленая — 200 г, капуста цветная — 200 г, зеленый горошек — 150 г, масло оливковое — 80 г, уксус — 30 г, петрушка — 0,5 пучка, перец, соль по вкусу.*

### **37** Салат картофельный с зеленой стручковой фасолью по-польски

Картофель сварить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Стручки фасоли промыть, очистить от жилок, положить в кипящую воду, заправленную

солью и сахаром, варить, пока фасоль не станет мягкой. Все смешать. Заправить солью, уксусом, сахаром по вкусу. Залить майонезом.

*Картофель — 400 г, фасоль стручковая — 400 г майонез 200 г, сахар, соль по вкусу.*

## **38** Салат картофельный с фасолью

Фасоль промыть, замочить в кипяченой воде на 12 часов. Варить в той же воде, пока не станет мягкой. Горячий вареный картофель нарезать тонкими кружочками, смешать с вареной фасолью и заправить сметаной, растертой с солью, горчицей, перцем, сахаром, соком лимона. Украсить помидорами, зеленью.

*Картофель — 600 г, сухая фасоль — 100 г, зеленый или репчатый лук — 100 г, сметана — 150 г, салат — 50 г, помидоры — 1 2 шт., горчица — 50 г, сахар, сок лимона или уксус, перец, соль по вкусу.*

## **39** Салат картофельный с эстрагоном по-румынски

Картофель отварить, очистить и нарезать ломтиками средней толщины. Приготовить майонез с горчицей, приправленный солью, уксусом или лимоном, прибавить в него сахар, мелко нарубленную зелень укропа и петрушки и немного эстрагона. Перемешать с картофелем, выложить в салатник и украсить ломтиками помидора или мелко нарезанного сырого зеленого сладкого перца.

*Картофель — 500 г, яичный желток — 0,5 горчица — 0,5 чайной ложки, сахар — 0,5 чайной ложки, растительное масло — 50 г, лимонный сок или уксус — 0,5 столовой ложки, зелень петрушки и укропа — 0,5 столовой ложки, листья эстрагона — несколько штук.*

## **40** Салат картофельный с кукурузой

Вареный холодный картофель нарезать ломтиками. Отваренную сахарную кукурузу охладить и смешать с картофелем. Заправить растительным маслом, уксусом, солью, сахаром и перцем. Уложив в салатник горкой, посыпать зеленым луком.

*Картофель — 500 г, кукуруза — 300 г, зеленый лук — 70 г, растительное масло — 2—3 столовые ложки, уксус, соль, перец, сахар по вкусу.*

## 41

### Салат по-казахски

Картофель вареный, жареное мясо и морковь, огурцы, очищенные от кожицы, и свежие яблоки нарезать тонкими ломтиками, добавить зеленый горошек и все перемешать, затем посыпать перцем, заправить сметаной и соусом майонез. Заправленный салат положить в салатник, украсить кусочками мяса, яблочком, омлетом и зеленью.

*Картофель — 200 г, говядина — 400 г, яйца — 4 шт., огурцы соленые — 200 г, морковь — 60 г, зеленый горошек — 40 г, яблоки — 150 г, майонез — 160 г, сметана — 60 г, зелень, перец, соль по вкусу.*

## 42

### Салат «Киевский»

Овощи шинковать и заправить майонезом. Из мякоти кур приготовить кнельную массу: куриное мясо пропустить через мясорубку. Смешать муку и молоко и ввести при непрерывном взбивании в куриный фарш. Таким же образом добавить белок яйца и продолжать взбивать до состояния пышности. Затем полученную кнельную массу разделить на фрикадельки и отварить их.

В салатницу горкой положить приготовленные овощи, сверху украсить отваренными фрикадельками, зеленью, яйцами.

*Картофель — 500 г, огурцы зеленые — 3—4 шт., яйца — 3 шт., майонез, зеленый горошек, зелень, соль по вкусу.  
Для кнельной массы: мякоть кур — 200 г, мука — 1 столовая ложка, молоко — 0,5 стакана, яйца — 1—2 шт., соль по вкусу.*

## 43

### Салат русский

Картофель нарезать кубиками. Яблоко очистить от кожицы, освободить от сердцевины. Затем яблоко, огурцы, мясо, сельдь нарезать мелкими кубиками. Из сметаны, хрена, горчицы, уксуса и зелени приготовить соус для салата. Смешать соус с салатом.

*Картофель вареный — 500 г, свинина или говядина вареные или жареные — 250 г, яйца — 2 шт., яблоки — 1 шт., огурцы соленые — 2 шт., сельдь — 1 шт., свекла вареная — 250 г, соль по вкусу.  
Соус: сметана — 1/8 л, хрен тертый — 1 столовая ложка, уксус — 2 столовые ложки, горчица — 1 чайная ложка, зелень нарубленная — 1/2 стакана, соль по вкусу.*

## 44 Салат «Рассол» по-латышски

Сваренный и очищенный холодный картофель, огурцы, яблоки (без кожицы и семян) нарезать ломтиками, так же нарезать вареную свинину, сельдь и яйца. Все это заправить сметанным соусом. При подаче на стол украсить ломтиками огурцов, помидоров, яблок и яиц, листьями салата и зеленью петрушки (или зеленым горошком).

*Картофель — 600 г, свинина — 200 г, сельдь — 100 г, соленые огурцы — 300 г, яблоки — 100 г, помидоры — 1—2 шт., яйца — 2 шт., листки салата.*

*Соус: сметана — 300 г, хрен — 80 г, 3%-ный уксус — 60 г, яйца — 2 шт., горчица — 15 г, зеленый горошек или зелень петрушки — 100 г, перец, соль по вкусу.*

## 45 Салат картофельный с килькой

Подготовить картофельное пюре, уложить его горкой в салатник, у основания свернуть колечками кильки (предварительно удалив головки и внутренности). Сверху посыпать мелко нарезанным зеленым луком, полить заправкой из растительного масла, уксуса, перца и соли.

*Картофель — 800 г, кильки — 200 г, лук зеленый — 80 г, салатная заправка — 200 г, соль по вкусу.*

## 46 Салат по-датски

Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать тонкими дольками. Стручки фасоли разложить на 2—3 части, потушить в небольшом количестве воды. Сельдь разделить на кусочки шириной 3 см. Майонез смешать с тертым луком и перцем и заправить ими приготовленные продукты.

*Картофель — 300 г, фасоль — 300 г, сельдь слабосоленая — 3 шт., лук — 60 г, майонез — 100—125 г.*

## 47 Салат из картофеля и сельди

Охлажденный картофель очистить, порезать, сельдь нарезать тонкими полосками, репчатый лук мелко изрубить. Приготовить соус: к растительному маслу с мукой добавить воду (0,5 стакана), вскипятить, помешивая, снять с огня, добавить сырой желток, немедленно перемешать, влить сметану; приправить по вкусу уксусом, солью, сахаром и молотым красным перцем. Приготовленное смешать с

половиной соуса, выложить на блюдо, полить оставшимся соусом и посыпать зеленью.

*Картофель — 600 г, очищенная сельдь — 200 г, репчатый лук — 50 г, растительное масло — 4 столовые ложки, мука — 1 столовая ложка, яичный желток — 1 шт., сметана — 2—3 столовые ложки, сахар, уксус, перец, зелень, соль по вкусу.*

## **48** Салат картофельный с мясом или рыбой

Яйца отварить вкрутую, охладить, очистить. Картофель сварить, очистить от кожицы, охладить. Жареное мясо или рыбу, картофель, огурцы, яблоки, яйца нарезать мелкими кубиками, добавить консервированный зеленый горошек. Все это перемешать, прибавить майонез. Заправить солью, щепоткой сахара, уксусом (или соком лимона), горчицей. Положить в салатник, залить оставшимся майонезом, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки. Украсить листиками салата или другими овощами.

*Картофель — 500 г, жареное мясо или рыба — 150 г, соленые огурцы — 100 г, яблоки — 70 г, зеленый горошек — 70 г, яйца — 2 шт., майонез — 200 г, сахар, уксус или сок лимона, рубленая зелень, соль по вкусу.*

## **49** Салат из картофеля с кальмаром

Вареный картофель нарезать ломтиками, добавить мелко накрошенный зеленый лук и соленые огурцы; вареный кальмар измельчить соломкой. Все соединить, посолить, поперчить и перемешать. При подаче на стол салат заправить сметаной и посыпать зеленью петрушки, укропа.

*Приготовление кальмара.* Тушку кальмара опустить в горячую воду на 2—3 минуты. Затем снять кожу, хорошо промыть в холодной воде и варить в подсоленной воде 5 мин.

*Картофель — 800 г, соленые огурцы — 2 шт., зеленый лук — 100 г, кальмары — 300 г, сметана — 100 г, соль, перец, зелень по вкусу.*

## **50** Салат картофельный с пастой «Океан»

Очищенный вареный картофель, соленые или маринованные огурцы порезать ломтиками, луковицу мелко порубить. Подготовленные продукты соединить вместе, добавить припущенную пасту «Океан», заправить майнезом, посолить, поперчить и перемешать.

Готовый салат уложить горкой и посыпать зеленью петрушки или укропа. Можно украсить дольками яблока, кружками яйца или огурца.

*Приготовление пасты.* Пасту уложить слоем 2—3 см в посуду, добавить горячей воды (10% от веса пасты) и, периодически помешивая, припустить при непрерывном кипении 10 мин.

*Картофель — 800 г, соленые или маринованные огурцы — 2 шт., луковица — 1 шт., паста «Океан» — 300 г, майонез — 200 г, соль, перец, зелень по вкусу.*

## **51** Салат из картофеля с креветками

Вареный картофель и сваренные вкрутую яйца (одно яйцо оставить для украшения салата) нарезать ломтиками, добавить зеленый горошек и половину подготовленных креветок. Продукты соединить, посолить, заправить майонезом, добавить по вкусу лимонный сок и перемешать. При подаче на стол положить в салатник горкой, украсить листьями салата, кружками яйца и оставшимися креветками.

*Приготовление креветок.* Мороженые креветки оттаять при комнатной температуре, промыть холодной водой и варить в подсоленном кипятке 10—12 мин. У готовых креветок отделить шейку и с нее удалить оболочку.

*Картофель — 800 г, 2 яйца, креветки — 300 г, зеленый горошек — 300 г, майонез — 100 г, соль, листья зеленого салата, перец по вкусу.*

## **52** Салат из картофеля с креветками и маринованными грибами

Вареный картофель и маринованные грибы, яйца нарезать тонкими ломтиками, соединить с креветками. Посолить, добавить сахар, заправить майонезом и перемешать.

Салат уложить горкой и посыпать зеленью.

*Картофель — 800 г, 2 яйца, креветки — 300 г, маринованные грибы, майонез — 100 г, соль, сахар, зелень по вкусу.*

## **53** Салат из картофеля с морской капустой и свеклой

Вареные картофель и морковь очистить, нарезать ломтиками, вареную свеклу — соломкой. Подготовленные овощи соединить, добавить консервированную

морскую капусту, нарезанный репчатый лук. Посолить, поперчить, заправить растительным маслом и перемешать.

При подаче на стол посыпать зеленью петрушки или укропа.

*Картофель — 800 г, морская капуста — 200 г, свекла — 2 шт., 1 морковь, 1 луковица, 4 ст. л. растительного масла, соль, перец, зелень по вкусу.*

## **54** Салат картофельный с копчеными сардинами

Овощи мелко нарезать, добавить зеленый горошек и отделенные от кожи и костей мелко нарезанные сардины, посолить, заправить майонезом и перемешать, посыпать зеленью.

*Картофель — 300—500 г, 2—3 сардины горячего копчения, соленые огурцы — 1—2 шт., 2 головки репчатого лука, зеленый лук — 50 г, зеленый горошек — 50 г, майонез — 100 г, зеленый салат, зелень петрушки, укропа, соль по вкусу.*

## **55** Салат из картофеля и сельдерея

Отваренные сельдерея и картофель тонко нарезать, заправить солью и сахаром. Укладывать слоями, заливая каждый слой майонезом. Посыпать зеленью.

*Картофель — 200 г, сельдерея — 200 г, майонез — 150 г, зелень петрушки, сахар, соль по вкусу.*

## **56** Салат из картофеля, огурцов и моркови

Картофель отварить, нарезать брусочками, так же нарезать соленые огурцы и вареную морковь. Свежие огурцы и яблоки нарезать кубиками, все перемешать, добавить зеленый горошек, посолить и заправить майонезом.

*Картофель — 600 г, соленый и свежий огурцы — по 1 шт., вареная морковь — 4 шт., зеленый горошек — 100 г, 2 несладких яблока, майонез — 150 г.*

## **57** Салат картофельный с горчичной заправкой

Картофель сварить и нарезать, добавить нарезанный лук, перец, горчицу, растительное масло, уксус, соль и перемешать. Украсить маслинами и яйцом.

*Картофель — 500 г, головка репчатого лука, чайная ложка уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки горчицы, вареное яйцо, маслины, перец, соль по вкусу.*

## 58 Салат из картофеля и патиссонов

Сваренный в мундире картофель (охлажденный) и сваренные до готовности охлажденные патиссоны нарезать тонкими ломтиками, добавить консервированный зеленый горошек, мелко нарезанные зеленый лук и вареное яйцо, смешать, добавить майонез, соль и осторожно перемешать, украсить салат листиками зеленого салата, яйцом, зеленым луком, майонезом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

*Картофель — 600 г, патиссоны — 300—400 г, 2—3 яйца, 2—3 столовые ложки зеленого горошка, головка лука с перьями, майонез — 200 г, зелень петрушки или укропа, соль по вкусу.*

## 59 Салат картофельный с гогошарами

Сваренный, очищенный и охлажденный картофель, соленые огурцы нарезать тонкими ломтиками.

У гогошаров удалить плодоножку и семена, промыть, нарезать соломкой. Репчатый лук мелко нарезать, овощи смешать и заправить майонезом, солью, молотым перцем.

Салат украсить листиками зеленого салата, полосками или кольцами гогошаров, майонезом и посыпать зеленым луком.

*Картофель — 600 г, гогошары — 200—250 г, соленые огурцы — 150 г, репчатый и зеленый лук — по 50 г, майонез — 200 г, зеленый салат, соль, молотый перец по вкусу.*

## 60 Салат картофельный с печенью трески

Сваренный в мундире картофель охладить, очистить и нарезать тонкими ломтиками, так же нарезать соленые огурцы. Репчатый и зеленый лук мелко порубить. Все смешать, добавить мелко нарезанную печень трески, зеленый горошек, майонез, соль, молотый перец и все хорошо вымешать, украсить листиками зеленого салата, дольками яйца, огурцами и посыпать зеленым луком.

*Картофель — 600 г, соленые огурцы — 100 г, 2—3 яйца, репчатый или зеленый лук — по 50 г, печень трески — 200 г, консервированный зеленый горошек — 100 г, майонез — 150 г, зеленый салат, соль, молотый перец по вкусу.*

## 61 Салат картофельный с трепангами

Вареный картофель, соленые огурцы, морковь нарезать тонкими ломтиками, сладкий стручковый перец и зеленый салат соломкой, овощи соединить, добавить нарезанное мясо трепангов, нашинкованный зеленый лук, майонез, соль, молотый перец и все хорошо перемешать. Украсить зеленым салатом, морковью, мякотью трепангов, майонезом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

*Кулинарная обработка трепангов.* Тщательно промыть трепанги в теплой воде до полного удаления угольного порошка, затем залить холодной водой и дать постоять 24—30 ч, меняя воду 3—4 раза. Разбухшие трепанги очистить от остатков внутренностей, для чего вдоль брюшка сделать разрез, промыть и варить 2—3 часа при слабом кипении. После варки оставить их в отваре на 1 ч, промыть в теплой воде и нарезать тонкими ломтиками. Мясо трепангов плотной консистенции, полупрозрачное, по вкусу напоминает вареные хрящи осетровых рыб.

*Картофель — 500 г, сушеные трепанги — 50 г, соленые огурцы 100 г, сладкий стручковый перец — 50 г, зеленый салат.*

## 62 Салат картофельный с морским гребешком

Очищенный вареный картофель, соленые огурцы нарезать тонкими ломтиками, добавить консервированный зеленый горошек, нарезанное вареное мясо морского гребешка, заправить сметаной или майонезом, либо смесью сметаны и майонеза, добавить соль, молотый перец и все аккуратно перемешать (можно добавить в салат 1 столовую ложку соуса «Южный»). Украсить зеленым салатом, огурцами, мясом морского гребешка, майонезом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

*Кулинарная обработка морского гребешка.* Морской гребешок разморозить на воздухе при комнатной температуре в течение 1—1,5 ч. В воду добавить соль, коренья (на 1 л воды — 10—15 г соли, по 5—10 г корня петрушки, сельдерея, 2—3 горошины перца душистого), довести до кипения, положить в нее промытый в холодной воде морской гребешок и варить с момента закипания 10—15 мин, после чего вынуть из бульона, охладить и нарезать кусочками поперек

волокон. Более продолжительная варка ухудшает качество продукта, делает его жестким и сухим.

*Картофель — 600 г, филе морского гребешка — 300—350 г, соленые огурцы — 150 г, консервированный зеленый горошек — 100 г, сметана или майонез — 200 г или по 100 г сметаны и майонеза, зеленый салат, зелень, соль, молотый перец по вкусу.*

## **63** Салат картофельный с мидиями

Очищенный вареный картофель, вареные охлажденные мидии, соленые огурцы нарезать тонкими ломтиками, мелко нарезать сваренные вкрутую яйца и зеленый лук. Продукты соединить, заправить майонезом, солью, молотым перцем и осторожно перемешать. Украсить листиками салата, яйцами, огурцами, майонезом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

*Кулинарная обработка мидий.* Разморозить мякоть мидий в холодной воде или на воздухе, тщательно промыть до полного удаления песка, положить в кипящую подсоленную воду, предварительно добавить в нее лук, морковь, сельдерей, петрушку, лавровый лист и перец (на 1 л воды 15—20 г соли, по 5 г очищенного репчатого лука, моркови, сельдерея, петрушки, 1—2 лавровых листа, 2—3 горошины душистого перца) и варить при закрытой крышке 5—7 мин с момента закипания, затем вынуть и охладить. На 1 кг мякоти мидий берут 2 л воды.

При использовании живых мидий в створках их замачивают в холодной воде на 2—3 ч и тщательно промывают в проточной холодной воде, добавляют соль, специи, коренья, лук и варят 15—20 мин с момента закипания воды. На 1 кг мидий берут 2 л воды, 100 г соли.

Отвар сливают, мидии охлаждают, извлекают из створок мясо (створки при варке раскрываются), промывают теплой кипяченой водой до полного удаления песка.

*Картофель — 600 г, мороженая мякоть мидий — 300—350 г, соленые огурцы — 100 г, 2—3 яйца, зеленый лук — 100 г, майонез — 200 г, зеленый салат и зелень петрушки или укропа, соль, молотый перец по вкусу.*

## **64** Салат «Грибок» (украинская кухня)

Картофель очистить, придать ему форму грибного корня (в виде конуса со срезанной верхушкой) и

варить до готовности в подсоленной воде. Вареный картофель охладить, поставить утолщенным концом на закусочную тарелку, а сверху положить срезанную верхушку помидора, украшенную мелкими кусочками сливочного масла «под мухомор».

Вареные яйца нашинковать, добавить мелко нарезанный зеленый лук, посолить, полить сметаной и перемешать. Полученную массу положить на тарелку вокруг картофельных «грибов» и посыпать зеленью укропа или петрушки. По краям салата уложить нарезанные тонкими кружочками свежие огурцы.

*Картофель — 400 г, помидоры — 2 шт., огурец, столовая ложка масла, 2 яйца, зеленый лук — 150 г, стакан сметаны, зелень, соль по вкусу.*

## **65** Салат туранский (болгарская кухня)

Картофель отварить и нарезать брусочками. Смешать с отваренной молодой зеленой фасолью. Заправить молотым черным перцем, майонезом и сливками, посолить и сверху посыпать рубленой зеленью петрушки.

*Картофель — 500 г, стакан фасоли, 1/4 стакана сливок, 1/2 стакана майонеза, перец, зелень петрушки, соль по вкусу.*

## **66** Салат «Сичилиона» (румынская кухня)

Хорошо промытый и обсушенный картофель испечь в духовке, очистить и нарезать ломтиками. Сельдерей нарезать тонко, как лапшу, а яблоки ломтиками. Все перемешать, добавить соль по вкусу, полить майонезом.

*Картофель — 500 г, 3 яблока, сельдерей — 100 г, 4 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.*

## **67** Салат из картофеля и сосисок

Картофель в кожуре и сосиски отварить, охладить и нарезать полукружочками. Зеленый лук мелко нарезать и растереть с сахаром. Все перемешать, посолить и заправить майонезом или сметаной. Салат украсить зеленью петрушки.

*Картофель — 600 г, сосиски — 200 г, зеленый лук — 150 г, 4 столовые ложки майонеза, 1/2 чайной ложки сахара, зелень петрушки, соль по вкусу.*

## 68

### Салат «Ориентал» летний (румынская кухня)

Отварной молодой картофель, свежие огурцы и помидоры нарезать ломтиками и соединить с мелко нарубленной зеленью лука и укропа. Сладкий перец промыть, удалить зерна и нарезать, как лапшу. Все перемешать, добавить растительное масло, лимонный сок или уксус, соль. Украсить листиками зеленого салата.

*Картофель — 500 г, зеленый лук — 30 г, огурец, 2 стручка сладкого перца, 3 помидора, столовая ложка лимонного сока или уксуса 3%-ного, зеленый салат, соль по вкусу.*

## 69

### Салат «Ориентал» зимний диетический (румынская кухня)

Отваренный картофель нарезать ломтиками средней толщины, посолить, добавить лимонный сок, сахар, растительное масло и перемешать.

*Картофель — 500 г, 2 столовые ложки масла, чайная ложка сахара, столовая ложка лимонного сока, соль по вкусу.*

## 70

### Картофельная паста с копченой рыбой (румынская кухня)

Отварной картофель пропустить через мясорубку. Копченую рыбу очистить от кожи. Отделить мясо от костей, измельчить вилкой и растереть до получения однородной массы. Соединить с картофелем, добавить мелко нарубленный репчатый лук, растительное масло, лимонный сок и тщательно перемешать. Этой пастой можно намазывать бутерброды.

*Картофель — 400 г, 1 копченая рыба, луковица, 2 столовые ложки масла, 1/2 лимона, соль.*

## 71

### Картофельная паста с маслинами (румынская кухня)

Сваренный в кожуру картофель очистить и хорошо размять. Маслины (без косточек) мелко нарубить и смешать с картофелем. Добавить растительное масло, лимонный сок и мелко нарубленный репчатый лук.

*Картофель — 200 г, маслины — 200 г, 3 столовые ложки масла, 1/2 лимона, луковица, соль по вкусу.*

## 72

### Салат «Пиккадилли» (английская кухня)

Картофель отварить в кожуре, очистить, охладить и нарезать кружочками толщиной 1 см. Лук нарезать кольцами, филе соленой сельди ломтиками. В салатник уложить горкой картофель, лук и сельдь. Салат заправить оливковым или другим растительным маслом и уксусом, добавив к нему немного горчицы.

*Картофель — 800 г, сельдь — 2 шт., 3 луковицы, 3 столовые ложки масла, 4 столовые ложки уксуса, горчица, соль по вкусу.*

## 73

### Салат картофельный с рыбой-саблей

Почищенную и вымытую рыбу отварить в подсоленной воде и остудить. Вареный картофель, отваренную рыбу, репчатый лук мелко нарезать и перемешать. Заправить растительным маслом, уксусом, солью и перцем. Выложить в салатник и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

*Картофель — 500 г, рыба — 300 г, зеленый лук — 50 г, луковица, 4 столовые ложки масла, 3 столовые ложки уксуса, перец, соль по вкусу.*

## 74

### Салат из картофеля со свеклой и зеленым луком

Картофель и свеклу сварить отдельно в кожуре, очистить, нарезать ломтиками, добавить мелко нарезанный зеленый лук, посолить, поперчить, заправить растительным маслом, уксусом и перемешать. Можно добавить горчицу. При подаче салат посыпать зеленью.

*Картофель — 600 г, свекла — 2 шт., зеленый лук — 200 г, 4 столовые ложки уксуса, соль, перец, зелень по вкусу.*

## 75

### Салат «Южный»

Вареные картофель и яйца нарезать ломтиками. В салатник положить слоями картофель и яйца, посыпать каждый слой солью и перцем. Затем сверху положить изюм, вымоченный в воде, измельченные поджаренные ядра ореха и залить соусом. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки и укропа.

*Картофель — 800 г, 3 яйца, орехи — 150 г, изюм — 50 г, сметанный соус — 200 г, перец, зелень по вкусу.*

## 76

### Салат «Таяжный»

Вареные картофель и морковь нарезать кубиками, грибы отжать от рассола и порезать. Добавить зеленый горошек, мелко нарезанный зеленый лук, бруснику или клюкву, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и перемешать. При подаче на стол посыпать зеленью укропа или петрушки.

*Картофель — 600 г, морковь, соленые или маринованные грибы 200 г, зеленый горошек — 100 г, клюква или брусника — 100 г, зеленый лук — 100 г, растительное масло — 100 г, соль, перец, зелень по вкусу.*

## 77

### Салат лесника

Вареный картофель нарезать мелкими кубиками, грибы сушеные промыть, отварить и нарезать так же, как и картофель, лук репчатый — полукольцами. Соединить все вместе, добавить часть клюквы. Посолить, добавить салатной заправки и перемешать. Салат при подаче украсить клюквой и листьями петрушки или укропа.

*Картофель — 600 г, 2 луковицы, клюква — 100 г, салатная заправка — 100 г, сушеные грибы — 150 г, соль, зелень по вкусу.*

## 78

### Салат «Зуринский» (удмурдское блюдо)

Вареный картофель и огурец нарезать соломкой, редьку ломтиками, соединить, посолить, добавить сахар, уксус, заправить сметаной или майонезом и перемешать. Готовый салат выложить горкой, полить сметаной, украсить листьями зеленого салата, зеленью петрушки, мелко нарезанным зеленым луком, чередуя с кусочками студня.

*Картофель — 500 г, свежий огурец, сметана или майонез — 100 г, редька — 100 г, зеленый лук — 100 г, сахар, соль, уксус, зелень петрушки, листья салата, студень — 200 г.*

## 79

### Салат «Молдова»

Сушеные грибы и картофель отварить отдельно и нарезать (картофель соломкой, грибы ломтиками). Добавить консервированную кукурузу, нарезанные репчатый лук и яйца, посолить. Заправить салатной заправкой и посыпать укропом.

*Картофель — 800 г, сушеные грибы — 60 г, консервированная кукуруза — 200 г, луковица, 2 яйца, салатная заправка — 200 г, соль, зелень по вкусу.*

## 80

### Салат «Гиссар»

Картофель и морковь сварить отдельно в кожуре, затем очистить, баранину отварить; овощи и мясо нарезать кубиками, репчатый лук порубить, посолить, поперчить и перемешать. Салат уложить горкой, украсить ломтиками огурца, кружочками помидоров, дольками яйца, полить сметаной, посыпать зеленью.

*Картофель — 300 г, морковь, свежий огурец, помидоры — 2 шт., баранина — 400 г, луковица, сметана — 100 г, соль, перец, зелень, яйцо.*

## 81

### Салат «Столичный»

Вареный картофель, соленые или свежие огурцы, часть отварной рыбы, яйца нарезать ломтиками, соединить, посолить, добавить майонез и перемешать. Подготовленный салат положить горкой в салатник, украсить листьями салата, ломтиками рыбы, кружочками яиц.

*Картофель — 600 г, осетровая рыба — 300 г, 2 свежих огурца, 2 яйца, зеленый салат — 75 г, майонез — 100 г, соль по вкусу.*

## 82

### Салат из картофеля с крабами

Отварить отдельно картофель, морковь, цветную капусту, яйца. Затем их нарезать ломтиками, кроме цветной капусты, которую нужно разделить на кочешки. Помидоры нарезать кружочками, а зеленый салат кусочками. Часть продуктов оставить для украшения. Крабы вынуть из банки, удалить костные пластинки. Положить их на середину блюда, вокруг разложить овощи, заправленные майонезом и солью, а у бортика блюда расположить маленькими порциями зеленый горошек, рубленое яйцо, кочешки цветной капусты, дольки помидоров, кусочки салата.

*Картофель — 400 г, банка консервированных крабов, 2 яйца, морковь, листья зеленого салата — 50 г, цветная капуста — 150 г, помидоры — 2 шт., 4 столовые ложки зеленого горошка, 4 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.*

## 83

### Салат «Раковый»

Вареный картофель нарезать тонкими ломтиками, корень сельдерея очистить от кожуры и натереть

на терке с крупными отверстиями. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать соломкой, а свежие огурцы ломтиками. Раки отварить. Мякоть клешней и освобожденные от скорлупы раковые шейки нарезать кусочками, соединить с подготовленными овощами, добавить соль, сахар, зеленый горошек, майонез и перемешать. Салат уложить на блюдо, украсить листьями салата и раковыми шейками.

*Картофель — 600 г, раки — 20 г, зеленый горошек — 200 г, 2 свежих огурца, корень сельдерея, 2 яблока, 4 столовые ложки майонеза, соль, сахар, листья зеленого салата по вкусу.*

## **84** Салат из картофеля с шампиньонами

К отварному картофелю, нарезанному мелкими кубиками, добавить мелко нарезанные отварные шампиньоны, репчатый лук и зеленый горошек.

*Картофель — 500 г, шампиньоны — 300 г, луковица, зеленый горошек — 150 г, банка майонеза, зелень петрушки.*

## **85** Салат картофельный с отварной рыбой

Отварную рыбу освободить от костей и порезать мелкими кусочками. Добавить кубики вареного картофеля, соленых огурцов, тертый хрен. Заправить майонезом, хорошо перемешать, выложить в салатницу и украсить дольками соленого огурца.

*Картофель — 300 г, рыба — 500 г, 3 соленых огурца, 2 столовые ложки тертого хрена, банка майонеза.*

## **86** Салат домашний

Картофель отваривают в кожуре, охлаждают и очищают, режут мелкими кубиками. Ветчину или вареную колбасу, лук репчатый, обжаренные грибы (шампиньоны) или отваренные сушеные яблоки тоже нарезают мелкими кубиками. Все смешивают и заправляют майонезом с добавлением острого соуса.

*Картофель — 100 г, ветчина или колбаса — 100 г, лук — 50 г, майонез — 100 г, соус острый — 20 г.*

## **87** Винегрет летний

Свеклу и картофель вымыть, сварить, затем очистить и нарезать тонкими небольшими ломтиками. Вымытые и очищенные морковь и репу нарезать ломтиками, положить в посуду, добавить небольшое

количество воды (2—3 чайные ложки), растительное масло и тушить, закрыв крышкой, после чего охладить. Свежие огурцы, помидоры и яблоки вымыть, обдать кипятком и нарезать также ломтиками. Подготовленные овощи смешать и заправить сахарным сиропом, раствором соли, лимонным соком, сметаной

*Картофель 80 г, помидоры 30 г, огурцы 30 г, свекла 30 г, морковь — 25 г, репа 10 г, яблоки 20 г, масло растительное 50 г, сметана 25 г, лимон 1/4 шт сахарный сироп 5 г, соль по вкусу.*

## **88**      **Винегрет из картофеля с сельдью** **(горячий)**

Картофель сварить в кожуре, очистить, нарезать ломтиками. Смешать с мелко нарезанной мякотью сельди, посыпать зеленым луком, облить растительным маслом, засыпать истолченными сухарями, поперчить, посолить по вкусу и запечь в духовке. Подавать горячим.

*Картофель — 1 кг, сельдь — 2 шт., растительное масло 2 столовые ложки, сухари — 2—3 шт., репчатый или зеленый лук — 100 г перец, соль по вкусу.*

## **89**      **Винегрет из картофеля с сельдью** **(холодный)**

Картофель сварить (лучше на пару), остудить, почистить и нарезать ломтиками. Сельдь и лук вымыть, очистить и изрубить. Круто сваренный яичный желток растереть до гладкости с растительным маслом и горчицей. Положить в заправку каперсы, перец, налить уксус, посолить. Яичный белок изрубить. Все смешать, посыпать рубленой зеленью.

*Картофель — 800 г, сельдь — 2 шт., лук репчатый — 100 г, яйца — 2 шт., растительное масло — 2 столовые ложки, горчица 2 чайные ложки, каперсы — 1 столовая ложка, уксус, перец, соль по вкусу.*

## **90**      **Салат из картофеля и яблок**

Отварной картофель, свежую капусту, отварную морковь, яблоко мелко шинковать, все смешать и заправить сметаной. Выложить в салатницу, сверху украсить зеленью.

*Отварной картофель, свежая капуста, отварная морковь, яблоко — по 100 г, сметана — 80—100 г.*

## 91

### Мясной салат с картофелем

Лопаточную часть говядины отварить с приправами, остудить и нарезать соломкой. Отварной картофель, нарезанный кубиками, мясо, тонкие ломтики корня сельдерея, ошпаренные кипятком, ломтики огурцов и лука заправить растительным маслом, уксусом, солью, перцем, сахаром, горчицей, каперсами, зеленью петрушки, тщательно перемешать, если нужно, влить воду и поставить на 1—2 часа в холодное место.

К салату подать кружочки крутых яиц, свежий помидор и паприку (перец).

*Картофель — 200 г, мякоть говядины 400 г, 1 головка лука, соленые огурцы 100 г, корень сельдерея 150 г, зелень петрушки, каперсы 20 г, чайная ложка горчицы с эстрагоном, яблочный уксус — 10 г, 2 крутых яйца, растительное масло — 60 г, соль, перец, сахар*

## 92

### Картофельный «холодец»

Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, горячим протереть через сито, добавить перец, поджаренный лук, хорошо перемешать, подготовленную массу развести отваром, в котором варился картофель, до консистенции густой сметаны. Выложить в тарелки слоем 4—5 см, выровнять, сверху ложкой сделать рельефный рисунок и поставить в прохладное место на 2—3 часа. Нарезать на порции. Подать с чесноком или острой заправкой, соусом «Южный» или томатным соусом, посыпать зеленью.

*Приготовление чесночной заправки:* чеснок растереть, посолить, поперчить, залить 1/2 стакана кипяченой воды.

*Картофель 800 г, 2 луковицы, 10 долек чеснока, 4 столовые ложки растительного масла, соль, перец, зелень.*

## 93

### Картофельный форшмак

Налить в кастрюлю подсолнечное масло, нарезать лук и припустить его, помешивая, пока не пожелтеет. В ту же кастрюлю положить картофель и снова припустить. Когда картофель будет готов, добавить в кастрюлю килек или такое же количество селедки. У килек надо обрезать предварительно головки и хвостики и очистить от кишок. Селедку чистят обычным способом, но обязательно удаляют

хребет и кости. Все содержимое надо хорошо перемешать.

Затем всю смесь пропустить через мясорубку и добавить сырых измельченных на мясорубке яблок. Можно дополнительно заправить маслом (по вкусу) поперчить. Выложить готовую закуску на селедочницу и украсить ломтиками вареного яйца.

*Картофель — 200 г, репчатый лук — 6 шт., килька или сельдь — 250–300 г, яблоки — 500 г, подсолнечное масло — 4 столовые ложки, перец по вкусу.*

## **94** Форшмак из картофеля, мяса и сельди

Вареный холодный картофель, мясо и вымоченную сельдь без кожи и костей пропустить через мясорубку. К массе добавить соль, перец, сметану, яичные желтки и все тщательно вымесить. Затем взбить белки и соединить их с приготовленной массой, выложить все на сковородку, смазанную жиром, посыпать молотыми сухарями, сверху — тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу в течение 15–20 минут.

*Картофель — 600 г, мясо — 700 г, сельдь — 200 г, сметана — 160 г, яйца — 2 шт., масло сливочное — 60 г, сахар — 20 г, сыр — 25 г, перец, соль по вкусу.*

## **95** Форшмак из картофеля с икрой

Сырой картофель очистить, нарезать пластиками и потушить в масле. Лук шинковать и тоже потушить в масле. Икру свежих ластиковых рыб (судака, линя, карпа, язя, окуня и др.) очистить от пленок, влить в нее сметану и размешать. Затем картофель, лук, икру перемешать, посолить, добавить масло и запечь в форме, кастрюле или глубокой сковороде.

*Картофель — 1 кг, икра свежая — 500 г, лук репчатый — 100 г, масло — 75 г, сметана — 1 столовая ложка, соль по вкусу.*

---

# Супы

## Маленькие советы

*По способу приготовления супы подразделяются на заправочные, прозрачные и супы-пюре. Продукты, входящие в заправочные супы, варят на бульоне, на котором готовится суп. Для прозрачных супов продукты готовят отдельно; перед самой подачей к столу их кладут в тарелки и заливают горячим прозрачным бульоном.*

*Супы-пюре представляют собой жидкие блюда, в которые продукты закладывают в протертом виде. Продукты, предназначенные для приготовления супов-пюре, варят, тушат, а затем протирают. Для супов-пюре употребляют бульон из мяса, крупяного или овощного отвара.*

*Чтобы супы были более вкусными, в них кладут лавровый лист, перец, зелень петрушки и сельдерея, связанные в пучок. Пучок удаляют по окончании варки супов. Пряности и соль кладут к концу варки.*

*Картофельные супы нужно готовить незадолго до их употребления, так как при хранении в них быстро разрушается витамин С. Так, после трехчасового хранения в горячем состоянии картофельного супа в нем остается только половина того количества витамина С, которое было в момент окончания варки.*

*Готовые супы хорошо посыпать мелко нарезанной свежей зеленью укропа, петрушки и зеленым луком. Это увеличивает в супах содержание витамина С.*

*В молодом картофеле аскорбиновая кислота почти не разрушается, и поэтому при варке соль можно не добавлять.*

*Клубни картофеля лучше сохраняют витамин С в борщах благодаря кислотам, содержащимся в других овощах.*

*При варке картофеля, начавшего прорастать, первую воду лучше слить, не доводя ее до кипения, так как повышенное содержание гликоалколоидов в картофеле придают ему неприятный привкус.*

*Несколько кусочков сырого картофеля и два-три ломтика хлеба, положенные в пересоленный суп перед самой подачей на стол, исправят его вкус.*

*Супы и бульоны являются ценной и необходимой пищей. В нашем питании они выполняют несколько задач: насыщают и дополняют простые, несамостоятельные блюда, обогащают питательными веществами, увеличивают усвояемость твердой пищи.*

*Супы готовят на отварах из овощей, на бульонах чистых или заправленных сметаной, желтками. Каждый суп должен иметь специфический, доминирующий вкус, находиться в гармонии с остальными блюдами, быть питательным и богатым ценным компонентом — если он является основной обедой, или легким — когда является дополнением к другому блюду. Суп как первое блюдо подается из расчета 250 г на человека, а как основное блюдо — из расчета 500 г.*

## **96** Суп картофельный

Морковь, петрушка, сельдерей, лук, разрезанные на четыре части, отварить в кипящей соленой воде. Когда овощи будут почти готовы, прибавить разрезанные на четыре части картофелины.

Отдельно смешать в супной миске сметану с желтком. Когда картофель сварится, к горячему супу прибавить, тщательно размешивая, приготовленную сметану, а затем — мелко нарезанную зелень.

*Картофель — 800 г, морковь — 80 г, сельдерей — 20 г, репчатый лук — 80 г, сметана — 1 стакан, яичный желток — 1 шт., укроп петрушка, соль по вкусу.*

## **97** Картофельный суп (протертый)

Картофель очистить, промыть, залить 4 стаканами холодной воды и варить до мягкости. затем протереть через волосяное сито. Полученное пюре развести слитым отваром и молоком, добавить соль и еще раз вскипятить. Перед подачей суп заправить яичным желтком, растертым с маслом.

*Картофель 800 г, молоко — 2 стакана, масло 2 столовые ложки, яйца — 2 шт., соль по вкусу.*

## **98** Суп из молодого картофеля

Приготовить отвар из овощей. Молодой картофель нарезать ломтиками или соломкой, спустить в процеженный овощной отвар и сварить. Заправить разведенной в отваре мукой, прокипятить, посолить. Положить сметану, посыпать рубленым укропом.

*Картофель — 600 г, овощи — 250 г, сметана — 200—250 г, мука 1 столовая ложка, рубленая зелень — 2 столовые ложки, соль по вкусу.*

## 99 Суп из молодого картофеля с укропом

Приготовить овощной отвар из моркови и петрушки, процедить, вскипятить, опустить в него очищенный промытый целый картофель, мелко рубленный спассерованный на сливочном масле репчатый лук и довести на медленном огне до готовности. В конце варки положить промытый, мелко рубленный зеленый укроп и снять с огня. Желтки растереть со сливочным маслом, развести овощным отваром, влить в суп, добавить соль, перец и размешать. При подаче на стол суп разлить в тарелки, положить по 1—8 гренков из белого хлеба.

*Картофель молодой — 800 г, морковь — 150 г, петрушка — 15-20 г, сливочное масло — 2 столовые ложки, желтки — 2 шт., хлеб для гренков — 400 г, зелень укропа, соль по вкусу.*

## 100 Суп картофельный с листьями молодого шпината

Мелко порезать очищенный картофель, сварить в подсоленном кипятке, опустить шпинат, дать вскипеть. Добавить сливки или молоко, масло. Прокипятить. Перед подачей на стол посыпать рублеными укропом, петрушкой.

*Картофель 600 г, шпинат 260 г, сливки или молоко — 2 стакана, масло — 2 столовые ложки, рубленный укроп, петрушка, соль по вкусу.*

## 101 Суп картофельный со щавелем

Приготовить картофельный суп, за 5—8 минут до окончания его варки добавить нарезанный щавель.

*Картофель — 600 г, щавель — 300 г, морковь — 80 г, петрушка — 25 г, лук репчатый — 60 г, маргарин — 60 г, сметана — 60 г, лавровый лист, соль, перец по вкусу.*

## 102 Суп картофельный с сушеными грибами

Сушеные грибы, промытые и вымоченные в холодной воде, варить до готовности. В полученный бульон положить картофель, нарезанный кубиками, лук и морковь, обжаренные соломкой, соль. В конце варки добавить в бульон грибы, нарезанные соломкой, и специи. В тарелки положить сметану.

*Картофель — 800 г, сушие грибы — 30—50 г, лук репчатый — 80 г, сливочное масло — 3 столовые ложки, сметана — 100 г, морковь — 80 г, петрушка, соль и специи по вкусу.*

## **103** Суп картофельный с сушеными грибами и черносливом

Мелко нашинковать вареные грибы и положить их в процеженный грибной бульон. Лук, мелко нарубленный, спассеровать на растительном масле, добавить муку и продолжать пассеровать еще 5 минут, после чего соединить с грибным бульоном, суп довести до кипения, добавить картофель, нарезанный ломтиками, чернослив, изюм и варить до готовности.

*Картофель — 600 г, грибы сушеные — 20 г, лук репчатый — 60 г, чернослив — 60 г, масло подсолнечное — 40 г, мука — 20 г, изюм — 60 г, соль по вкусу.*

## **104** Суп картофельный со свежими грибами

Свежие белые грибы или маслята очистить и промыть. Корешки отрезать, изрубить и поджарить в масле. Отдельно поджарить корнеплоды и лук. Шляпки грибов нарезать ломтиками, ошпарить, откинуть на сито, а когда вода стечет, переложить в кастрюлю, залить водой и варить 40 минут. После этого добавить нарезанный кубиками картофель, поджаренные корешки грибов, корнеплоды, лук, специи, соль и варить еще 20—30 минут. При подаче на стол заправить сметаной, зеленью (укропом и зеленым луком).

*Картофель — 700 г, грибы свежие — 220 г, корнеплоды и лук — 200 г, масло — 2 столовые ложки, зелень, специи, соль по вкусу.*

## **105** Суп картофельный с рыжиками солеными

Соленые рыжики отварить, затем слить воду и мелко нашинковать их. Сложить в кастрюлю грибы, лавровый лист, подрумяненный в масле нашинкованный лук, мелко нарезанный картофель, добавить кипяченое молоко, масло. Поставить на огонь и варить до готовности. Перед подачей на стол посыпать суп мелко нарезанными укропом и петрушкой.

*Картофель — 500 г, соленые грибы — 300 г, молоко — 8 стаканов, лук — 50—100 г, масло — 2 столовые ложки, укроп, петрушка, соль по вкусу.*

## **106** Суп картофельный со свежими грибами по-польски

Овощи залить кипятком, посолить, варить до мягкости. Свежие грибы тщательно промыть, очистить,

мелко шинковать, сварить в небольшом количестве воды вместе с нарезанным кружочками луком. Грибной отвар процедить, грибы заправить мукой, размешанной с холодным отваром, добавить картофель и овощи, прокипятить, посолить, приправить перцем, укропом, рубленой зеленью петрушки, сметаной. Подавать с лазанками (домашняя лапша, нарезанная мелкими квадратиками), кашей из перловой крупы, литыми клецками или тонкой лапшой.

*Картофель — 500 г, свежие грибы — 400 г, овощи — 200 г, лук 100 г, сметана — 200 г, мука — 1 столовая ложка, перловая каша — 300 г, лапша — 100 г, рубленая зелень — 1 столовая ложка, специи, соль по вкусу.*

## **107** Суп картофельный с грибами, свекольной ботвой и огурцами

Сушеные грибы промыть в теплой воде, замочить в воде. Когда набухнут, варить в той же воде под крышкой до мягкости. Свежие грибы также сварить, затем вынуть, нарезать соломкой и вновь опустить в воду. Холодный вареный картофель, свекольную ботву, очищенные от кожицы огурцы, зеленый лук нарезать, добавить тертый хрен, посолить и опустить в грибной бульон: поварить, добавить сметаны и уксуса.

*Картофель — 600 г, сушеные грибы — 100 г (или 500 г свежих), свекольная ботва — 100 г, свежие огурцы — 300 г, зеленый лук — 80 г, хрен — 20 г, соль, уксус по вкусу.*

## **108** Суп картофельный с грибами и кабачками

Белые грибы хорошо промыть, сварить в подсоленной воде, бульон слить в другую посуду, а грибы нарезать в виде лапши. Морковь, петрушку, лук-порей и сельдерей очистить, помыть, нарезать соломкой и спассеровать на сливочном масле. Картофель и кабачки почистить, помыть, разрезать пополам вдоль и нарезать полукружочками. В кипящий грибной бульон опустить картофель, дать вскипеть, добавить грибы, кабачки, пассерованные корни и варить до готовности. В конце варки положить нарезанные дольками красные помидоры, мелко резанный сладкий перец, дать вскипеть и сдвинуть на край плиты.

подавая суп, полить сметаной и посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

*Картофель — 600 г, белые грибы — 100 г, кабачки — 1 шт., морковь — 80 г, петрушка — 1 шт., сельдерей — 1 шт., лук-порей — 1/4 стебля, помидоры — 120 г, сладкий перец — 1 стручок, сливочное масло — 4 столовые ложки, сметана — 4 столовые ложки, зелень укропа, петрушка, соль по вкусу.*

## **109** Суп картофельный со свежими грибами и мозгами

Ножки свежих белых грибов мелко нарубить и спассеровать на жире; шляпки нашинковать и варить в бульоне или воде 30—40 минут. Картофель нарезать в форме кубиков или шашек. Коренья нарезать ломтиками, лук нашинковать и все вместе спассеровать с жиром.

В кипящую воду или бульон положить пассерованные ножки грибов, морковь, петрушку, лук, картофель и варить 15—20 минут. За 15—20 минут до окончания варки добавить нарезанные помидоры и посолить.

Отдельно сварить мозги.

подавать с кусочками мозга, сметаной и зеленью.

*Картофель — 700 г, мозги — 200 г, грибы белые свежие — 220 г, лук репчатый — 80 г, морковь — 80 г, петрушка — 20 г, помидоры — 120\* г, маргарин — 20 г, сметана — 40 г, морковь, зелень, соль по вкусу.*

## **110** Суп картофельный с фаршированными кабачками

Морковь, петрушку, лук-порей и сельдерей очистить, помыть, нарезать кубиками и спассеровать на топленом масле. Кабачки очистить, срезать плодоножку и соцветие, разрезать поперек на 3—4 части, чайной ложкой удалить семена, а образовавшиеся отверстия наполнить фаршем.

В кипящий овощной отвар положить пассерованные овощи и довести до кипения, а затем добавить перекипяченный хлебный квас. Желтки взбить со сметаной, вылить в суп, размешать, заправить солью. При подаче в тарелку положить фаршированные кабачки, налить суп, посыпать рубленой зеленью.

*Приготовление фарша:* рис промыть, отварить до полуготовности, откинуть на сито. К рису положить пассерованные мелко нарезанные морковь, петрушку,

лук и зелень, добавить сырое яйцо, соль и перец, все хорошо перекипятить. Кабачки уложить в сотейник, подлить немного воды, добавить сливочное масло, поместить в духовой шкаф и тушить до готовности.

*Картофель — 500 г, морковь — 60—80 г, петрушка — 10 г, сельдерей — 10 г, лук-порей — 1/4 стебля, масло топленое — 4 столовые ложки, желток — 2 шт., сметана — 0,5 стакана, кабачки — 2 шт.*

*Фарш: рис — 0,5 стакана, морковь, петрушка и лук — по 1/4, яйца — 1 шт., соль, перец, зелень, хлебный квас по вкусу.*

## **111** Суп картофельный с кабачками

Морковь, петрушку и лук-порей очистить, помыть, нарезать тонкими кружочками, сложить в сотейник, добавить топленое масло, тонко нарезанный сладкий перец и спассеровать до готовности.

Картофель и кабачки очистить, помыть, разрезать вдоль на 2 половинки и нарезать полукружочками толщиной в 0,5 см, затем опустить в кипящую воду или овощной отвар, дать вскипеть, а затем на медленном огне варить 5—10 минут. В конце варки положить красные помидоры, нарезанные дольками, посолить.

При подаче на стол суп равномерно разлить в тарелки, добавить по 1 столовой ложке сметаны, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

*Картофель — 600 г, морковь — 80 г, петрушка — 10 г, лук-порей — 1/4 стебля, кабачок — 1 шт., перец сладкий — 1 шт., помидоры — 100—120 г, масло топленое — 4 столовые ложки, сметана — 4 столовые ложки, соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.*

## **112** Юшка картофельная с кабачками

В кипящий бульон положить нарезанный дольками картофель, кипятить 5—10 минут, добавить кабачки, нарезанные дольками, и варить 10—15 минут, после чего заправить солью, перцем и лавровым листом. Подать со сметаной, посыпанной зеленью петрушки.

*Картофель — 800 г, кабачки — 300 г, помидоры — 250 г, лук репчатый — 80 г, морковь — 100 г, петрушка (корень) — 45 г, жир — 60 г, сметана — 60 г, перец, соль, зелень петрушки по вкусу.*

## **113** Пити по-азербайджански

Грудинку, шею, голяшку баранины с костью варить 30—40 минут вместе с предварительно за-

моченым горохом. За 20 минут до готовности добавить в суп нарезанный чесночком лук, специи, некрупный одинакового размера картофель, алычу, рубленое курдючное сало и крепкий настой шафрана или томат (помидоры).

*Картофель — 500 г, баранина — 400 г, горох — 80 г, курдючное сало — 80 г, лук репчатый — 60 г, свежая алыча — 80 г, сушеная — 40 г, томат-пюре — 40 г (свежие помидоры — 4—5 шт.), перец, имбирь, шафран, соль по вкусу.*

## **114** Угро по-таджикски

В кипящий бульон положить горох, а через 30—40 минут картофель и дать хорошо прокипеть. Затем добавить лапшу, нарезанные соломкой, пассерованные корнеплоды, лук, томат, специи и варить до готовности. Подать с куском мяса, заправив кислым молоком.

*Картофель — 500 г, говядина — 300 г, горох — 100 г, репчатый лук — 140 г, мука или лапша — 120 г, яйца — 1 шт., корнеплоды — 100 г, томат-пюре — 60 г, жир — 60 г, кислое молоко — 160 г, специи, соль по вкусу.*

## **115** Суп картофельный с горохом и макаронами

Лущеный сушеный горошек перебрать, промыть и сварить до мягкости. Морковь, петрушку, лук репчатый очистить, помыть, нарезать в виде лапши, положить в посуду, добавить масло топленое, 2—3 ложки воды и спассеровать до готовности. В кипящую воду опустить мелко наломанные макароны, довести до кипения, затем положить нарезанный дольками картофель, спассеровать овощи и варить еще 15—20 минут. В конце варки положить горох с отваром, соль, перец, лавровый лист, дать прокипеть и снять с огня. При подаче на стол посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

*Картофель — 600 г, горох — 0,5 стакана, морковь и петрушка — 1/2 корешка, лук репчатый — 100 г, макароны — 100 г, топленое масло — 4 столовые ложки, соль, перец, лавровый лист, зелень укропа и петрушки по вкусу.*

## **116** Бозбаш по-армянски

Промытую баранину нарезать или нарубить на куски весом 30—40 г, положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она только покрыла баранину,

посолить и, накрыв кастрюлю крышкой, варить на слабом огне, снимая пену.

В отдельной кастрюле поставить варить на слабом огне перебранный и помытый горох, залив его 2—3 стаканами холодной воды. Примерно через 1—1,5 часа в горох переложить сваренные кусочки баранины, отделив все мелкие косточки. После этого добавить процеженный бульон, мелко нарезанный поджаренный на масле лук, нарезанный картофель и яблоки, томат-пюре, соль, перец. Накрыв крышкой, тушить 20—25 минут.

Подают бозбаш посыпанным мелко нарезанной зеленью петрушки.

*Картофель — 300 г, баранина — 300 г, горох лущеный — 120 г, яблоки — 2 шт., лук репчатый — 60 г, томат-пюре — 2 столовые ложки, масло — 2 столовые ложки, зелень петрушки, соль по вкусу.*

## **117** Суп картофельный белый по-румынски

Очищенный сырой картофель залить подсоленной кипящей водой и варить до мягкости. Воду сцедить в кастрюлю, картофель протереть сквозь сито или размять. Сырой желток размешать в стакане молока, соединить с картофельным пюре и все это залить картофельным отваром. Приправить суп зеленью, поджаренным луком и небольшим количеством сливочного масла.

*Картофель — 500 г, молоко — 1 стакан, масло сливочное — 40 г, лук репчатый — 60 г, зелень, соль по вкусу.*

## **118** Суп картофельный со сметаной по-чешки

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

*Картофель — 700 г, яйца — 2 шт., сметана или молоко — 1—1/2 стакана, мука — 2 столовые ложки, нарубленная зелень петрушки или укропа — 2 столовые ложки, тмин, соль по вкусу.*

## 119 Острый суп из отварного картофеля

Лук подрумянить на сковороде с подсолнечным маслом, затем добавить нарезанное кусочками свиное сало. Заранее отваренный и остуженный картофель натереть на терке, положить на сковороду и перемешать с луком и свиным салом. Добавить красный перец. Все это опустить в кастрюлю с картофельным отваром и варить 20—25 минут, после чего положить томатное пюре и посолить. Подавать на стол в горячем виде.

*Картофель — 600 г, лук репчатый — 1 шт., сало свиное — 40—80 г, мука — 1 столовая ложка, томат — 3 столовые ложки, соль и перец по вкусу.*

## 120 Суп картофельный со шкварками по-татарски

В кипящую подсоленную воду положить мелко нарезанный картофель и морковь. В конце варки положить лук, поджаренный на масле. Когда все сварится, положить готовые шкварки (из любого сала: свиного, гусяного, конского, говяжьего, бараньего, куриного, утиного).

*Картофель — 1 кг, морковь — 40 г, лук репчатый — 80 г, шкварки — 40 г, масло для поджарки лука — 40 г, соль по вкусу.*

## 121 Суп картофельный с салом

Картофель сварить в воде и заправить пассерованным в шпике луком.

*Картофель — 600 г, лук репчатый — 25 г, шпик — 40 г, соль, перец по вкусу.*

## 122 Суп картофельный с потрохами

Подготовленные куриные потроха сварить до готовности. Бульон процедить, положить в него промытое пшено, нарезанный крупными кубиками картофель, пассерованные на свином сале лук и овощи и варить суп до готовности. За 10 минут до окончания варки в суп положить специи и посолить.

*Картофель — 500 г, потроха куриные — 400 г, морковь — 80 г, лук репчатый — 80 г, петрушка — 20 г, лук зеленый — 40 г, пшено — 120 г, сало свиное топленое — 40 г, перец, зелень, соль по вкусу.*

## 123

### Суп картофельный с мозгами на мясном бульоне

Лук, морковь, петрушку мелко нарезать и пассеровать с маслом до полуготовности; картофель нарезать кубиками; все ввести в бульон и довести суп до готовности. Мозги положить в холодную воду на 30 минут, снять пленку и отварить в подкисленной уксусом воде. Готовые мозги вынуть из отвара, нарезать и положить в тарелку с супом, посыпать суп мелко измельченной зеленью петрушки или укропа.

*Картофель — 900 г, мозги — 250 г, морковь — 80 г, петрушка — 25 г, масло сливочное — 40 г, лук репчатый — 80 г, уксус, зелень, соль по вкусу.*

## 124

### Суп картофельный с луком-пореем

Морковь, лук, петрушку очистить, разрезать вдоль на 2 половинки, подпечь, помыть, варить в двух литрах воды на медленном огне 30—35 минут.

Лук-порей очистить, помыть, нарезать кольцами, положить в посуду, добавить сливочное масло, 2—3 ложки овощного отвара и спассеровать. Приготовленный отвар процедить, довести до кипения, опустить очищенный, помытый и нарезанный дольками картофель, кипятить 10—15 минут, добавить спассерованный лук-порей, кипятить 5 минут, положить соль, перец и сдвинуть на край плиты, заправить сливочным маслом. Белый хлеб нарезать кубиками величиной с вишню, положить на противень, поместить в духовой шкаф и подсушить. При подаче супа на стол опустить в тарелки до 10 кубиков подсушенного хлеба, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

*Картофель — 600 г, морковь — 80 г, петрушка — 15 г, лук репчатый — 60—80 г, лук-порей — 1/3 стебля, хлеб белый — 200 г, масло сливочное — 2 столовые ложки, перец, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

## 125

### Суп картофельный с чесноком

Отварить в подсоленной воде картофель, размять его, добавить растертый с солью чеснок и все вместе варить несколько минут. Затем добавить размешанный в молоке желток, растительное свиное сало (или сливочное масло) и зелень укропа, петрушки.

*Картофель 800 г, сало (или сливочное масло) — 50 г, молоко — неполный стакан, желток 1 шт., чеснок — 1 головка, зелень, соль по вкусу.*

## **126** Суп картофельный с капустой

Морковь, петрушку и лук репчатый очистить, разрезать на 2 половинки, испечь на листе, помыть и сварить в двух литрах воды на медленном огне. Затем отвар процедить через сито в другую кастрюлю и довести до кипения. Опустить в него капусту, нарезанную в виде лапши, очищенный, промытый и нарезанный дольками картофель.

Морковь, лук-порей очистить, помыть, нарезать в виде лапши, пассеровать на сливочном масле и опустить в кастрюлю с картофелем и капустой, варить 10—15 минут, сдвинуть на край плиты, добавить соль.

При подаче на стол суп разлить в тарелки, посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

*Картофель — 600 г, морковь — 150 г, петрушка — 1 шт., лук репчатый — 120 г, лук-порей — 1/8 шт., капуста — 0,5 кочана, сливочное масло — 4 столовые ложки, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

## **127** Суп картофельный с цветной капустой

Морковь, петрушку, лук репчатый очистить, помыть, разрезать вдоль на 2 части, а затем нарезать тонкими полукружочками. Все корни сложить в сотейник, добавить топленое масло и пассеровать до готовности. Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, цветную капусту помыть, разрезать на отдельные кочешки.

В кипящую воду опустить картофель, дать покипеть 10 минут, затем положить пассерованные корни и цветную капусту и варить еще 10 минут.

Готовый суп сдвинуть на край плиты. Добавить соль, взбитые сливки или горячее молоко, хорошо вымешать. Такой суп рекомендуется сразу подавать к столу.

*Картофель — 600 г, морковь — 80 г, лук репчатый — 100 г, капуста цветная — 1 средняя головка, сливки — 0,5 стакана, масло топленое — 4 столовые ложки, зелень укропа, петрушки, соль по вкусу.*

## **128** Суп картофельный по-мавритански

Морковь, петрушку, сельдерей, репу и лук-порей очистить, помыть, нарезать в виде тонкой лапши.

Все овощи сложить в сотейник, влить немного воды, масла топленого и пассеровать до готовности. Стручки молодой фасоли и горошка очистить от жилок, помыть и нарезать ромбиками. Картофель очистить, помыть, нарезать ромбиками. В кипящий овощной отвар опустить картофель, дать покипеть 10 минут, затем положить нарезанные стручки фасоли и горошка, мелко рубленный шпинат, пассерованные коренья и разобранную на мелкие кочешки цветную капусту. Варить 10 минут, после чего положить красные помидоры, нарезанные дольками, заправить солью и снять с огня.

При подаче в суп положить по 1 ложке сметаны и посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

*Картофель — 600 г, цветная капуста — 1/4 среднего кочана, фасоль и горошек — 10 стручков, растительное масло и сметана — по 4 столовые ложки, шпинат — 1 пучок, помидоры — 100—150 г, морковь — 60—80 г, петрушка — 10—15 г, сельдерей — 10—15 г, репа — 1/8 часть, лук-порей — 1/5 стебля, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

## **129** Суп картофельный с морковью

Морковь и лук репчатый очистить, помыть, нарезать в виде лапши, сложить в сотейник, подлить масла топленого и 2—3 столовые ложки воды и пассеровать до полной готовности. Отдельно взять 1 морковь, 1 головку репчатого лука, очистить, разрезать на 2 половинки, подпечь, помыть, положить в кастрюлю, добавить пучок зелени и варить на медленном огне 25—30 минут. Затем отвар процедить в чистую кастрюлю, поставить на плиту, довести до кипения.

В кипящий отвар положить очищенный и нарезанный дольками картофель и 15 минут кипятить. Затем положить пассерованную морковь и репчатый лук, соль, дать вскипеть и снять с огня. Суп можно заправить мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

*Картофель — 800 г, морковь — 100—150 г, лук репчатый — 100—150 г, масло топленое — 4 столовые ложки, желток — 2 шт., зелень укропа, петрушки по вкусу.*

## **130** Летние щи с картофелем

Положить в кастрюлю мясо, залить водой и поставить варить. Когда вода закипит, снять пену, убавить огонь и варить еще 1,5—2 часа. За 15—20 минут

до подачи на стол в бульон положить очищенные и нарезанные морковь, петрушку, лук и раннюю капусту, затем добавить целый очищенный картофель, соль.

Перед подачей в кастрюлю положить нарезанные на дольки помидоры, дать бульону прокипеть и разлить в тарелки, положив в каждую тарелку дольку кочана капусты, 2—3 шт., картофеля, помидоры, укроп или зелень петрушки.

*Картофель — 500 г, капуста — 500 г, помидоры — 200 г, мясо — 500 г, морковь — 150—200 г, петрушка — 10—20 г, репчатый лук — 50—100 г, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

### **131** Чорба из картофеля по-румынски

Поставить варить целую морковь и мелко нарезанную луковицу. Когда вода закипит, положить очищенный и нарезанный небольшими ломтиками картофель, посолить, добавить мелко рубленную зелень петрушки, укропа, зеленого лука. Прибавить отдельно вскипяченный и процеженный борш (кислый настой из пшеничных отрубей). Заправить сметаной.

*Картофель — 250 г, вода — 2 л, репчатый лук — 60—80 г, морковь — 60—80 г, борш — 1 л, зелень петрушки, укропа, зеленого лука, соль по вкусу.*

### **132** Чорба из картофеля и стручковой фасоли по-румынски

Поставить варить морковь, петрушку и одну луковицу. Положить нарезанную кусочками стручковую фасоль и, когда она будет почти готовой, — нарезанный кубиками картофель. Посолить, оставить кипеть, пока картофель не начнет развариваться. Прибавить немного нарубленного укропа, зелень петрушки и вскипяченный отдельно процеженный борш. Дать закипеть. Перед подачей на стол вынуть морковь и петрушку. Можно заправить яйцом и сметаной.

*Картофель — 250 г, стручковая фасоль — 250 г, вода — 2 л, борш — 1 л, репчатый лук — 60—80 г, петрушка — 10—15 г, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

### **133** Чорба из картофеля и свеклы по-румынски

Свеклу очистить, нарезать мелкой соломкой и варить с одной целой морковью и мелко нарезанной

луковицей почти до полной готовности. Затем посолить, положить нарезанный тонкими ломтиками картофель и зелень. Когда овощи размякнут, влить отдельно вскипяченный и процеженный борш. Дать покипеть. Чтобы получился красивый цвет, готовую чорбу снять с огня и дать немного остыть. Затем протереть на терке сырую свеклу и опустить в дуршлагае в чорбу так, чтобы тертую свеклу хорошо покрыло жидкостью. Оставить так на 15 минут, пока свекла не побелеет, а чорба не подкрасится. Вынуть дуршлаг и подавать чорбу, заправив яйцом и сметаной.

*Картофель — 250 г, свекла — 500 г, морковь — 60 г, лук репчатый — 60 г, зелень петрушки, укропа, соль по вкусу.*

## **134** Суп картофельный с морковью и зеленым горошком

Приготовить овощной отвар (см. «Суп картофельный с морковью»). Морковь, петрушку и репчатый лук очистить, промыть, нарезать в виде лапши, положить в кастрюлю, добавить сливочное масло, 2—3 столовые ложки овощного отвара и на медленном огне спасеровать до готовности.

В кипящий овощной отвар опустить очищенный промытый и нарезанный дольками картофель, дать покипеть 10 минут. Затем положить промытый зеленый горошек, довести до кипения, положить спасерованные морковь, лук и петрушку, дать покипеть 10 минут, затем добавить соль и снять кастрюлю с огня. Готовый суп можно заправить сливочным маслом или взбитым желтком. При подаче на стол посыпать мелко рубленной зеленью петрушки и укропа.

*Картофель — 600 г, морковь — 100—120 г, лук репчатый 100—120 г, петрушка — 25—30 г, зеленый горошек — 0,5 стакана, сливочное масло — 4 столовые ложки, зелень укропа, петрушки, соль, перец по вкусу.*

## **135** Суп картофельный с помидорами

В горячую воду положить нарезанный кубиками картофель, обжаренные в масле корнеплоды и лук, все это варить до готовности. В готовый суп положить нарезанные дольками помидоры. Перед подачей на стол суп заправить сметаной и зеленью.

*Картофель — 500 г, помидоры — 150—200 г, морковь — 40 г, петрушка — 20 г, репа — 40 г, лук — 40 г, сливочное масло — 25—30 г, сметана — 50 г, зелень, специи, соль по вкусу.*

## **136** Суп картофельный с красным перцем

Очищенный картофель нарезать кубиками и варить в соленой воде до мягкости. Отвар слить, заправить картофель мукой со смальцем, добавив нарезанный или тертый лук и щепотку красного перца. Все это развести отваром картофеля. Перед подачей на стол заправить сметаной.

*Картофель — 500 г, смалец — 20 г, половина луковицы, сметана — 100—150 г, красный молотый перец, соль по вкусу.*

## **137** Борщ холодный

Свеклу очистить, нарезать маленькими кубиками, положить в кастрюлю, залить водой (из расчета 2 стакана на порцию), добавить чайную ложку уксуса и поставить варить на 20—30 минут. Готовый свекольный отвар процедить и охладить, свеклу положить в кастрюлю, туда же добавить вареный картофель и огурцы, нарезанные маленькими кубиками, рубленое яйцо и мелко нарезанный зеленый лук. Перед подачей на стол в кастрюлю положить тертый хрен, соль, сахар и горчицу.

Все это залить свекольным отваром, добавить сметану и размешать. Подавая на стол, борщ посыпать зеленью петрушки или укропом.

*Картофель — 400 г, свекла — 400 г, огурцы свежие — 2 шт., лук зеленый — 75 г, яйца — 2 шт., сметана — 2 столовые ложки, сахар — 1 чайная ложка, уксус и соль по вкусу.*

## **138** Рассольник с картофелем

В кипящий мясной бульон за полчаса до подачи на стол положить перловую крупу и соленые огурцы, а затем — поджаренные морковь, лук и нарезанный крупными дольками картофель. В морковь при поджаривании кладут муку, после чего заправку разводят густым горячим бульоном до густоты сливок. Для придания супу большей остроты заправку можно развести горячим рассолом.

*Картофель — 600 г, мясной бульон — 2 л, перловая крупа — 80 г, жир — 20 г, мука — 1 столовая ложка, морковь — 60 г, лук — 50 г, соленые огурцы — 2 шт., специи, соль по вкусу.*

## 139 Суп картофельный с горохом

Горох перебрать, вычистить, замочить в воде и оставить на 5—8 часов для набухания. Перед варкой воду слить, налить свежую и варить до мягкости. Затем горох переложить в кастрюлю для варки супа, добавить бульон или воду, посолить, положить поджаренные коренья и лук, нарезанный кубиками картофель, перец, лавровый лист и варить до готовности.

*Картофель — 500—600 г, горох — 200 г, репчатый лук — 60—80 г, морковь — 60—80 г, петрушка — 25 г, масло — 2 столовые ложки, специи, соль по вкусу.*

## 140 Гайнатма по-туркменски

Жирную баранину нарезать кусочками с костями по 20—30 г, залить холодной водой, добавить лук. Когда суп закипит, положить промытый горох и варить. За 20 минут до готовности добавить картофель, помидоры, специи.

*Картофель — 500 г, баранина — 600 г, горох — 200 г, лук репчатый — 100 г, помидоры — 400 г, лавровый лист, перец, соль по вкусу.*

## 141 Суп-крем картофельный холодный по-американски

Картофель очистить, нарезать кубиками, добавить крупно нарубленные сельдерей и порей и варить до готовности в слегка подсоленной воде. Протереть сквозь сито. Молоко и сливки соединить, добавить соль и перец, смешать с картофелем и все еще раз прокипятить. Затем остудить и перед подачей на стол, осторожно помешивая, добавить взбитый йогурт. Посыпать зеленым луком. Если суп подается в горячем виде, йогурт следует смешать с молоком.

*Картофель — 500 г, куриный бульон — 1 л, сельдерей — 10—15 г, лук-порей — 1 стебель, молоко — 3 стакана, масло сливочное — 3—4 столовые ложки, йогурт — 1 стакан, зеленый лук — 2 столовые ложки, перец, соль по вкусу.*

## 142 Чорбе по-молдавски

Морковь, петрушку, лук нарезать и слегка спассеровать, затем добавить уксус и выпарить его. В куриный бульон положить картофель и варить до полу-

готовности, после чего заправить спассерованными корнеплодами и мукой, красным молотым перцем, солью и довести до кипения и готовности. При подаче на стол положить кусочки курицы и сметану.

*Картофель — 600 г, курица — 400 г, морковь — 80 г, петрушка — 40 г, лук — 120 г, мука — 1 столовая ложка, куриный жир — 40 г, 3%-ный уксус — 20 г, сметана — 60 г, красный перец, соль по вкусу.*

## **143** Шорпо по-киргизски

Баранину нарубить кусочками, посолить, положить в котел, добавить жир и жарить до образования румяной корочки. Затем добавить лук, нарезанный кольцами, и свежие помидоры. После этого влить воду, дать прокипеть 5—10 минут, положить картофель, нарезанный кубиками, и варить в закрытой посуде до готовности. При подаче на стол посыпать зеленью.

*Картофель — 700 г, баранина — 700 г, помидоры — 200 г, лук репчатый — 80 г, баранье сало-сырец — 120 г, специи, соль по вкусу.*

## **144** Суп картофельный с бараниной

Сварить мясо. Когда оно станет мягким, посолить, добавить нарезанные овощи (морковь, репу, лук, капусту, свежие огурцы, помидоры) и продолжать варку. Картофель нарезать кубиками, положить в процеженный бульон, сварить. Суп заправить светло-желтой мучной заправкой; положить мясо, нарезанное также кубиками. Приправить чесноком, растертым с солью, и перцем, посыпать рубленой зеленью петрушки. Вместо мучной заправки можно положить в суп сметану.

*Картофель — 600 г, баранина — 300 г, разные овощи — 200 г, жир — 30 г, мука — 1 столовая ложка, чеснок — 1—2 дольки, перец, зелень, соль по вкусу.*

## **145** Суп картофельный с мясом по-татарски

Суп варят на баранине, но его можно варить также и на говядине или телятине. Мясо мелко нарезать, положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, огонь убавить. Время от времени снимать пену. Перед тем как мясо сварится, положить соль.

Картофель очистить, вымыть в холодной воде и разрезать каждый клубень на 3—4 части. Очистить и нарезать лук, морковь, положить вместе с картофелем в суп. Перед тем как картофель сварится, добавить лавровый лист.

*Картофель — 1 кг, мясо — 400 г, лук — 80 г, морковь — 40 г, специи, соль по вкусу.*

## **146** Хотпот по-голландски

В кипящую воду опустить мясо и специи и варить на слабом огне до готовности. Затем нарезать небольшими квадратиками морковь, залить бульоном и поставить варить. Когда морковь будет наполовину готова, добавить очищенный, нарезанный некрупными дольками картофель и мелко нарубленный лук. Варить до готовности. Сверху полить маслом, уложить куски мяса и посыпать зеленью петрушки.

*Картофель — 600 г, мясо — 600 г, морковь — 600 г, лук репчатый — 400 г, масло — 2 столовые ложки, лавровый лист, зелень петрушки, перец, соль по вкусу.*

## **147** Яйни по-армянски

Сварить мясной бульон. Нашинковать репчатый лук и слегка поджарить на сливочном маргарине, положить томат-пюре и не снимать с огня, пока томат не загустеет и жир не станет красным.

В процеженный бульон положить подготовленный лук, картофель, нарезанный кубиками, промытую курагу, соль, перец и варить до готовности. При подаче суп посыпать зеленью.

*Картофель — 600 г, говядина — 500 г, маргарин сливочный — 40 г, лук репчатый — 80 г, томат-пюре — 40 г, курага — 120 г, зелень укропа, петрушки, перец, соль по вкусу.*

## **148** Бостонский рыбный суп по-американски

Рыбу разрезать на порции. Кожу и кости отварить в 1—1,5 л воды в течение 30 минут, добавив нарезанный кусочками сельдерей. В другую кастрюлю положить нарезанный кольцами лук и стручки сладкого перца и оставшийся сельдерей (мелко нарубленный). К этому добавить кубики шпика. Все это обжарить. Добавить отвар рыбного бульона и молоко. Кубики картофеля отварить (в течение

30 минут) с очищенной мелко нарубленной зеленью для супа, добавить в суп, вложить нарезанное кубиками рыбное филе и прокипятить на небольшом огне в течение 10 минут. Добавить сливки, приправить солью и перцем. При подаче на стол обильно посыпать рубленой зеленью петрушки.

*Картофель — 500 г, треска — 750 г, лук репчатый — 200 г, шпик — 2 столовые ложки, молоко — 0,1 л, зелень — 1 пучок, сливки — 2—3 столовые ложки, перец стручковый, сельдерей, зелень петрушки, перец, соль по вкусу.*

## **149** Суп картофельный с головизной

Сварить головизну. Очищенные корни и лук нарезать ломтиками и поджарить в масле. Картофель нарезать кубиками, положить в процеженный кипящий бульон, добавить поджаренные корни, соль, перец, лавровый лист и варить в течение 25—30 минут. При подаче на стол суп посыпать укропом или зеленью петрушки.

*Картофель — 600 г, головы осетровых рыб — 600 г, лук и корни — 150 г, масло — 1 столовая ложка, соль, перец по вкусу.*

## **150** Маймарокка по-карельски

В кипящую воду положить картофель и лук, нарезанный крупными дольками. Когда вода с картофелем закипит, добавить мелкую сушеную рыбу, лавровый лист, перец, соль и варить до готовности.

*Картофель — 600 г, рыба сушеная мелкая — 300 г, репчатый лук — 100 г, лавровый лист, перец, соль по вкусу.*

## **151** Суп картофельный с рыбой по-домашнему

Морковь, шинкованную соломкой, варят в подсоленной воде до полуготовности, затем кладут шинкованный лук, картофель, доводят до кипения, закладывают рыбу, специи и варят суп до готовности.

*Картофель — 600 г, треска или морской окунь — 250 г, морковь — 50 г, петрушка — 15 г, репчатый лук — 50 г, лук-порей — 25 г, лавровый лист, перец, соль по вкусу.*

## **152** Суп картофельный с солеными килькой, хамсой, салакой или тюлькой

Кильку, хамсу, салаку или тюльку промыть, перебрать, удалить головку и внутренности, вымочить

(в течение 15 часов). Затем положить вместе с картофелем и варить обычным способом. Подать с зеленью петрушки или укропа.

*Картофель — 900 г, килька, хамса, салака или тюлька — 200 г, морковь — 60 г, лук репчатый — 80 г, томат-пюре — 12 г, маргарин столовый — 60 г, зелень, соль по вкусу.*

## **153** Суп из молодого картофеля с манной крупой

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

*Молодой картофель — 600 г, манная крупа — 5 чайных ложек, молоко — 8 стаканов, масло — 1 столовая ложка, укроп, петрушка, соль по вкусу.*

## **154** Суп картофельный по-болгарски

В суповой кастрюле с растительным маслом подрумянить манную крупу, влить горячую воду. Посолить по вкусу. Как только бульон закипит, положить мелко нарезанный картофель, варить до готовности. Перед подачей на стол посыпать суп тертым сыром или брынзой.

*Картофель — 400 г, манная крупа — 4 столовые ложки, растительное масло — 5 столовых ложек, тертый сыр или брынза — 1 столовая ложка, соль по вкусу.*

## **155** Кулеш украинский

Свиной шпик нарезать кубиками размером около одного кубического сантиметра и слегка поджарить с мелко нарезанным луком, после чего положить в кипящий бульон или воду. Одновременно в бульон (воду) опустить хорошо промытое пшено, нагреть суп до кипения, добавить нарезанный кубиками или ломтиками картофель, специи и соль. Варить 20—25 минут. При подаче посыпать зеленью.

*Картофель 800 г, шпик — 120 г, лук — 100 г, пшено 120 г, специи, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*

## 156 Картофельный суп с сыром «Янтарь»

Сварить картофель в большом количестве воды. Туда добавить мелко нарезанную свежую капусту и консервированный зеленый горошек. Небольшими порциями опустить в суп сыр «Янтарь», прокипятить. Заправить спассерованными морковью и луком. Добавить сливочное масло. Посыпать зеленью.

*Картофель — 500 г, капуста — 200 г, 5—6 столовых ложек консервированного горошка, головка лука с перьями, морковь — 1 шт. средних размеров, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

## 157 Суп картофельный с гречневой крупой

Гречневую крупу перебрать, положить на сковороду и поджарить в духовке до золотистого цвета. Затем сварить в небольшом количестве воды со сливочным маслом. В кипящую воду положить картофель, нарезанный дольками, дать покипеть 8—12 минут, положить готовую гречневую кашу, спассерованные на сливочном масле морковь, петрушку, лук репчатый, дать покипеть 2—6 минут, затем посолить, положить перец, лавровый лист. Кастрюлю сдвинуть на край плиты, положить в суп ложку сливочного масла и мелко рубленную зелень петрушки и укропа.

*Картофель — 800 г, гречневая крупа — 0,5 стакана, морковь, петрушка — 1/3 корня, лук репчатый — 100—150 г, сливочное масло — 4 столовые ложки, зелень укропа, петрушки, перец, лавровый лист, соль по вкусу.*

## 158 Крупник польский с картофелем

На костях, грибах, овощах сварить бульон, затем процедить его. Сваренные овощи и грибы нарезать соломкой. Крупу вымыть, залить холодной водой, разварить, добавить 40 г масла. В бульоне сварить очищенный и нарезанный кубиками картофель, соединить все с кашей, овощами и грибами, посолить. Прибавить оставшееся мясо с рубленной зеленью петрушки и укропом. Крупник хорошо заправить сырыми желтками и сметаной.

Крупник можно приготовить и из пшена. Тогда не нужно грибов, масла следует взять вдвое меньше.

*Картофель — 300 г, разные овощи — 200 г (капуста, морковь, брюква, репа), сушеные грибы — 10 г, кости (не обязательно) — 200 г, перловая крупа — 100 г, масло — 40 г, сметана — 100 г, желтки — 2 шт. (не обязательно), зелень укропа, петрушки, соль по вкусу.*

## **159**                    **Кийма-шурпа по-узбекски**

В бульон положить картофель, нарезанный чесночком, и варить до полуготовности, затем заправить мелко нарезанными пассерованными луком и морковью. В этом супе сварить фрикадельки, приготовленные следующим образом: мясо дважды пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо и заправить солью и перцем. Положить рис и варить до готовности. Перед подачей заправить кислым молоком.

*Картофель — 300 г, говядина — 250 г, маргарин — 40 г, рис — 120 г, морковь — 60 г, лук репчатый — 80 г, яйца — 1 шт., молоко кислое — 120 г, перец, соль по вкусу.*

## **160**                    **Зяма по-молдавски**

Морковь, петрушку, репчатый лук почистить, помыть, нарезать мелкими кубиками и спассеровать на сливочном масле. Отвар овощной процедить, довести до кипения, положить хорошо промытый рис и картофель, нарезанный кубиками или дольками, дать покипеть 10—15 минут, положить спассерованные морковь, петрушку, лук, соль, перец, лавровый лист, влить 0,5 стакана перекипяченного хлебного кваса и кипятить еще 5—6 минут. Затем кастрюлю снять с огня, заправить суп взбитым желтком и посыпать мелко рубленой зеленью укропа. Суп молдавский должен быть слегка кисловатым.

*Картофель — 600 г, морковь — 150—180 г, петрушка — 15—20 г, лук репчатый — 100—150 г, сливочное масло — 4 столовые ложки, рис — 0,5 стакана, хлебный квас — 0,5 стакана, желток — 1 шт., перец, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*

## **161**                    **Кифта-шурпа по-узбекски**

Баранину дважды пропустить через мясорубку, фарш заправить яйцом, перцем и солью, смешать с припущенным до полуготовности рисом и разделать на кифта в виде сарделек (1—3 штуки на порцию). Варить в бульоне с картофелем, затем прибавить

пассерованный лук, морковь, помидоры, горох, отдельно сваренный в бульоне.

*Картофель — 400 г, баранина — 300 г, рис — 80 г, яйца — 1 шт., столовый маргарин — 40 г, горох — 80 г, лук — 100 г, морковь — 80 г, помидоры — 130 г, перец, соль по вкусу.*

## **162** Суп картофельный с салмой (лапшой) по-татарски

Сварить мясной бульон, процедить. Положить нарезанные морковь и лук, затем мелко нарезанный картофель. Перед тем как сварится картофель, положить в бульон салму и варить до тех пор, пока она на всплывет. Салму есть отдельно с катыком (варенцом).

*Салма:* в чашку или на доску насыпать муки, разбить яйцо, положить щепотку соли и подлить остуженный бульон, замесить тесто. Готовое тесто разрезать на куски (примерно по 100 г) и раскатать на палочки толщиной в мизинец. Палочки разрезать ножом или разорвать на кусочки величиной с кедровый орешек. Большим пальцем придать форму «ушек», крутнув каждый орешек.

*Картофель — 500 г, мясо — 500 г (баранина), репчатый лук — 60 г, морковь — 30 г, салма готовая — 240—250 г, масло — 50—60 г, катык — 120 г.*

*Салма:* бульон — 50 г, яйца — 1 шт., мука пшеничная — 200 г, мука гречневая, чечевичная или гороховая — 200 г. Тесто должно быть мягче, чем на лапшу.

## **163** Суп картофельный с мучными квадратиками

Морковь, петрушку и репчатый лук очистить, помыть, разрезать вдоль на 2 части, испечь, а затем сварить в воде. Замесить тесто, тонко раскатать и нарезать в виде квадратиков 2×2 см.

Картофель очистить, помыть и нарезать кубиками. Морковь, петрушку и лук очистить, помыть, нарезать квадратиками и спассеровать на сливочном масле. Отвар из овощей процедить, довести до кипения, опустить картофель, дать вскипеть, положить квадраты теста, пассерованные овощи и варить на медленном огне 10—15 минут. Затем положить соль, перец, горошек, лавровый лист, помешать и снять кастрюлю с огня. Заправить хорошо взбитым желтком. При по-

даче на стол суп разлить в тарелки, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

*Картофель — 600 г, морковь — 100—120 г, петрушка — 20—30 г, репчатый лук — 100—120 г, лавровый лист, перец, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*

*Квадратики: мука — 1 стакан, яйцо — 1 шт.*

## **164**                    Суюк-ош по-узбекски

Мелко нарубленную говядину обжарить в сильно нагретом жире, затем добавить нашинкованный соломкой лук, морковь, залить бульоном, положить картофель, лапшу и варить до готовности. При подаче добавить кислое молоко.

*Картофель — 300 г, говядина — 300 г, мука для лапши — 160 г, морковь — 40 г, лук репчатый — 100 г, маргарин столовый — 40 г, молоко кислое — 120 г, перец, соль, зелень по вкусу.*

## **165**                    Суп картофельный с вермишелью

Коренья и лук нашинковать в виде соломки и поджарить в масле. Картофель нарезать, положить вместе с кореньями и луком в кипящий бульон и варить в течение 15 минут. Затем засыпать вермишель, добавить соль, перец, лавровый лист и варить еще 12—15 минут. Такой суп можно приготовить и на грибном бульоне.

*Картофель — 500 г, масло — 50 г, вермишель — 100 г, петрушка — 15—20 г, лук — 150—180 г, перец, соль, лавровый лист по вкусу.*

## **166**                    Суп картофельный с мучными клецками и салом

Приготовить клецки из густо замешенного теста с добавлением яйца и масла. Тесто раскатать в виде тонких жгутов и нарезать небольшими кубиками. В кипящий бульон опустить картофель и клецки, а за 5 минут до готовности — пассерованные на сале лук и морковь.

*Картофель — 600 г, масло — 75 г, репчатый лук — 50 г, сало-шпик — 30 г, мука пшеничная — 90 г, яйца — 2 шт., вода — 150 г, перец, лавровый лист, соль по вкусу.*

## **167**                    Суп картофельный с профитролями

В овощной отвар опустить очищенный промытый целый молодой картофель, дать закипеть, добавить спассерованные, нарезанные кружочками морковь,

петрушку и лук-порей, кипятить 10—15 минут, заправить солью, перцем и сдвинуть на край плиты. При подаче на стол суп разлить по тарелкам и положить по 10 профитролей, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

*Картофель — 600—800 г, морковь — 150—180 г, петрушка — 10—15 г, лук-порей — 1/4 стебля, репчатый лук — 60—80 г, масло сливочное — 3 столовые ложки.*

*Профитроли: мука — 0,5 стакана, яйца — 1 шт., молоко — 2 столовые ложки, зелень, перец, соль по вкусу.*

## **168** Шуктымо лашка по-марийски

Кислое тесто раскатать на столе (толщиной 1,5 см), посыпать мукой, нарезать длинными полосами, а затем разрезать полоски теста поперек на мелкие куски, раскатать их шариками или ромбиками весом примерно по 15—20 г каждый. Шарик опустить в кипящую подсоленную воду (после закладки картофеля, нарезанного чесночком или кубиками) и варить. За пять минут до готовности суп заправить пассерованным луком, сметаной и посолить.

*Картофель — 1 кг, мука пшеничная или ржаная обойная — 200 г, яйца — 1 шт., дрожжи — 10 г, сметана — 80 г, лук — 60 г, сливочное масло — 20 г, соль по вкусу.*

## **169** Суп картофельный с саго

В кипящий отвар из овощей опустить очищенный и нарезанный дольками картофель, дать закипеть и варить 5 минут, всыпать 0,5 столовой ложки саго и варить 5—7 минут. Затем положить спассерованные на сливочном масле нарезанные кубиками морковь, петрушку, лук репчатый, дать покипеть 2—3 минуты и сдвинуть кастрюлю на край плиты. Суп заправить солью, перцем, лавровым листом.

При подаче на стол посыпать мелко рубленной зеленью петрушки и укропа.

*Картофель — 800 г, морковь — 150 г, петрушка — 15—20 г, лук репчатый — 80 г, масло сливочное — 3 столовые ложки, саго — 0,5 стакана. Лавровый лист, перец, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

## **170** Суп картофельный с варениками

Морковь, петрушку, лук репчатый очистить, разрезать вдоль на 2 части, подпечь, помыть и варить в двух литрах воды в течение 30—35 минут.

*Приготовление вареников:* просеять муку высшего сорта, сделать воронку, влить одно сырое яйцо, немного холодной воды, замесить тесто, дать постоять 15—20 минут, затем тонко его раскатать, нарезать тонкие квадраты 6×6 см, на середину положить фарш и защипать вареники.

*Приготовление фарша-начинки:* сварить рассыпной рис, добавить пассерованный мелко рубленный лук репчатый, зелень укропа, вкрутую сваренное яйцо, соль, перец и все хорошо перемешать.

Овощной отвар процедить, влить в него отвар риса, положить картофель, нарезанный дольками, дать вскипеть, затем опустить вареники и варить 15 минут. Когда вареники всплывут, кастрюлю снять с огня, положить соль, перец, сливочное масло, посыпать мелко рубленной зеленью петрушки и укропа.

*Картофель — 500 г, морковь — 100—150 г, петрушка — 15—20 г, масло сливочное — 3 столовые ложки, репчатый лук — 100—150 г.*

*Вареники: мука — 1 стакан, рис — 0,5 стакана, яйца — 2 шт., репчатый лук — 60 г, масло сливочное — 2 столовые ложки, перец, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.*

## **171** Суп картофельный с ушками

Готовить так же, как суп с варениками, только фарш для ушек приготовить из гречневой рассыпчатой каши, с мелко рубленными крутыми яйцами, пассерованным луком, мелко рубленной зеленью укропа, а затем заправить солью и перцем. Ушки готовить так же, как и вареники, только защипнув их, свести два рожка вместе и склеить.

*Гречневая каша — 0,5 стакана.*

## **172** Суп картофельный с украинскими галушками

Готовить его нужно так же, как суп с клецками, но вместо клецек надо положить галушки. Приготовление галушек: замесить тесто, как для домашней лапши, раскатать жгутом, порезать его наискось кусочками длиной 1,5—2 см.

*Картофель — 600 г, морковь — 100—120 г, репчатый лук — 80 г, сливочное масло — 3 столовые ложки, лавровый лист, перец, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

*Галушки: мука — 1 стакан, яйца — 2 шт.*

## 173 Суп картофельный с пельменями

Готовить так же, как суп с варениками. Фарш для пельменей: отварить грибы, откинуть на сито, дать стечь воде, мелко изрубить, добавить мелко рубленые крутые яйца, пассерованный лук, соль, перец, зелень укропа, все хорошо перемешать. Тесто раскатать, как для вареников, нарезать полосами шириной 6 см. На одну сторону полосы теста горками, через 5 см друг от друга, выложить фарш, край теста смазать яйцом, покрыть другой полосой теста, хорошо прижать, а затем выемкой или рюмкой выдавить небольшие пельмени.

*Картофель — 600 г, морковь — 120—150 г, петрушка — 10—15 г, репчатый лук — 50—70 г, масло сливочное — 3 столовые ложки.*

*Пельмени: мука — 1 стакан, грибы — 5—6 шт., яйца — 2 шт., репчатый лук — 60—80 г, сливочное масло — 1 столовая ложка, перец, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

## 174 Суп картофельный с омлетом

Приготовить овощной отвар, процедить, посолить, положить в кипяченный отвар картофель, порезанный дольками, дать покипеть 15—20 минут. Пока варится суп, приготовить омлет. В тарелку влить яйца, добавить соль, перец, немного молока, хорошо взбить, перемешать, влить в сковороду с разогретым сливочным маслом, поджарить до загустения, а затем поместить на 2—3 минуты в духовой шкаф. Готовый омлет переложить на доску, разрезать квадратиками. Когда суп сварится, кастрюлю снять с огня и опустить в нее сливочное масло, соль, перец, мелко рубленую зелень укропа и петрушки. При подаче на стол в тарелки положить по 7—10 квадратиков омлета, налить суп, посыпать мелко рубленой зеленью укропа.

*Картофель — 800 г, морковь — 100—120 г, петрушка — 10—15 г, лук репчатый — 80—100 г, масло сливочное — 2 столовые ложки. Перец, зелень укропа, петрушки, соль по вкусу.*

*Омлет: мука — 1 стакан, яйца — 2 шт., молоко — 2 столовые ложки, масло сливочное — 1 столовая ложка.*

## 175 Суп «картофельные брусочки» по-немецки

Мясо вымыть, положить в холодную слегка подсоленную воду и поставить варить до готовности. Добавить в бульон очищенную, мелко нарубленную

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

*Картофель — 1 кг, говядина — 500 г, зелень — 2 пучка, мелко нарубленная зелень петрушки — 2 столовые ложки, лук репчатый — 60 г, сельдерей (корень) — 1 небольшой кусочек, тмин — 1 чайная ложка, соль по вкусу.*

## **176** Каурма-шурпа по-узбекски

Сварить мясной бульон. Лук нарезать соломкой и поджарить в разогретом жире. Мясо, нарезанное кусочками (25—30 г), обжарить, смешать с поджаренным луком, добавить морковь, нарезанную кубиками, томат-пюре и продолжать жарение в течение 5—6 минут. Затем мясо вместе с овощами переложить в кастрюлю, залить бульоном и довести до кипения, после чего положить картофель, нарезанный дольками, соль, перец и варить 15—20 минут.

*Картофель — 600 г, говядина — 350 г, лук — 100 г, морковь — 100 г, томат-пюре и масло — по 2 столовые ложки, перец, соль по вкусу.*

## **177** Воспи апур по-армянски

В кипящий бульон положить вымоченную чечевицу и варить ее до тех пор, пока не станет мягкой, затем добавить картофель, нарезанный кубиками, спассерованный лук и пшеничную муку, чернослив или урюк, вареные протертые орехи и варить до готовности. При подаче положить отварную говядину, посыпать укропом и молотым черным перцем. Солить, когда хорошо разварится чечевица.

*Картофель — 400 г, говядина — 300 г, чечевица — 160 г, грецкий орех — 40 г, чернослив или урюк — 60 г, лук — 60 г, топленое сало — 60 г, мука — 1 столовая ложка, укроп, соль по вкусу.*

## **178** Суп картофельный с фасолью

Фасоль перебрать, хорошо промыть, положить в посуду, залить водой, дать постоять 5—6 часов. Затем сварить ее в этой же воде. Морковь, лук и петрушку очистить, разрезать на 2 части вдоль, подпечь, помыть, сложить в кастрюлю, залить водой и

варить 30—35 минут. Когда овощи станут совсем мягкими, бульон процедить в другую посуду, добавить нарезанный дольками картофель и варить 15—20 минут. В конце варки положить фасоль вместе с отваром и нарезанные кубиками, спассерованные морковь, лук и петрушку, добавить соль, перец и лавровый лист. Готовый суп снять с огня. При подаче посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

*Картофель — 600 г, фасоль — 0,5 стакана, морковь — 100—120 г, петрушка — 15 г, лук репчатый — 120 г, масло топленое — 4 столовые ложки, перец, лавровый лист, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

## 179 Суп картофельный с фасолью и макаронами

Фасоль перебрать, промыть в нескольких водах, залить чистой водой на 5—6 часов, а затем отварить в этой же воде до мягкости. Молодой картофель очистить, помыть, нарезать дольками, опустить в кипящую воду, дать вскипеть, опустить ломаные макароны и варить в течение 15—20 минут. В конце добавить фасоль с отваром, спассерованные морковь, лук репчатый, нарезанный в виде лапши, соль, дать вскипеть и снять с огня. При подаче на стол суп посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

*Картофель — 600 г, фасоль — 1/2 стакана, макароны — 100 г, морковь, петрушка — 0,5 корешка, репчатый лук — 80—100 г, зелень укропа, петрушки, соль по вкусу.*

## 180 Суп картофельный с соей

Поджарить лук с мукой. Полученную заправку развести горячим бульоном. Соевые бобы подержать 12—15 часов в кипяченой воде (кипяченая вода мягче сырой, для набухания соевых бобов это важно). Варить сою в той же воде (на медленном огне) до мягкости. После варки сою хорошо подержать в горячей воде, в которой она варилась, чтобы бобы «дошли». Цельные вареные соевые бобы положить в суп за час до конца варки. Картофель приготовить как обычно для супа и положить за 25—30 минут до подачи на стол.

*Картофель — 600 г, соя — 200—250 г, мясной бульон — 2 л, лук — 40 г, мука — 1 столовая ложка, специи, соль по вкусу.*

# 181

## Суп картофельный с консервами из бобовых

Суп картофельный сварить обычным способом; консервированную фасоль добавить в суп за 10 минут до окончания его варки.

*Картофель — 700 г, фасоль консервированная — 400 г, лук репчатый — 100 г, морковь — 100 г, сало свиное — 40 г, зелень, соль по вкусу.*

# 182

## Суп картофельный с кукурузой молочной спелости

Сварить картофельный суп с мясом или мясным бульоном. За 15 минут до готовности положить пассерованные корни и вареные зерна кукурузы молочной зрелости. Суп посыпать зеленью петрушки или укропа.

*Картофель — 500 г, кукуруза вареная — 200 г, морковь — 80 г, масло сливочное — 40 г, зелень, соль по вкусу.*

# 183

## Сырбушка по-румынски

Поставить варить целую морковь и мелко нарезанную луковицу. Только вода начнет кипеть, прибавить нарезанный небольшими ломтиками очищенный картофель. Когда картофель будет готов, влить 2 л молочной сыворотки, посолить по вкусу, дать еще раз закипеть и медленно всыпать кукурузную муку. Через несколько минут сырбушка готова.

*Картофель — 200 г, кукурузная мука — 1 столовая ложка, вода — 0,7 л, молочная сыворотка — 1,3 л, лук репчатый — 60 г, морковь — 60 г, соль по вкусу.*

# 184

## Суп картофельный с кукурузой и говядиной

Сварить кукурузу и заложить ее в мясной бульон вместе с пассерованными репчатым луком и кореньями, а также картофелем, нарезанным кубиками. В тарелку положить кусок вареного мяса, налить суп и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

*Картофель — 600 г, морковь — 80 г, кукуруза — 200 г, жир — 40 г, петрушка, сельдерей — 40 г, репчатый лук — 80 г, томат-пюре — 20 г, специи, соль по вкусу.*

## **185** Суп молочный с картофелем и ячменной крупой по-эстонски

Крупу положить в кипящую воду и варить до мягкости, затем добавить очищенный некрупно нарезанный картофель и варить до готовности. После этого добавить молоко и дать вскипеть. Подать со сливочным маслом.

*Картофель — 600 г, ячменная крупа — 80 г, молоко — 2 л, масло сливочное — 30 г, соль по вкусу.*

## **186** Суп молочный из картофеля с тыквой

Картофель нарезать кубиками. С тыквы снять кожуру, удалить семена и также нарезать кубиками. В кипящую воду положить картофель и тыкву и варить, пока они не станут мягкими. Готовый суп посолить, влить молоко. Суп подогреть и положить масло.

*Картофель — 600 г, нарезанная тыква — 2 стакана, масло сливочное — 0,5 столовой ложки, молоко — 1 л, соль по вкусу.*

## **187** Суп картофельный на молоке с заправкой

Очищенный картофель порезать, сварить в посоленном кипятке, процедить. Вскипятить 5 стаканов молока, добавить картофель, масло, еще 1 стакан молока (кипяченого), разведенного с желтком. Посолить и варить до готовности. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанным укропом, петрушкой.

*Картофель очищенный — 600 г, молоко — 8 стаканов, масло — 2 столовые ложки, желток — 1 шт., рубленый укроп, петрушка и соль по вкусу.*

## **188** Суп из отварного картофеля с простоквашей и свежих огурцов

В простоквашу влить растительное масло, положить мелко нарезанный укроп и тщательно размешать. Очистить картофель и огурцы, нарезать, посолить, положить в простоквашу, слегка размешать и подать на стол.

*Картофель — 600 г, огурцы — 3 шт., простокваша — 2 стакана, масло растительное — 2 столовые ложки, зелень укропа, соль по вкусу.*

Сваренный протертый картофель, сырые яичные желтки и муку смешать, посолить, прибавить взбитые яичные белки и снова перемешать. Полученное пюре взять столовой ложкой, края обровнять, затем чайной ложкой, смоченной в горячей воде, отделять клецки и опускать их в горячее молоко. Варить клецки следует при самом слабом кипении, без крышки, в течение 10—12 минут, после чего суп посолить и добавить масло.

*Картофель — 800 г, яйцо — 1 шт., молоко — 2 л, мука — 3—4 столовые ложки, масло сливочное — 4 столовые ложки, соль по вкусу.*

## 190 Суп-пюре картофельный с молоком

Картофель мелко нарезать. В кастрюлю с распущенным маслом всыпать муку и, помешивая, обжарить ее на слабом огне, затем развести 3—4 стаканами горячей воды или бульона. В эту же кастрюлю положить картофель, мелко нарезанную луковицу, специи, соль. Варить на слабом огне 40—50 минут, все время помешивая. Когда картофель и овощи сварятся, протереть их через сито.

В образовавшееся пюре добавить горячее молоко, кусочек сливочного масла, хорошо вымешать, вскипятить. Подавать с гренками.

*Картофель — 800 г, мука — 1—2 столовые ложки, масло сливочное — 2 столовые ложки, репчатый лук — 50—70 г, молоко — 2 стакана, булка для гренки, специи, соль по вкусу.*

## 191 Суп молочный с картофелем и кабачками

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

*Картофель — 300 г, молоко — 1/2 л, 1,5 стакана воды, 1/2 некрупного кабачка, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.*

## 192 Суп-пюре из картофеля и салата

В обыкновенный картофельный суп-пюре, заправленный маслом, сливками и яичными желтками,<sup>11</sup>

положить сваренные в подсоленной воде и нарезанные соломкой листья зеленого салата. Гарнир положить в суп при подаче.

*Картофель — 1,2 кг, салат зеленый — 80 г, сливки — 80 г, яйца — 2 шт., масло сливочное — 40 г, соль по вкусу.*

## **193** Суп-пюре из картофеля и щавеля

Обыкновенное картофельное пюре заправить сливками, яичными желтками и сливочным маслом. При подаче в качестве гарнира в суп положить щавель, нарезанный соломкой и припущенный в масле.

*Картофельное пюре — 1,0 кг, щавель — 40 г, сливки — 120 г, масло сливочное — 25 г, соль по вкусу.*

## **194** Суп-пюре из картофеля и репы

Картофельное пюре и пюре из белой сладкой репы, сваренные в бульоне, пропустить через сито. Заправить сливками и яичными желтками. В суп положить кусочек сливочного масла.

*Картофельное пюре — 200 г, пюре из репы — 200 г, бульон — 1,2 кг, сливки — 100 г, яйца — 2 шт., масло сливочное — 100 г, соль по вкусу.*

## **195** Суп-пюре из картофеля

Мелко нарезанный зеленый лук или лук-порей спассеровать вместе с картофелем, тоже мелко нарезанным, залить водой и бульоном (если нет бульона, можно залить смесью из 2 частей воды и 1 части молока) и варить, пока картофель не станет мягким. Затем протереть его через сито вместе с отваром, в котором варился картофель. Положить сливочное масло, заправить сливками и яичными желтками. Подать с поджаренными на масле гренками.

*Картофель — 700 г, масло сливочное — 40 г, лук репчатый — 80 г, бульон — 1,2 кг, сливки — 100 г, яйца — 2 шт., хлеб — 300 г, соль по вкусу.*

## **196** Суп-пюре по-японски

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

*Картофельное пюре — 300 г, белый соус — 1 кг, бульон — 400 г, сливки — 100 г, яйца — 2 шт., хлеб — 150 г, масло сливочное — 50 г, соль по вкусу.*

## **197** Суп-пюре из картофеля и тыквы (мариана)

Очистить тыкву и картофель, нарезать их мелкими кусочками, спассеровать на масле с мелко нарезанным луком-пореем, переворачивая их несколько раз. Залить водой или бульоном и варить до мягкости, после чего протереть. В полученный суп-пюре положить нарезанный соломкой шпинат и щавель, предварительно сваренные в подсоленной воде (для сохранения цвета) и спассеровать в небольшом количестве масла. Заправить сливками и маслом. На отдельной тарелке к супу подать небольшие ломтики белого пшеничного хлеба, посыпанные тертым сыром и подрумяненные в сильно нагретом жарочном шкафу.

*Картофельное пюре — 300 г, тыква — 350 г, бульон — 1,2 кг, шпинат — 100 г, щавель — 50 г, сливки — 100 г, масло сливочное — 50 г, хлеб — 150 г, сыр — 50 г, соль по вкусу.*

## **198** Суп-пюре из картофеля, помидоров и шпината

Соединить картофельное пюре с соусом из помидоров и прибавить в бульон отвар картофеля. Полученный суп-пюре розового цвета довести до кипения и огарнировать отваренным отдельно в воде и нарезанным соломкой шпинатом. Гарнир положить в суп при подаче. Заправить смесью из яичных желтков и сливок и добавить кусочек масла.

*Картофельное пюре — 400 г, соус из помидоров — 200 г, бульон — 1 кг, шпинат — 100 г, сливки — 100 г, яйца — 2 шт., масло сливочное — 50 г, соль по вкусу.*

## **199** Суп-пюре картофельный с овощами

Лук-порей и корнеплоды нашинковать и спассеровать в небольшом количестве жира, соединить их с мелко нарезанным картофелем, залить бульоном, сваренным на костях, или водой и кипятить под крышкой. Затем картофель и овощи протереть через сито вместе с отваром. Из подсушенной муки и бульона приготовить белый соус, смешать его с приготовленным картофельным пюре и варить вместе 15—20 минут.

Суп заправить смесью из яичных желтков и молока, посолить по вкусу, положить кусочек сливочного масла и размешать до получения однородной массы. В тарелку с супом положить ошпаренные листики петрушки. Подавать с гренками.

Можно картофельный суп приготовить с морковью, не вводя корней петрушки, сельдерея и лука-порей. Для этого нужно сварить вместе картофель и 250 г моркови. Затем отвар процедить в другую кастрюлю, а картофель и морковь протереть туда, разбавить бульоном или водой, добавить 100 г сметаны, мелко нарезанный зеленый лук и сливочное масло.

*Картофель — 800 г, молоко — 1 стакан, желток — 2 шт., сливочное масло — 1—2 столовые ложки, мука — 1 столовая ложка, морковь — 80—100 г, петрушка, сельдерей, лук-порей, зелень, соль по вкусу.*

## **200** Суп-пюре из картофеля и томата-пюре

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

*Картофель — 500 г, молоко — 6 стаканов, томат-пюре — 50 г, масло — 1 столовая ложка, сметана — 1/4 стакана, рубленый укроп и петрушка, соль по вкусу.*

## **201** Суп-пюре из картофеля и помидоров

Картофель очистить, помыть и отварить в небольшом количестве подсоленной воды. Свежие помидоры помыть, разрезать на 4 части и пассеровать с мелко рубленным луком на сливочном масле. Затем все это протереть через сито, развести теплым молоком, посолить, дать вскипеть и снять с огня. Желтки взбить, развести теплыми сливками и, помешивая, полить 3—4 кусочка сливочного масла.

При подаче на стол суп налить в тарелки, положить 10—12 гренков, посыпать мелко рубленной зеленью укропа.

*Картофель — 800 г, помидоры — 200—250 г, сливки — 0,5 стакана, масло сливочное — 2 столовые ложки, репчатый лук — 50—70 г, желток — 1 шт., батон — 1/4, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

## 202 Суп картофельный с черемшой

Очищенный картофель нарезать кубиками и варить 10—15 минут. Добавить поджаренный лук и морковь. За 5 минут до окончания варки супа добавить измельченную ножом черемшу.

*Картофель — 300 г, бульон — 700 г, морковь — 20 г, жир — 20 г, черемша — 200 г, соль, специи по вкусу.*

## 203 Борщ по-коми

Мясо обмыть, разрезать вместе с косточкой по 2—3 куса на порцию, положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить, затем добавить промытое пшено, нарезанные тонкими ломтиками свеклу, морковь, картофель и довести до готовности. Перед окончанием варки добавить кефир, соль и специи.

При подаче борщ посыпать рубленным луком и добавить сметану.

*Картофель — 400 г, говядина — 400 г, свекла — 3 шт., 1 луковица, морковь, пшено — 100 г, столовая ложка жира, простокваша или кефир — 300 г, соль, сметана, специи по вкусу.*

## 204 Борщ молдавский

Морковь, петрушку, репчатый лук нарезать и слегка обжарить в курином жире, затем добавить уксус и выпарить его. В кипящий куриный бульон положить нарезанный картофель и варить до полуготовности. Затем добавить подготовленные овощи и пассерованную муку, заправить красным перцем, солью и довести до готовности. При подаче положить кусок курицы и сметану.

*Картофель — 600 г, полкурицы, морковь, стебель петрушки, луковица, столовая ложка муки, куриный жир — 40 г, столовая ложка уксуса 3%-ного, сметана, красный перец, соль по вкусу.*

## 205 Борщ украинский

Свеклу нарезать соломкой, добавить уксус, свиное сало, сахар и слегка спассеровать, затем развести бульоном и тушить до готовности, морковь, петрушку, репчатый лук нарезать соломкой и спассеровать вместе с томатным пюре.

В кипящий мясной или костный бульон положить нарезанный дольками картофель, довести до кипения,

добавить нашинкованную капусту и варить 10—15 мин, затем положить тушеную свеклу, пассерованные овощи и пассерованную муку, охлажденную и разведенную бульоном, заправить солью, специями и варить 5—7 мин. Готовый борщ заправить шпиком и чесноком, растертым с зеленью, довести до кипения и дать настояться 20—25 мин.

При подаче положить кусок мяса и заправить сметаной, посыпать зеленью петрушки или укропа.

*Картофель — 300 г, капуста — 300 г, свекла — 2 шт., морковь, стебель петрушки, луковица, 2 столовые ложки томата-пюре или 2 свежих помидора, шпик — 50 г, свиное сало — 20 г, столовая ложка муки, 4 дольки чеснока, сметана, соль, сахар, уксус 3%-ный, зелень по вкусу.*

## 206 Огуречник по-домашнему

Сварить до готовности субпродукты (сердце), вынуть их из бульона. Бульон вновь вскипятить. Затем положить картофель, нарезанный дольками, и варить до полуготовности, потом добавить очищенные от кожицы и припущенные огурцы, лук, нарезанные кусочками вареные субпродукты и варить до готовности. За 10—15 мин до окончания варки добавить пассерованную муку и прокипяченный огуречный рассол, добавить специи. При подаче положить сметану и посыпать зеленью.

*Картофель — 600 г, субпродукты (сердце) — 300 г, морковь, стебель петрушки, луковица, соленые огурцы — 3 шт., столовая ложка муки, 2 столовые ложки свиного сала, сметана, соль, перец, огуречный рассол, зелень по вкусу.*

## 207 Капустняк с картофелем и грибами

Квашеную капусту порубить и поставить тушить с добавлением бульона и жира. Сушеные грибы хорошо промыть, залить водой и поставить для набухания на 3—4 ч. Грибы вынуть, промыть, воду процедить и залить ею снова грибы, варить их до размягчения. Лук и корни спассеровать с жиром. Картофель нарезать кубиками, положить в кипящий бульон и варить 20—25 мин. Затем добавить тушеную капусту, грибы, пассерованную морковь и лук и варить 10—15 мин. В конце варки добавить соль, сахар, специи. Подать капустняк со сметаной, посыпать зеленью.

*Картофель — 600 г, квашеная капуста — 500 г, морковь, луковица, сушеные грибы — 50 г, 3 столовые ложки жира, сметана, соль, перец, сахар, зелень по вкусу.*

## 208

### Солянка домашняя

В кипящий бульон положить картофель, нарезанный кубиками, и варить до полуготовности. Затем добавить пассерованный репчатый лук и томат-пюре, припущенные соленые огурцы, мясные продукты, нарезанные ломтиками, и довести до готовности. В конце варки солянку заправить солью, специями. Для остроты можно влить кипяченый огуречный рассол. При подаче на стол в солянку добавить сметану и посыпать зеленью петрушки.

*Картофель — 500 г, вареная говядина — 100 г, окорок — 100 г, сосиски — 100 г, соленые огурцы — 2 шт., 2 луковицы, 3 столовые ложки маргарина, 2 столовые ложки томата-пюре, 4 столовые ложки сметаны, соль, перец, зелень петрушки по вкусу.*

## 209

### Похлебка с картофелем, пшеном и помидорами

В глубокую посуду положить нарезанный репчатый лук и поджарить. Когда он подрумянится, добавить мелко нарезанную морковь и свежие помидоры, немного воды, закрыть крышкой и тушить до полуготовности. Затем долить кипятком, посолить и дать вскипеть. Опустить нарезанный картофель и хорошо промытое пшено. Закрывать крышкой и варить на слабом огне до готовности. В конце варки влить сметану и вскипятить. При подаче посыпать зеленью петрушки или укропа.

*Картофель — 600 г, морковь, луковица, сметана — 200 г, 2 столовые ложки пшена, соль, зелень по вкусу.*

## 210

### Суп полевой (кулеш)

В кипящую подсоленную воду положить картофель, нарезанный дольками, довести до кипения. Затем добавить хорошо промытое в теплой воде пшено и варить до готовности. За 10—15 мин до окончания варки суп заправить луком, поджаренным со шпиком. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки или укропа.

*Картофель — 800 г, 3/4 стакана пшена, 2 луковицы, шпик — 80 г, соль и зелень по вкусу.*

## 211 Суп картофельный с грибами, свекольной ботвой

Грибы промыть несколько раз в теплой воде и замочить. Когда грибы набухнут, варить их в этой же воде до мягкости, затем вынуть, нарезать соломкой, положить в грибной бульон и сварить до готовности. Холодный вареный картофель, свекольную ботву, свежие огурцы, зеленый лук нарезать, добавить тертый хрен, опустить в бульон, посолить и довести до кипения. При подаче на стол заправить сметаной и посыпать зеленью.

*Картофель — 600 г, сушеные грибы — 50 г (или 500 г свежих грибов), свекольная ботва — 100 г, 3 свежих огурца, зеленый лук — 100 г, тертый хрен — 20 г, сметана — 150 г, соль, уксус, зелень по вкусу.*

## 212 Тукмас с говядиной (бащкирское блюдо)

Куски мяса и кости залить водой и варить на слабом огне. В бульон положить целиком луковицу и помидоры. Готовый бульон процедить. Помидоры протереть через сито, убрать кожицу и опустить в бульон. Морковь нарезать соломкой, картофель брусочками, положить их в бульон и варить 15 мин. Затем в кипящий суп опустить просеянный от муки тукмас и, когда он всплывет, прокипятить 3 мин. Перед подачей на стол суп заправить зеленью.

*Приготовление тукмаса (лапши).* Просеять муку и замесить крутое тесто на яйце и подсоленной воде. Из готового теста раскатать сочень толщиной 1 мм, посыпать мукой и сложить круг пополам, еще раз посыпать мукой и снова сложить. Затем нарезать лапшу, перемешать с мукой, чтобы лапша отделилась друг от друга, и слегка подсушить ее на воздухе.

*Картофель — 400 г, мясо — 400 г, луковица, 2 свежих помидора, морковь, соль, перец, лавровый лист, зелень по вкусу.*

*Для тукмаса: пшеничная мука — 200 г, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.*

## 213 Уха рыбацкая

Мелкую рыбу вычистить, промыть, сложить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить соль и варить до тех пор, пока рыба не разварится, бульон процедить. В кипящий бульон положить целиком

очищенный мелкий картофель и лук, корень петрушки, нарезанный кружочками, и варить. За 10—15 мин до окончания варки опустить куски крупной рыбы, довести до готовности. Уху заправить солью, специями. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки или укропа.

*Картофель мелкий — 400 г, рыбная мелочь — 50 г, крупная рыба — 500 г, 2 луковицы, корень петрушки, соль, перец, зелень по вкусу.*

## **214** Уха с картофелем и помидорами

В кипящий рыбный бульон (бульон готовить из головы, плавников и хвостов рыб) опустить картофель и репчатый лук, нарезанный дольками, и кружки корня петрушки. Варить до полуготовности. Положить рыбу, нарезанную крупными кусками, дольки свежих помидоров и сварить до готовности. Уху заправить солью, специями. При подаче посыпать зеленью укропа или петрушки.

*Картофель — 600 г, рыба — 800 г, помидоры — 4 шт., луковица, корень петрушки, соль, специи, зелень по вкусу.*

## **215** Уральская похлебка

Сырые картофель и морковь нарезать кубиками. Сушеные грибы отварить, затем нарезать брусочками. Лук спассеровать. Подготовленные продукты разложить по керамическим порционным горшочкам, добавить в каждый по 2—3 кусочка рыбы, залить кипящим бульоном, посолить, поперчить и поставить в духовку, довести до готовности. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки или укропа.

*Картофель — 800 г, морковь, луковица, 2 столовые ложки маргарина, соль, специи, зелень по вкусу.*

## **216** Окрошка овощная

Очищенные вареные картофель и морковь, а также огурцы и редис нарезать кубиками, мелко измельчить зеленый лук. Белки яиц, сваренных вкрутую, порубить, желтки растереть с горчицей, перемешать и развести квасом. Готовую окрошку при подаче заправить сметаной и добавить зелень петрушки или укропа.

*Картофель — 400 г, квас — 1—2 л, морковь, зеленый лук — 150 г, редис — 10 шт., свежие огурцы — 2 шт., яйца — 2 шт., сметана — 100 г, соль, сахар, горчица, зелень по вкусу.*

## **217** Окрошка уральская

Окрошку готовят, как овощную, но свежие огурцы заменить мелко нарезанной квашеной капустой. При подаче заправить сметаной и добавить зелень.

*Картофель — 400 г, квас — 1—2 л, квашеная капуста — 250 г, морковь, зеленый лук — 150 г, редис — 10 шт., яйца — 2 шт., сметана — 100 г, соль, сахар, горчица, зелень по вкусу.*

## **218** Бульон с ромбами из картофеля (румынская кухня)

Картофель, сваренный в кожуре, очистить и хорошо размять. Масло или маргарин тщательно растереть, смешать с картофелем, добавить желтки, молоко, соль, соду, взбитые в пену белки и муку. На хорошо смазанный маслом противень выложить тонкий пласт этой смеси. Поверхность разровнять мокрым ножом, а затем выпекать в духовке. Готовый картофель нарезать небольшими ромбами, которые подать к столу в тарелках с горячим мясным бульоном или овощным отваром.

*Картофель — 500 г, 5 столовых ложек масла или маргарина, 3 яйца, 6 столовых ложек муки, 4 столовые ложки молока, 1,5 л мясного бульона или овощного отвара, сода, соль по вкусу.*

## **219** Суп картофельный с кольраби

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

*Картофель — 400 г, кольраби — 2 шт., зеленый салат — 50 г, 2 столовые ложки масла, 1/2 стакана сметаны, столовая ложка муки, соль по вкусу.*

## **220** Суп-крем из картофеля (польская кухня)

В горячий овощной отвар всыпать и хорошо размешать картофельные хлопья, добавить перец, сме-

тану и зелень. Суп-крем можно заправить сырым желтком: желток растереть в стакане, вливая понемногу горячий, но не кипящий отвар. Растертый желток влить в суп и немного подогреть на горячей плите, не доводя до кипения.

*Картофельные хлопья — 2 стакана, овощной отвар — 3 стакана, сметана 3/4 стакана, яйцо, зелень, перец по вкусу.*

## 221

### Жур-заливайка (польская кухня)

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

*Картофель — 500 г, луковица, 2 стакана молочной сыворотки, свинина — 50 г, перец, тмин, соль по вкусу.*

## 222

### Суп картофельный с салатом и яйцом в мешочек

Очищенный сырой картофель нарезать крупными кубиками или дольками. Перебранный и хорошо промытый салат разрезать на 3—4 части, погрузить на 1 мин в кипящую воду, откинуть на сито, дать стечь воде, а затем положить в сотейник и припустить в небольшом количестве бульона с маслом в течение 10—15 мин. Лук репчатый и лук-порей мелко нарезать и пассеровать. В кипящий бульон положить картофель и варить его до полуготовности, затем положить салат, пассерованный лук и варить до готовности картофеля. При подаче положить в суп яйцо, сваренное в мешочек, сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

*Варка яиц в мешочек.* Яйцо погрузить в кипящую подсоленную воду (на 10 яиц 3 л воды, 40—50 г соли) и варить с момента закипания 4—5 мин. Затем быстро охладить холодной водой, осторожно надбить скорлупу яйца и дать полежать им 20—30 мин в воде, после чего скорлупа легко отделится от яйца. У правильно сваренных яиц белок должен быть крутым, а желток жидким.

*Картофель — 700 г, зеленый салат — 500 г, 1—2 головки репчатого лука, 1—2 г лука-порея с листьями, 2 столовые ложки сливочного масла, яйца — 5 шт., соль, сметана, зелень по вкусу.*

## 223

### Суп картофельный с рыбными фрикадельками

Морковь и корень петрушки нарезать брусочками или кубиками, мелко нарезать репчатый лук, пассеровать овощи до полуготовности. В кипящий рыбный бульон положить картофель, пассерованные корни, лук и варить до готовности. За 10—15 мин до готовности супа положить в него рыбные фрикадельки. При подаче суп посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или сельдерея.

*Приготовление рыбных фрикаделек.* Филе рыбы с кожей без костей (окунь, хек, сом, скумбрия, треска) нарезать, пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанные репчатый лук, яйцо, черный молотый перец, соль, воду и хорошо перемешать. Полученную смесь разделить на фрикадельки массой 15—20 г. При желании можно добавить в фарш из рыбы замоченный и отжатый в воде черствый пшеничный хлеб (20—25% к филе рыбы).

*Картофель — 700 г, репчатый лук — 100 г, морковь — 75 г, петрушка или сельдерей (корень) — 30 г, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка томата-пюре, соль, перец, лавровый лист, зелень по вкусу.*

*Для фрикаделек: филе рыбы — 350—400 г, яйцо, репчатый лук — 1—2 г, 1 столовая ложка воды, соль, специи, зелень по вкусу.*

## 224

### Суп картофельный с фрикадельками из кальмаров и рыбы

Приготовить картофельный суп. За 10—15 мин до готовности добавить в него фрикадельки из кальмаров и рыбы. При подаче посыпать суп мелко нарезанной зеленью.

*Приготовление фрикаделек.* Кальмары отварить и пропустить через мясорубку, смешать с нарезанным филе сырой рыбы с кожей, замоченным в молоке или воде и отжатым черствым пшеничным хлебом, солью, перцем. Смесь пропустить через мясорубку. В приготовленную массу добавить яйцо, мелко нарезанный репчатый лук и хорошо перемешать. Из полученной смеси сформировать фрикадельки массой 15—20 г.

*Картофель — 800 г, репчатый лук — 100 г, морковь — 100 г, петрушка — 30 г, столовая ложка сливочного масла, соль, зелень по вкусу.*

Для фрикаделек: кальмары — 350—400 г, филе рыбы — 225—250 г, пшеничный хлеб — 75 г, репчатый лук — 2 г, 2 столовые ложки молока, яйцо, зелень, соль, перец по вкусу.

## **225** Суп картофельный с консервами «Кильки с овощами в томате»

Приготовить картофельный суп. За 10—15 мин до готовности добавить в него консервированные кильки, довести до кипения и варить на слабом огне до готовности. При подаче посыпать суп мелко нарезанной зеленью.

*Картофель — 800 г, банка консервированной кильки с овощами в томате, 1—2 головки репчатого лука, столовая ложка растительного масла, соль, специи, зелень по вкусу.*

## **226** Картофельная похлебка с крапивой

Перловую крупу вымочить в воде 12 ч и варить в мясном бульоне до полуготовности, добавить картофель, свежую капусту, морковь и зеленую крапиву. Варить до готовности. При подаче на стол заправить сметаной и зеленью укропа.

*Картофель — 300 г, капуста — 300 г, крапива — 100 г, лук — 70 г, морковь — 80 г, перловая крупа — 70 г, 1/2 стакана сметаны, зелень укропа и соль по вкусу.*

## **227** Картофельный суп из кислого молока

Вымытый, очищенный и нарезанный кубиками картофель отварить в подсоленной воде, куда хорошо добавить также щепотку тмина. Затем, не сливая отвара, загустить суп заправкой из кислого молока, муки, желтка. Перемешивать осторожно, чтобы картофельные кубики не разваливались. Суп заправить укропом, уксусом и сахаром по мере надобности.

*Картофель — 500 г, кислое молоко — 1 л, мука — 40 г, яичный желток, 2—4 столовые ложки свежего укропа, уксус, сахар, соль, тмин.*

## **228** Картофельная похлебка с пшеном и помидорами

В глубокой сковороде обжарить на масле мелко шинкованный лук, когда он начнет румяниться, добавить очищенные и нарезанные коренья, помидоры, накрыть крышкой и тушить до полуготовности. Налить в кастрюлю 6 л мясного бульона, посолить,

дать вскипеть, опустить туда же нарезанный соломкой картофель и хорошо промытое пшено. Дальнейшая варка занимает меньше получаса. Когда продукты будут готовы, добавить в похлебку сметану, посыпать рубленым укропом или петрушкой, разлить по тарелкам и тотчас подать к столу.

*Картофель — 1 кг, лук — 250 г, масло — 120 г, пшено — 350 г, морковь — 5—6 шт., помидоры — 700 г, сметана — 350 г, зелень, соль по вкусу.*

## **229** Картофельная похлебка «Дикое поле»

Картофель очистить, нарезать тонкими кружочками, залить горячим костным бульоном и варить 5 мин, а потом настаивать 10—15 мин. Нарезанные морковь, помидоры, болгарский перец с семенами, репчатый лук добавить в подготовленный картофель вместе с мелко нарубленными дикорастущими растениями, довести до кипения. Подать со сметаной.

*Картофель — 500 г, морковь — 2 шт., луковица, болгарский перец — 2 шт., помидоры — 2 шт., по 2 столовые ложки рубленой крапивы и листьев малины, столовая ложка рубленой лебеды, бульон — 1 л, 1/2 стакана сметаны, лавровый лист.*

## **230** Суп-пюре из картофеля и хлеба

Очищенную от корок черствую городскую булку натереть на терке и слегка обжарить на сливочном масле, протереть отварной картофель через мелкое сито, смешать с хлебом и залить овощным бульоном или водой из-под картофеля. Проварить, снять с огня, добавить взбитые желтки, немного сливок или сливочного масла.

Подавать на стол с сухариками из белого хлеба, тертым сыром с зеленью.

*Картофель — 500 г, 1 булка, сливочное масло — 100 г, 2—3 желтка, сливки по вкусу.*

## **231** Суп картофельный с грибами и молоком

Измельченный картофель сварить в мясном бульоне, добавить слегка обжаренные в масле грибы, молоко, дать вскипеть. Заправить зеленью.

*Картофель — 800 г, мясной бульон — 1 л, луковица, свежие ошпаренные грибы — 500 г, 3 столовые ложки растительного масла, молоко — 2 л, соль, укроп.*

## 232

### Суп картофельный с грибами и корейкой

Промытую крупу сварить в бульоне до мягкости, добавить нарезанный кубиками картофель, корейку, слегка обжаренные с луком грибы. Сварить. При подаче на стол положить сметану.

*Картофель — 800 г, мясной бульон — 3 л, 2—3 столовые ложки крупы, свежие грибы — 200—300 г, копченая корейка — 100 г, луковица, сметана по вкусу.*

## 233

### Щи зеленые с яруткой

Сварить в подсоленной воде очищенный картофель, добавить промытую и измельченную зелень, варить еще 10 мин, добавить муку пшеничную из расчета 1 столовая ложка на 1 порцию щей, довести щи до кипения. Перед подачей на стол добавить вареное яйцо. Подавать на стол в горячем или холодном виде.

*Картофель — 200 г, крапива — 100 г, головка репчатого лука, 1—2 яйца, соль по вкусу, 100 г ярутки.*

## 234

### Запорожский капустняк

Отварить свинину, бульон обязательно процедить. Отжать квашеную капусту, выложить на сковороду и тушить до полуготовности, добавляя периодически бульон и жир. Нарезать соломкой и слегка обжарить морковь, петрушку, пастернак. Пропустить через мясорубку свиное сало, растереть его (лучше в ступке) с нарубленным луком, зеленью петрушки и предварительно перебранным пшеном. В готовый бульон положить нарезанный кубиками картофель и варить 15—20 мин. Добавить тушеную капусту с обжаренной морковью, петрушкой, пастернаком и смесью лука, петрушки, пшена. Готовый суп разлить в тарелки, положить сметану и посыпать зеленью петрушки.

*Картофель — 300 г, свинина — 400 г, квашеная капуста — 600 г, морковь — 80 г, петрушка — 40 г, репчатый лук — 80 г, пастернак — 40 г, жир — 80 г, сало — 40 г, сметана — 80 г, зелень петрушки — 20 г, лавровый лист, черный перец по вкусу.*

## 235

### Суп «Пастуший»

Баранину с костью, желательнее от грудинки, нарубить мелкими кусочками по 30 г, промыть и

положить в кастрюлю. Варить 30 мин, периодически снимая накипь. Овощи — картофель, морковь, лук репчатый, корень петрушки или сельдерея нарезать мелкими кубиками и опустить в кипящий бульон. Добавить промытое пшено. Солить суп в конце приготовления. Добавить лавровый лист, перец горошком.

К супу подать гренки. Приготовление гренков: соленое сало шпик нарезать тонкими ломтиками, обжарить с двух сторон. На жире, который остался после жарки, обжарить черный хлеб, нарезанный ломтиками. К столу подают на черном хлебе жареное сало. Можно подать отдельно очищенный чеснок и рубленую зелень.

*Картофель — 250 г, баранина — 250 г, морковь — 50 г, лук — 50 г, петрушка — 20 г, шпик — 100 г.*

## **236** Картофельный суп с майораном

Очищенный картофель нарезать кубиками одинакового размера и варить с майораном до готовности. Спассеровать на жире муку до светло-желтого цвета, прибавить красиво нарубленный лук и, когда он подрумянится, залить картофельным отваром. Варить суп на медленном огне полчаса, затем добавить отварной картофель и еще раз прокипятить. Подавая на стол, посыпать зеленью петрушки и заправить сметаной, смешанной с желтком. Соль и перец добавить по вкусу.

*Картофель — 400 г, жир — 50 г, мука — 50 г, бульон — 3 л, лук — 30 г, сметана — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., петрушка, майоран, соль по вкусу.*

## **237** Суп-гуляш

Мясо обмыть и нарезать мелкими кубиками. Поджарить на жире мелко нарубленный лук, добавить к нему мясо, посолить и тушить до тех пор, пока не выпарится сок. Прибавить молотый красный перец, помидоры, вино и залить говяжьим бульоном. Варить суп на медленном огне, пока мясо не станет мягким, а затем положить картофель, нарезанный кубиками, лапшу из приготовленного теста.

Варить суп на медленном огне до полной готовности всех продуктов.

В конце варки добавить ароматные приправы и специи (мелко нарубленный чеснок, петрушку, шпик,

тмин). Дать супу еще раз вскипеть и подавать на стол.

*Картофель — 250 г, говядина (мякоть) — 40 г, говяжий бульон — 1,25 л, шпик — 30 г, пастеризованные помидоры, чеснок — 2 дольки, мука — 80 г, лук — 100 г, жир — 50 г, яйцо — 1 шт., белое вино — 5 г, петрушка, молотый красный перец, соль, тмин по вкусу.*

## **238**                    Штайерский кислый суп

Очищенные свиные ножки разрезать вдоль и поперек на четыре части и поставить варить вместе со свиными ушками. Когда суп закипит, прибавить нарезанные кубиками коренья и спустя 10 мин — нарезанный ломтиками картофель. Когда ножки и ушки сварятся, вынуть их из супа, очистить от костей, нарезать все ломтиками и положить снова в бульон. Муку спассеровать на жире до темного цвета, добавить мелко нарубленный лук и чеснок, поварить суп еще 10 мин. Соль, перец и винный уксус добавить по вкусу.

При подаче на стол посыпать зеленью петрушки.

*Картофель — 400 г, свиные ножки — 600 г, свиные ушки — 150 г, морковь — 90 г, коренья сельдерея — 50 г, корень петрушки — 50 г, жир — 50 г, лук — 50 г, 2 дольки чеснока, мука — 40 г, молотый перец, петрушка, соль по вкусу, 0,3 л винного уксуса.*

---

## Вторые блюда

### Маленькие советы

*Витамин С быстро разрушается, если картофель варить в холодной воде. Поэтому лучше всего варить его небольшими порциями, опуская в кипящую подсоленную воду.*

*Если картофель варится медленно и в большом количестве, витамин С разрушается почти полностью.*

*Для уменьшения потерь витамина С картофель нельзя до варки длительное время хранить очищенный и нарезанный, а также при измельчении картофеля для пюре, котлет и запеканок не пользуются мясорубкой или металлическим ситом; рекомендуется применять деревянный пестик или ложку, волосяное сито.*

*Картофель, темнеющий при варке, может сохранить свою обычную окраску, если добавить одну столовую ложку уксуса на 1 л воды.*

*Если хотите испечь картофель целиком, предварительно проколите клубни иглой — в таком случае они не потрескаются.*

*Картофель жарится быстрее и будет вкуснее, если предварительно опустить на несколько минут в горячую воду и дать обсохнуть прежде, чем положить на сковороду.*

*Вареный картофель будет намного вкуснее, если в воду, в которой он варится, бросить 2—3 дольки чеснока и лавровый лист или положить в кастрюлю немного сушеного укропа, завернув его в кусочек марли.*

*Не разбавляйте холодным молоком картофельное пюре — от этого оно приобретает серый цвет. Горячее кипяченое молоко нужно добавлять в пюре постепенно, непрерывно помешивая.*

*Очень вкусен и питателен картофель, испеченный в горячей золе или в духовом шкафу.*

*Жарят картофель на сильно разогретой сковороде и солят его, когда ломтики подрумянятся со всех сторон. Если посолить картофель до того, как образуется корочка, сок из него вытечет, смешается с жиром, ломтики потеряют форму, цвет и вкус.*

*Оладьи из сырого картофеля получатся вкуснее, если добавить в них вареный картофель.*

*Для измельчения на терке берите крупный картофель, для варки и жарки — средний.*

*Молодой картофель можно быстро очистить, если его положить на 15—20 минут в холодную подсоленную воду или ненадолго в горячую и потом в холодную воду. Кроме того, молодой картофель можно быстро очистить, если, промыв его в воде, положить в мешочек из плотной материи, всыпать туда горсть крупной соли, затянуть и в течение нескольких минут покатавать по столу.*

*Чистить и резать картофель следует нержавеющей ножом — это сохранит в нем витамин С и предохранит ваши руки от почернения.*

*Отварной картофель для гарнира будет целым, если в воду, в которой он варится, добавить столовую ложку уксуса.*

*Если вы сварили очищенный картофель для гарнира или пюре, используйте воду, в которой он варился, для супа или соуса, так как в ней растворены ценные питательные вещества.*

*Для того, чтобы картофельное пюре стало светлым и пушистым, картофель нужно протирать, пока он горячий.*

*Картофельные котлеты станут пышнее, если в них положить немного соды.*

*Витамин С в картофеле сохраняется дольше, если держать картофель в холодном темном помещении.*

*Витамин С не разрушается при замораживании картофеля, но замороженный картофель перед приготовлением необходимо опустить в кипящую воду. Если его разморозить заранее в холодной воде, он теряет значительное количество витамина С.*

*Установлено, что если картофельное блюдо постоит в теплом месте два часа, содержание в нем витамина С сокращается на 50—55%.*

*Картофель нужно чистить ножом из нержавеющей стали, очищая кожуру тонким пластом, потому что непосредственно под ней находится больше всего минеральных солей и белков.*

*Очищенный картофель нужно сразу же опустить в холодную подкисленную воду, но не более чем на 10—15 минут, поскольку витамин С растворяется в воде.*

*Клубни картофеля, сваренные в кожуре, лучше чистятся, если их сразу же после варки облить холодной водой.*

*Очищенный картофель солят в начале варки, чтобы меньше были потери минеральных солей.*

*Если очищенный картофель поставить под струю холодной воды, то он станет рассыпчатым и более аппетитным.*

*Аскорбиновая кислота сохранится полнее, если жарить картофель, нарезанный соломкой.*

*К рациональному питанию относят и вторые блюда. Когда самые различные овощи варятся вместе, возникает особенно приятный аромат. Добавляемый картофель пропитывается выделяемыми соками и благодаря содержанию в нем крахмала связывает блюдо. Мясо же отдает блюду все содержащиеся в нем питательные и вкусовые вещества. Такие блюда сначала доводят до кипения на сильном огне, а затем варят дальше на малом огне.*

## **239** Картофель отварной

Картофель очистить, промыть, залить горячей водой и поставить варить. Как только вода закипит, положить соль и продолжать варку еще 20 минут, пока картофель не станет мягким. Затем слить воду, кастрюлю закрыть крышкой и в таком виде оставить на слабом огне на 10—15 минут для осушки. Готовый картофель переложить на горячее блюдо. Отдельно подать масло.

*Картофель — 800 г, масло сливочное — 60 г, соль по вкусу.*

## **240** Картофель, сваренный на пару

В кастрюлю со вставной сеткой влить 3—4 стакана воды, положить очищенный целый или разрезанный на 2—4 части картофель, слегка посыпать мелкой солью и, плотно закрыв кастрюлю крышкой, поставить на сильный огонь. Как только вода закипит, огонь убавить и продолжать варку при слабом кипении в течение 25—30 минут. Картофель, сваренный на пару, особенно хорош для приготовления картофельного пюре и котлет.

*Картофель — 1 кг, соль по вкусу.*

## **241** Картофель, отваренный в бульоне

Картофель очистить и сварить в горячей подсоленной воде до готовности. Воду слить, картофель обсушить, положить масло, посыпать рубленой зеленью петрушки или укропом, залить жирным мясным бульоном, накрыть крышкой, встряхнуть, прокипятить.

*Картофель — 800 г, масло сливочное — 1 столовая ложка, бульон — 400 г, зелень, соль по вкусу.*

## **242** Картофель, отваренный в молоке

Очищенный и вымытый картофель нарезать кубиками, проварить 10 минут в воде, после чего воду слить, а налить горячее молоко и варить еще 20—30 минут. Необходимо следить, чтобы картофель не пригорел, для этого варку надо производить на слабом огне. В готовый картофель положить масло, встряхнуть и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

*Картофель — 1 кг, молоко — 1 стакан, масло — 2 столовые ложки, соль по вкусу.*

## **243** Картофель в сливках

Сырой картофель нарезать дольками, чесночком или толстыми кружочками, сложить в сотейник, посыпать солью, толченым перцем (светлым), залить кипятком в таком количестве, чтобы он был покрыт, и варить. Когда картофель почти сварится, слить воду, залить сливками, добавить масло и варить до готовности. Заправить по вкусу лимонным соком или лимонной кислотой, посыпать зеленью.

Если соус получился жидким, можно добавить мучную пассеровку и довести до кипения.

*Картофель — 1 кг, масло сливочное — 40 г, сливки — 400 г, мука — 8 г, соль по вкусу.*

## **244** Картофель отварной с ряженкой по-чувашки

Сырой очищенный картофель средней величины отварить в подсоленной воде, подсушить и подать в горячем виде с ряженкой.

*Картофель — 1 кг, ряженка —  $\frac{1}{4}$  стакана, соль по вкусу.*

## **245** Картофель отварной с кислым молоком по-чувашки

Готовый отварной картофель нарезать кубиками, заправить сливочным маслом. В стакане отдельно подать кислое молоко.

*Картофель — 1 кг, сливочное масло — 40 г, кислое молоко — 4 стакана, соль по вкусу.*

## **246** Картофель в соусе

Положить в кастрюлю масло, перец, соль, рубленные петрушку и лук, немного муки, налить бульон, поставить этот соус на огонь, прибавить в него сваренный и нарезанный ломтиками картофель. Варить до густоты.

*Картофель — 500 г, масло — 40 г, бульон — 2 стакана, лук — 80 г, зелень петрушки, перец, соль по вкусу.*

## **247** Картофель отварной с рубленным яйцом

Картофель тщательно вымыть щеткой, лучше в проточной воде, очистить от кожуры специальным желобковым ножом или картофелечисткой, затем сварить в соленом кипятке. Отдельно сварить вкрутую яйца, мелко порубить. Сваренный картофель подсушить, полить маслом и посыпать крутым яйцом. Можно посыпать зеленью петрушки или зеленым луком.

*Картофель — 1 кг, яйца — 3—4 шт., масло сливочное — 50 г, зелень петрушки или зеленый лук, укроп, соль по вкусу.*

## **248** Картофель отварной с солониной и с заправкой из хрена

Картофель отварить вместе с хорошо промытой солониной. Хрен очистить, натереть на терке, разбавить уксусом. Когда он делается густым и побелеет, добавить уксус, сахар и соль. Картофель и солонину, нарезанные ломтиками, заправить жареным в масле луком и заправкой из хрена, посыпать зеленью и подавать.

Можно приготовить картофель и без солонины, заправив в таком случае не хреном, а сметаной.

*Картофель — 600 г, солонина — 250 г, хрен — 200 г, лук — 20 г, топленое масло — 15 г, уксус — 2 столовые ложки, сахар, зелень, соль по вкусу.*

## 249

### Картофель отварной со сметаной и брюквой

Очищенную брюкву натереть на терке для картофеля, отжать сок, добавить сметану или молоко, чтобы получилась каша, посолить и подать на стол с вареным горячим картофелем.

Брюкву можно приготовить иначе: очистить, нарезать на очень тонкие ломтики, хорошо перемешать в закрытой посуде, добавить нарезанный лук, соль, полить сметаной. Подать к столу с вареным горячим картофелем.

*Картофель — 1 кг, брюква — 100 г, сметана — 1 столовая ложка, соль по вкусу.*

## 250

### Мачанка с картофелем

Куски мяса с реберными костями обжаривают, затем тушат. На бульоне, полученном при тушении, готовят соус с пассерованным луком и петрушкой. Жареное мясо соединяют с приготовленным соусом и доводят до готовности. Гарнир — картофель отварной.

*Картофель — 800 г, свинина — 500 г, баранина — 650 г, сало топленое — 40 г, мука пшеничная — 20 г, лук репчатый — 120 г, сметана — 80 г, соль по вкусу.*

## 251

### Картофель отварной со свиным салом

Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать ломтиками средней величины. Мелко нарезанный лук поджарить на сковороде с разогретым растительным маслом. Когда лук порозовеет, к нему добавить нарезанное кусочками сало, которое надо все время помешивать, пока оно не зарумянится. Добавить муку, подрумянить ее и развести небольшим количеством томатного сока. Все вместе должно покипеть 10—15 минут. В этот соус положить картофель и поварить в нем еще 10 минут.

*Картофель отварной — 1 кг, копченое свиное сало — 200 г, лук репчатый — 100—120 г, растительное масло для жарения, томатный соус, мука.*

## 252

### Картофель отварной с майонезом

Картофель сварить в подсоленной воде, дать остыть, очистить от кожуры и нарезать кубиками, мелко нарезать головку репчатого или пучочек зе-

леного лука, петрушки, смешать с картофелем и заправить майонезом.

*Картофель отварной — 1 кг, лук репчатый — 80—100 г, майонез, петрушка, соль по вкусу.*

## **253** Картофель отварной в соусе из сметаны с горчицей

Картофель очистить, сварить в подсоленной воде, остудить, нарезать кружками. Можно сварить нечищенным, остудить, очистить и нарезать. Нашинкованный лук-порей, столовую горчицу и сметану растереть, немножко посолить и полученным соусом залить картофель.

*Картофель — 1 кг, сметана — 250 г, лук-порей — 100 г, горчица — 1 столовая ложка, соль по вкусу.*

## **254** Картофель отварной с маслом и помидорами

Картофель моют и чистят как обычно или моют и варят в мундире, а затем очищают от кожицы, солят и горячий заправляют маслом (сливочным или топленым). Укладывают картофель горкой на тарелку, сверху кладут помидоры, посыпают рубленой зеленью петрушки, укропа или сельдерея.

Помидоры режут четвертинками и обжаривают в масле.

*Картофель — 1 кг, помидоры — 400 г, масло — 40—60 г, зелень, соль по вкусу.*

## **255** Картофель с томатом по-венгерски

Разрезать каждую картофелину на четыре части и сварить в подсоленной воде. Слить воду, налить томатный соус и кипятить, перед подачей на стол можно добавить несколько столовых ложек сметаны.

*Картофель — 1 кг, томатный соус — 1,5 стакана, сметана — 0,5 стакана, соль по вкусу.*

## **256** Картофель отварной с соей

Картофель сварить в мундире, очистить, нарезать ломтиками, смешать с вареными соевыми бобами. Нарезанный мелко лук обжарить в растительном масле или сале и смешать с приготовленным картофелем и соей. Поставить на огонь, все вместе про-

греть, подавать, посыпав зеленью петрушки или укропа.

*Картофель — 750 г, вареные соевые бобы — 300 г, жир — 30 г, зелень, соль по вкусу.*

## **257** Картофель с чесноком по-молдавски

Молодой картофель почистить, отварить в подсоленной воде до готовности, затем слить воду, картофель переложить в тарелку, полить поджаренным салом вместе со шкварками, тертым чесноком, разведенным бульоном, посыпать солью, перцем и зеленью укропа.

*Картофель — 1 кг, чеснок — 0,5 головки, сало — 4 столовые ложки, зелень, перец, соль по вкусу.*

## **258** Чулама из картофеля по-румынски

Картофель нарезать толстыми кружками, отварить в соленой воде, не давая ему развариться. Отдельно приготовить белый соус из муки и масла или сала. Соус разбавить теплой водой, в которой варился картофель. Прибавить тертый сыр. Слить воду, полить картофель соусом и поставить на несколько минут в духовой шкаф.

*Картофель — 1 кг, топленое сало — 1 столовая ложка, мука — 2 столовые ложки, тертый сыр — 1 столовая ложка, соль по вкусу.*

## **259** Картофель отварной с луком и сметаной по-польски

Лук порезать кольцами, полить сметаной, приправить солью, сахаром и перцем. Настаивать полчаса, после чего подать с отварным картофелем.

*Картофель — 1 кг, сметана — 0,7 л, репчатый лук — 150 г, сахар — 0,5 чайной ложки, соль, перец по вкусу.*

## **260** Картофель отварной в белом соусе с яйцом

Картофель очистить, помыть и отварить в подсоленной воде (но не разваривать), слить отвар. В белый соус\* добавить мелко рубленные вкрутую сваренные

---

\* Здесь и далее рецепты приготовления соусов даны в специальном разделе.

яйца, размешать, положить кусочки сливочного масла. Подавая на стол, картофель залить этим соусом и посыпать зеленью петрушки и укропа.

*Картофель — 1 кг, сливочное масло — 4 столовые ложки, мука — 2 столовые ложки, яйца — 1 шт., зелень, соль по вкусу.*

## **261** Картофель отварной с грибным соусом

Картофель очистить, помыть и отварить в подсоленной воде, слить отвар, залить грибным соусом, довести до кипения, положить в тарелки, посыпать зеленью укропа.

*Картофель — 1 кг, лук репчатый — 180 г, грибы белые — 5—6 шт., сметана — 1 стакан, мука — 2 столовые ложки, масло сливочное — 4 столовые ложки, зелень укропа, соль по вкусу.*

## **262** Картофель отварной с луковым соусом

Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, затем отвар сцедить, картофель положить на тарелку, залить луковым соусом и посыпать зеленью.

*Картофель — 1 кг, морковь — 100 г, лук репчатый — 180 г, соль по вкусу.*

## **263** Картофель отварной с зеленым соусом

Всю зелень мелко порубить и залить йогуртом, который предварительно смешать со сметаной или майонезом. Вареные вкрутую яйца протереть сквозь сито, смешать с соусом и приправить сахаром, перцем, солью и горчицей. Перед подачей на стол соус выставить на холод, затем подать к горячему отварному картофелю. Картофель макать в приготовленный соус.

*Картофель — 1 кг, зеленый лук, петрушка, укроп, эстрагон — по 1 столовой ложке, йогурт — 2 бутылки, немного майонеза или сметаны, яйца — 4 шт., щепотка сахара, перец, горчица по вкусу.*

## **264** Отварной картофель с ореховым соусом

Картофель очистить и отварить в подсоленной воде (но не разваривать), слить отвар, залить ореховым соусом.

*Картофель — 1 кг.*

## **265** Отварной картофель с грибами солеными, поджаренными на растительном масле

Соленые грибы замочить в воде, затем вынуть их шумовкой и дать воде стечь, добавить лук и поджарить на растительном масле на сковороде.

Подается с горячим вареным картофелем.

*Картофель — 1 кг, соленые грибы — 1 мисочка, лук — 50—100 г, растительное масло — 0,5 стакана, соль по вкусу.*

## **266** Отварной картофель с маринованными или солеными грибами с растительным маслом

Выбрать грибы из маринада, добавить мелко нарезанный лук, перемешать и, залив растительным маслом или сметаной, подать к столу с горячим картофелем.

Соленые грибы, если они слишком солены, замочить в холодной кипяченой воде, выбрать шумовкой и дать воде стечь, затем добавить лук, растительное масло и подать к столу поджаренными или в холодном виде вместе с вареным картофелем.

*Картофель — 1 кг, маринованные или соленые грибы — 1 мисочка, лук — 150—200 г, растительное масло — 1/3 стакана, соль по вкусу.*

## **267** Отварной картофель с жареными шампиньонами

Нарезанные ломтиками шампиньоны обжаривают с жиром, добавляют пассерованный лук и подают с отварным картофелем.

*Картофель — 800 г, шампиньоны — 900 г, сливочное масло — 40 г, топленое масло — 60 г, репчатый лук — 120 г, соль по вкусу.*

## **268** Отварной картофель с редькой в сметане

Очищенный картофель средней величины отварить в подсоленной воде и подсушить. Редьку натереть на терке, смешать со сметаной, посолить по вкусу и посыпать сверху зеленью укропа. Картофель подавать с редькой.

*Картофель — 800 г, редька — 500 г, сметана — 160 г, укроп — 20 г, зелень, соль по вкусу.*

## 269 Отварной картофель с квашеной капустой и растительным маслом

Очищенный картофель средней величины отварить в подсоленной воде, подсушить и подать в горячем виде с квашеной капустой и растительным маслом.

*Картофель — 1 кг, квашеная капуста — 500 г, растительное масло — 100 г, соль по вкусу.*

## 270 Отварной картофель с капустой и свинойной

Свинину с реберными косточками нарезать мелкими кусочками и обжарить. Когда она будет готова, добавить слегка поджаренную квашеную капусту, все вместе перемешать и жарить до готовности. Картофель сварить и подать отдельно.

*Картофель — 900 г, капуста квашеная — 400 г, лук репчатый — 100 г, свинина — 100 г, соль по вкусу.*

## 271 Картофель с луком-пореем

Разогрев растительное масло на сковороде, спассеровать в нем мелко нарезанные белые части стеблей лука-порея и мелко нашинкованную луковичу, посыпать мукой, залить кипящим молоком, хорошо размешать, посолить и поперчить по вкусу. Положить очищенный и нарезанный тонкими кружками сырой картофель, перемешать с луком и довести до готовности на небольшом огне или в нежаркой духовке.

*Картофель — 1 кг, лук-порей — 200 г, луковича — 75 г, молоко — 0,75 г, растительное масло — 100 г, мука — 1 столовая ложка, соль, мялтый черный перец по вкусу.*

## 272 Картофель молодой с маслом

Картофель очищают от кожуры, моют и кладут в кастрюлю, заливают горячей водой, добавляют соль и варят 15—20 минут до готовности. Затем сливают воду, а картофель поливают растопленным маслом.

*Картофель — 1 кг, масло — 40 г, соль по вкусу.*

## 273 Картофель молодой в соусе

Молодой мелкий картофель сварить, очистить от кожуры и залить соусом. Соус приготовить из расти-

тельного масла, уксуса и горчицы, посолить по вкусу. Перед тем как подавать, на картошку сверху выложить мелко нарезанные кусочки ветчины и крутого яйца.

## **274** Картофель молодой в сметане

Очищенный молодой картофель сварить в подсоленной воде, воду слить, положить сметану, масло и, встряхивая, перемешать. Сверху посыпать нарезанным укропом или зеленью петрушки.

*Картофель — 1 кг, сметана — 0,5 стакана, масло — 1 столовая ложка, зелень укропа или петрушки, соль по вкусу.*

## **275** Картофель молодой со сметаной и соусом

Молодой картофель очистить, помыть и отварить в подсоленной воде. Пшеничную муку прогреть на сливочном масле в сотейнике. Залить горячей сметаной, взбить, чтобы не было комков, заправить по вкусу солью, довести до кипения и процедить. Картофель положить в тарелки, залить сметанным соусом, сбоку уложить красные помидоры и посыпать зеленью укропа.

*Картофель — 1 кг, помидоры — 200 г.*

*Соус: сливочное масло — 4 столовые ложки, пшеничная мука высшего сорта — 2 столовые ложки, сметана — 1 стакан, соль и зелень по вкусу.*

## **276** Картофель отварной с сухарным соусом

Молодой картофель очистить, помыть и отварить в подсоленной воде. Белые крошки хлеба поджарить до золотистого цвета на сливочном масле. Картофель шумовкой положить на тарелки, залить сухарями с маслом, посыпать зеленью укропа.

*Картофель — 1 кг, масло сливочное — 4 столовые ложки, сухари — 3 столовые ложки, зелень укропа, соль по вкусу.*

## **277** Картофель молодой с польским соусом

В посуде растопить сливочное масло, положить мелко рубленое яйцо, зелень укропа, добавить соли и лимонной кислоты, налить немного овощного бульона, хорошо размешать, прокипятить и залить этим соусом молодой отварной картофель, выложенный на тарелку или блюдо.

*Картофель — 1 кг, сливочное масло — 4 столовые ложки, яйца — 4 шт., овощной отвар — 4 столовые ложки, лимонная кислота, зелень, соль по вкусу.*

## **278** Картофельные бочоночки

Картофель при очистке оформить в виде бочонка: сначала ножом срезать обе верхушки продолговатого клубня и таким образом оформить донышки бочонков, затем очистить весь клубень, срезая кожицу от донышка к донышку, сварить в подсоленной воде и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Еще горячим картофель можно залить сливочным маслом.

*Картофель — 1,2 кг, масло — 80 г, петрушка, соль по вкусу.*

## **279** Картофель по-венгерски

Сырой очищенный картофель нарезать кружочками, спассеровать на масле мелко нарезанный лук, красный перец, томат-пюре и залить бульоном. Добавить картофель и варить до мягкости. Перед подачей посыпать мелко рубленной зеленью петрушки, подать горячим.

*Картофель — 1,2 кг, масло сливочное — 150 г, лук репчатый — 300 г, томат-пюре — 50 г, бульон — 400 г, красный перец, петрушка и соль по вкусу.*

## **280** Отварной картофель с жареной рыбой по-гамбургски

Пучок зелени для супа очистить, крупно нарезать, добавить пряности и лук, залить небольшим количеством воды и поставить варить. Подготовить рыбу: очистить, разделить на части, опустить в кипящую воду и варить. Когда рыба сварится, тщательно очистить ее от костей. Из жира и муки приготовить светлую подливку, добавить в нее немного рыбного бульона, приправить солью и перцем. Сваренный картофель нарезать ломтиками, выложить на него рыбу, залить подготовленной подливкой и дать блюду настояться.

*Картофель отварной — 500 г, рыба — 600 г, лук репчатый 1 шт., жир — 2 столовые ложки, мука — 2 столовые ложки, пряности, соль, перец по вкусу.*

## 281 Каурма из картофеля по-грузински

Репчатый лук нашинковать, положить в кастрюлю и хорошо потушить с маслом. Затем добавить очищенный, промытый и нарезанный дольками картофель, залить водой так, чтобы она покрыла картофель, затем поставить варить. Во время варки добавить соль и мелко нарезанную зелень киндзы. Когда картофель разварится, залить взбитыми яйцами и, доведя яйца до готовности, снять с огня.

*Картофель — 800 г, лук репчатый — 200 г, яйца — 3 шт., масло топленое — 3 столовые ложки, зелень киндзы и соль по вкусу.*

## 282 Картофель со сливочным маслом и творогом

Картофель почистить и отварить в слегка подсоленной воде. Затем слить воду и осушить картофелины, положить их в глубокую тарелку, посыпать зеленью.

Творог подать залитым сметаной с кусочками сливочного масла. Особенно вкусен молодой картофель.

*Картофель — 500 г, творог — 200 г, сметана — 50 г, масло сливочное — 2 столовые ложки, зелень, соль по вкусу.*

## 283 Отварной картофель с рубленным тестом на молоке по-польски

Замесить тесто из муки, воды и яйца. Порубить ножом, обсыпать мукой и сварить в воде, залить горячим молоком. Подать со сваренным целиком картофелем.

*Картофель — 600 г, мука — 120 г, молоко — 1/2 л, яйца — 1 шт., соль по вкусу.*

## 284 Вареный картофель с шариками из трески по-американски

Отваренную треску очистить от кожи, удалить кости и размять рыбу (можно пропустить через мясорубку). Затем смешать с вареным картофелем, добавить яйца и растопленное сливочное масло, приправить солью и перцем и сформовать из полученной массы шарики. Шарики обвалить в муке и жарить на сковороде. К шарикам из трески подать томатный соус или соус из хрена.

*Картофель — 600 г, треска — 500 г, яйца — 2 шт., масло сливочное — 2 столовые ложки, мука для панировки, жир для жаренья, перец, соль по вкусу.*

## **285** Картофель отварной с фасолью и чесноком

Картофель молодой очистить, помыть, порезать дольками и отварить в подсоленной воде. Бобы молодой фасоли отварить до готовности, затем у картофеля и фасоли слить отвар, положить их равными частями на тарелку, полить сливочным маслом, залить тертым чесноком, разведенным отваром фасоли, сбоку уложить кружочками свежие огурцы и помидоры и посыпать зеленью укропа и петрушки.

*Картофель — 1 кг, фасоль — 2 стакана, огурцы — 2 шт., помидоры — 100—150 г, сливочное масло — 4 столовые ложки, чеснок, зелень, соль по вкусу.*

## **286** Картофель отварной с консервированной рыбой

Картофель сварить в подсоленной воде и нарезать кусочками. Вскрыть банку натуральных рыбных консервов, вынуть рыбу и вместе с соком подогреть в кастрюле и выложить на картофель. Сверху посыпать зеленью петрушки.

*Картофель — 800 г, рыба — 1 банка, петрушка — несколько веточек, соль по вкусу.*

## **287** Картофель с луком по-французски

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

*Картофель — 1 кг, лук — 100 г, сливочное масло или маргарин 4—6 столовых ложек, мука — 6 столовых ложек, мясной бульон 1/8 л, перец, немного соли и побольше мелко нарубленной зелени петрушки.*

## **288** Картофель с яйцами

Поджарить в масле вареный нарезанный ломтиками картофель, взбить вилкой яйца, вылить на

картофель и тотчас снять сковороду с огня. Посыпать рубленым укропом.

*Картофель — 1 кг, яйца — 2—3 шт., масло сливочное — 2—3 столовые ложки, зелень, соль по вкусу.*

## **289** Картопили нигвзит — вареный картофель с орехами по-грузински

Сваренный в мундире картофель очистить от кожицы и нарезать кружочками. Добавить мелко нарубленный лук и все смешать. При подаче на стол полить ореховой подливкой.

Подливку готовить следующим образом: толченые грецкие орехи развести уксусом, добавить толченый чеснок, зелень мяты и укропа, соль, перец и все хорошо перемешать.

*Картофель — 900 г, лук — 60 г, очищенные грецкие орехи — 90–100 г, винный уксус — 40 г, чеснок — 10 г, зелень мяты — 13 г, укроп — 15 г, перец, соль по вкусу.*

## **290** Хуанкаина папас — блюдо из картофеля по-перуански

Плавленый сыр, растительное масло, молоко и сливки смешать и хорошо растереть, чтобы получилась однородная масса. Смесь слегка разогреть, затем добавить в массу лимонный сок и сильно поперчить ее. Сварить картофель в мундире, очистить, разрезать пополам и полить приготовленным соусом. К картофелю подать зеленый соус.

*Картофель — 1 кг, плавленый сыр — 250 г, растительное масло — 2 столовые ложки, молоко — 1 стакан, сливки 10%-ные — 2—3 столовые ложки, сок лимона — 1—2 столовые ложки, репчатый лук — 50 г, черный молотый перец — 0,5 чайной ложки, соль по вкусу.*

## **291** Овощная смесь по-грузински

Промытую свеклу сварить или испечь, снять кожицу и пропустить через частую решетку мясорубки.

Очищенную промытую морковь натереть на терке. Картофель сварить с кожурой, потом очистить и мелко нарезать. Все подготовленные овощи перемешать.

Очищенные грецкие орехи, соль, чеснок и стручковый перец истолочь. К полученной ореховой массе добавить толченые семена киндзы, яблочный уксус, перемешать и присоединить к подготовленным ово-

щам, тщательно перемешать и переложить в салатник, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

*Картофель — 300 г, свекла — 200 г, очищенные грецкие орехи — 1/2 стакана, чеснок — 1 долька, яблочный уксус, стручковый перец, семена киндзы и соль по вкусу.*

## **292** Картофель дорожный в фольге

Подбирают одинаковый крупный картофель, тщательно моют, пекут в духовке до полуготовности, оборачивают фольгой и доводят до готовности. Подают с маслом.

*Картофель — 1 кг, масло — 100 г, соль по вкусу.*

## **293** Картофель печеный в кожуре с огуречным рассолом по-чувашки

Хорошо промытые, одинаковые по размеру клубни картофеля положить на сковородку или противень, посыпать солью, поместить в духовку и печь до готовности. К картофелю отдельно подать нарезанные дольками огурцы в рассоле или квашеную капусту, заправленную растительным маслом.

*Картофель — 1 кг, огурцы — 200 г, огуречный рассол — 200 г, масло растительное, соль по вкусу.*

## **294** Картофель, сваренный на пару с селедочным маслом

Очищенные клубни одинакового размера сварить на пару. Филе очищенной сельди замочить на 2—3 часа в холодной воде, а затем дважды перевернуть через мясорубку, соединить со слегка размягченным сливочным маслом, хорошо выбить, придав желаемую форму, остудить и посыпать рубленой зеленью.

*Картофель — 1 кг, сельдь — 120 г, масло сливочное — 80 г, зелень укропа — 20 г.*

## **295** Картофель отварной с жареным луком и макаронами

Картофель сварить в мундире на пару, очистить от кожицы. Подавая, облить маслом с докрасна поджаренным луком, сложить с отваренными макаронами, посолить. Посыпать зеленью.

Сваренный картофель можно подать со свиными шкварками и растопленным салом. В этом случае картофель надо слегка размять вилкой.

*Картофель — 800 г, масло сливочное — 80 г, репчатый лук — 100 г, макароны — 80 г, зелень, соль по вкусу.*

## **296** Картофель шариками

Крупные круглые картофелины очистить от кожуры. Вынуть из них круглой ложечкой шарики. Последние залить кипящей подсоленной водой, немного поварить на слабом огне, чтобы не разварились. Отцедить, просушить. Подать политые маслом и посыпанные рубленой зеленью петрушки. Шарики используют для украшения блюд, также подают к мясу с гарниром из овощей.

*Картофель — 1 кг, масло сливочное — 25 г, рубленая зелень — 1 столовая ложка, соль по вкусу.*

## **297** Картофель жареный

Вареный картофель нарезать ломтиками, положить не очень толстым слоем на разогретую с маслом сковороду, добавить соли и обжарить, помешивая, на сильном огне в течение 5—10 минут. Готовый картофель посыпать зеленью петрушки или укропом.

Сырой картофель жарить так же, как вареный, а можно погружать в разогретый жир. В этом случае его нарезают ломтиками, брусочками или соломкой. После этого моют, сушат салфеткой и, опустив в горячий жир, жарят, помешивая, до образования румяной корочки 10—12 минут. Картофель, жаренный в масле, можно подать на завтрак или ужин с огурцами, помидорами или использовать на гарнир к жареному мясу, котлетам, жареной рыбе.

*Картофель — 1 кг, жир — 60—100 г, зелень, соль по вкусу.*

## **298** Картофель жареный по-французски

Крупный очищенный картофель порезать большими ломтиками. Обжарить слегка в закипевшем масле на большой сковороде, укладывая в один ряд. Переложить на блюдо. Когда весь картофель слегка обжарится таким образом, положить его на большую сковороду в закипевшее масло. Потряхивать и переворачивать до тех пор, пока картофель не подрумянится. Перед подачей на стол посыпать укропом, петрушкой.

*Картофель — 1 кг, масло — 6 столовых ложек, рубленый укроп, петрушка, соль по вкусу.*

## **299** Картофель, жаренный во фритюре

Картофель тщательно вымыть, очистить от кожуры, еще раз промыть в чистой воде и обсушить в салфетке. Нарезать картофель кружочками или ломтиками.

Распустить на глубокой сковороде или в кастрюле жир и, когда вскипит, класть в него порциями картофеля и жарить на большом огне, встряхивая. Когда картофель подрумянится, посолить. Вынуть шумовкой на блюдо, посыпать рубленым укропом или зеленью петрушки.

*Картофель — 1 кг, жир — 200 г, зелень, соль по вкусу.*

## **300** Картофельные монетки

Очищенный сырой картофель нарезать кружочками толщиной до 2 мм, промыть холодной водой, обсушить в салфетке и поджарить во фритюре, помешивая шумовкой снизу вверх, чтобы картофельные кружочки обжарились равномерно. Жарить до образования румяной корочки, вынуть шумовкой и посолить по вкусу.

*Картофель — 1,2 кг, масло растительное — 200 г, соль по вкусу.*

## **301** Картофельные буравчики

Очищенный картофель нарезать спиралью в виде буравчиков и поджарить во фритюре, как указано в предыдущем рецепте.

*Картофель — 1,5 кг, масло растительное — 200 г, соль по вкусу.*

## **302** Картофельные пробки

Фасонной выемкой вынуть из клубней кусочки длиной до 3 см, похожие по форме на пробки. Более узкой фасонной выемкой вынуть среднюю часть пробок. Жарить во фритюре до образования румяной корочки.

*Картофель — 1,5 кг, масло растительное — 200 г, соль по вкусу.*

### **303** Картофель печеный

Подбирают одинаковый средний картофель, тщательно моют и кладут в духовку на 39—40 минут.

*Картофель — 1 кг, соль по вкусу.*

### **304** Картофельные стружки

Очищенный картофель нарезать тонкими длинными стружками, поджарить во фритюре и посолить по вкусу, подать как гарнир.

*Картофель — 1,5 кг, масло растительное — 200 г, соль по вкусу.*

### **305** Картофельные брусочки

Способ приготовления, как в предыдущем рецепте, только картофель нарезать не стружкой, а брусочками толщиной до 4 мм.

*Картофель — 1,2 кг, масло растительное, свиное или говяжье сало — 200 г, соль по вкусу.*

### **306** Картофельные орешки

Картофель очистить, выемкой сформовать небольшие шарики, опустить их в холодную воду и держать на огне до закипания. Затем воду слить, картофель подсушить и поджарить в посуде с широким дном так, чтобы все шарики касались дна. Жарить до образования румяной корочки.

*Картофель — 1,5 кг, масло — 150 г, соль по вкусу.*

### **307** Картофельные маслины

Способ приготовления, как в предыдущем рецепте, но сформовать шарики величиной с маслины.

*Картофель — 1,5 кг, масло — 150 г, соль по вкусу.*

### **308** Картофельная соломка

Сырой очищенный картофель нарезать соломкой или ломтиками толщиной до 2 мм, ломтики в свою очередь нарезать полоской длиной до 2 см в виде лапши. Промыть в холодной воде, обсушить на салфетке и поджарить.

*Картофель 1,2 кг, масло растительное — 200 г, соль по вкусу.*

### **309** Картофель, жаренный орешками,— наузет

Из очищенного сырого картофеля специальной ложечкой (выемкой) вынимают мелкие шарики и обжаривают их в масле до готовности.

*Картофель — 1 кг, масло — 60—100 г, соль по вкусу.*

### **310** Картофельные яйца

При очистке клубня придать ему форму яйца. Ошпарить подсоленным кипятком, обсушить и поджарить на масле до образования румяной корочки.

*Картофель — 1,2 кг, масло — 200 г, соль по вкусу.*

### **311** Картофельные спирали

С очищенного крупного картофеля срезать тонким ножом длинные спиральные полосы, вертя клубень, пока весь он не превратится в спирали. Спирали жарить во фритюре, подать как гарнир.

*Картофель — 1,2 кг, масло — 200 г, соль по вкусу.*

### **312** Картофель «Сотэ» по-французски

Неочищенный картофель сварить в подсоленной воде, очистить, нарезать кружочками, обжарить в сильно разогретом масле до образования золотистой корочки. Посолить, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и подать горячим.

*Картофель — 1,2 кг, масло — 200 г, зелень петрушки и соль по вкусу.*

### **313** Картофель в сметане

Неочищенный картофель сварить в подсоленной воде, очистить от кожицы, нарезать тонкими ломтиками, обжарить до полуготовности на сливочном масле. Залить сметаной и прокипятить 5—10 минут.

*Картофель — 1 кг, масло сливочное — 120 г, сметана — 250 г, соль по вкусу.*

### **314** Печеный картофель в масле (макер)

Неочищенный картофель хорошо обмыть, положить на противень и испечь в жарочном шкафу.

Клубни разрезать пополам, ложечкой вынуть мякоть, кожицу выбросить. Вынутую мякоть обжарить на масле, посолить, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и подать горячей.

*Картофель — 1,2 кг, масло — 150 г, зелень петрушки, соль по вкусу.*

## **315** Картофель жареный (фри)

Очищенный и промытый сырой картофель нарезать ломтиками или продолговатыми кусочками и поджарить на сковороде в сильно разогретом жиру. Чтобы картофель хорошо прожарился, сковорода должна быть очень чистой. Картофель не надо класть толстым слоем во время жаренья, а перемешивать лишь тогда, когда нижний слой хорошо зарумянится.

Жарить следует на сильном огне, так как при медленном поджаривании картофель впитывает много жира и темнеет. Жарить можно и вареный картофель, а чтобы он при жарении не раскрошился, его не надо переваривать.

Картофель-фри хорошо жарить во фритюре. Нарезать сырой картофель ломтиками или продолговатыми кусочками зубчатым овощным ножом или вырезать круглые маленькие картофелинки специальным круглым ножом. Нарезанный таким образом и обсушенный картофель погружают в хорошо разогретый жир и жарят до образования румяной корочки. Картофелинки выбрать шумовкой, дать жиру стечь и сейчас же подать на стол.

*Картофель — 1 кг, жир — 4 столовые ложки, соль по вкусу.*

## **316** Картофель, поджаренный ломтиками, по-румынски

Взять картофель средней величины (лучше продолговатой формы), очистить от кожуры, нарезать очень тонкими кружочками (как можно ровнее), промыть в нескольких водах, пока вода не станет прозрачной, хорошенько обсушить в салфетке. Разогреть побольше сала, смешанного с равным количеством растительного масла, класть картофель небольшими порциями, чтобы не охладить сало. По мере обжаривания вынимать и класть новую порцию. Посолить, когда готов весь картофель. Картофель дол-

жен быть подрумяненным и хрустящим. Подавать как гарнир к жаркому или как закуску.

*Картофель — 1 кг, топленое сало, смешанное с растительным маслом, — 8 столовых ложек, соль по вкусу.*

### **317** Мансанитас де папа — имитированные яблоки по-мексикански

Отварить картофелины (по возможности одинаковые), очистить, обжарить в большом количестве растительного масла до золотисто-желтого цвета (картофель должен кипеть в масле). Осторожно вынуть, в каждую картофелину воткнуть почку гвоздики и слегка посыпать красным перцем. Это прекрасный гарнир для жареного на решетке мяса.

*Молодой картофель — 800 г, жир для жаренья — 150 г, гвоздика — 10 шт., красный молотый перец, соль по вкусу.*

### **318** Картофель, жаренный в жире

Чтобы картофель при жарении не потерял своей формы, его лучше варить в кожуре и не до полной готовности. Затем очистить, нарезать ломтиками, посолить и положить на горячую сковородку в горячее масло. Чтобы картофель не приставал к сковороде и не пригорал, его нужно часто мешать ножом и время от времени встряхивать.

*Картофель — 1 кг, жир — 40—50 г (масло или любое сало), зелень, соль по вкусу.*

### **319** Картофель жареный по-домашнему

Нарезанный толстыми ломтиками сырой картофель обжарить на сковороде с обеих сторон и довести в духовом шкафу до готовности. Отдельно поджарить лук и посыпать им картофель перед подачей на стол. К жареному картофелю подать соленый огурец.

*Картофель — 800 г, лук — 80 г, масло — 80 г, соленые огурцы — 200 г, зелень, соль по вкусу.*

### **320** Картофель, жаренный в жидком тесте (кляре)

Картофель очистить, нарезать соломкой, опустить в жидкое тесто и перемешать так, чтобы кусочки

картофеля покрылись тонким слоем теста, затем опустить картофель во фритюр и жарить до готовности.

Для приготовления кляра просеять пшеничную муку, смешать ее с яйцом и тертым сыром, развести молоком, чтобы получилось жидкое тесто.

*Картофель — 1 кг, мука — 50 г, яйца — 1 шт., молоко — 0,5 стакана, сыр — 30 г, жир — 150 г, соль по вкусу.*

## **321** Картофель, жаренный с яйцами и зеленым луком

Сварить картофель в кожуре, очистить, нарезать кружками, положить на сковородку с разогретым жиром. Яйца разболтать со сметаной, посолить, все поджарить, переворачивая широкой лопаткой, чтобы не раскрошить картофель.

Картофель и яйца перемешать с рубленой зеленью, луком, выложить в салатник. Подавать с простоквашей.

*Картофель — 800 г, жир — 50 г, рубленый зеленый лук — 1,5 столовой ложки, яйца — 4 шт., сметана или простокваша — 4—5 столовых ложек, соль по вкусу.*

## **322** Картофель, жаренный с луком и грибами

Промытые и нарезанные грибы отварить в подсоленной воде с пряностями, затем грибы вынуть, дать воде стечь, положить на сковороду с нагретым жиром и поджарить.

Картофель нарезать ломтиками и тоже поджарить. К концу жарения посолить, смешать с жареными грибами и отдельно поджаренными ломтиками лука. При подаче на стол можно на одном конце блюда положить жареный картофель, на другом — жареные грибы, а сверху украсить ломтиками лука.

*Картофель — 800 г, лук репчатый — 120 г, жир — 1 столовая ложка, свежие грибы — 400 г, специи, соль по вкусу.*

## **323** Картофель, жаренный с грибами

Картофель очистить, помыть, нарезать кружочками и обжарить на растительном масле до золотистой корочки. Грибы белые или шампиньоны очистить, помыть, отделить шляпки от ножек, шляпки поджарить с двух сторон, а ножки тонко нарезать и

спассеровать с шинкованным репчатым луком, зеленью укропа и петрушки.

Готовый картофель положить на тарелки, вокруг обложить жареными грибами, сверху положить пассерованный лук с грибными ножками, сбоку положить ломтики свежих помидоров и посыпать зеленью укропа и петрушки.

*Картофель — 800 г, грибы — 10—12 шт., лук репчатый — 150 г, масло растительное — 1/2 стакана, помидоры — 4 шт., зелень, перец, соль по вкусу.*

## **324** Картофель с треской и луком

Картофель поджарить соломкой. Лук слегка обжарить в масле на сковороде, сюда же положить подготовленные посоленные куски рыбы, покрыть ломтиками помидоров, подлить 3—4 столовые ложки воды, посыпать солью и перцем и уложить вокруг рыбы жареный картофель. Сверху полить маслом, накрыть сковородку крышкой и поставить на слабый огонь. При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и полить уксусом.

*Картофель — 800 г, рыба — 500 г, помидоры — 300 г, уксус — 0,5 столовой ложки, масло — 5 столовых ложек, соль по вкусу.*

## **325** Картофель, жаренный с сельдью и луком

Картофель сварить в мундире, очистить, нарезать кружками. Предварительно вымоченную в воде сельдь очистить от кожи и костей и мелко изрубить. Лук мелко нарезать, поджарить в растительном масле, смешать с ломтиками картофеля и поджарить на сковороде на растительном масле. Можно эту массу, сбрызнув маслом и посыпав толчеными сухарями, запечь в духовке. При подаче на стол посыпать зеленью.

*Картофель — 800 г, сельдь — 200 г, растительное масло — 50 г, лук — 100 г, зелень, соль по вкусу.*

## **326** Картофель, жаренный с баклажанами и сливами, по-румынски

Баклажаны обдать кипятком, нарезать кружочками, положить под пресс, чтобы стекла влага. Затем посолить, посыпать перцем, обвалить в муке и поджарить с двух сторон на растительном масле. Кар-

тофель очистить, помыть, нарезать кружочками и обжарить до золотистого цвета с двух сторон. Сливы сушеные перебрать, промыть в нескольких водах. Все овощи сложить в сотейник, залить луковым соусом, заправить по вкусу солью, сахаром, добавить зелень укропа и петрушки, перемешать и дать покипеть — 1—2 минуты.

*Картофель — 800 г, помидоры — 4 шт., луковый соус — 2 столовые ложки, сушеные сливы — 1 стакан, соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.*

## **327** Картофель, жаренный с кабачками

Картофель очистить, помыть, нарезать кружочками и поджарить до золотистого цвета. Кабачки очистить от кожицы, нарезать тонкими кружочками, посыпать солью и перцем, обвалить в муке и поджарить с двух сторон на растительном масле до золотистого цвета.

Картофель уложить на тарелки, вокруг положить кабачки, сверху посыпать жареным луком, полить топленым маслом, сбоку положить ломтики красных помидоров и посыпать зеленью укропа.

*Картофель — 800 г, кабачки — 2 шт., масло растительное — 1/2 стакана, масло сливочное — 2 столовые ложки, репчатый лук — 100—120 г, помидоры — 100—150 г, мука — 2 столовые ложки, перец, зелень укропа, соль по вкусу.*

## **328** Картофель, жаренный с баклажанами

Готовить и подавать так же, как указано для картофеля, жаренного с кабачками. Только вместо кабачков взять баклажаны. Приготовление баклажанов: удалить завязь и плодоножку, обдать кипятком, нарезать кружочками, уложить на доску, сверху прикрыть другой доской, положить груз и дать стечь соку. Затем посолить и посыпать перцем, обвалить в муке и поджарить с двух сторон на растительном масле. В дальнейшем поступать так же, как при приготовлении картофеля, жаренного с кабачками.

*Картофель — 800 г, баклажаны — 2 шт., растительное масло — 1/2 стакана, масло сливочное — 2 столовые ложки, лук репчатый — 150—200 г, помидоры — 150—200 г, мука — 2 столовые ложки, перец, зелень, укроп, соль по вкусу.*

### **329** Картофель с кабачками и грибами

Картофель и кабачки очистить, помыть, нарезать кружочками, поджарить каждый отдельно с двух сторон до золотистого цвета. Грибы очистить, помыть, отделить шляпки от ножек и поджарить до готовности. Затем кабачки положить на середину тарелки, сбоку — грибы и картофель, посыпать жареным луком, зеленью петрушки и укропа.

*Картофель — 1 кг, кабачки — 4 шт., грибы — 10 шт., репчатый лук — 250 г, масло сливочное — 4 столовые ложки, масло растительное — 0,5 стакана, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

### **330** Картофель, жаренный с тыквой

Тыкву очистить от кожуры, удалить все семена и волокна и нарезать ломтиками, запанировать в муке и обжарить до образования румяной корочки. Если тыква будет тверда, накрыть крышкой и тушить в духовке. Сырой картофель нарезать ломтиками, обсушить и зажарить в масле. На тарелку положить картофель, сверху — жареную тыкву, полить сметаной, посыпать укропом или другой зеленью и подавать к столу.

*Картофель — 500 г, тыква — 400 г, яйца — 1 шт., масло растительное — 50 г, молоко — 40 г, сметана — 100 г, сухари — 40 г, зелень, соль по вкусу.*

### **331** Картофель, жаренный с луком

Картофель очистить, помыть, нарезать брусочками или кружочками и поджарить на растительном масле до золотистого цвета. Лук репчатый очистить, помыть, нарезать тонко и поджарить до золотистого цвета. Готовый картофель положить на тарелки, посыпать поджаренным луком, полить сливочным маслом и посыпать мелко рубленной зеленью петрушки и укропа, сбоку положить свежие помидоры.

*Картофель — 1 кг, лук репчатый — 160 г, масло растительное — 1/2 стакана, масло сливочное — 2 столовые ложки, перец, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

### **332** Картофель жареный по-польски

Отварить картофель в подсоленном кипятке, очистить, нарезать ломтиками. Очистить 2—3 крупные луковицы, мелко нарезать ломтиками, всыпать в

сковороду или в кастрюлю, слегка подрумянить в масле. Прибавить картофель, покрыть крышкой, тушить на плите, часто перемешивая. Посыпать зеленью.

*Картофель — 1 кг, лук репчатый — 180 г, масло — 2 столовые ложки, зелень, соль по вкусу.*

### **333** Картофель, жаренный с яйцом

Очищенный и сваренный картофель нарезать ломтиками и обжарить в масле. Яйца отбить в кастрюлю, добавить молоко, соль и хорошо размешать. Обжаренный картофель залить яйцами и запечь.

*Картофель — 1 кг, яйца — 3 шт., молоко — 1 стакан, масло — 2 столовые ложки, соль по вкусу.*

### **334** Картофель жареный в соусе

Картофель средней величины очистить, разрезать на 4 части и поджарить в большом количестве растительного масла.

Смешать муку с сырым желтком, добавить мелко нарубленные зубки чеснока и зелень петрушки. Растереть все вместе, долив немного холодной воды. На сковородку с растительным маслом вылить соус, посолить, поперчить, сложить сюда же жареный картофель, прогреть, помешивая, на небольшом огне пока соус не загустеет.

*Картофель — 1 кг, масло растительное — 200 г.*

*Соус: мука — 2 чайные ложки, желтки — 2 шт., чеснок — 4 зубчика, зелень петрушки — 4 столовые ложки, растительное масло — 2 столовые ложки, соль по вкусу.*

### **335** Картофельные палочки с сыром

Сырой очищенный картофель промыть, залить холодной водой так, чтобы картофель был покрыт ею на 10—15 см, на медленном огне довести до кипения и варить, не допуская бурного кипения, 7—8 минут. У сваренного таким образом картофеля поверхность нагрева должна иметь одинаковый цвет. Если на разрезе видно белое пятно сырой мякоти, то картофель следует варить еще. Затем нарезать его в виде длинных палочек (диаметром 3—4 мм), обсыпать их тертым сыром и высушить, после чего жарить во фритюре до получения золотистой корочки, обсыпать

крупной солью и подавать как закуску, особенно приятную к пиву.

*Картофель — 1 кг, жир — 50 г, сыр — 35 г, соль по вкусу.*

### **336** Картофель, жаренный с луком и копченой грудинкой

Картофель вымыть, очистить от кожуры, нарезать небольшими кубиками, поджарить на сковороде до готовности, соединить с поджаренным луком и слегка поджаренной на масле грудинкой, нарезанной мелкими кубиками.

*Картофель — 1 кг, репчатый лук — 60 г, копченая грудинка — 60 г, масло сливочное или топленое — 25—30 г, соль по вкусу.*

### **337** Картофель, жаренный с печенкой

Говяжью или свиную печенку нарезать кусочками, посолить, посыпать перцем, обвалить в муке, положить в разогретое масло, жарить вместе с нашинкованным луком до готовности, часто поворачивая куски. Картофель нарезать кубиками, посолить, перемешать, жарить в разогретом масле. Поджаренную печенку прокипятить в сметане, непрерывно помешивая, пока соус не загустеет, затем выложить на блюдо, облить процеженным соусом, загарнировать жареным картофелем, посыпать зеленью петрушки.

*Картофель — 700 г, печень — 500 г, лук — 100 г, масло — 50 г, горький перец — 1 г, душистый перец — 2 г, сметана — 200 г, мука — 1 столовая ложка, петрушка — 15 г, соль по вкусу.*

### **338** Картофель, жаренный с омлетом

Очистить сырой картофель, нарезать его мелкими кубиками и поджарить на сковороде с маслом, затем залить взбитыми с молоком яйцами, перемешать и жарить как натуральный омлет.

*Картофель — 800 г, яйца — 6 шт., молоко и масло — по 2 столовые ложки, соль по вкусу.*

### **339** Картофель зернистый

Картофель очистить, крупные клубни разрезать на четыре части, средние — пополам, залить холодной водой, довести до кипения и кипятить 3—4 минуты. После этого снять с огня и подержать в горячей воде еще 8—10 минут. Если на разрезе не будет

белого пятна, то картофель готов и его можно откинуть на дуршлаг, а затем пропустить через мясорубку, посолить и сформовать его в виде соломки или палочек, а затем высушить в духовом шкафу.

После этого обжарить во фритюре, опуская на 12—15 секунд. Готовый картофель должен иметь зернистую поверхность. Употребляется как гарнир.

*Картофель — 1 кг, жир — 40 г, соль по вкусу.*

### **340** Лапша с картофелем по-венгерски

Взять 500 г муки, 1—2 яйца и 0,5 стакана воды. Замесить тесто. Когда оно станет упругим и твердым, дать ему постоять, затем раскатать и разрезать на квадратики. Очистить и сварить картофель, мелко нарезать и жарить в горячем смальце, смешанном с красным перцем и мелко нарезанным луком.

Квадратики лапши варить в кипящей подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг и смешать с жиром, а потом с заранее приготовленным картофелем.

*Картофель — 1 кг, лук репчатый — 1 шт., мука — 500 г, яйца — 1—2 шт., жир для жаренья, красный перец, соль по вкусу.*

### **341** Картофельное пюре

Очищенный и промытый картофель сварить, воду слить, а кастрюлю еще некоторое время подержать на легком огне или в духовом шкафу, чтобы остаток воды испарился. После этого, не давая картофелю остыть, протереть его сквозь сито или размять деревянным пестиком, добавить масло, соль и, помешивая, постепенно подливать горячее молоко.

*Картофель — 800 г, молоко — 1 стакан, масло сливочное — 60 г, соль по вкусу.*

### **342** Розовое пюре

Морковь нарезать кусочками произвольной формы, сложить в сотейник, добавить немного воды или бульона, маргарина и припустить до готовности. Припущенную морковь протереть вместе с отварным картофелем. В дальнейшем поступить как при приготовлении картофельного пюре.

*Картофель — 800 г, молоко — 1 стакан, масло — 2 столовые ложки, морковь, соль по вкусу.*

### **343** Картофельное пюре со шпинатом

Картофель чистят, моют и отваривают до мягкости в соленой воде. Затем воду сливают, картофель разминают деревянным пестиком. Листочки шпината промывают на сите, дают стечь воде и пропускают через мясорубку.

В картофельную массу добавляют горячее молоко, сливочное масло, провернутый шпинат и, непрерывно помешивая, нагревают. Затем кастрюлю отставляют на край плиты и массу тщательно взбивают деревянной ложкой.

*Картофель — 800 г, молоко — 0,5 стакана, масло — 2 столовые ложки, шпинат — 200 г, соль по вкусу.*

### **344** Картофельное пюре с желтками

Очищенный картофель сварить, протереть через сито и добавить яичные желтки. Все хорошо вымешать веселкой на слабом огне до получения массы густоты теста. Из пюре можно делать разные гарниры. При обработке пюре для гарнира его следует выложить на доску, посыпанную мукой, раскатать скалкой толщиной до 1,5 см. Ножом нарезать ромбики длиной в 4—5 см и шириной до 3 см. Ромбики уложить на противень, подмазанный маслом, смазать взбитым яичным желтком и запечь в сильно нагретом жарочном шкафу до подрумянивания. Ромбики необходимо переворачивать, чтобы обе стороны подрумянились.

*Картофель — 1 кг, яйца — 4 шт., масло сливочное — 20 г, соль по вкусу.*

### **345** Луковое пюре по-французски

Очистить картофель, лук, отварить их в слегка подсоленной воде. Как только они станут мягкими, воду слить, овощи растолочь, добавить масло, молоко и хорошенько все взбить. Приправить солью и перцем и добавить щепотку мускатного ореха. Перед подачей на стол прибавить желтки и осторожно перемешать. Подать в горячем виде.

*Картофель — 800 г, лук — 650 г, масло сливочное — 2 столовые ложки, яйца (желтки) — 5 шт., молоко, мускатный орех, перец, соль по вкусу.*

## 346

### Пюре картофельное с грибным соусом

Картофель очистить, помыть, положить в кастрюлю, залить кипятком, посолить и сварить. Затем отвар сцедить, картофель размять, взбить венчиком, добавить молоко, сливочное масло и еще раз хорошо взбить. Готовое пюре положить на тарелку, залить грибным соусом, сбоку положить свежие помидоры и посыпать зеленью укропа.

Пюре картофельное можно поливать также луковым, томатным соусом, сливочным маслом, а также растительным маслом с жареным луком.

*Картофель — 1 кг, масло сливочное — 2 столовые ложки, молоко — 1 стакан, соус грибной — 2 стакана, зелень, соль по вкусу.*

## 347

### Картофель «пуховой» (тертый)

Картофель очистить, залить кипящей подсоленной водой до  $\frac{3}{4}$  высоты. Накрыть крышкой, сварить на сильном огне, отцедить. Выдавить кондитерским мешочком на блюдо или в салатник. Полить маслом.

*Картофель — 1 кг, масло сливочное — 30 г, зелень петрушки — 1 столовая ложка, соль по вкусу.*

## 348

### «Небеса и земля» по-немецки

Картофель и яблоки очистить, нарезать на дольки. И то и другое в отдельности потушить. Из картофеля приготовить картофельное пюре, а яблоки протереть сквозь сито, после чего их соединить и хорошо взбить. Приправить солью и сахаром. Кубики шпика растопить, обжарить в образовавшемся жире кольца лука и кровяную колбасу. Подать к столу вместе с приготовленной из картофеля и яблок массой.

*Картофель — 1 кг, яблоки (лучше кислые) — 1 кг, кровяная колбаса — 500 г, лук репчатый — 150—200 г, шпик, рубленный кубиками, — 2 столовые ложки, соль по вкусу.*

## 349

### Картофельное пюре с молотым мясом

Мясо пропустить с луком через мясорубку и жарить в закрытой кастрюле. Когда мясо обжарится, влить в него немного бульона, поставить в духовку, и тушить до мягкости, затем пропустить еще раз через мясорубку, протереть через сито, прибавить 1 столо-

вую ложку белого соуса, размешать, дать снова вскипеть и подать с картофельным пюре.

*Картофель — 1 кг, мясо — 200 г, масло сливочное — 2 чайные ложки, мука — 2 чайные ложки, бульон — 200 г, лук репчатый — 160 г, соус белый — 2 столовые ложки, соль по вкусу.*

## **350** Картофельное пюре с яичницей

Очищенный картофель сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, протереть сквозь сито, добавить немного масла, соли и вымешать, постепенно прибавляя горячее молоко. Пюре (средней густоты) выложить на сковороду, смазанную маслом, сравнять, посыпать тертым сыром или толчеными сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу до образования румяной корочки. Затем на поверхности запеченного картофеля ложкой сделать углубления по числу взятых яиц и выпустить в каждое углубление целое сырое яйцо, после чего снова поставить сковороду на 2—3 минуты в горячий духовой шкаф. Яичницу подать на стол на сковороде.

*Картофель — 800 г, молоко — 1 стакан, масло сливочное — 2 столовые ложки, яйца — 5 шт., соль по вкусу.*

## **351** Картофельное пюре с яичницей и сельдью

Из жареного картофеля, небольшого количества молока, растопленного масла, соли приготовить пюре и хорошо растереть его. Посуду для выпекания смазать маслом и посыпать сухарями, выложить картофельное пюре, сделать в нем углубления и в каждое из них положить масло, выпустить яйцо, обложить вокруг кусочками сельди и запекать в духовке. На стол подать в той же посуде.

*Картофель — 500 г, масло сливочное — 0,5 столовой ложки, яйца — 3 шт., сельдь — 1 шт., молоко, сухари, соль по вкусу.*

## **352** Пюре со шпиком

Картофель очистить и отварить, затем вынуть, растолочь как следует, прибавить немного воды, в которой он варился, масло, соль, немного мускатного ореха. Картофельное пюре взбить венчиком, выложить горкой на блюдо, сверху украсить обжаренными ломтиками шпика.

*Картофель — 1 кг, масло сливочное — 2 столовые ложки или 1/3 стакана сливок, шпик — 300 г, мускатный орех, соль по вкусу.*

## **353**      Пюре из бобовых и картофеля

Фасоль, горох, бобы, чину и нут перебрать, промыть, замочить и отварить. Сразу после варки, не давая остыть, смешать с горячим отварным картофелем, хорошо перемешать. Подать с жиром, посыпать зеленью.

*Картофель — 300 г, бобовые — 300 г, молоко — 200 г, маргарин сливочный — 60 г, зелень, соль по вкусу.*

## **354**      Котлеты картофельные

Очищенный картофель сварить, слить воду, оставить на 10 минут, чтобы немного подсох, и, не давая картофелю остыть, размять его деревянным пестиком. В полученное пюре добавить столовую ложку масла, сырые яйца, тщательно вымесить и разделять котлеты. Обваливать их в муке или сухарях и обжарить. К котлетам подать грибной соус.

*Картофель — 1 кг, яйца — 2 шт., мука или сухари — 1/2 стакана, масло сливочное — 4 столовые ложки, соль по вкусу.*

## **355**      Котлеты из печеного картофеля по-румынски

Картофель испечь, разрезать пополам, вынуть середину и растереть хорошенько с замоченным в молоке и отжатым ломтиком белого хлеба. Посолить, прибавить щепотку соли, перца, 1 столовую ложку муки, желтки, несколько листиков зеленой петрушки, а в конце — два сбитых яйца. Разделить круглые котлеты, обваливать в муке, яйце, в сухарях и обжарить в топленом сале или растительном жире.

*Картофель — 800 г, белый хлеб — 1 ломтик, мука — 2 столовые ложки, яйца — 2 шт., нарубленная зелень — 2 чайные ложки, сухари — 2 столовые ложки, топленое сало — 3 столовые ложки, соль по вкусу.*

## **356**      Котлеты картофельные с грибами

Очищенный картофель сварить в соленой воде, потолочь, в полученное пюре положить яйца, немного муки, мелко нарезанный тушеный лук и мелко нарезанные тушеные грибы. Сделать круглые плоские

котлеты, обваливать их в сухарях и обжарить с обеих сторон в горячем жире.

*Картофель — 1 кг, грибы — 2—3 шт., яйца — 2 шт., мука — 2—3 столовые ложки, лук — 80 г, жир для жарения, соль по вкусу.*

## **357** Котлеты картофельные с грибным соусом

Горячий отварной картофель пропустить через мясорубку и смешать с яичными желтками. Из этой массы сделать котлеты, обваливать их в сухарях или муке, обжарить с двух сторон на сковороде и поставить на 5—10 минут в духовой шкаф. Котлеты полить грибным соусом.

*Картофель — 500 г, яичные желтки — 8 шт., сухари или пшеничная мука — 50 г, масло растительное, соль по вкусу.*

## **358** Котлеты картофельные с луковым соусом

Картофель отварить в мундире, отвар слить, картофель накрыть крышкой, подсушить в течение 2—3 минут, очистить, протереть через сито, вбить сырое яйцо, добавить соль, перец молотый, пшеничную муку и хорошо вымесить. Полученную массу раскатать батонem толщиной в 5 см, нарезать поперек кусками толщиной в 1 см, обваливать в муке и придать им форму котлеты.

Котлеты поджарить с двух сторон на растительном масле, горячими уложить на тарелки, залить луковым соусом и посыпать зеленью укропа и петрушки, сбоку положить свежие помидоры.

Можно полить томатным или грибным соусом.

*Картофель — 1 кг, яйца 2—3 шт., мука — 1 стакан, масло растительное — 0,5 стакана, соус луковый — 2 стакана, помидоры — 2 шт., перец, зелень, соль по вкусу.*

## **359** Котлеты капустно-картофельные

Капусту шинковать и обжарить до готовности (без соли), лук нарезать и спассеровать. Картофель сварить в кожуре и пропустить с капустой и луком через мясорубку. В полученную массу добавить яйцо, соль, сформировать в сухарях и поджарить.

*Картофель — 650 г, столько же капусты, лук — 50 г, яйца — 1 шт., сухари — 50 г, жир — 50 г, молочный соус — 400 г, соль по вкусу.*

### **360** Котлеты картофельные с крапивой

Из сырого картофеля приготовить пюре. Сварить в кипятке листья крапивы, затем мелко нарезать, размять и потушить несколько минут с поджаренным луком. Все это смешать с картофельным пюре, добавив яйцо, жир, пшеничную муку, соль и специи по вкусу. Разделать на котлеты и жарить. К столу подавать со сметаной, грибным соусом или поджаренным луком.

*Картофель — 800 г, листья крапивы — 400 г, яйца — 4 шт., жир — 40 г, пшеничная мука, соль, специи по вкусу.*

### **361** Котлеты картофельные с яблоками

Картофель сварить в подсоленном кипятке. Остудить, очистить от кожицы, протереть или пропустить через мясорубку. Масло растереть с желтками, размешать с картофелем, с пеной из взбитых желтков, мукой, содой (взять на кончике ножа) и натертыми на крупной терке яблоками, посолить.

Приготовить небольшие овальные котлеты. Жарить на сильно разогретом жире до светло-золотистого оттенка. Уложить на продолговатое блюдо, украсить зеленью петрушки или листочками салата. Подавать со сметаной или с салатом из свежих овощей.

*Картофель — 1 кг, яблоки — 200 г, масло — 30 г, яйца — 2 шт., мука — 50 г, толченые сухари — 60 г, жир для жаренья — 60—80 г, сода, соль по вкусу.*

### **362** Котлеты картофельные с тыквой

Приготовить так же, как картофельные котлеты с яблоками, только вместо яблок взять очищенную и натертую на крупной терке тыкву. Подавать со сметаной или с салатом из сырых овощей.

*Картофель — 800 г, тыква — 400 г, жир — 30 г, яйца — 2 шт., мука — 50 г, сода — 0,5 чайной ложки, сухари толченые — 60 г, жир для жаренья — 60 г, соль по вкусу.*

### **363** Котлеты картофельные с творогом

Картофель сварить в кожуре, очистить, пропустить через мясорубку вместе с творогом, добавить яйца, муку, соль, тщательно растереть. Выложить на доску, посыпать мукой, разделить небольшие

котлеты. Жарить на сильном огне. Подавать со сметанной, сметанным или сладким соусом.

*Картофель — 1 кг, творог — 200 г, жир — 60 г, масло сливочное в начинку — 30 г, яйца — 2 шт., мука — 100 г, соус, соль по вкусу.*

## **364** Котлеты картофельные с сыром по-румынски

Картофель отварить, очистить от кожуры и протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Смешать с яйцами, взбитыми как для омлета, мукой, солью и небольшим количеством перца, тертого сыра. Скатать из этой смеси толстую колбаску, разрезать ее поперек на лепешки толщиной в палец. Обвалить их в муке и обжарить с обеих сторон в горячем топленом сале.

*Картофель — 800 г, яйца — 2 шт., сыр тертый — 3 столовые ложки, мука — 4 столовые ложки, сало топленое — 4 столовые ложки, перец, соль по вкусу.*

## **365** Котлеты картофельные с мясом

Мясо подрумянить на сильно разогретом жире. Переложить в кастрюльку, влить жир, оставшийся после жаренья, прибавить нарезанный лук, подлить полстакана воды, тушить в закрытой посуде на слабом огне до готовности, затем остудить, отделить от костей, нарезать. Картофель сварить в кожуре, очистить. После этого мясо и картофель пропустить через мясорубку, прибавить соль, перец, яйца, муку, тщательно размешать. Массу выложить на доску, сформовать валик диаметром 4 см. Резать на куски длиной 3 см. Разделать небольшие овальные котлеты длиной 8 см и толщиной 1 см, обвалить в сухарях, жарить на сильно разогретом жире до появления светло-золотистой корочки. Подавать с грибным или томатным соусом, салатом из сырых овощей.

*Картофель — 1 кг, мясо — 300 г, жир — 30 г, мука — 50 г, толченые сухари — 80 г, лук — 50 г, яйца — 2 шт., жир — 100 г, перец, соль по вкусу.*

## **366** Котлеты картофельные с рыбой

Картофель сварить на пару, охладить и очистить от кожицы. Рыбное филе пропустить через мясорубку вместе с картофелем, добавить муку или сухари, сливочное масло, перец, соль, желтки, сметану.

Разделать котлеты, обвалять их в сыром яичном белке и сухарях и обжарить в масле до появления румяной корочки. Подавать с соусом (томатным или белым)

*Картофель — 600 г, рыба — 300 г (судак, сом, налим), сухари 50 г, мука — 15 г, сливочное масло — 30 г, соус — 200 г, сметана 100 г, лук репчатый — 50 г, яйца — 2 шт., перец, соль по вкусу*

## **367** Голубцы с картофелем

Разобрать нетугой кочан капусты на листья, вымыть их в холодной воде, затем обдать кипятком или проварить в подсоленном кипятке в течение 3—5 минут, потом воду слить.

*Приготовить картофельный фарш:* картофель сварить, очистить, горячим пропустить через мясорубку, добавить жаренный в масле лук, посолить и поперчить, в фарш можно положить рубленое вареное яйцо. Фарш хорошо перемешать, класть ложкой на лист капусты и заворачивать так же, как мясные голубцы. жарить в горячем жире до золотисто-румяного цвета. Подавать со сметанным соусом. Можно голубцы сложить в кастрюлю и потушить в сметане.

*Картофель — 1 кг, капуста — 1 небольшой кочан, масло — 50 г, яйца — 2—3 шт., лук репчатый — 50 г, сметана — 200 г, сметанный соус — 200 г, соль по вкусу.*

## **368** Зразы картофельные по-белорусски

Картофель хорошо вымыть, отварить, затем очистить и размять так, чтобы не было комков (можно пропустить через мясорубку). В картофельную массу добавить сырое яйцо, соль и молотый перец. Все хорошо перемешать.

Вареное мясо — говядину, телятину, свинину, печенку, легкое или сердце — пропустить через мясорубку или мелко изрубить сечкой, добавить поджаренный лук, соль, молотый перец. Затем потушить в глубокой сковороде. Когда фарш будет готов, взять в ладонь картофельное тесто и на него положить столовую ложку начинки. Закатать ее в картофельную массу, придав ей форму котлеты. Обжарить на горячей сковороде в растительном масле. Подать зразы со сметаной.

*Картофель — 1 кг, отваренное мясо — 250 г, масло животное 2 столовые ложки, лук репчатый — 50 г, перец, соль по вкусу*

Картофель вымыть, отварить, очистить и размять так, чтобы не было комков (можно пропустить через мясорубку). В картофельную массу добавить сырые яйца, соль и молотый перец, все хорошо перемешать.

Вареное мясо — говядину, телятину, свинину — пропустить через мясорубку или мелко изрубить сечкой, добавить поджаренный лук и яйца, сваренные вкрутую, молотый перец. Взять в ладонь картофельное тесто и на него положить столовую ложку начинки, закатать ее в картофельную массу, придав ей форму котлеты. Затем обжарить на горячей сковороде в растительном масле. При подаче к столу заправить сметаной.

*Картофель — 1 кг, масло животное — 2 столовые ложки, лук репчатый — 50 г, перец, соль по вкусу.*

*Фарш: мясо — 250 г, яйца — 4 шт., соль по вкусу.*

## 370 Зразы картофельные с яйцом и рисом

Готовить так же, как зразы с мясом, но положить фарш из яиц и риса.

*Приготовление фарша:* рис перебрать, промыть в нескольких водах и сварить в небольшом количестве воды со сливочным маслом (0,5 стакана риса, 1,5 стакана воды). Яйцо сварить вкрутую, очистить, мелко изрубить и положить к рису. Лук репчатый спассеровать на сливочном масле и также добавить к рису. Все заправить солью, перцем и хорошо перемешать. Такие зразы можно подавать, поливая томатным, луковым или грибным соусом.

*Картофель — 1 кг, мука — 0,5 стакана, яйца — 3 шт., масло растительное — 1/4 стакана, помидоры — 150—200 г, рис — 1/4 стакана, лук репчатый — 180 г, масло сливочное — 1 столовая ложка, перец, зелень, соль по вкусу. Соус луковый, томатный или грибной — 1 стакан.*

## 371 Зразы картофельные с гречкой и яйцом

Готовить так же, как зразы картофельные с яйцом и рисом, с той же нормой продуктов, только вместо риса взять 1/4 стакана гречневой крупы и сварить из нее рассыпчатую кашу.

## 372

### Зразы картофельные с макаронами и яйцом

Готовить так же, как зразы картофельные с яйцом и рисом, но для фарша взять 100 г макарон, отварить, откинуть на сито, промыть, дать воде стечь, мелко изрубить ножом, соединить с рубленным яйцом и луком.

## 373

### Зразы картофельные с грибами

Подготовить картофельную массу, как для картофельных котлет, раскатать батонem толщиной в 5 см, нарезать поперек толщиной в 1,5 см, слегка приплюснуть, чтобы получилась лепешка. На середине лепешки положить фарш из грибов.

*Приготовление фарша:* грибы перебрать, очистить, промыть, отварить в подсоленной воде. Воду слить, а к грибам добавить сваренные вкрутую яйца, пассерованный лук, намоченный в молоке, отжатый мякиш белого хлеба и пропустить через мясорубку.

В полученный фарш добавить соль и молотый перец, ложку сливочного масла и хорошо вымесить. Фарш уложить на картофельные лепешки, заципать их, придать форму удлиненного яйца и обжарить со всех сторон на растительном масле. Готовые зразы уложить по 2—3 штуки на тарелку, сбоку положить красные помидоры, полить томатным соусом.

*Картофель — 1 кг, грибы — 10—12 г, мука — 1 стакан, яйца — 5 шт., хлеб белый — 100 г, лук репчатый — 200 г, масло растительное — 1/2 стакана, молоко — 1/2 стакана, помидоры — 4 шт., соль по вкусу.*

*Соус: томат-паста — 0,5 стакана, мука — 2 столовые ложки, масло сливочное — 4 столовые ложки, лук репчатый — 200 г, сахар, перец, зелень, соль по вкусу.*

## 374

### Зразы картофельные с крабами

Зразы приготовить обычным способом.

*Фарш:* крабы, пассерованные морковь и лук пропустить через мясорубку.

*Картофель — 1 кг, крабы — 150 г, лук репчатый — 60 г, морковь — 60 г, яйца — 1 шт., масло сливочное — 40 г, сухари — 40 г, соус томатный с овощами — 200 г, соль по вкусу.*

## 375

### Крестьянский омлет по-голландски

Картофель очистить, нарезать крупными дольками. На сковороде обжарить окорок с луком и добавить

картофель, прикрыть крышкой и жарить до готовности. Затем посыпать тертым сыром и зеленью петрушки, залить все блюдо взбитыми яйцами, яйца должны запечься. Подать зеленый салат.

*Картофель — 1 кг, сыр — 160 г, яйца — 4 шт., окорок — 100 г, репчатый лук — 200—250 г, зелень петрушки — 1 столовая ложка, перец, соль по вкусу.*

### **376** Омлет с вареным картофелем по-румынски

Картофель сварить, очистить, размять вилкой, смешать с желтками, добавить перец, посолить, добавить взбитые белки. Растопить на сковороде жир. Вылить эту массу на раскаленную сковороду, и как только омлет начнет густеть, подложить под него широкий нож, чтобы не подгорел, или все время встряхивать сковороду. Подавать горячим, полив маслом.

*Картофель — 500 г, яйца — 4 шт., масло сливочное — 2 столовые ложки, перец, соль по вкусу.*

### **377** Омлет с картофелем

Протереть на мелкой терке сырой очищенный картофель. Выпустить на него яйца, посолить, прибавить перец и мелко рубленый укроп, перемешать и выложить на горячую сковороду с топленным салом. Когда омлет подрумянится — перевернуть и поджарить с другой стороны, украсить зеленым салатом.

*Картофель — 500 г, яйца — 3 шт., масло сливочное — 2 столовые ложки, укроп — 1 чайная ложка, перец, соль по вкусу.*

### **378** Омлет с жареным картофелем

Картофель очистить, нарезать тонкими ломтиками и поджарить в топленном сале или растительном масле. Затем выпустить сверху взбитые с молоком яйца и немного посолить.

*Картофель — 500 г, сало топленое — 2 столовые ложки, яйца — 4 шт., молоко — 2 столовые ложки, соль по вкусу.*

### **379** Картофель, фаршированный цыпленком

Мясо цыпленка сварить, нарезать кубиками, прибавить к нему нарезанные кубиками сваренные грибы.

Из бульона приготовить соус со сливками и лимоном. Испечь картофель (желательно, чтобы клубни были одной величины), срезать верхушки и вынуть из каждой картофелины ложкой середину так, чтобы остались стенки толщиной 0,5 см. Мясо смешать с грибами, соединить с соусом и полученной массой нафаршировать клубни картофеля, посыпать тертым кашкавалом (сыром) и перед подачей на стол поставить в жарочный шкаф, чтобы сыр подрумянился. Подать горячим, как закуску.

*Картофель — 1 кг, мясо цыплят — 800 г, грибы — 150 г, масло — 100 г, мука — 80 г, сливки — 150 г, сыр — 50 г, соль по вкусу.*

## **380** Картофель, фаршированный печенкой и луком

Крупный картофель залить кипятком, посолить и варить до полуготовности, затем очистить от кожицы, срезать боковинки с одной стороны и вынуть середину.

Печенку и лук поджарить в масле, пропустить через мясорубку. Положить в фарш перец, сметану, сырое яйцо, посолить, перемешать, хорошо взбить. Наполнить фаршем картофель, полить жиром, поставить в духовку, зарумянить, полить сметаной, тушить до готовности. Подать горячим.

*Картофель — 1 кг, печень — 500 г, лук репчатый — 100 г, сметана — 100 г, яйца — 1 шт., перец, соль по вкусу.*

## **381** Картофель, фаршированный сердцем и печенкой

Из очищенного картофеля вырезать сердцевину. Отварить в соленой воде сердце, печенку, пропустить их через мясорубку и добавить жареный лук, соль, перец, затем все перемешать и нафаршировать клубни, которые уложить в глубокий противень, полить растопленным жиром или маслом и поставить в духовку. Когда клубни поджарятся, подать к столу, посыпать зеленью.

*Картофель — 1 кг, печень — 200 г, сердце — 200 г, лук репчатый — 40 г, жир (масло) — 100 г, соль, перец по вкусу.*

## 382 Картофель, фаршированный мясом

Крупный, одинаковый по размерам картофель слегка отварить в подсоленном кипятке. Очистить от кожицы и осторожно выскоблить ложкой содержимое картофелины, оставив стенки такой толщины, чтобы они не сломались. Взять на фарш вареное или жареное мясо, пропустить его через мясорубку, слегка поджарить в масле, прибавить соль, перец, сметану или бульон, толченые сухари и все хорошенько перемешать. Нафаршировать этой массой картофелины, прикрыть их срезанными верхушками, сложить на сковородку или лист, посыпать сухарями, сбрызнуть сверху маслом и поставить в духовку подрумяниться. Подать к готовому картофелю соус из грибов или луковый с тмином. Посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

*Картофель — 1 кг, мясо вареное — 200 г, сухари толченые — 1 столовая ложка, сметана — 2 столовые ложки, масло сливочное — 2 столовые ложки, соус из грибов или лука — 200 г, зелень, перец, соль по вкусу.*

## 383 Картофель фаршированный по-чилийски

Вымытый и очищенный картофель отварить в соленой воде, откинуть, размять деревянным пестиком или деревянной ложкой, пока не остыл, залить горячим молоком и вымешать до гладкости. Когда начнет остывать, вбить яйцо и смешать еще раз, затем остудить.

Пропущенное через мясорубку сырое мясо или готовый сырой мясной фарш посолить и поперчить по вкусу. Скатав картофельную массу колбасой, разрезать на равные куски. Каждый кусок размять руками в лепешку, положить на нее одну чайную ложку фарша и сделать небольшой пирожок, придав ему форму картофелины. Обвалять в муке и зажарить в горячем жире. К этому картофелю хорошо подать зеленый салат.

*Картофель — 1 кг, молоко — 1 стакан, мясной фарш — 200 г, мука — 75 г, жир — 100 г, перец, соль по вкусу.*

## 384 Картофель, фаршированный ветчиной

Картофель очистить от кожуры и поставить варить целиком. Не доводя до полной готовности, дать

воде стечь. С каждой картофелины срезать верхушки и осторожно вынуть сердцевину, часть которой тщательно смешать с нарубленной ветчиной, яйцом и солью, этой смесью нафаршировать картофель. Картофелины покрыть срезанными верхушками, которые можно закрепить небольшим количеством белка, оставшегося от яйца. Картофель положить в кастрюлю с растительным маслом и водой или томатным соком и поставить в духовой шкаф на 20 минут.

*Картофель — 1 кг, ветчина — 250 г, масло растительное — 4 столовые ложки, яйца — 1 шт., вода (томатный сок), соль по вкусу.*

### **385** Картофель, фаршированный грудинкой, луком и салатом

Крупный картофель залить кипятком, посолить и варить до полуготовности, затем очистить от кожицы, срезать боковинки с одной стороны и вынуть сердцевину. Копченую грудинку мелко нарезать, жир растопить, шкварки посыпать зеленью молодого лука. Салат вымыть, нарезать мелко, сложить в марлю, отжать влагу, посолить, перемешать со шкварками и луком, влить уксус, перемешать. Полученной смесью начинить картофель и закрыть его боковинками. Уложить картофель плотно в сотейник, жаровню или глубокую сковороду в растопленный жир и жарить в духовке. Когда картофель зарумянится, посыпать его укропом, зеленью лука, залить сметаной и тушить до готовности. Подать горячим.

*Картофель — 1 кг, грудинка — 175 г, лук зеленый — 50 г, салат — 150 г, сметана — 200 г, уксус — 1 столовая ложка, укроп, соль по вкусу.*

### **386** Картофель печеный, фаршированный сыром

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

*Картофель — 1 кг, масло сливочное — 150 г, желтки — 3 шт., сыр — 100 г, сметана — 1 стакан, перец, соль по вкусу.*

## 387 Картофель в мундире, фаршированный сыром и колбасой

Выбрать молодой одинаковый картофель, испечь его в духовом шкафу. Срезать с одного конца верхушку и вынуть чайной ложкой содержимое, растереть его быстро (пока горячий) со столовой ложкой масла, прибавляя постепенно желтки, тертый сыр, соль и мелко нарезанную ветчину. Нафаршировать картофель с верхом, сглаживая ножом. Посыпать тертым сыром и слегка полить растопленным маслом. Уложить на противень, поставить в духовой шкаф и держать около 20 минут, пока не подрумянится.

Ветчину можно заменить таким же количеством чайной колбасы или другой, нарезанной мелкими кусочками.

*Картофель — 1 кг, масло сливочное — 1—2 столовые ложки, желтки — 2 шт., сыр тертый — 1 столовая ложка, ветчина или колбаса — 100 г, соль по вкусу.*

## 388 Картофель, фаршированный яйцом и сыром

У больших картофелин срезать верхушки, выдолбить внутренности, срезать нижнюю часть, чтобы можно было уложить картофель на противень.

*Приготовление фарша:* растереть выдолбленные остатки картофеля, смешать их с солью, толченым перцем, небольшим количеством сливочного масла, тертым сыром, желтком и сметаной.

Этой смесью нафаршировать картофель и накрыть срезанными верхушками. Поставить на противень, залить растопленным маслом и печь в духовке. Перед подачей на стол посыпать тертым сыром.

Можно приготовить фарш по-другому: взять вынутую из картофеля мякоть, протереть сквозь сито, прибавить к ней 2 яйца, 1 стакан сливок, 50 г сливочного масла, перец, соль, протертую черствую булку, чтобы масса получилась густой, как тесто. Нафаршировать картофель, смазать маслом, посыпать сухарями и сыром, запечь в духовке.

*Картофель — 1 кг, протертый сыр — 50 г, желтки — 1 шт., сметана — 4—5 столовых ложек, масло — 2 столовые ложки, перец, соль по вкусу.*

## **389** Картофель, фаршированный творогом по-румынски

Сырой картофель разрезать пополам, вынуть се-рединку, оставив стенки толщиной примерно в 1 см, срезать тонкую стружку со дна, чтобы половинка могла стоять на листе, приготовить фарш из творога, прибавить в него немного брынзы (овечьего сыра), яйца, соль и муку. Нафаршировать половинки клубней, разравнивая фарш ножом. Уложить в каст-рюлю с разогретым маслом и оставить на огне, чтобы картофель подрумянился снизу. Прибавляя затем по-немногу разбавленный водой томат-пюре или просто воду, тушить под крышкой, пока картофель не станет мягким. Перед подачей на стол влить несколько ложек сметаны.

*Картофель — 750 г, творог — 400 г, яйца — 2 шт., мука — 0,5 столовой ложки, масло сливочное — 3 столовые ложки, сметана — 4 столовые ложки, соль по вкусу.*

## **390** Картофель, фаршированный творогом и сыром

Картофель наполовину отварить (варить не более 10 минут), очистить от кожуры, разрезать пополам и вынуть середину, как в предыдущем случае. При-готовить фарш из замоченного в молоке и выжатого толстого ломтя белого хлеба, творога, яиц, соли, перца и рубленого укропа. Наполнить половинки картофеля фаршем, посыпать сверху тертым сыром, прибавить масло и уложить на противень или в глиняную форму. Держать в духовом шкафу, пока не подрумя-нится. Перед подачей прибавить сметану.

*Картофель — 1 кг, творог — 200 г, ломоть белого хлеба, молоко — 3 столовые ложки, яйца — 2 шт., масло сливочное — 2 столовые ложки, сметана — 3—4 столовые ложки, тертый сыр — 1—2 сто-ловые ложки, перец, укроп, соль по вкусу.*

## **391** Картофель, фаршированный овощами и сыром

Взять равные части моркови, пастернака, сель-деря, лука-порея, мелко шинковать, тушить до полной готовности, посолить. Тушеными овощами начинить картофель (о подготовке картофеля см. в предыдущих рецептах) и поджарить его в масле, затем сложить в кастрюлю, облить сметаной, посы-

пать тертым сыром и тертым хреном, накрыть крышкой, тушить до полной готовности картофеля.

Можно нафаршировать картофель сухарями и сыром. Для этого надо подрумянить в масле полстакана толченых просеянных сухарей, прибавить ложку зеленого укропа или петрушки, полстакана молока, размешанного с одним сырым яйцом, соль, 0,5 столовой ложки масла, все это перемешать.

*Картофель — 1 кг, овощи — 700 г, сметана — 200 г, сыр 100 г, хрен — 20 г, масло сливочное — 50 г, соль по вкусу.*

## **392** Картофель, фаршированный грибами

Одинаковой величины картофелины сварить в кожуре до полуготовности. Очистить, срезать у них верхушки, ложечкой осторожно вынуть середину. Нафаршировать картофелины приготовленным грибным фаршем, накрыть срезанными верхушками, уложить в кастрюлю, облить грибным бульоном, заправленным маслом, накрыть крышкой и варить до мягкости.

*Приготовление грибного фарша:* мелко изрубить отваренные свежие грибы, поджарить в ложке масла мелко нашинкованную луковицу порея или репчатого лука, смешать его с грибами, положить четверть булки, тертый белый хлеб, яйцо, размешать хорошенько.

Фаршем начинить картофель, накрыть, обваливать в сухарях, уложить на сковороду, облить маслом и зарумянить до готовности.

*Картофель — 1 кг, грибы свежие — 200 г, масло сливочное — 50 г, яйца — 1 шт., 1/4 двухсотграммовой булки, перец — 1—3 горошины, лук репчатый — 50 г, соль по вкусу.*

## **393** Картофель печеный, фаршированный сушеными грибами

Картофель испечь, очистить от кожицы, срезать верхушки и вынуть из каждой картофелины ложкой середину. Сварить белые сушеные грибы, нарубить их; пассеровать нашинкованный лук. Часть полученного грибного бульона охладить и смешать с пассерованной мукой. В кипящий грибной бульон влить холодный грибной бульон, смешанный с пассерованной мукой, и варить, все время помешивая. Когда бульон загустеет, добавить в него грибы, лук и столько

картофеля, вынутого из клубней, сколько нужно для приготовления достаточного количества фарша. Наполнить этим фаршем клубни картофеля, уложить их на лист, залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром, смешанным с молотыми сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу.

*Картофель — 1 кг, грибы белые сушеные — 80 г, лук — 120 г, мука — 20 г, масло сливочное — 40 г, соус — 120 г, сухари — 20 г, сыр — 20 г, соль по вкусу.*

### **394** Картофель, фаршированный яйцами и луком

У крупного очищенного картофеля срезать верхнюю часть и варить его до полуготовности. Затем из клубней ложкой вынуть мякоть, ее доварить, протереть, соединить с разогретым сливочным маслом, сырым яйцом, жареными луком, перцем и мелко нарубленной зеленью. Этим фаршем заполнить клубни, уложить на противень, смазанный жиром, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь. Подать со сметаной.

*Картофель — 1 кг, яйца — 2 шт., масло сливочное — 40 г, лук репчатый — 100 г, масло топленое — 20 г, сухари пшеничные — 20 г, сметана — 120 г, зелень, соль по вкусу.*

### **395** Картофель печеный, фаршированный жареным луком

Картофель очистить, положить на лист, посыпанный солью, запечь в духовке на тихом огне. Срезать с каждого верхушку, выскоблить мякиш, размять, облить растопленным маслом, смешать с шинкованным поджаренным в масле луком. Нафаршировать картофель этой смесью, покрыть срезанными верхушками. Запечь в духовке.

*Картофель — 1 кг, масло сливочное — 4 столовые ложки, лук репчатый — 200 г, соль по вкусу.*

### **396** Картофель, фаршированный картофельной массой и луком

Крупный картофель очистить и испечь до полуготовности. Срезать верхушки, осторожно выбрать середину. Поджарить лук в масле и смешать его с вынутой из середины растертой картофельной массой, посолить, поперчить, нафаршировать массой клубни,

сбрызнуть маслом и поставить на лист в духовку. Подавая на стол, можно облить сметанным соусом.

*Картофель — 1 кг, лук репчатый — 80 г, масло сливочное — 1 столовая ложка, перец, соль по вкусу.*

## **397** Картофель, фаршированный горохом

Взять крупные картофелины, очистить, осторожно удалить сердцевину, оставив стенки толщиной 1,5 см, срезать с обоих концов, чтобы получился как бы бочонок.

Намоченный с вечера горох отварить, заправить его жиром, пережаренным с мелко нашинкованным луком, посолить по вкусу и начинить им картофелины.

Положить фаршированный картофель в сотейник, залить водой, в которой варился горох, смешанный с жиром, закрыть поплотнее крышкой и поставить в духовку, посматривая, чтобы картофель не разварился.

*Картофель — 1 кг, горох — 1 стакан, жир — 100—150 г, лук репчатый — 80 г, соль по вкусу.*

## **398** Картофель, фаршированный гречневой кашей

Подобрать крупные, одинаковые по размеру клубни картофеля, срезать с двух концов, очистить ровно кожицу. Затем выемкой вынуть изнутри картофель. Опустить картофелины в сильно разогретое растительное масло, обжарить до золотистого цвета, вынуть и заполнить фаршем.

*Приготовление фарша:* гречневую крупу перебрать, поджарить в духовом шкафу до золотистого цвета, а затем сварить в небольшом количестве воды (1,5 стакана на 1 стакан гречневой крупы), в конце варки влить 2 ложки растительного масла, накрыть крышкой и поставить в духовой шкаф на 20 минут. В готовую кашу положить пассерованный репчатый лук, соль, перец, зелень укропа и сырое яйцо, хорошо вымесить и наполнить этим фаршем подготовленный картофель. Сверху смазать яйцом, посыпать тертым сыром, побрызгать маслом и поставить на 10 минут в духовой шкаф. Подавать со сметаной.

*Картофель — 1 кг, гречневая крупа — 1/3 стакана, яйца — 1 шт., масло сливочное — 2 столовые ложки, масло растительное — 4 столовые ложки, репчатый лук — 180—200 г, сметана — 1 стакан, зелень петрушки, укроп, перец, соль по вкусу.*

## **399** Картофель, фаршированный креветками

Шейки креветок припустить в небольшом количестве масла. Прибавить грибы, свежие или консервированные, нарезанные дольками и спассерованные в масле. Приготовить соус голландский и бешамель, соединить и заправить соком толченых в ступке головок креветок. Отобрать клубни картофеля одинакового размера, величиной с куриное яйцо, тщательно вымыть и положить в мундире в жарочный шкаф. Печеный картофель охладить, очистить, срезать верхушки, чайной ложкой вынуть мякоть, стараясь не деформировать клубни. Уложить в противень и в каждую картофелину положить по столовой ложке соуса. Припущенные креветки и грибы смешать с соусом и полученной массой наполнить картофелины, добавляя сверху оставшийся соус. Запечь в сильно нагретом жарочном шкафу до образования румяной корочки. Печеный фаршированный картофель уложить на тарелку и подать горячим.

*Картофель — 600 г, креветки очищенные — 250 г, масло сливочное — 40 г, грибы — 250 г, мука — 50 г, молоко — 200 г, сливки — 75 г, уксус — 30 г, яйца — 4 шт., соус бешамель — 100 г, голландский соус — 100 г, перец, соль по вкусу.*

## **400** Картофель, фаршированный раковыми шейками

Одинаковые по величине клубни картофеля запечь в духовом шкафу, очистить от кожицы, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой середину. Шейки сваренных раков смешать с ломтиками припущенных в масле грибов. Голландский соус соединить с соусом бешамель и раковым соусом, полученным из внутренней части раков.

Пропустить и протереть соус через сито и добавить в него грибы и раковые шейки. Полученной смесью наполнить картофель и разложить на противень. На каждую картофелину с начинкой влить по одной ложке голландского соуса и запекать в жарочном шкафу 5—10 минут.

*Картофель — 1 кг, раки — 20 г, грибы — 150 г, масло сливочное — 50 г, соус бешамель — 200 г, соус голландский — 300 г, соль по вкусу.*

## **401** Картофель, фаршированный сельдью

Отобрать крупный картофель, промыть его кипятком, посолить и варить до готовности. Затем очистить, срезать боковину с одной стороны, вынуть середину и промолоть с очищенной сельдью, добавить мелко нарезанные луковички, душистый перец, лавровый лист в порошок, сырое яйцо и сметану, все это сильно выбить. Полученным фаршем начинить картофель, обжарить в масле, залить сметаной и запечь в горячей печи.

*Картофель — 1 кг, сельдь — 300 г, лук репчатый — 80 г, яйца — 1 шт., сметана — 120 г, масло сливочное — 60 г, лавровый лист, душистый перец, соль по вкусу.*

## **402** Картофель, фаршированный свежей рыбой

Крупный, одинакового размера картофель очистить и обжарить в жире (фритюре) до образования румяной корочки. Ложкой вынуть середину.

*Приготовление фарша:* очистить от кожи и костей селедку, мелко изрубить ее, прибавить сырое мелко нарубленное филе щуки или судака, сырой рубленый лук, замоченный в молоке белый хлеб, соль, перец и мелко нарезанный укроп. Все еще раз хорошо порубить и наполнить этим фаршем подготовленный картофель. Уложить его в сотейник, подлить бульон и припустить в духовом шкафу до готовности. За 15 минут до подачи на стол сметану нагреть до кипения. Подать вместе с соусом, посыпать укропом.

*Картофель — 1 кг, сельдь — 120 г, филе щуки или другой свежей рыбы — 200 г, лук — 60 г, бульон — 80 г, сметана — 120 г, жир — 60 г, пшеничный хлеб — 40 г, молоко — 40 г, укроп, перец, соль по вкусу.*

## **403** Картофель молодой тушеный

Соскоблить кожу с молодого картофеля, подержать клубни 5 минут в крутом кипятке. Дать воде стечь, положить картофель в кастрюлю, прибавить сливочное или топленое масло. Прикрыть крышкой, поставить в духовой шкаф и держать в нем, пока

клубни не подрумянятся. После этого влить в кастрюлю полстакана воды и держать в духовке, пока вода не испарится. Приготовленный таким образом картофель очень мягок внутри и подрумянен на поверхности.

*Картофель молодой — 1 кг, масло сливочное — 1 столовая ложка, соль по вкусу.*

## **404** Картофель, тушеный в сметане

Сырой очищенный картофель нарезать ломтиками, слегка обжарить на масле, сложить в хорошо закрывающуюся посуду, залить сметаной, смешанной с мукой и солью, закрыть плотно крышкой, поставить в духовку и тушить до готовности.

*Картофель — 800 г, сметана — 320 г, топленое масло — 60 г, лук — 12 г, зелень, соль по вкусу.*

## **405** Картофель в сметане с томатом

Мелко нарубленный лук поджарить на масле, соединить с томатом-пюре, сметаной, соусом и все хорошо проварить. Затем в соус положить сваренный в кожуре, очищенный, нарезанный кубиками и обжаренный картофель и тушить все 5—10 минут.

*Картофель — 750 г, лук — 60 г, мука — 80 г, сметана — 100 г, томат — 50 г, белый соус — 120 г, масло — 40 г, зелень, перец, соль по вкусу.*

## **406** Картофель, тушеный в соусе из черного перца

Картофель сварить, очистить и нарезать тонкими кружочками, положить в горячее сливочное масло, посолить и добавить мелко нарезанную зелень петрушки. Налить в картофель горячие сливки и тушить все несколько минут под крышкой. Подавать с соусом, заправленным черным перцем.

Это блюдо можно подавать как самостоятельное и как гарнир к свинине.

*Картофель — 1 кг, масло сливочное — 50 г, сливки — 50 г, пол-литра соуса, зелень петрушки, соль по вкусу.*

## **407** Картофель, тушеный в красном соусе

Нарезанный крупными кубиками сырой картофель обжарить, положить в кастрюлю, добавить соус,

слегка поджаренное свиное сало, нарезанное кубиками, поджаренный лук, специи и тушить до готовности.

*Картофель — 750 г, лук репчатый — 60 г, сало свиное — 80 г, красный соус — 400 г, зелень, специи, соль по вкусу.*

## **408** Картофель с луком-пореем

Разогрев растительное масло на сковороде, спассеровать в нем нарезанные белые части стеблей лука-порея и мелко нашинкованную луковичу, посыпать мукой, залить кипящим молоком, хорошо перемешать, посолить и поперчить по вкусу. Положить очищенный и нарезанный тонкими кружками сырой картофель, перемешать с луком и довести до готовности на небольшом огне или в нежаркой духовке.

*Картофель — 1 кг, лук-порей — 200 г, лук репчатый — 75 г, молоко — 0,75 л, растительное масло — 100 г, мука — 1 столовая ложка, соль, молотый черный перец по вкусу.*

## **409** Картофель с луком по-французски

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

*Картофель — 1 кг, лук — 200 г, сливочное масло или маргарин — 4—6 столовых ложек, мука — 6 столовых ложек, мясной бульон — 0,5 л, перец, соль и мелко нарубленная зелень петрушки по вкусу.*

## **410** Каурма из картофеля по-грузински

Репчатый лук нашинковать, положить в кастрюлю и хорошо потушить с маслом. Затем добавить очищенный, промытый и нарезанный дольками картофель и залить водой так, чтобы она покрыла картофель, затем поставить варить. Во время варки добавить соль и мелко нарезанную зелень киндзы. Когда картофель разварится, залить взбитыми яйцами и, доведя яйца до готовности, снять кастрюлю с огня.

*Картофель — 800 г, лук репчатый — 200 г, яйца — 3 шт., масло топленое — 3 столовые ложки, зелень киндзы и соль по вкусу.*

## **411** Картофель по-крестьянски

Очищенный сырой картофель нарезать кубиками и припустить в масле. Добавить толченого чеснока и щавеля, нарезанного полосками, залить бульоном и тушить до загустения. Подать горячим.

*Картофель — 1 кг, масло — 120 г, чеснок — 80 г, щавель — 40 г, бульон — 750 г, соль по вкусу.*

## **412** Яхние из картофеля по-румынски

Сырой картофель разрезать в длину на четыре части. Поджарить в неглубокой кастрюле на растительном масле мелко нарезанную луковицу до розового цвета, затем положить картофель. Поджарить его немного на огне, влить стакан воды с разведенным в ней томатом-пюре, прибавить лавровый лист и посолить. Тушить под крышкой, не размешивая, по мере необходимости добавлять воду. Вместо томата-пюре можно положить свежие помидоры, разрезав их пополам. В конце тушения прибавить немного мелко нарубленного укропа или петрушки. Подается холодным.

*Картофель — 1 кг, репчатый лук — 100 г, масло растительное — 2 столовые ложки, томат-пюре — 1 столовая ложка, помидоры — 150 г, лавровый лист, зелень укропа, петрушки, соль по вкусу.*

## **413** Картофельный гуляш по-румынски

Лук, нарезанный и поджаренный в масле, и нарезанный кубиками сырой картофель положить в кастрюлю. Посыпать солью и перцем. Очистить от зерен и нарезать полосками зеленый перец, положить в ту же кастрюлю. Влить пол-литра воды и тушить. Через 10 минут прибавить нарезанные помидоры и мелко нарубленную дольку чеснока. Можно прибавить кусочки копченой колбасы.

Перед подачей на стол прибавить сметану и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки или укропом.

*Картофель — 1 кг, лук репчатый — 150 г, плоды зеленого перца — 5—6 шт., помидоры — 250 г, масло растительное — 1 столовая ложка, сметана — 3—4 столовые ложки, долька чеснока, зелень, соль по вкусу.*

## **414**                      **Фальшивый гуляш** **по-венгерски**

Большую луковицу нарезать кружками, поджарить на смальце, всыпать ложечку красного перца, добавить густой помидорный сок, нарезанный дольками картофель. Залить водой или отваром из костей, посолить, медленно варить до мягкости картофеля. Затем заварить мучные клецки и подать к гуляшу как гарнир. Посыпать зеленью.

*Картофель — 750 г, лук репчатый — 60 г, смалец — 1 столовая ложка, томат-пюре — 1 столовая ложка, зелень укропа, петрушки, перец красный, соль по вкусу.*

## **415**                      **Картофель,** **тушенный с баклажанами**

Картофель и баклажаны нарезать тонкими кружками, посолить и положить в них томат, сметану, масло, отваренный и очищенный от зерен мелко нарезанный стручок зеленого перца. Все тушить до готовности.

*Картофель — 800 г, баклажаны — 500 г, томаты — 100 г, сметана — 1 столовая ложка, масло растительное — 1,5 столовой ложки, зеленый перец — 1 шт., соль по вкусу.*

## **416**                      **Аджапсандали по-грузински**

Репчатый лук очистить, очень мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанный картофель, топленое масло и тушить.

В отдельную кастрюлю положить нарезанные кружочками баклажаны и тушить на топленом масле. Затем добавить мелко нарезанный чеснок, нарезанные помидоры (предварительно сняв с них кожуру) и варить до готовности. После этого добавить мелко нарезанную зелень петрушки, сельдерея, киндзы, укропа, базилика, чабера, эстрагона, мяты и, дав покипеть 2 минуты, переложить в кастрюлю с тушеным картофелем и тушить еще 2—3 минуты.

*Картофель — 500 г, баклажаны — 500 г, лук репчатый — 150 г, чеснок — 5 долек, топленое масло — 150 г, помидоры — 200 г, зелень петрушки, киндзы, укропа, базилика, чабера, эстрагона, мяты, сельдерея и соль по вкусу.*

## **417** Картофель, тушеный с кабачками

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, поджарить на растительном масле и сложить в сотейник. Кабачки очистить, разрезать поперек на 3 части, удалить семена, помыть, нарезать дольками, поджарить на растительном масле и соединить с картофелем, пассерованным луком, влить томатный соус, положить соль, перец и тушить 10—15 минут, в конце тушения добавить тертый чеснок, зелень, поместить в духовой шкаф и тушить до готовности.

Готовый картофель и кабачки положить равномерно на тарелку, сбоку уложить свежие помидоры, посыпать зеленью.

*Картофель — 1 кг, кабачки — 2 шт., помидоры — 200 г, томатный соус — 2 стакана, масло растительное — 0,5 стакана, перец, зелень укропа, петрушки, соль по вкусу.*

## **418** Картофель, тушеный со свежими грибами

Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить кипятком, нарезать и обжарить на сковороде с шинкованным луком. Очищенный картофель нарезать дольками, обжарить и положить вместе с поджаренными грибами в кастрюлю, залить водой до уровня верхнего слоя, добавить соль, лавровый лист, перец, 1—2 ветки петрушки. Накрыв кастрюлю крышкой, тушить на огне 25—30 минут. В картофель можно положить 1—2 столовые ложки сметаны. При подаче на стол удалить ветки петрушки и лавровый лист, а картофель посыпать рубленой зеленью.

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

*Картофель — 800 г, свежие грибы — 500 г, лук репчатый — 100 г, сметана — 0,5 стакана, масло растительное — 5 столовых ложек, соль по вкусу.*

## 419

### Картофель, тушеный с сушеными грибами

Сушеные грибы предварительно замочить и сварить, поджарить с нашинкованным луком, залить соусом и варить 10—15 минут. затем в соус положить нарезанный дольками поджаренный картофель, специи и тушить до готовности.

*Картофель — 750 г, грибы сушеные — 20 г, лук репчатый — 60 г, красный соус — 400 г, масло растительное — 20 г, зелень, специи, соль по вкусу.*

## 420

### Картофель с кислой капустой под соусом

Промыть квашеную капусту холодной водой, сложить в кастрюлю, залить кипятком, держать на огне, пока не станет мягкой, затем откинуть на дуршлаг. Картофель очистить, отварить в соленой воде, откинуть и протереть горячим через дуршлаг. Воду, в которой он варился, не выливать.

Распустить на сковороде масло, всыпать, помешивая, муку, а затем вливать понемногу воду из-под картофеля. Варить, пока соус не загустеет.

Соединить капусту с картофелем, залить соусом, перемешать и прогреть все.

*Картофель — 1 кг, квашеная капуста — 500 г, масло сливочное — 2 столовые ложки, мука — 2 столовые ложки, вода из-под картофеля — 1 стакан, соль по вкусу.*

## 421

### Картофель с солеными огурцами

Картофель очистить, нарезать, слегка поджарить в кастрюле на растительном масле. Залить мясным или овощным отваром (кипящим), варить 15 минут, после чего добавить нарезанные квадратиками огурцы (предварительно вымоченные в теплой воде). Вместе с огурцами картофель должен покипеть 20 минут. Затем добавить томат-пюре.

*Картофель — 1 кг, мясной или овощной отвар — 2 стакана, соленые огурцы — 4—6 шт., масло растительное — 4—5 столовых ложек, томат-пюре — 2 столовые ложки, соль по вкусу.*

## 422

### Картофель, тушеный с овощами

Картофель, морковь, петрушку очистить, нарезать дольками, положить в кастрюлю, добавить лавро-

вый лист, перец горошком, обжаренный лук, залить сметанным соусом и тушить до готовности.

*Картофель — 750 г, морковь — 60 г, петрушка — 20 г, лук репчатый — 75 г, масло для обжаривания лука — 35 г, соус — 400 г, лавровый лист, соль, перец по вкусу.*

## 423

### Картофель, тушеный с овощами, по-армянски

Картофель, баклажаны, лук, нарезанные кубиками, слегка обжарить в масле. Затем добавить нарезанный кусочками сладкий перец, посолить, прибавить воды и припустить под крышкой. За 5 минут до готовности добавить промытые нарезанные дольками помидоры. При подаче на стол положить в тарелку, полить соусом, полученным при припусканнии овощей, и посыпать зеленью.

*Картофель — 600 г, баклажаны — 400 г, помидоры — 300 г, сладкий перец — 80 г, лук репчатый — 60 г, топленое масло — 100 г, зелень укропа, петрушки, соль по вкусу.*

## 424

### Картофель, тушеный с горохом и свежими грибами

Горох замочить, картофель нарезать кубиками, сало шпик и лук репчатый поджарить, все вместе соединить с жареными грибами и тушить до готовности.

*Картофель — 1 кг, горох — 120 г, свежие грибы — 180 г, репчатый лук — 180 г, сало шпик — 150 г, соль по вкусу.*

## 425

### Картофель, тушеный с черносливом

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, поджарить до золотистого цвета и положить в сотейник вместе с сушеными сливами, промытыми в 3—4 водах, затем влить луковый соус и тушить в духовом шкафу 10—15 минут.

При подаче на стол положить равномерно картофель и сливы, залить соусом, сбоку положить свежие помидоры и посыпать зеленью укропа и петрушки.

*Картофель — 1 кг, сушеные сливы — 1 стакан, луковый соус — 2 стакана, помидоры — 200 г, соль, перец и зелень по вкусу.*

## 426 Картофель с ткемали по-грузински

Очищенный сырой картофель нарезать крупными дольками и промыть в холодной воде. Зелень петрушки, киндзы, укропа, зеленый лук и чеснок очень мелко нарезать и перемешать.

В кастрюлю налить топленое масло, положить картофель, затем всыпать подготовленную зелень. Сверху зелени в нескольких местах положить целые сырые ткемали (алыча), залить кипящей подсоленной водой, поставить на огонь и варить до готовности.

Во время варки не размешивать.

*Картофель — 1 кг, топленое масло — 150 г, вода — 0,5 стакана, ткемали — 200 г, зелень и соль по вкусу.*

## 427 Картофель с фасолью

Сварить картофель и отдельно фасоль. Сваренный картофель нарезать ломтиками, поджарить и смешать с фасолью. Туда добавить сметану, мелко нарезанный поджаренный лук, томат-пюре, соль, перец, после чего еще раз перемешать, кастрюлю накрыть крышкой и поставить тушить в духовой шкаф или на легкий огонь.

*Картофель — 750 г, фасоль — 1,5 стакана, репчатый лук — 60 г, сметана — 4 столовые ложки, томат-пюре — 4 столовые ложки, масло растительное — 40 г, перец, соль по вкусу.*

## 428 Чулама из картофеля по-румынски

Картофель нарезать довольно толстыми кружками, отварить в соленой воде, не давая ему развариться. Отдельно приготовить белый соус из муки и масла или сала. Соус разбавить теплой водой, в которой варился картофель. Прибавить тертый сыр. Слить воду с картофеля, полить его соусом и поставить на несколько минут в духовой шкаф.

*Картофель — 1 кг, топленое сало — 1 столовая ложка, мука — 2 столовые ложки, тертый сыр — 1 столовая ложка, соль по вкусу.*

## 429 Картофель с тимьяном

Очистить сырой картофель, нарезать кружочками, опустить в кастрюлю с холодной водой. Держать на огне до момента закипания и обсушить. Обжарить на сливочном масле до полуготовности, залить молоком, посолить по вкусу, посыпать толче-

ным тимьяном, закрыть посуду крышкой и тушить 25—30 минут до готовности.

*Картофель — 1 кг, масло сливочное — 120 г, молоко — 350 г, тимьян и соль по вкусу.*

### **430** Картофель тушеный по-французски

Шпик нарезать кусочками, поджарить с луком. Очистить и мелко нарезать сырой картофель, прибавить дольку толченого чеснока, перец и тмин. Все это выложить в кастрюлю, залить сметаной и бульоном. Тушить до готовности.

*Картофель — 1 кг, шпик — 150 г, лук репчатый — 150 г, сметана и бульон — 0,5 стакана, тмин — 1 чайная ложка, соль, перец по вкусу.*

### **431** Картофель, тушенный со шпиком

Картофель нарезать не слишком тонко, посолить. Шпик нарезать, смешать с картофелем, положить зеленый лук, зелень петрушки, накрыть крышкой, тушить, осторожно помешивая, чтобы не измять картофель.

*Картофель — 1 кг, шпик — 200 г, зеленый лук — 100 г, петрушка — 10 г, соль по вкусу.*

### **432** Картофель в томате с копченой грудинкой

Грудинку, нарезанную кубиками, поджарить, добавить нарезанные ломтиками свежие грибы и муку и вместе хорошо поджарить, затем добавить томат, мясной бульон, продолжать варить 10—15 минут. В готовый соус положить нарезанный брусочками и поджаренный отдельно картофель, посолить и тушить все вместе до готовности.

*Картофель — 800 г, копченая грудинка — 150 г, томат — 50 г, свежие белые грибы или шампиньоны — 60 г, мясной бульон — 400 г, масло — 30 г, мука — 0,5 столовой ложки, зелень, специи, соль по вкусу.*

### **433** Картофель, тушенный с копчеными сосисками

Картофель нарезать довольно крупными кусочками, посолить, положить в него свиной жир, вареный лук, перец, посолить по вкусу, положить томат

и тушить 15—20 минут. затем добавить нарезанные кусочками копченые сосиски и тушить до готовности.

*Картофель — 1 кг, жир свиной — 200 г, сосиски копченые — 200—300 г, томат-пюре — 150 г, лук репчатый, перец, соль по вкусу.*

## **434** Картофель, тушенный с колбасой

Мелко нарезать колбасу. Затем взять свиной шпик и тоже мелко порезать, нашинковать лук. Все смешать и положить в котелок. Поджарить до коричневого цвета и переложить смесь в другую посуду. Нарезанный брусочками картофель залить горячей водой и довести до кипения, добавить поджаренную с луком и салом колбасу. После этого поварить еще 15 минут. Во время варки картофель помешивать, чтобы не подгорел.

*Картофель — 750 г, колбаса — 100 г, шпик — 40 г, лук репчатый — 100 г, специи, соль по вкусу.*

## **435** Картофель, тушенный с потрохами

Сердце и легкие сварить в подсоленной воде с луком и морковью, вынуть, разрезать на кусочки, поджарить с луком. Положить их обратно в тот же бульон с нарезанным сырым картофелем и тушить в закрытой посуде. Под конец добавить немного уксуса и обжаренные крошки хлеба (черного).

*Картофель — 800 г, легкое — 1 шт., сердце — 1 шт., морковь — 60—80 г, жир — 1 столовая ложка, уксус — 1 столовая ложка, хлеб черный (крошки) — 2 столовые ложки, соль, перец по вкусу.*

## **436** Картофель, тушенный с печенкой

Картофель нарезать кружками, посолить, обжарить немного в растопленном жире. Печенку вымыть, тонко нарезать. Сложить в кастрюлю рядами обжаренный картофель и нарезанную печенку — ряд картофеля, ряд печенки, туда же положить перец, лук, сметану и тушить.

*Картофель — 700 г, печенка — 500 г, лук — 60 г, жир — 60 г, сметана — 200 г, перец, соль по вкусу.*

## **437** Куырдак по-казахски

Нашинкованный репчатый лук и субпродукты (легкое, печень и сердце), нарезанные мелкими кусочками, обжарить с курдючным салом. После

этого положить нарезанный мелкими дольками картофель. Добавить немного бульона, соль, перец и тушить на слабом огне до готовности.

*Картофель — 600 г, легкое, сердце, печень — 400 г, сало курдючное — 400 г, лук репчатый — 160 г, перец, соль по вкусу.*

## **438** Картофель, тушенный с мясом по-татарски

Мякоть любого мяса промыть, разрезать на 2—3 куса, залить двумя стаканами воды, посолить и поставить варить до готовности. Затем вынуть, остудить, нарезать на мелкие кусочки.

Очистить и промыть картофель, разрезать пополам (а если крупный, то на четыре части) и сварить в подсоленной воде. На отдельной сковороде поджарить в масле лук и морковь. На другую сковороду или в кастрюлю сначала положить мясо, затем картофель, а сверху — лук с морковью. Все это залить бульоном, поперчить и поставить тушить на плиту или в духовку.

Картофель с мясом можно тушить и другим способом: нарезать мясо кусками примерно по 80—100 г, поперчить, запанировать в муке, положить на сковороду, жарить, пока не зарумянится со всех сторон. На ту же сковороду влить 1 стакан воды, вскипятить вместе с мясным соком, процедить и вылить в кастрюлю с мясом. Долить еще немного воды и тушить 1—1,5 часа на медленном огне. На тушеное мясо положить мелко нарезанный жареный лук и вареный картофель, лавровый лист, 3—4 горошинки черного перца и все это тушить на слабом огне еще 25—30 минут.

*Картофель — 800 г, мясо — 500 г, репчатый лук — 120 г, морковь — 80 г, бульон — 1 стакан, мука — 1 столовая ложка, масло или какой-нибудь жир — 60 г, специи, соль по вкусу.*

## **439** Картофель, тушенный с мясом

Нарезанное кубиками обжаренное мясо залить соусом и тушить до готовности. Затем в него положить нарезанный крупными кубиками обжаренный картофель, рубленый, поджаренный в масле лук, чеснок, перец, лавровый лист и тушить до готовности.

*Картофель — 750 г, мясо — 200 г, лук — 60 г, масло растительное — 30 г, томат-паста — 30 г, долька чеснока, зелень, специи, соль по вкусу.*

## 440

### Картофель, тушенный с отварным мясом и луком

Картофель очистить, нарезать крупными дольками, положить его в кастрюлю, а сверху — мелко нарезанный сырой лук, отварное мясо, масло. Влить бульон, добавить лавровый лист и поставить на небольшой огонь тушить. Когда картофель будет готов, сметану смешать с ложкой муки, посолить и разбавить 0,5 стакана бульона. Хорошо перемешать, залить полученным соусом и поставить в духовку. Когда блюдо зарумянится, вынуть его и посыпать зеленью.

*Картофель — 800 г, мясо — 300 г, бульон — 1,5 стакана, масло топленое — 50 г, сметана — 100 г, мука — 1 столовая ложка, лук репчатый — 80 г, лавровый лист, зелень, перец, соль по вкусу.*

## 441

### Гуляш по-венгерски

Это блюдо скорее можно назвать супом, но в Венгрии его подают как закуску. Приготавливают его с жидким отваром, едят ложкой, как суп.

Мясо нарезать кубиками, обжарить на смальце вместе со слегка поджаренным луком и красным (сладким) перцем. Когда кончится жаренье (т. е. испарятся естественные соки и останется только жир), залить небольшим количеством воды или мясного отвара и поставить тушиться под крышкой. После этого гуляш надо залить большим количеством жидкости, добавить крупно нарезанный картофель и варить дальше.

*Картофель — 800 г, мясо — 400 г, репчатый лук — 100 г, копченое сало — 1 столовая ложка, смалец — 1 столовая ложка, красный перец, соль по вкусу.*

## 442

### Картофель по-венгерски

Лук мелко порубить и обжарить в жире до светло-золотистого цвета. Снять с огня, посыпать красным перцем, перемешать и добавить мясо, нарезанное кусочками, а также специи. Добавить немного воды и поставить тушить, непрерывно помешивая. Как только жидкость начнет выкипать, добавить снова немного воды.

Когда мясо станет мягким, добавить нарезанный кубиками картофель, перец, нарезанный полосками, а через 10 минут — помидоры. Все залить водой и ва-

рить до полной готовности мяса и овощей. По желанию можно добавить мучные клецки или лапшу. Их можно положить прямо в суп (венгры это блюдо называют супом) или предварительно обжарить в жире и подать отдельно.

*Картофель — 1 кг, говядина — 750 г, жир — 100 г, лук репчатый — 80 г, перец сладкий — 250 г, помидоры — 250 г, мука — 1 столовая ложка, перец красный — 20 г, майонез — 0,5 чайной ложки, перец, соль по вкусу.*

## **443** Жаркое домашнее по-украински

Картофель и морковь нарезать крупными кубиками, обжарить, добавить сырой рубленый лук, посыпать перцем и перемешать. Мясо обжарить и тушить до полуготовности с томатом-пюре и бульоном. Подготовленные картофель и овощи положить слоями вперемешку с обжаренным мясом в сотейник, залить бульоном, добавить перец, лавровый лист и тушить до готовности. Перед подачей посыпать мелко нарубленным чесноком и зеленью.

*Картофель — 800 г, говядина — 500 г, лук репчатый — 60 г, морковь — 80 г, сало свиное топленое — 60 г, томат-пюре — 60 г, чеснок — 10 г, бульон — 300 г, лавровый лист, перец, соль по вкусу.*

## **444** Жаркое по-молдавски

Говядину нарезать на большие куски, отбить, поперчить и обжарить. Мясо уложить в кастрюлю, туда же положить нарезанный чесночком картофель, который предварительно обжарить вместе с луком, морковью, петрушкой. Мясо и овощи залить красным основным соусом, посолить и тушить 30—40 минут. Готовое блюдо посыпать зеленью укропа или петрушки.

*Картофель — 800 г, мясо — 500 г, морковь — 130 г, лук репчатый — 60 г, петрушка — 15 г, мука пшеничная — 10 г, томат-паста — 40 г, красный соус — 60 г, чеснок — 10 г, соль, перец, зелень укропа, петрушка по вкусу.*

## **445** Картофель, тушенный с говядиной и луком

Мякоть мяса (огузок, кострец) обмыть, нарезать кусками весом 80—150 г, посолить, посыпать перцем, обвалить в муке и обжарить на сковороде со всех сторон до образования румяной корочки. Затем

мясо сложить в кастрюлю; на сковороду, где жарилось мясо, влить стакан воды, вскипятить, процедить сквозь сито в кастрюлю с мясом, добавить еще 2 стакана горячей воды, накрыть кастрюлю крышкой и поставить тушить на слабый огонь на 2—2,5 часа, после тушения к мясу добавить отдельно поджаренный мелко нарезанный лук и обжаренный целый или разрезанный на 2—4 части картофель, лавровый лист, 2 штуки гвоздики и 5—6 горошин перца (или 1/10 часть стручка), после чего продолжать тушить мясо в течение получаса. При подаче на стол мясо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

*Картофель — 1 кг, мясо — 600 г, репчатый лук — 200 г, мука — 1,5 столовой ложки, масло — 2,5 столовой ложки, перец, зелень укропа, петрушки, соль по вкусу.*

## **446** Кутымо паренте ден сосна шых (картофель, тушеный со свиной по-марийски)

Свинину нарезать кусочками по 20—30 г. Сырой картофель, морковь, лук нарезать тоже кусочками. В глубокую кастрюлю или чугунок положить слой картофеля, поверх него свинину, морковь, лук, чеснок, перец горошком и лавровый лист, затем опять картофель и т. д. Все залить подсоленной водой так, чтобы она покрыла продукты, закрыть крышкой и тушить до готовности. При подаче на стол посыпать зеленью.

*Картофель — 1 кг, свинина — 250 г, лук репчатый — 100 г, зеленый лук — 20 г, морковь — 40 г, чеснок — 2—3 дольки, укроп, соль, перец по вкусу.*

## **447** Картофель, тушеный с бараниной

Нарезанную кубиками баранину, нарубленный лук и чеснок поджарить на масле или сале, затем добавить соус, перец, лавровый лист и продолжать тушить в течение 30—40 минут. В готовый соус положить нарезанный крупными кубиками обжаренный картофель и довести до готовности. Посыпать зеленью.

*Картофель — 750 г, баранина — 200 г, лук репчатый — 60 г, чеснок — 1 долька, красный соус — 400 г, масло растительное — 30 г, зелень, специи, соль по вкусу.*

## 448

### Каурдак по-таджикски

Баранину (мякоть) промыть, по возможности вырезать сухожилия и пленки, нарезать небольшими кусочками размером в 25—30 г. Распустить на сковороде баранье сало, положить в него нарезанную баранину и обжарить до образования румяной корочки.

Обжаренные кусочки баранины положить в кастрюлю, добавить томат-пюре и тушить 30—40 минут. После этого в баранину положить пассерованную муку, нарезанный дольками картофель, коренья, лук, соль и перец, тушить на слабом огне до готовности.

*Картофель — 600 г, баранина — 400 г, баранье сало — 60 г, белые корнеплоды — коренья (пастернак, петрушка) — 120 г, лук репчатый — 200 г, томат-пюре — 100 г, мука — 0,5 столовой ложки, перец, соль по вкусу.*

## 449

### Жаркоп по-узбекски

Мелкие кусочки баранины по 10—15 г обжарить в сильно нагретом жире с нарезанными морковью и луком, затем добавить томат, специи, залить водой и, доведя до кипения, положить картофель, нарезанный крупными кубиками, и тушить до готовности. При подаче посыпать зеленью.

*Картофель — 800 г, баранина — 300 г, лук репчатый — 100 г, морковь — 160 г, томат-пюре — 60 г, комбижир животный — 60 г, зелень, перец, соль по вкусу.*

## 450

### Чекдирме по-туркменски

Жирную баранину порубить на крупные куски, обжарить с жиром до образования поджаристой корочки, положить сырой лук, помидоры, картофель, нарезанный крупными кусками, перец, соль и жарить вместе с бараниной до готовности, после чего добавить немного воды и тушить.

*Картофель — 500 г, баранина — 450 г, помидоры — 280 г, лук репчатый — 80 г, комбижир — 60 г, перец, соль по вкусу.*

## 451

### Мясо по-богемски

Мясо нарезать большими кубиками, обжарить вместе с крупно нарезанным луком, добавить соль и красный перец, залить водой так, чтобы она по-

крыла мясо, и тушить до полуготовности. Очищенный картофель нарезать кубиками, уложить на мясо, добавить еще немного горячей воды и тушить до готовности.

*Картофель — 700 г, баранина — 700 г, лук репчатый — 180 г, жир — 2 столовые ложки красный перец, соль по вкусу.*

## **452** Чанахи по-грузински

В кастрюлю положить нарезанный крупными кубиками картофель, смешанный с шинкованным луком, сверху баранину, нарезанную по 2 куску на порцию, баклажаны, фаршированные курдючным салом, перцем и зеленью, залить томатом-пюре, разведенным с чесноком, добавить специи и поставить в жарочный шкаф. Перед окончанием тушения добавить помидоры и довести до готовности.

*Картофель — 600 г, баранина — 600 г, помидоры — 100 г, баклажаны — 250 г, курдючное сало — 80 г, лук репчатый — 60 г, киндза и зелень петрушки — 40 г, чеснок — 20 г, лавровый лист, перец, соль по вкусу.*

## **453** Картофель, тушеный с бараньими зразами, по-польски

Мясо обмыть, удалить кости, пленки. Нарезать поперек волокон наискось на 8 ломтиков. Каждый кусок отбить, посолить, посыпать перцем, мукой, обжарить до румяной корочки. Зразы снять со сковороды и поджарить нарезанный лук. Картофель нарезать тонкими ломтиками. Уложить слоями в смазанную жиром кастрюлю картофель, лук, мясо, посолить, поперчить. Прикрыть картофелем, сбрызнуть жиром, влить 1/3 ложки бульона и тушить на слабом огне до готовности.

*Картофель — 400 г, мясо с костью — 800 г, жир — 50 г, лук — 50 г, мука — 20 г, зелень, перец, лавровый лист, соль по вкусу.*

## **454** Картофель, тушеный с рыбой

Картофель нарезать тонкими кружками, посолить, уложить вместе со свежей рыбой (ряд картофеля, ряд рыбы). При этом рыба должна быть густо посыпана душистым горьким перцем и мелко шинкованным луком-пореем. Все залить сметаной и тушить до готовности.

*Картофель — 1 кг, рыба — 800 г, сметана — 200 г, лук-порей — 100 г, душистый и горький перец, соль по вкусу.*

## **455** Картофель, тушенный с сельдью

Сельдь вымыть, вымочить в течение 3—4 часов в холодной воде, очистить от кожи и костей, переложить нарезанным картофелем, посыпать укропом петрушкой, если нужно, немного посолить, залить сметаной, покрыть крышкой и тушить до готовности картофеля

*Картофель — 1 кг, сельдь — 200 г, сметана — 200 г, укроп — 10 г, петрушка — 10 г, соль по вкусу.*

## **456** Желудок свиной, фаршированный картофелем, по-литовски

Тертый сырой картофель отжать, залить кипяченым молоком, положить свиное сало, пассерованный лук, перец, толченый лавровый лист, соль. Этим фаршем начинить свиной желудок, зашить его и запечь в жарочном шкафу до готовности.

При подаче желудок нарезать и полить жиром, в котором он запекался.

*Картофель — 500 г, желудок — 400—500 г, молоко — 100 г, сало свиное — 100 г, лук репчатый — 80 г, лавровый лист, перец, соль по вкусу.*

## **457** Яйца в картофеле

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

## **458** Бигос по-польски

Нарезать очищенный картофель, яблоки и шпиг тонкими ломтиками. Выжаривать шпиг до стекловидности. Положить на него слоями картофель, яблоки, мелко нарезанный лук и коренья и сверху капусту. До половины залить горячим бульоном или водой. Готовить на малом огне в закрытой кастрюле без помешивания.

*Картофель — 500 г, 3 яблока, копченый шпиг с прослойкой мяса — 100 г, квашеная капуста — 500 г, 2 луковицы.*

## 459 Картофель с тмином

Очищенный картофель часто и глубоко надрезать, посыпать солью и тмином и обильно смазать сливочным маслом. Положить на противень и печь в духовке около 45 мин. В образовавшиеся при этом узкие щели (расширяющиеся надрезом) можно посыпать тертый сыр и продолжать печь, пока сыр не расплавится.

*Картофель крупный — 8—10 шт., соль, тмин, растительное масло.*

## 460 Картофель с майораном

Очищенный картофель сварить, добавить при этом соль, лавровый лист, майоран и перец. В мелко нарезанном растопленном шпиге слегка обжарить нарезанные кубиками яблоки. Воду с картофеля слить и все перемешать. Можно посыпать мелко нарезанной петрушкой.

*Картофель — 1 кг, соль, 1 лавровый лист, 1 столовую ложку майорана, 4—6 горошин черного перца, шпиг — 100 г, 2 яблока.*

## 461 Картофель с красным столовым вином

Картофель очистить и сварить до готовности в слегка подсоленной воде. Вынуть из воды и положить на сито, чтобы вода стекла.

Положить в кастрюлю сливочное масло, перец, петрушку, лук, муку, влить бульон и вино. Кипятить 5—10 мин. Затем добавить нарезанный ломтиками картофель и варить до загустения.

*Картофель — 1 кг, сливочное масло — 100 г, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки, 2 столовые ложки пшеничной муки, мясной бульон — 1 л, 1—1/2 стакана красного столового вина, перец, соль по вкусу.*

## 462 Картофель вздутый, жареный

Крупный картофель очистить и обровнять так, чтобы получился клубень цилиндрической формы. Нарезать картофель на кружочки толщиной 4 мм, промыть и тщательно обсушить. Затем нагреть жир до 130—140°C, погрузить в него картофель и жарить так, чтобы не образовалась румяная корочка. Одновременно в другой посуде нагреть жир до 180°C. В этот жир небольшими частями перенести шумовкой картофель и быстро обжарить его. При этом

картофель вздуется. Готовый картофель вынуть из жира шумовкой, посыпать солью. Подавать можно как самостоятельное блюдо или как гарнир.

*Картофель — 500 г, жир — 50 г, соль по вкусу.*

## **463** Картофель с сырным соусом

Плавленный сыр, растительное масло, молоко и сливки смешать и хорошо растереть, чтобы получилась однородная масса. Смесь слегка разогреть, затем добавить в массу лимонный сок и сильно поперчить ее. Сварить картофель в мундире, очистить, разрезать пополам и полить приготовленным соусом.

*Картофель — 1 кг, плавленный сыр — 250 г, 2 столовые ложки растительного масла, стакан молока, 6 столовых ложек сливок, 4 столовые ложки сока лимона, чайная ложка молотого черного перца.*

## **464** Картофель отварной с орехами

Хорошо промытый картофель сварить с кожурой, потом очистить и нарезать кубиками. Очищенные орехи, чеснок, стручковый перец и зелень киндзы истолочь с солью. Добавить по вкусу фруктовый соус и нашинковать репчатый лук, перемешать с нарезанным кубиками картофелем, уложить горкой на тарелку, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

*Картофель — 500 г, головка репчатого лука, очищенные грецкие орехи — 3/4 стакана, 2 дольки чеснока, 2 веточки зелени киндзы, зелень петрушки или укропа, фруктовый уксус, стручковый перец и соль по вкусу.*

## **465** Копчености из конины с картофелем

Сырокопченые мясопродукты отварить до готовности и нарезать кружочками (ломтиками), из казы удалить кость. Картофель нарезать толстыми ломтиками, отварить в подсоленной воде. Лук в течение 3—5 мин припустить на пару или в малом количестве отвара от мясопродуктов. Перед подачей мясо положить на политый маслом картофель, а сверху припущенный лук, украсить огурцами и зеленью.

*Картофель — 700 г, казы — 650 г или столько же шужука, лук — 300 г, топленое масло — 75 г, свежие огурцы — 400 г, зелень.*

## 466 Кнели картофельные с брынзой

Вымытый картофель сварить, очистить, пропустить через мясорубку и выложить на доску, посыпанную мукой, охладить. Всыпать пшеничную муку, добавить яйцо, соль и замесить тесто. Картофельное тесто разделить на три части, сформировать валики диаметром 3 см, разрезать каждый валик на небольшие кружочки и положить ложечкой на каждый кружочек тертую брынзу. Кружки с брынзой защипать по краям, придать им форму шариков. Шарики опустить в кастрюлю с кипящей водой и кипятить, закрыв крышкой, до готовности. Вынуть на дуршлаг, дать стечь воде, выложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом.

*Картофель — 750 г, пшеничная мука — 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> стакана, яйцо, тертая брынза — 1,5 стакана, сливочное масло — 100 г, соль по вкусу.*

## 467 Запеканка из картофеля и зеленого горошка

Консервированный зеленый горошек, очищенный горячий вареный картофель и слегка поджаренный лук пропустить через мясорубку с решеткой, имеющей мелкие отверстия. Массу заправить солью, добавить сырые яйца, перемешать, положить ровным слоем (не больше 4 см) на смазанный маслом противень, поверхность разровнять, смазать яйцами, смешанными со сметаной, запекать в духовке до образования поджаристой корочки. Готовую запеканку разрезать на порционные куски прямоугольной формы. Перед подачей запеканку полить сметаной или красным соусом.

*Картофель — 500 г, консервированный зеленый горошек — 3/4 стакана, головка репчатого лука, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца, 1/4 стакана сметаны и 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> стакана соуса, соль по вкусу.*

## 468 Клецки из картофеля

Картофель вымыть и, не очищая от кожуры, испечь в жарочном шкафу или сварить на пару. Готовый картофель разрезать пополам, вынуть ложкой мякоть и пропустить ее горячей через мясорубку. К картофельной массе добавить яичный желток, горячее молоко, раствор соли, просеянные сухари, растопленное масло и взбитый в пену белок.

Эти продукты следует класть постепенно в перечисленном порядке, вымешивая массу веселкой. В подсоленный кипяток опустить чайной ложкой клецки и варить при слабом кипении 5—6 мин. Всплывшие клецки вынуть шумовкой на сито и дуршлаг, дать стечь воде, затем переложить в посуду с растопленным маслом. Подать горячими со сметаной.

*Картофель — 200 г, сухари молотые — 25 г, масло сливочное — 10 г, молоко — 30 г, сметана — 25 г, яйцо — 1/2 шт., раствор соли — 5 г.*

## **469** Фушер из картофеля

Картофель очистить и сварить, слив воду, подсушить на огне. Потолочь вместе с мукой. Отдельно пожарить в жиру мясо небольшими кусочками. Затем в большую сковороду столовой ложкой порциями выложить картофель и залить его жареным мясом. Подать горячим, посыпать зеленью.

*Картофель — 1 кг, 3—5 столовых ложек муки, мясо — 1 кг, 2—3 луковицы, для жарения маргарин или кулинарный жир, соль и перец по вкусу.*

## **470** Клецки из тертого сырого картофеля

Картофель очистить, помыть и натереть на мелкой терке. Массу хорошо отжать, выложить в чашку, добавить яйцо, муку, соль и вымесить тесто. Затем в кипящую подсоленную воду чайной ложкой опустить клецки и варить 5—7 мин с момента закипания. Готовые клецки переложить в разогретую с маслом сковороду. Можно добавить сметаны и посыпать зеленью укропа и петрушки.

*Картофель — 1 кг, 2 яйца, 3—4 ложки муки, соль по вкусу.*

## **471** Запеканка картофельная

Сваренный или сырой картофель, нарезанный ломтиками, обжарить, положить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, алюминиевую сковороду или миску. Затем взбить яйца, посолить, добавить немного молока или сметаны и залить картофель. Сверху посыпать тертым сыром, полить маслом и запекать в духовке до золотистой корочки. Запеканку подать в той посуде, в которой она выпекалась.

*Картофель — 1 кг, яйца — 2 шт., масло сливочное — 1 столовая ложка, молоко — 0,5 стакана, тертый сыр — 2 столовые ложки, соль по вкусу.*

## **472** Запеканка картофельная по-румынски

Картофель отварить, снять кожицу, нарезать кружками, посолить. Смазать форму маслом, уложить ряд картофеля, ряд тертого сыра и ряд нарезанных кружочками круто сваренных яиц. Так продолжать, пока не наполнится вся форма, добавляя на каждый ряд понемногу масла. Полить все сметаной, посыпать тертым сыром, поставить в духовой шкаф на полчаса, чтобы запеканка подрумянилась. Подавать в этой же форме.

Можно запеканку с яйцом приготовить другим способом. Сварить, очистить и протереть или растолочь картофель, вбить яйца, положить изрубленный и поджаренный лук, соль, перец, масло, 2—3 столовые ложки сметаны, хорошенько размешать, выложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями фарфоровую (огнеупорную), глиняную или эмалированную форму и поставить в духовку на полчаса, чтобы запеклась и подрумянилась.

*Картофель — 1 кг, масло сливочное — 1 столовая ложка, сыр тертый — 2 столовые ложки, сметана — 1 стакан, лук — 120—150 г, соль по вкусу.*

## **473** Запеканка картофельная со щавелем

Сварить в подсоленном кипятке картофель, очистить, протереть, влить одну столовую ложку растительного масла, размешать. Добавить, постепенно размешивая, муку, молоко, желтки, взбитые белки. Посолить, перемешать.

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

*Картофель — 800 г, масло растительное — 3 столовые ложки, молоко — 2 стакана, яйца — 4 шт., мука — 2 столовые ложки, щавель — 200 г, тертый сыр — 2 столовые ложки, соль по вкусу.*

## **474** Запеканка картофельная с зеленым луком

Картофель отварить в воде или на пару, очистить и нарезать ломтиками или кружочками. По-

тушить в жире лук, положить его в картофель, залить сметаной, посолить, перемешать и поставить в духовку на 20—30 минут. Перед подачей на стол обсыпать зеленью укропа.

*Картофель — 1 кг, зеленый лук — 100 г, сметана — 100 г, укроп — 5 г, перец, соль по вкусу.*

## **475** Запеканка картофельная с поджаренным луком

В протертый горячий вареный картофель добавить горячее молоко, сырые яйца, соль, растопленное масло и хорошо перемешать. Переложить половину всей массы на сковороду, смазанную маслом, разровнять, положить на нее слой поджаренного лука и накрыть остальной частью массы, снова разровнять, смазать сметаной или сбрызнуть маслом, поставить в горячий духовой шкаф и запекать 20—25 минут. К запеканке можно подать молочный, сметанный или грибной соус.

*Картофель — 1 кг, яйца — 2 шт., репчатый лук — 200 г, молоко — 1 стакан, масло сливочное — 2 столовые ложки, соль по вкусу.*

## **476** Картофель по-нормандски

Очищенный картофель и белую часть лука-порея нарезать соломкой и перемешать, спассеровать в масле, выложить на противень, залить молоком и запечь в жарочном шкафу.

*Картофель — 1,2 кг, лук-порей — 300 г, масло — 150 г, молоко — 400 г, соль по вкусу.*

## **477** Картофель молодой, запеченный с луком

Картофель вымыть, чтобы отошла шелуха, но не чистить, положить в кастрюлю, залить водой, добавить соль и сварить (не до полной готовности). Распустить масло в сотейнике, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, репчатый лук, нарезанный тонкими кольцами, и прогреть на небольшом огне.

Откинуть картофель, нарезать его толстыми кружками, разложить слоем поверх лука с маслом, посолить и поперчить по вкусу, добавить немного воды, в которой варился картофель, закрыть крышкой

и запечь в духовке. За 10 минут до выемки сотейника из духовки крышку снимают.

*Картофель — 1 кг, масло сливочное — 3 столовые ложки, репчатый лук — 150 г, рубленая зелень петрушки — 1,5 столовой ложки, перец, соль по вкусу.*

## **478** Запеканка картофельная с морковью

Очищенный картофель сварить, воду слить, немного подогреть, чтобы он обсох, горячим размять, пропустить через мясорубку. Затем добавить натертую вареную морковь, соль, яйца, масло и все перемешать. Если яиц нет, добавить пару ложек муки и, если надо, приправить горячим молоком.

Приготовленную массу положить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, поверхность массы разровнять, смазать смесью сметаны с яйцом, посыпать сухарями и запекать в духовке, пока не зарумянится.

*Картофель — 1 кг, яйца — 2 шт., морковь — 2 шт., масло — 1 столовая ложка, сметана — 2 столовые ложки (не обязательно), томатный соус — 2 стакана, соль по вкусу.*

## **479** Запеканка картофельная с огурцами

В смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или миску положить ряд нарезанных ломтиков вареного картофеля, на него — ряд нарезанных ломтиками очищенных соленых огурцов и лука, затем еще ряд картофеля. Все залить томатным соусом, посыпать тертым сыром, обложить кусочками масла или сала и запекать.

*Картофель — 1 кг, соленые огурцы — 4 шт., лук репчатый — 120 г, натертый сыр — 0,5 стакана, жир — 1 столовая ложка, томатный соус — 1,5 стакана, соль по вкусу.*

## **480** Картофель, запеченный с помидорами

Сваренный картофель разрезать на тонкие ломтики и вместе с мелко нарезанным луком поджарить на масле. Яйца взбить, добавить муку, соль, молоко и, если имеются, перья лука. Залить этой массой обжаренный на сковороде картофель и поджарить так, как взбитую яичницу. Помидоры нарезать ломтиками, обжарить на масле, посыпать перцем, солью и при подаче на стол положить их на запеченный картофель.

*Картофель — 1 кг, масло растительное — 2 столовые ложки, мука — 0,5 столовой ложки, помидоры — 400 г, молоко — 2 стакана, яйца — 1 шт., репчатый лук — 60—80 г, перец, соль по вкусу.*

## **481** Запеканка картофельная с капустой

Натертый и слегка отжатый сырой картофель перемешать с размятым вареным, мукою, яйцом и солью. Смазать противень жиром, положить на него слой картофельной массы, затем слой тушенной с жиром и луком капусты и сверху снова слой картофельной массы. Верхний слой картофельной массы должен быть толще нижнего. Приготовленную запеканку надо наколоть вилкой, полить жиром и запекать в течение часа.

*Картофель сырой — 800 г, вареный — 300 г, мука — 1—2 столовые ложки, яйца — 1 шт., перец, соль по вкусу.  
Фарш: капуста — 400 г, лук репчатый — 50 г, жир — 1 столовая ложка, перец, соль по вкусу.*

## **482** Запеканка картофельная с кислой капустой по-болгарски

Картофель очистить, нарезать ломтиками и поджарить. Стушить полкочана нашинкованной кислой капусты, добавить масла (сливочного или растительного) и головку мелко нарезанного лука, посыпать перцем. На подмазанную маслом сковороду выложить половину картофеля, затем капусту, на нее остальной картофель, полить все жиром. Запеканку залить яйцами, взбитыми с полутора стаканами кислого молока, и запечь в духовке, пока не образуется румяная корочка.

*Картофель — 1 кг, капуста — 0,5 кочана, масло сливочное или растительное — 4—5 столовых ложек, репчатый лук — 60—80 г, яйца — 3 шт., кислое молоко — 1,5 стакана, соль по вкусу.*

## **483** Картофель с цветной капустой под молочным соусом

Картофель сварить в кожуре, очистить, нарезать кружками потолще, посолить цветную капусту, сварить в соленой воде, воду слить. Посуду для запекания смазать маслом, уложить в нее картофель, смешанный с цветной капустой, залить молочным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом с сухарями, поставить в разогретую

духовку и запечь. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью.

*Картофель — 800 г, цветная капуста — 500 г, масло сливочное — 30 г, сыр — 30 г, сухари — 20 г, укроп, петрушка — 1 столовая ложка, молочный соус — 400 г, соль по вкусу.*

## **484**      **Запеканка картофельная с кабачками по-румынски**

Сырой картофель нарезать кружочками и слегка обжарить с маслом. Так же поступить и с кабачком. Уложить в глиняную форму ряд кружков картофеля и ряд кружков кабачка, полить сверху слегка посоленной сметаной, посыпать тертым сыром. Поставить на полчаса в нежаркий духовой шкаф.

*Картофель — 1 кг, кабачки — 2 шт., сметана — 2 стакана, масло растительное — 2 столовые ложки, соль по вкусу.*

## **485**      **Запеканка картофельная с тыквой**

Сырой картофель нарезать кусочками, посолить, перемешать, дать постоять 5 минут, пока соль впитается, обсушить чистой салфеткой или полотенцем и румянить в горячем жире. Положить в картофель нарезанную кусочками тыкву, лук, сметану, перемешать, накрыть крышкой и поставить в горячую печь на 40—50 минут.

*Картофель — 1 кг, тыква — 500 г, лук — 50 г, жир — 100 г, сметана — 200 г, соль по вкусу.*

## **486**      **Картофель, запеченный в сметане, с шампиньонами**

Сырой картофель нарезать толстыми ломтиками, пожарить, положить на сковородку, в центре поместить жареные шампиньоны, залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром и запечь.

*Картофель — 750 г, шампиньоны — 200 г, жир — 40 г, сыр — 40 г, сметанный соус — 200 г, соль по вкусу.*

## **487**      **Картофель, запеченный с грибами и яйцами**

Картофель сварить, очистить, нарезать кружками. Сушеные грибы вымыть и сварить в наименьшем количестве воды, затем изрубить, лук очистить;

нарезать мелкими кубиками, поджарить до светло-желтого оттенка. Яйца сварить и нарезать кусочками. Невысокую кастрюлю смазать жиром, обсыпать толчеными сухарями. Уложить слой картофеля, посолить, посыпать луком и грибами, сверху уложить слой яиц, снова посолить и поперчить. Опять уложить слой картофеля и т. д. (2—3 слоя), последним должен быть слой картофеля. Все залить посоленной сметаной, смешанной с грибным бульоном, поставить в разогретую духовку и запечь.

Вынуть, когда запеканка подрумянится. Обвести ножом по стенкам кастрюли, приложить сверху круглое блюдо и опрокинуть запеканку на блюдо. Подавать с салатом из сырых овощей.

*Картофель — 1 кг, яйца — 4—5 шт., сушеные грибы — 30 г или 250 г свежих, толченые сухари — 20 г, лук — 80 г, сметана — 1 стакан, масло для поджаривания лука — 40 г, перец, соль по вкусу.*

## 488

### Картофель с грибами и сыром по-немецки

Отварить картофель в подсоленном кипятке, дать остыть, очистить, порезать ломтиками, обжарить в закипевшем масле. Уложить картофель слоями в сковороду, перекладывая шинкованными рыжиками, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом. Постепенно подрумянить в духовке. Подать соус с укропом и петрушкой.

*Картофель — 700 г, рыжики соленые — 1,5 стакана, сыр тертый — 4 столовые ложки, сметана — 1/4 стакана, масло, соль по вкусу.*

## 489

### Картофель, запеченный с яблоками, грибами, помидорами

Жареные ломтики картофеля смешать с тонкими ломтиками сырых яблок и уложить на сковородку. В центре поместить жареные грибы, нарезанные дольками, на грибы положить половинки обжаренных в масле помидоров. Все залить сметанным соусом с луком, посыпать тертым сыром и запечь.

*Картофель — 600 г, яблоки — 100 г, помидоры — 100 г, грибы свежие — 100 г, масло сливочное — 40 г, лук репчатый — 40 г, сыр — 30 г, сметанный соус, соль по вкусу.*

## 490 Запеканка картофельная с фасолью

Сваренные отдельно картофель и фасоль пропустить через мясорубку, добавить соль и перемешать. Половину полученной массы выложить на смазанную маслом сковороду, разровнять, положить поджаренный лук, накрыть его остальной массой, снова разровнять, сбрызнуть маслом и запечь.

*Картофель — 500 г, лук репчатый — 100 г, фасоль — 2 стакана, масло сливочное — 2 столовые ложки, соль по вкусу.*

## 491 Запеканка из бобовых и картофеля

Очищенный горячий вареный картофель, сваренные бобовые и слегка поджаренный лук пропустить через мясорубку. Массу заправить солью, добавить сырые яйца, перемешать, положить ровным слоем на смазанный маслом противень, поверхность разровнять, смазать яйцом и запечь в жарочном шкафу. Перед подачей запеканку полить сметаной или сметанным соусом.

*Картофель — 500 г, бобовые — 200 г, лук репчатый — 80 г, масло топленое — 40 г, яйца — 1 шт., сметана — 40 г, сухари — 20 г, соус — 300 г, соль по вкусу.*

## 492 Мусака с картофелем и чечевицей по-румынски

Картофель отварить, очистить и нарезать кружками. Отварить заранее чечевицу, дать воде стечь и пропустить через мясорубку. Поджарить на сковороде головку лука с небольшим количеством топленого сала, прибавить чечевицу и подержать еще несколько минут на огне; посолить и прибавить молотый перец. Смазать дно и стенки плоской кастрюли гошленным маслом, посыпать сухарями, уложить на дно ряд картофеля, прикрыть рядом чечевицы и так повторять, пока не кончатся продукты. Размешать в стакане воды томат-пюре, полить мусаку. Поставить в духовой шкаф; когда испечется до готовности, опрокинуть на блюдо.

*Картофель — 500 г, чечевица — 200 г, лук репчатый — 60—80 г, сало топленое — 2 столовые ложки, сухари толченые — 1 столовая ложка, томат-пюре — 1 столовая ложка, перец, соль по вкусу.*

## 493 Запеканка картофельная с кукурузой

Картофель сварить, затем обсушить от излишней влаги, пропустить через мясорубку, заправить яйцом и маргарином. Лук мелко нарезать, спассировать с жиром, положив в него зерна кукурузы, прогреть до кипения и заправить сметанным соусом. Приготовленный картофель разделить пополам. Одну половину положить на противень, подмазанный жиром и посыпанный сухарями, по картофелю равномерно распределить фарш, покрыть его оставшейся картофельной массой, смазать сметаной, посыпать сухарями, сбрызнуть жиром и запечь. Готовую запеканку несколько охладить и нарезать на порции. При подаче сметанный соус подлить к запеканке.

*Картофель — 600 г, зерна кукурузы (вареные) — 200 г, лук репчатый — 80 г, яйца — 2 шт., маргарин столовый — 60 г, сметана — 140 г, сухари молотые — 20 г, сметана — 20 г, соль по вкусу.*

## 494 Картофель, запеченный с чесноком

Картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать брусочками, обжарить, посыпать репчатым луком, толченым чесноком, перемешать, полить оливковым маслом и запечь в духовом шкафу.

*Картофель — 500 г, чеснок — 10 г, масло оливковое — 40 г, репчатый лук — 80 г, соль по вкусу.*

## 495 Мусака с картофелем по-румынски

Мясо пропустить через мясорубку. В половине взятого жира потушить мелко нарезанный лук. Как только он размякнет, смешать его с мясом и жарить все вместе до тех пор, пока из мяса не испарится сок. Прибавить мелко нарезанные помидоры и все слегка обжарить. Посолить, посыпать мелко нарезанной петрушкой и молотым черным перцем.

Картофель очистить, нарезать тонкими ломтиками, обжарить в небольшом количестве оставшегося жира и уложить в форму (кастрюлю) послойно: слой картофеля, слой мяса. Сверху закрыть слоем картофеля. Запекать в духовом шкафу, пока не подрумянится.

*Картофель — 500 г, мясо — 500 г, репчатый лук — 100—200 г, помидоры — 300 г, яйца — 2 шт., мука — 2 столовые ложки,*

*молоко — 1 стакан, жир — 0,5 стакана, петрушка, перец, соль по вкусу.*

## **496** Запеканка картофельная с мясом

Подготовить картофельное пюре так же, как и для запеканки без мяса. Отделив половину картофельного пюре, наложить его ровным слоем на сковороду, подмазанную маслом и посыпанную сухарями. Сверху на этот слой положить мясной фарш, на него оставшееся пюре, разровнять, смазать яйцом и запекать в духовом шкафу 20—30 минут.

*Приготовление фарша:* взять любое мясо — говядину, телятину, свинину, домашней птицы, а также печенку, легкое или сердце, сварить или потушить, пропустить через мясорубку или мелко изрубить, добавить поджаренный лук, соль, молотый перец, все смешав на бульоне или соке, полученном при тушении или варке мяса. Можно приготовить красный соус и при подаче на стол полить им запеканку или же подать его отдельно.

*Картофель — 1 кг, мясо — 200—300 г, яйца — 2 шт., лук репчатый — 120—150 г, молоко — 1 стакан, масло и толченые сухари — 3 столовые ложки, красный соус — 200—250 г, перец, соль по вкусу.*

## **497** Армлов по-армянски

Отваренную говядину и картофель пропустить дважды через мясорубку. Добавить в массу обжаренный репчатый лук, соль, перец, мелко нарезанную зелень киндзы или петрушки и хорошо перемешать.

Приготовленный фарш положить ровным слоем на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду. Поверхность фарша подровнять, смазать яйцом, посыпать толчеными сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и запекать в духовом шкафу в течение 20—25 минут.

*Картофель — 500 г, говядина — 900 г, топленое масло — 90 г, лук репчатый — 150 г, яйца — 1,5 шт., сметана — 300 г, толченые сухари — 60 г, соль, перец, зелень петрушки или киндзы по вкусу.*

## **498** Запеканка «один к десяти» по-ирландски

Приготовить тесто, оставить его на 30 минут. Мясо мелко нарезать и положить в плоскую посуду

с нарезанными кубиками картофеля. Залить крепким мясным бульоном так, чтобы покрыть картофель, добавить соль и перец и сверху вместо крышки положить слой песочного теста. Запеканку выпекать на слабом огне 1,5 часа в духовом шкафу.

*Картофель — 1 кг, баранина — 100 г, мясной бульон, перец, соль по вкусу.*

*Песочное тесто: мука — 130 г, жир — 70 г, яйца — 1,5 шт., щепотка соли.*

## **499** Картофельная соломка с мясом

Нашинкованный соломкой сырой картофель смешать с вареным пропущенным через мясорубку мясом и жареным луком, массу положить на смазанную маслом сковороду, разровнять, посыпать мукой, полить бульоном, посыпать сыром с сухарями и запечь. При подаче на стол полить маслом.

*Картофель — 750 г, мясо — 200 г, лук репчатый — 60 г, мука — 10 г, сыр — 5 г, масло сливочное — 40 г, сухари — 5 г, бульон мясной — 100—120 г, соль по вкусу.*

## **500** Картофель с томатом по-венгерски

Картофель промыть, очистить, нарезать на большие дольки и сварить в подсоленной воде. Слить воду, налить томатный соус и прокипятить. Перед подачей на стол можно добавить сметану.

*Картофель крупный — 10 шт., 1/2 стакана томатного соуса, соль по вкусу.*

## **501** Картофель с соусом из сельди

Отдельно приготовить соус из сельди. Отварной картофель полить маслом, посыпать порубленной зеленью петрушки или укропа. Отдельно подать соус.

*Соус из сельди: филе сельди мелко порубить вместе с луком, смешать с майонезом или сметаной, для остроты можно добавить горчицу.*

*Картофель крупный — 8 шт., сельдь — 2 шт., луковица, 1/2 стакана сметаны, 2 чайные ложки горчицы, 4 столовые ложки масла, зелень, соль по вкусу.*

## 502 Картофельное пюре разноцветное (польская кухня)

Очищенный картофель залить подсоленной кипящей водой, сварить, накрыв крышкой. Затем воду слить, картофель размять деревянным пестиком, добавить горячее молоко, масло и взбить до образования пышной массы. Полученное пюре разделить на 3 части: одну соединить и растереть с желтком, вторую со сваренным, отсушенным и протертым сквозь сито шпинатом или выжатым соком шпината, третью подкрасить томатом. Каждую порцию уложить в салатник трехцветной пирамидкой, украсив листочками зеленого салата. Сверху полить маслом. Пюре можно подать к мясу или как отдельное блюдо.

*Картофель — 1 кг, стакан молока, 2 столовые ложки масла, шпинат — 200 г, яйцо, 1—2 столовые ложки томата, зеленый салат, соль по вкусу.*

## 503 Картофельные крокеты

Отварить в соленой воде очищенные картофелины, протереть через сито или натереть на терке. В протертый картофель положить масло или смалец, соль, взбить яйца и хорошо перемешать. Сделать из полученной массы колбаски, порезать их на порции, каждую порцию скатать в шарик, смазать яйцом, обсыпать сухарями и обжарить в большом количестве жира.

*Картофель крупный — 10—12 шт., масло — 50 г, 2 яйца в тесто, яйцо для смазки, соль по вкусу, жир для обжаривания.*

## 504 Котлеты картофельные с цветной капустой

Цветную капусту варить в соленой воде до тех пор, пока она не станет мягкой. Отцедить и мять вилкой. Добавить ее в очищенный вареный картофель, сухари, яйцо, натертую брынзу, нарезанную петрушку, хорошо размешать, сделать котлеты, обваливать их в муке и яйце, жарить на подсолнечном масле.

*Картофель — 150 г, цветная капуста — 600 г, мука — 20 г, сухари — 20 г, брынза — 60 г, яйцо, петрушка — 40 г, подсолнечное масло — 40 г.*

# 505

## «Бабушка» (чешское крестьянское блюдо)

Из отварного картофеля приготовить пюре, смешать с кипяченым молоком, добавить пшеничную кашу и запекать в форме, смазанной маслом.

*Картофель — 500 г, 1 стакан молока, пшеничная каша — 150 г, масло — 40 г, соль по вкусу.*

# 506

## Котлеты из картофеля и квашеной капусты

Картофель отварить в мундире и, пока не остыл, очистить и пропустить через мясорубку или протереть сквозь сито. Добавить квашеную капусту, обжаренный репчатый лук, яйцо, соль и перец. Из смеси сформовать котлеты, обвалить их в сухарях и жарить на разогретом жире до румяной корочки.

*Картофель — 500 г, квашеная капуста — 400 г, 2—3 луковицы, яйцо, 2 столовые ложки жира, толченые сухари — 100 г, перец и соль по вкусу.*

# 507

## Мясной фарш с картофелем и овощами (итальянская кухня)

Заправить мясной фарш мелко нарезанным луком, яйцом, солью, перцем и тмином. Подготовленные овощи мелко нарезать, уложить в кастрюлю попеременно с нарезанным кружочками картофелем и фаршем. Слои пересыпать солью и тмином. Добавить кипящую воду, покрыть сверху тонкими кусочками маргарина или масла и тушить 40 мин в закрытой кастрюле. Готовое блюдо посыпать сверху измельченной зеленью.

*На 400 г фарша: картофель — 100 г, луковица, яйцо, молодая морковь, лук-порей, коренья петрушки и сельдерея — всего 500 г, вода — 750 г, маргарин — 50 г, зелень, соль, красный молотый перец, тмин по вкусу.*

# 508

## Котлеты картофельные с кабачками

Очищенные кабачки натереть на крупной терке, посолить и оставить на полчаса. Затем хорошо отжать и добавить их в вареный мятый картофель, толченые сухари, яйцо, натертую брынзу, мелко нарезанный лук, петрушку, укроп. Все посолить, размешать. С помощью ложечки отделить небольшие порции и

опустить в кипящее растительное масло. К столу эти котлеты подают с кислым молоком.

*Картофель — 200 г, кабачки — 500 г, сухари — 30 г, яйцо, мука — 60 г, петрушка — 40 г, растительное масло — 60 г, брынза — 80 г, укроп — 20 г.*

## **509** Картофельное пюре с крупой и грибами

Измельченный картофель сварить до полуготовности в подсоленной воде, сверху положить промытую крупу, варить, не помешивая, под крышкой до мягкости. Рубленый лук и грибы поджарить, добавить к каше, тщательно перемешать деревянной ложкой. Подать на стол с растопленным маслом и молоком.

*Картофель — 1 кг, вода — 1 л, соль, 1/2 стакана ячневой крупы, жир — 500 г, грибы — 300 г, луковица.*

## **510** Картофельные котлеты

Вымыть картофель, опустить в холодную воду, сварить, очистить, тотчас размять, протереть сквозь дуршлаг. Положить половинку ложки масла, 2 яйца, всыпать четверть стакана муки, немного соли, сделать котлеты. Смазать каждую яйцом, обсыпать сухарями и жарить в масле. Соус к ним можно подать грибной или молочный.

## **511** Тефтели из овощей

Картофель, морковь, корень петрушки и сельдерея отварить, выложить на сито, дать воде стечь, очистить и пропустить через мясорубку. В эту смесь всыпать две ложки муки, вбить 2 яйца, прибавить сахар, соль, перец по вкусу, разделить круглые тефтели, обвалить их в муке и жарить в сале или растительном масле. Затем уложить на противень, посыпать тертым сыром и поставить в духовой шкаф на несколько минут, пока блюдо не подрумянится, затем подать к столу.

*Картофель — 500 г, морковь — 2 шт., 2 столовые ложки муки, 2 яйца, сыр, петрушка, сельдерея, сахар, соль, перец по вкусу.*

## **512** Жаренка

Нарезать мясо небольшими кусочками — приблизительно по 100 г (на каждую порцию приходится два тонких кусочка) и обжарить. Отдельно пожарить мелко нарезанные морковь, лук, картофель, отва-

ренные грибы. Все положить в чугунок или кастрюлю и залить бульоном, в котором варились грибы, так чтобы бульон не покрывал продукты, был на одном уровне с ними. Добавить сметану, накрыть крышкой и тушить до готовности. Подавая к столу, посыпать петрушкой и укропом.

*Картофель — 800 г, сало шпик — 100 г, говядина — 600 г, репчатый лук — 100 г, морковь — 100 г, сушеные грибы — 60 г (или 300 г свежих), сметана — 50 г.*

## **513** Крестьянский завтрак

Нарезать корейку, колбасу и лук в форме кубиков, обжарить. Отварить картофель, нарезать ломтиками и также обжарить на сливочном масле, сложить все на сковороду. Смешать яйцо с молоком, слегка взбить, посолить. Готовую смесь вылить на сковороду с колбасой и картофелем, поставить в духовку и запекать. Перед подачей на стол посыпать зеленым луком. Отдельно подать огурцы.

*Картофель — 800 г, колбаса — 100 г, копченая корейка — 100 г, репчатый лук — 100 г, молоко — 100 г, сливочное масло 60 г, соленые огурцы — 200 г, зеленый лук — 20—30 г.*

## **514** Картофель с маслинами (румынская кухня)

Очищенный и промытый картофель нарезать на четыре части. Маслины вымочить в теплой воде в течение 2 часов. Отдельно поджарить на растительном масле мелко нарезанный лук и муку вместе с рубленой зеленью. Добавить томат-пюре, влить немного воды. В этом соусе тушить картофель вместе с маслинами.

*Картофель — 600 г, 2 столовые ложки масла, столовая ложка муки, маслины — 100 г, луковица, столовая ложка томат-пюре, зелень, соль по вкусу.*

## **515** Картофель кисловатый (румынская кухня)

Мелко нарезанный лук поджарить, добавить муку, красный молотый перец и развести стаканом кипящей воды. В эту смесь положить очищенный картофель, разрезанный на крупные ломтики, варить 20 мин. Добавить соль, перец, уксус, сметану, мелко нарезанную зелень и прокипятить.

*Картофель — 500 г, 2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки сметаны, столовая ложка муки, луковица, чайная ложка уксуса, перец, зелень, соль по вкусу.*

## **516** Яхние картофельное (румынская кухня)

Муку поджарить на растительном масле и смешать с мелко нарезанным репчатым луком. Когда лук подрумянится, положить нарезанный картофель. Все это развести кипящей водой в таком количестве, чтобы она покрыла картофель. Добавить сельдерей, красный молотый перец, сахар, соль, лавровый лист и варить, пока картофель не станет мягким. В конце добавить томат-пюре. Готовое блюдо сразу сверху посыпать мелко нарезанной зеленью, оставить на слабом огне, пока не вскипит жидкость. Подавать к столу можно в теплом или холодном виде.

*Картофель — 500 г, луковица, чайная ложка сахара, столовая ложка томата-пюре, 3 столовые ложки масла, столовая ложка муки, корень сельдерея, перец, сахар, лавровый лист, зелень, соль по вкусу.*

## **517** Картофельное пюре с майонезом (румынская кухня)

Отваренный в коже картофель очистить, пропустить через мясорубку, посолить. В майонез добавить горчицу и молотый красный перец, хорошо размешать с картофельной массой и натертой луковицей, пока все не превратится в однородную массу. Готовое блюдо украсить маслинами.

*Картофель — 400 г, луковица, 1/2 столовой ложки горчицы, 1/2 стакана майонеза, 4 маслины, перец, соль по вкусу.*

## **518** Пюре из картофеля с кольраби (румынская кухня)

Картофель отварить в коже и очистить. Кольраби очистить, промыть, нарезать тонкими ломтиками и варить 15 мин в подсоленной воде. Дать стечь воде, после чего кольраби протереть вместе с вареным картофелем. Полученное пюре положить в кастрюлю. Поставить на огонь и взбить вместе с горячим молоком, вливая его постепенно, по одной ложке. Добавить сливочное масло. Можно подать как самостоятельное блюдо в виде гарнира.

*Картофель — 600 г, кольраби — 4 шт., 3 столовые ложки масла, 3/4 стакана молока, соль.*

## **519** Картофель с маком (украинская кухня)

Мак промыть, положить в кастрюлю, залить крутым кипятком и накрыть полотном. Когда вода остынет, ее слить, а мак растереть в ступке или пропустить через мясорубку несколько раз.

Картофель, очищенный и промытый, отварить, горячий протереть через сито или пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю, добавить протертый мак, сливочное масло. Непрерывно помешивая, влить постепенно горячее кипяченое молоко и прогреть на огне несколько минут. Подать горячим.

*Картофель — 800 г, 3 столовые ложки масла, 3 столовые ложки мака, 3/4 стакана молока, соль.*

## **520** Шкубанки из картофеля (чехословацкая кухня)

Очищенный и промытый картофель крупно нарезать, залить кипятком и варить до полуготовности. Слив воду, растереть, сделать в массе несколько углублений, засыпать их мукой и влить примерно половину слитой воды. Кастрюлю накрыть крышкой и выдерживать на слабом огне 15—20 мин. Затем воду слить, картофель тщательно размешать и посолить. Из полученной крутой массы вырезать круглой ложкой шкубанки (крокеты), уложить на тарелку и полить растопленным салом. При подаче посыпать сахаром и толченым маком или тертым сыром, творогом.

*Картофель — 800 г, 3/4 стакана муки, 4 столовые ложки свиного сала, столовая ложка мака, столовая ложка сахару, соль.*

## **521** Картофель по-перуански

Плавленый сыр растопить, смешать с маслом, молоком и сливками, подогреть и заправить натертым луком, перцем и лимонным соком. Картофель, отваренный в кожуре, очистить, разрезать на четвертинки и залить полученным горячим соусом. Отдельно подать зеленый салат.

*Картофель крупный — 10 шт., плавленый сырок, 2 столовые ложки масла, 3/4 стакана молока, 1/2 стакана сливок, 4 столовые ложки лимонного сока, луковица, перец, соль.*

# 522

## Стрепачки (чехословацкая кухня)

Картофель сварить, истолочь, смешать с мукой, яичными желтками, жиром и посолить. Из теста сформировать галушки и сварить в подсоленной воде. Растопить нарезанное кубиками сало, вынуть шкварки. Отваренные галушки слегка поджарить на растопленном сале, смешать с тертым сыром (брынзой), добавить шкварки.

*Картофель — 800 г, яйца — 2 шт., 2 столовые ложки свиного жира, 2 столовые ложки муки, 5 столовых ложек тертого сыра, сало — 100 г, соль по вкусу.*

# 523

## Кныдли (украинская кухня)

Сырой очищенный картофель измельчить на мелкой терке, сок слить, добавить муку, яйца, соль и замесить крутое тесто, как для вареников. Из теста сформовать шарики, зафаршировав каждый из них сливой (без косточки), обкатав предварительно ее в сахаре. Кныдли отварить в подсоленной воде. При подаче полить растопленным маслом.

*Картофель — 800 г, 8 столовых ложек муки, 1 яйцо, сливы — 200 г, столовая ложка сахара, 2 столовые ложки масла, соль.*

# 524

## Каурма из картофеля (грузинская кухня)

Репчатый лук нашинковать, положить в кастрюлю и хорошо потушить с маслом. Затем добавить очищенный, промытый и нарезанный дольками картофель, залить водой так, чтобы она накрыла картофель, поставить варить. Во время варки добавить соль и мелко нарезанную зеленую киндзу. Когда картофель разварится, залить взбитыми яйцами, доведя яйца до готовности, снять кастрюлю с огня.

*Картофель — 800 г, 3 луковицы, 3 яйца, 4 столовые ложки масла, зелень киндзы, соль.*

# 525

## Фитка (польская кухня)

Овощи очистить, промыть, мелко нарезать и отварить. К концу варки добавить очищенный и мелко нарезанный картофель, соль. Часть отвара слить, а картофель и овощи протереть, добавить муку, немного отвара и довести до кипения. При подаче заправить шкварками из свинины или поджаренной ветчины.

*Картофель — 1 кг, 2 моркови, корень петрушки и сельдерея, 2—3 столовые ложки муки, свинина или ветчина — 50 г, соль.*

## **526** Лазанки из картофеля (польская кухня)

Картофель отварить, охладить, пропустить через мясорубку вместе с творогом, добавить яйца и столько муки, чтобы замесить тесто средней твердости, из которого приготовить шарики и отварить в подсоленной воде. При подаче полить топленным маслом.

*Картофель — 1 кг, 2 яйца, творог — 500 г, 2 столовые ложки масла, мука, соль.*

## **527** Приморская палента

Очищенный картофель отварить и протереть сквозь сито, сделать жидкое пюре на кипятке и сливочном масле, посолить. Поставить на огонь и, когда закипит, всыпать просеянную кукурузную муку и варить на сильном огне при непрерывном помешивании около 45 мин.

*Картофель — 500 г, кукурузная мука — 250 г, вода — 1 л, сливочное или растительное масло — 80 г, соль по вкусу.*

## **528** Тортилья Виттрио Буссатто

Спассеровать мелко нарубленный лук, остудить, прибавить к нему яйца, соль и перец, хорошо перемешать. Картофель нарезать тонкими ломтиками и обжарить на растительном масле, лишнее масло слить и залить смесью яиц и лука, запекать в духовом шкафу с обеих сторон.

Готовую тортилью переложить на блюдо с салфеткой, которая впитает лишнее масло, и разрезать на куски, как пирог. Это блюдо вкусное, пока горячее, но еще вкуснее остывшее.

*Картофель — 1 кг, растительное масло — 80 г, яйца — 4 шт., 2 головки лука, соль, перец.*

## **529** Картофель с судаком по-озальски

Судак очистить, отделить мясо от костей. Из головы и костей сварить бульон с приправами. Картофель нарезать тонкими ломтиками и посолить. Смазать огнеупорную посуду сливочным маслом, выложить на дно половину картофеля, посыпать

петрушкой, молотым красным душистым перцем, сверху положить рыбу, накрыть ее слоем оставшегося картофеля, еще посолить и поперчить. На сковороде поджарить нарезанный кубиками шпик, положить его на картофель и залить сверху бульоном. Запекать в духовке, пока картофель не зарумянится.

*Картофель — 1 кг, судак — 800 г, шпик — 100 г, рыбный бульон, столовая ложка молотого красного перца, зелень петрушки, соль, перец.*

## 530

### Босански лонац

Мясо нарезать кусками по 50—60 г, лук и коренья — тонкими ломтиками, картофель — брусочками, болгарский перец — 8 долек, помидоры — кружочками. В большую кастрюлю сложить, чередуя, слои мяса и овощей. Причем первый и последний слой лучше выложить помидорами и картофелем. Прибавить вино, соль, перец, лавровый лист, гвоздику, петрушку, сельдерей, влить воды на три пальца ниже верха кастрюли. При желании можно добавить столовую ложку уксуса, завязать кастрюлю пергаментом или фольгой и варить на очень слабом огне часа 3—4.

Это блюдо хорошо готовить в глиняном порционном горшочке.

*Картофель — 500 г, мясо (говядина, баранина и свинина) — 1 кг, лук — 150 г, морковь — 150 г, корень сельдерея — 150 г, корень петрушки — 150 г, 2 помидора, белое вино — 30 г, паприки — 2 шт., 6 долек чеснока, зелень петрушки, зелень сельдерея, 10 горошин перца, гвоздика — 3 шт., соль.*

## 531

### Ягнятина в горшочках

Мясо нарезать крупными кусочками, потушить на растительном масле и заправить мелко нарубленным луком и солью, базиликом и тмином; влить небольшое количество воды. Слегка потушить и положить нашинкованную соломкой капусту, кружочки моркови и крупные ломтики картофеля. Тушить на медленном огне до полной готовности, не перемешивая, а лишь встряхивая горшочек.

*Картофель — 750 г, ягнятина — 750 г, 3 головки лука, морковь — 200 г, кочан молодой капусты, базилик, 2 столовые ложки растительного масла, пастеризованные помидоры — 40 г, соль, тмин, перец.*

## 532

### Гуляш в горшочках

Мясо порезать на мелкие кусочки одинаковой величины и обжарить в кипящем свином или растительном масле. Затем добавить мелко нарезанный красный лук и продолжать тушить на медленном огне, доливая воду или бульон.

Следите, чтобы лук не пригорел, иначе гуляш будет с горьким привкусом. В конце жарения добавить специи, вино, картофель, нарезанный кубиками.

Готовить это блюдо и подавать его на стол удобно в порционных горшочках.

*Картофель — 200 г, говядина — 500 г, маринованные помидоры — 60 г, 4 головки лука, вино — 20 г, свиной жир — 80 г или столовая ложка растительного масла, красный жгучий перец, лавровый лист, соль, тмин.*

## 533

### Мясо, тушенное в кастрюле-скороварке

В кастрюлю-скороварку влить растительное масло (если мясо постное), положить на дно слой лука, нарезанного колечками, чеснока, красного перца, затем слой нарезанного кусочками мяса. Мясо посолить и поперчить, положить на него еще слой лука, затем опять мясо и так, чередуя, все продукты; последний — слой лука. Сверху положить нарезанный крупными ломтиками картофель, прибавить розмарин и лавровый лист, влить вино и немного воды. Посолить по вкусу, закрыть скороварку и варить.

Если это блюдо готовится в обычной кастрюле, следите, чтобы крышка прилегала плотно, и открывайте ее как можно реже.

*Картофель — 500 г, баранина (задняя часть) — 600 г, лук — 2 головки, 3—4 дольки чеснока, столовая ложка растительного масла, лавровый лист, розмарин, белое вино — 10 г, черный и красный перец, соль.*

## 534

### Картофельные оладьи на кефире

Картофель очистить, настрогать стружкой на терке. Добавить кефир, яйца, муку, соль, соду. Чтобы картофель не успел потемнеть, быстро и хорошо перемешать массу большой столовой ложкой и положить на горячую сковороду с большим количеством масла. Обжарить с двух сторон до появления румяной корочки, закрыть крышкой и дать постоять 10 мин на слабом огне.

*Картофель — 600 г, 1/2 л кефира, 1/4 чайной ложки соды, 2 яйца, 5 столовых ложек муки, чайная ложка соли.*

## **535** Дранцы (белорусская кухня)

Из муки, яиц, кефира, соли и соды приготовить тесто, как для оладьев, в него настрогать на терке стружкой сырой картофель. Быстро все перемешать. Тесто брать столовой ложкой и класть на разогретую с жиром сковороду. Обжарить с двух сторон, прикрыть крышкой и подержать на очень слабом огне 5—7 мин. Выключить огонь и дать постоять еще 5 мин.

*Картофель — 600 г, 1/2 стакана кефира, 2 яйца, 5 столовых ложек муки, чайная ложка соли, 1/4 чайной ложки соды, масло для обжаривания.*

## **536** Картофельные калитки

Делаются они из пресного теста. Яйца растереть с сахарным песком и солью, добавить молоко, растопленное масло, маргарин. Все хорошо перемешать и добавить столько муки, чтобы замесилось крутое тесто. Из него сделать шарики весом по 30 г и тонко раскатать их. Эти лепешки называются сканцы. На каждый сканец положить столовую ложку фарша, ложкой, смоченной в воде, разровнять его и защипать края лепешки. Смазать ее поверхность сметаной, взбить с яйцом и выпекать в хорошо нагретой духовке в течение 10 мин.

*На 20 шт. калиток потребуется для теста: молоко — 250 г, яйцо, маргарин — 50 г, столовая ложка растительного масла, 1/2 чайной ложки сахарного песка, 1/2 чайной ложки соли. Фарш — это то же картофельное пюре, но немного жиже обычного. На 1 кг картофеля потребуется 100 г сливочного масла, 250 г молока, соль по вкусу. Для смазывания калиток — 1/2 стакана сметаны и яйцо.*

## **537** Зразы картофельные с хлебом

Размочить в молоке пшеничный хлеб. Сварить картофель в подсоленной воде, размять и соединить его с хлебом. Добавить мелко нарезанный и обжаренный в масле репчатый лук, яйцо, муку. Все тщательно перемешать, сформовать зразы, обвалить их в муке и обжарить на масле.

*Картофель — 500 г, 3/4 стакана молока, хлеб — 200 г, 3 луковицы, 2 яйца, 2 столовые ложки пшеничной муки, 3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.*

## 538 Картофельные ватрушки с овощами

Очищенный картофель отварить и сразу же, пока не остыл, протереть, добавить 2 яйца, перемешать. Сделать лепешки, выложить на смазанный жиром противень, сверху положить фарш и залепить, как ватрушки.

*Для фарша:* цветную капусту промыть в подсоленной воде, отварить и разделить на маленькие кочешки. Можно использовать и белокочанную капусту, которая готовится, как для пирогов. Морковь нарезать небольшими дольками и припустить в молоке. Консервированный зеленый горошек прогреть и откинуть на дуршлаг. Овощи смешать, добавить рубленые яйца. Начинив ватрушки, залить их сверху молочным соусом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

*Приготовление молочного соуса:* слегка поджарить столовую ложку муки на таком же количестве масла или маргарина и развести 1,5 л горячего молока, вливая его постепенно. Посолить по вкусу. Варить, непрерывно перемешивая, 10 мин.

*Картофель — 1 кг, цветная или белокочанная капуста — 200 г, 3 моркови, 4 столовые ложки зеленого горошка, 3 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 6 столовых ложек молочного соуса, соль.*

## 539 Картофельная драчена (бабка)

В сырой тертый картофель добавить муку, соль, перец, соду, лук, жаренный со шпиком, все хорошо перемешать, запечь на противне, смазанном жиром. Подать драчену в горячем виде с маслом. Можно добавлять в драчену кусочки обжаренной свинины.

*Картофель — 1 кг, пшеничная мука — 3 столовые ложки, шпик — 40 г, лук репчатый — 80 г, сливочное масло — 25 г, щепотка соды, соль по вкусу.*

## 540 Картофель, запеченный с копченым салом

Головку лука тонко нарезать и слегка поджарить (не подрумянивая) в одной столовой ложке масла вместе с куском копченого сала, нарезанного небольшими кубиками. Прибавить очищенный и нарезанный тонкими кружочками сырой картофель.

Влить мясной бульон, чтобы картофель был им покрыт. Посолить по вкусу, добавить молотый перец, поставить в жаркий духовой шкаф. Держать, пока картофель не станет мягким. Перед подачей на стол полить сметаной.

*Картофель — 1 кг, лук репчатый — 100—120 г, масло сливочное — 1 столовая ложка, топленое сало — 100 г, бульон — 2 стакана, сметана — 1 столовая ложка, соль по вкусу.*

## **541** Картофельная бабка с грудинкой по-литовски

В протертый сырой картофель добавить мелко нарезанный лук, свиное сало, колбасу, копченую грудинку. Приготовленную массу поперчить и посолить, уложить на противень, смазанный жиром, посыпать сухарями и запечь в духовом шкафу.

*Картофель — 1 кг, шпик — 60 г, молоко — 160 г, колбаса — 120 г, грудинка — 120 г, лук репчатый — 40 г, сухари — 20 г, соус сметанный — 200 г, перец, соль по вкусу.*

## **542** Запеканка картофельная с копченой ветчиной

Ломтики вареного картофеля или нарезанный продолговатыми кусочками и обжаренный картофель сложить нетолстым слоем в приготовленный противень или миску, посыпать сверху мелко нарезанной копченой ветчиной и снова положить слой картофеля. Залить белым или томатным соусом, обсыпать натертым сыром, положить сверху кусочки масла и запечь в духовке.

Подобным же образом можно приготовить картофельную запеканку с начинкой из вареных яиц, грибов или сельди и с ломтиками помидоров.

*Картофель — 1 кг, ветчина — 150 г, масло сливочное — 1 столовая ложка, сыр тертый — 30 г, соль по вкусу.  
Соус белый — 2 стакана.*

## **543** Запеканка картофельная с ветчиной и луком

В подготовленную для картофельной запеканки массу положить ветчину, нарезанную с зеленым луком. Все хорошо вымесить, положить на подмазанный жиром и посыпанный сухарями лист или сковородку, сверху смазать сметаной и запечь.

*Картофель — 650 г, ветчина вареная — 100 г, лук репчатый — 80—100 г, молоко — 60 г, жир — 20—30 г, сухари белые — 10 г, сметана — 100 г, соль по вкусу.*

## **544** Картофель, запеченный с ветчиной и шампиньонами

Ветчину, шампиньоны, лук нарезать соломкой и поджарить на масле, затем добавить муку, сметану, бульон и тушить в течение 10—15 минут. Вареный очищенный от кожицы картофель нарезать крупными кубиками, положить на смазанную жиром сковородку или жаровню, залить подливкой из ветчины и шампиньонов, посыпать тертым сыром и запечь.

*Картофель — 800 г, ветчина — 120 г, шампиньоны — 200 г, лук репчатый — 100 г, масло сливочное — 60 г, сметана — 120 г, сыр — 40 г, мясной бульон — 400 г, мука — 1 столовая ложка, соль по вкусу.*

## **545** Запеканка картофельная с творогом

Картофель очистить, натереть на терке, слить сок, добавить растертый творог, соль и перемешать. Противень смазать жиром, выложить на него приготовленную массу, поставить в духовку. Готовую бабку нарезать квадратными кусками и подать к столу с соусом. Жир разогреть, влить в сметану и, подогрев еще несколько минут, подать к столу.

*Картофель — 800 г, творог — 600 г, жир — 100 г, сметана — 100 г, соль по вкусу.*

## **546** Запеканка картофельная с сыром

Очищенный картофель положить в кипящую подсоленную воду и варить почти до готовности. Затем нарезать кружочками, уложить в низкую кастрюлю или форму и посыпать тертым сыром, картофель и сыр залить смесью яиц и молока, положить соль, перец, посыпать сверху сухарями и кусочками сливочного масла, запекать в духовке в течение 10 минут. Молоко можно заменить сметаной или водой.

*Картофель — 1 кг, сыр — 2 столовые ложки, молоко — 0,5 стакана, яйца — 1 шт., масло — 2 столовые ложки, перец, соль по вкусу.*

## **547** Картофель с сыром

Вымытый и очищенный картофель нарезать тонкими кружками. Сыр нарезать тонкими, длинными

ломтиками, предварительно отрезав корочку. Сложить в подмазанную маслом кастрюлю чередующиеся слои картофеля и сыра (начать картофелем и закончить сыром). Каждый слой картофеля слегка посолить и поперчить, а через каждые два слоя класть несколько небольших кусочков масла.

Залить молоком, закрыть крышкой и поставить на 1 час в нежаркую духовку. За 20 минут до готовности снять крышку, чтобы подрумянилось сверху.

*Картофель — 1 кг, сыр — 200 г, молоко — 1 стакан, масло сливочное — 100 г, перец, соль по вкусу.*

## **548** Картофель с кашкавалом (овечьим сыром)

Очищенный и нарезанный кружочками картофель слегка обжарить в масле. Посолить по вкусу. Полуобжаренные кружочки уложить в форму, смазанную маслом, посыпать тертым кашкавалом и запечь в жарочном шкафу. Опрокинуть на блюдо так, чтобы картофель сохранил форму посуды, в которой он запекался.

*Картофель — 1,2 кг, масло — 150 г, кашкавал — 150 г, соль по вкусу.*

## **549** Картофель с кашкавалом и грибами

Очищенный картофель нарезать тонкими кружочками и обжарить на масле до полуготовности. Посолить по вкусу. Полуобжаренными кружочками обложить дно и стенки формы, смазанной маслом. Оставшиеся кружочки перемешать с натертым кашкавалом или брынзой и мелко нарубленными свежими вареными грибами. Смесь выложить в форму, сверху прижать, чтобы образовалась компактная масса. Запечь в жарочном шкафу, а затем, опрокинув на блюдо, подавать к столу.

*Картофель — 1,2 кг, масло — 150 г, кашкавал — 150 г, грибы — 150 г, соль по вкусу.*

## **550** Картофель с рисом

Спассеровать на растительном или оливковом масле мелко нарезанный лук, прибавить для цвета красный перец и очищенный и нарезанный кусочками

любой формы картофель, перемешать и залить теплой водой в таком количестве, чтобы вода покрыла все продукты. Варить до мягкости. Затем прибавить рис, поставить в жарочный шкаф и запекать в течение 15—20 минут до выпаривания воды и готовности картофеля. Посолить по вкусу. Подать на стол горячим или холодным.

*Картофель — 1 кг, масло растительное — 180 г, лук репчатый — 100 г, рис — 100 г, перец красный, соль по вкусу.*

## **551** Запеканка картофельная с рисом и яйцом

Картофель отварить в мундире, очистить и протереть через сито. К полученному пюре добавить муку, сырое яйцо, соль, перец и хорошо вымесить. Рис перебрать, хорошо промыть и сварить в небольшом количестве воды (на 1 стакан риса 2 стакана воды) на медленном огне. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко изрубить. Лук репчатый очистить, помыть, нарезать мелкими кубиками и пассеровать на сливочном масле. Затем рис переложить в глубокую тарелку, добавить рубленое яйцо, пассерованный лук, соль, перец, мелко рубленную зелень укропа и хорошо вымесить. Форму смазать маслом, посыпать сухарями, уложить слой картофеля, слой фарша, затем снова слой картофеля, разровнять, смазать яичным желтком, посыпать молотыми сухарями или тертым сыром и запечь в духовом шкафу в течение 10—12 минут.

Готовую запеканку разрезать на 4 части, уложить на тарелку, полить сливочным маслом, луковым или сметанным соусом.

*Картофель — 1 кг, рис — 0,5 стакана, лук репчатый — 150—200 г, мука — 2 столовые ложки, сухари — 1 столовая ложка, сыр тертый — 1 столовая ложка, яйца — 3 шт., масло сливочное — 4 столовые ложки, луковый или сметанный соус — 1 стакан, зелень, соль по вкусу.*

## **552** Запеканка картофельная<sup>1</sup> с макаронами

Смазать маслом глиняную форму, уложить в нее ряд отваренного и нарезанного тонкими кружками картофеля, посыпать тертым сыром. Отваренные в соленой воде макароны отбросить на дуршлаг, смешать с двумя столовыми ложками сливочного масла

и тертым сыром. Положить в форму поверх картофеля. Прикрыть макароны еще одним слоем картофеля и посыпать тертым сыром, облить томатным соусом, посоленным по вкусу, и заправить молотым перцем. Поставить в духовой шкаф.

*Картофель — 800 г, макароны — 100 г, масло сливочное — 4 столовые ложки, помидорный соус — 400 г, перец, соль по вкусу.*

## **553** Запеканка картофельная с манной крупой

Картофель сварить до мягкости, пропустить через мясорубку, разбавить молоком, положить прожаренную в масле манную крупу, взбить яйца, посолить, размешать, выложить на противень или глубокую сковороду, смазанную маслом. Обсыпать сверху сухарями и сбрызнуть маслом. Поставить в духовку на полчаса.

*Картофель — 1 кг, манная крупа — 100 г, молоко — 100 г, яйца — 2 шт., масло сливочное — 100 г, соль по вкусу.*

## **554** Картофель запеченный в соусе бешамель

Картофель вымыть, сварить, очистить, нарезать кружками потолще, посолить. Спаржу очистить, оскоблить от основания к верхушке, сполоснуть, сварить в соленой воде с сахаром и отцедить.

Приготовить соус бешамель. Посуду для запекания смазать маслом, уложить на нее картофель, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом с сухарями, поставить в разогретую духовку и запечь. Подавать в той же посуде. Перед подачей на стол полить соусом и посыпать рубленой зеленью. Вместо спаржи можно взять цветную капусту.

*Картофель — 800 г, масло сливочное — 20 г, спаржа — 500 г, сыр — 50 г, соль, зелень по вкусу.*

## **555** Картофель, запеченный с луком под молочным соусом

Ломтики жареного картофеля положить на сковородку, залить жидким молочным соусом с луком, посыпать сыром, посолить, сбрызнуть маслом и запечь.

*Картофель — 800 г, масло — 20 г, молочный соус — 200 г, лук — 50 г, сыр — 10 г, соль по вкусу.*

## 556

### Наурма из картофеля по-грузински

Очищенный и промытый репчатый лук нашинковать, положить в кастрюлю и тщательно потушить на масле. Затем добавить очищенный промытый и нарезанный дольками картофель, залить водой так, чтобы она покрыла его, и поставить варить. Во время варки добавить очень мелко нарезанную зелень киндзы и посолить. Когда картофель разварится, залить взбитыми яйцами и запечь в духовке.

*Картофель — 1 кг, репчатый лук — 200 г, зелень киндзы — 2—3 веточки, яйца — 2 шт., масло топленое — 2 столовые ложки, соль по вкусу.*

## 557

### Картофель, запеченный слоями, по-венгерски

Очистить крупный картофель, нарезать тонкими кружками. В кастрюлю, смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями, положить 2—3 слоя картофеля, потом — слой крутых яиц, смешанных со сметаной и сухарями, и так ряд за рядом заполнить всю кастрюлю. Сверху должен быть слой картофеля. Смазать его сливочным маслом, облить сметаной и поставить на полчаса в духовку. К яйцам можно добавить мелко нарезанную ветчину или копченую колбасу, нарезанную кружками.

*Картофель — 1 кг, яйца — 4 столовые ложки, масло сливочное — 30 г, сметана — 4 столовые ложки, соль по вкусу.*

## 558

### Мусака из картофеля с овощами по-румынски

Приготовить обычное картофельное пюре с молоком и маслом, отварить отдельно морковь и петрушку. Нарезать тонко лук, обжарить с небольшим количеством топленого сала и прибавить морковь и петрушку, предварительно пропущенные через мясорубку. Посолить по вкусу. Смазать дно и стенки неглубокой кастрюли топленым салом, посыпать толчеными сухарями и уложить на дно слой картофельного пюре. Сверху положить пропущенные через мясорубку овощи и прикрыть их оставшимся пюре. Залить разбавленным водой томатным пюре и поставить в духовой шкаф. Готовую мусаку опрокинуть на блюдо.

*Картофель — 1 кг, молоко — 4 столовые ложки, сливочное масло — 2 столовые ложки, морковь — 100 г, петрушка — 15 г, лук репчатый — 150 г, топленое сало — 3 столовые ложки, томат-пюре — 2 столовые ложки, толченые сухари — 1 столовая ложка, соль по вкусу.*

## **559** Картофель печеный «гассель» по-шведски

Картофелины очистить и разрезать поперек на тонкие ломтики, но не до конца, чтобы картофелина внешне казалась целой. Форму смазать изнутри маслом и поместить в нее картофелины, посыпать сверху олью с перцем и на каждую положить кусочки масла. Сверху посыпать тертым сыром. Поставить форму в духовой шкаф со средним нагревом для запекания. Золотисто-коричневый картофель подать с зеленым салатом, мясом или тушеной рыбой.

*Картофель — 1 кг (по возможности круглые картофелины одинаковой величины), масло сливочное — 10 небольших кусочков, сыр тертый — 3—4 столовые ложки, перец, соль по вкусу.*

## **560** Картофель, запеченный с сыром и сливками, по-швейцарски

Сырой очищенный картофель нарезать ломтиками, поджарить в масле, положить слоями в глубокое блюдо, смазанное маслом, обливая каждый слой заправкой. Для заправки взять яйца, разведенные сливками, и 3 столовые ложки тертого сыра. Посыпать картофель крошками, 1 столовой ложкой тертого сыра, сбрызнуть маслом. Подрумянить в духовке.

*Картофель — 800 г, масло сливочное — 3 столовые ложки, яйца — 4 шт., сливки — 1,5 стакана, сыр тертый — 4 столовые ложки, соль по вкусу.*

## **561** Картофель, печеный с брынзой

Картофель сварить, очистить и натереть на крупной терке. Половину выложить в смазанную маслом сковородку, посыпать измельченной брынзой, а сверху положить остальную часть картофеля и сбрызнуть 2 ложками топленого масла, залить молоком, яйцами, запечь в духовке.

*Картофель — 1 кг, брынза — 160 г, молоко — 1 стакан, масло топленое — 2 столовые ложки, яйца — 2,5 шт., соль по вкусу.*

## 562

### Картофель, запеченный с простоквашей

Отварить в соленой воде очищенный картофель и протереть горячим через дуршлаг в подмасленный жиром ситейник, чтобы картофель ложился ровно.

Разбить яйца, соединить с простоквашей, добавить мелко нарезанную зелень петрушки и залить этим картофель. Сбрызнуть его сверху растопленным маслом и запечь в горячей духовке, чтобы зарумянился.

*Картофель — 800 г, простокваша — 4 стакана, яйца — 4 шт., масло сливочное — 4 столовые ложки, зелень петрушки, соль по вкусу.*

## 563

### Картофель по-немецки

Очищенный картофель сварить, мелко нарубить и поджарить до румяного цвета в масле. Прибавить сметану и поставить в духовой шкаф на 10—15 минут. Как только в картофель впитается вся сметана, выложить его на гладкую форму и запечь в духовом шкафу. Когда картофель отойдет от краев формы, выложить его на блюдо и подавать с кисло-сладким соусом самостоятельным блюдом или на гарнир к другим блюдам.

*Картофель — 1 кг, сметана — 100 г, соль по вкусу.*

## 564

### Картофель в сливках

Молодой картофель, очищенный и нарезанный чесночком или кружочками, припустить, елить воду, сложить в просторный ситейник или низкую кастрюлю, залить сливками, смешанными с мукой, и запечь под крышкой до мягкости. Перед подачей на стол сбрызнуть маслом, посыпать зеленью петрушки или укропом, добавить по вкусу соль и сахар.

*Картофель — 800 г, сливки — 300 г, масло сливочное — 40 г, мука — 10 г, зелень, соль, сахар по вкусу.*

## 565

### Картофель, запеченный с колбасой и сельдью

Картофель отварить, нарезать тонкими ломтиками и половину положить в посуду для запекания. Тонкими кружочками нарезать копченую или вареную колбасу, кусочками — хорошо вымоченную сельдь.

Поджарить в сливочном масле немного тертого лука и мелко нарезанной петрушки, смешать их с колбасой и сельдью, и все это слегка поджарить. Фарш положить на картофель. Накрыть его остальным картофелем, посолить и залить сметаной, закрыть крышкой и тушить полчаса.

Можно готовить картофельную запеканку с сельдью и без колбасы: очищенную сельдь вымочить, нарезать мелкими кусочками и немного потушить в масле с мелко нарубленным луком. Затем положить сметану, вареный нарезанный кубиками картофель, хорошо все проварить, заправить чайной ложкой муки, сметаной с маслом, переложить на сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

*Картофель — 1 кг, колбаса — 200 г, сельдь — 1—2 шт., масло сливочное — 30 г, сметана — 300 г, лук репчатый — 80 г, зелень, соль по вкусу.*

## **566** Калалаатикко — картофель с сельдью по-карело-фински

Картофель очистить, нарезать ломтиками, кастрюлю смазать жиром и положить в нее картофель. Сверху положить слой нарезанной кусками сельди. Лук мелко порубить и посыпать им сельдь. Все это посыпать мукой и полить растительным маслом. Поставить на слабый огонь и тушить под крышкой. Молоко и яйца взбить и вылить на готовую рыбу. Поставить в духовой шкаф, прикрыть крышкой и быстро запечь.

*Картофель — 600 г, яйца — 1 шт., сельдь свежая — 160 г, репчатый лук — 80 г, растительное масло — 40 г, молоко — 100 г, мука — 4 столовые ложки, соль по вкусу.*

## **567** Запеканка картофельная с огурцами и сельдью

Картофель нарезать кружками, слегка поджарить, сельдь вымыть, очистить от кожицы и костей, порубить, залить сметаной (или растительным маслом). Очистить лук, мелко нашинковать, смешать с сельдью. Огурцы очистить, нарезать кружочками. Уложить рядами в сотейник картофель, рубленую сельдь и огурцы, затем все залить сметаной и запечь.

*Картофель — 1 кг, сельдь — 500 г, свежие огурцы — 800 г, репчатый лук — 200 г, сметана — 300 г, масло сливочное — 30 г, соль по вкусу.*

## 568 Картофель, запеченный с рыбой

Сырой картофель нарезать ломтиками. И картофель и рыбу посолить, уложить рядами в сотейник, пересыпая каждый ряд толчеными сухарями, облить маслом и запечь в духовке. При подаче на стол посыпать рубленой зеленью и перцем.

*Картофель — 800 г, рыба свежая — 300 г, сухари — 40 г, масло сливочное — 40 г, зелень, соль по вкусу.*

## 569 Картофельная запеканка с рыбой по-чувашски

Вареный картофель горячим протереть через сито, заправить сметаной, сливочным маслом, сырыми яичными желтками. Подготовленное филе сельди мелко нарубить, припустить на сливочном масле и смешать с пассерованным репчатым луком. На сковороде, смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями, положить слой картофельного пюре, а на него ровным слоем припущенную сельдь и накрыть вторым слоем картофельного пюре, придав ему форму горки. Сверху посыпать сухарями, полить сливочным маслом и запечь. Подавать запеканку в горячем виде.

*Картофель — 1 кг, сельдь — 150 г, лук репчатый — 160—180 г, яйца — 1 шт., масло сливочное — 75 г, сухари — 30 г, сметана — 30 г, соль по вкусу.*

## 570 Картофель, запеченный с треской и луком

Очищенный, промытый и нарезанный тонкими ломтиками лук слегка поджарить в масле на сковороде. На эту же сковороду положить подготовленные и посоленные куски рыбы, покрыть ломтиками помидоров, подлить 3—4 столовые ложки воды, посыпать помидоры солью и петрушкой и уложить вокруг рыбы кружочки жареного картофеля. Сверху полить маслом, накрыть сковороду крышкой и поставить в духовой шкаф на 20—30 минут. При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и полить уксусом.

*Картофель — 800 г, рыба — 500 г, помидоры — 300 г, масло — 4 столовые ложки, уксус — 1 столовая ложка, соль по вкусу.*

## 571

### Картофельная запеканка с рыбными консервами в собственном соку

Приготовить картофельное пюре, половину его положить слоем 1,5—2 см на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или сковородку, сверху положить рыбные консервы, смешанные с жареным луком, и покрыть оставшимся пюре. Сверху смазать сметаной, посыпать сухарями, сбрызнуть жиром и запечь. Подать с томатным соусом.

*Картофель — 800 г, консервы в собственном соку — 400 г, молоко — 120 г, жир — 80 г, лук репчатый — 100 г, сухари — 20 г, сметана — 40 г, соус — 200 г, соль по вкусу.*

## 572

### Картофель с крабами

Сырой картофель нарезать кружочками, посыпать укропом, положить соль, сметану, масло, все перемешать и поставить в духовку. Через 5—10 минут положить в картофель нарезанные крабы, влить сок от них, положить нашинкованную зелень петрушки и укропа, варить 20 минут. Добавить сливочное масло, петрушку. Подать горячим.

*Картофель — 1 кг, крабы консервированные — 1 банка, масло сливочное — 45 г, зелень, соль по вкусу.*

## 573

### Запеканка картофельная с гематогеном

Картофель очистить, сварить, обсушить, горячим пропустить через мясорубку, добавить молоко, яйцо, посолить и перемешать. Лук мелко изрубить и поджарить в масле, добавить к нему мелко нашинкованный омлет из гематогена и все вместе еще раз поджарить в масле. Затем на сковороду, смазанную маслом, уложить слой картофеля, слой гематогенного омлета с луком и закрыть слоем картофеля. Сверху запеканку смазать сметаной. Запекать в духовке. Готовую запеканку полить маслом или сметаной.

*Приготовление гематогенного омлета:* взять сухой гематоген (если он в лепешках, то их измельчить в порошок), засыпать в холодную воду, размешать до получения равномерной смеси. Через 20—30 минут гематоген набухнет, жидкость станет густой и легко запечется на сковороде в виде омлета. На 50 г гематогена берется 300 г воды.

*Картофель — 400 г, молоко — 100 г, сметана — 150 г, лук репчатый — 60—80 г, масло сливочное — 30 г, яйца — 1 шт., гематоген, соль по вкусу.*

## **574** Запеканка с дрожжами

Вареные картофель и цветную капусту протереть сквозь сито или провернуть через мясорубку, смешать с яйцами, молоком, маслом и хорошо взбить. Мелко нарезанные лук и грибы обжарить, ввести в них измельченные дрожжи и продолжать жарить до удаления влаги, затем добавить рубленую зелень и 1 яйцо. Заправить смесь солью и перцем. Половину протертого картофеля выложить на смазанную маслом сковородку, на картофель положить фарш из грибов, лука и дрожжей, сверху закрыть оставшимся картофелем, загладить, посыпать тертым сыром, побрызгать маслом и запечь. Подать со сметаной.

*Картофель — 400 г, капуста цветная — 200 г, грибы свежие — 160 г, лук репчатый — 80 г, дрожжи свежие — 120 г, яйца — 2 шт., молоко — 120 г, масло сливочное — 80 г, сыр — 20 г, сметана — 120 г, укроп — 20 г, соль по вкусу.*

## **575** Картофельный паштет с мясом

Отварить в соленой воде очищенный картофель, нарезать ломтиками. Говядину нарезать тонкими кусочками, хорошо отбить их специальным молоточком. Взять глубокое блюдо или сковороду, намазать дно маслом, посыпать сухарями, положить на дно шинкованный сырой лук, на него — кусочки говядины, посыпанные солью, перцем и толченой гвоздикой, опять лук, потом ряд ломтиков картофеля, на который положить кусочки масла, потом опять говядину, лук, перец, соль, гвоздику и картофель; и так — пока не уложится все. Потом взять белую черствую булку, размоченную в молоке, растереть ее хорошенько, вбить яйца, посолить и покрыть полученной массой все блюдо, смазать маслом, обсыпать сухарями с сыром и запечь в печи или духовке.

*Картофель — 800 г, мясо — 400 г, репчатый лук — 200 г, масло сливочное — 30 г, сухари — 20 г, булка — 200 г, яйца — 2 шт., молоко — 0,5 стакана, сыр — 0,5 столовой ложки, гвоздика — 2 шт., перец, соль по вкусу.*

## **576** Форшмак из картофеля и сельди

Картофель очистить от кожицы, сварить в подсоленной воде и горячим протереть сквозь сито или

пропустить через мясорубку. Селедку очистить от внутренностей, вымочить в течение 6—8 часов в воде, а лучше в молоке, снять кожу, вынуть кости и тоже провернуть через мясорубку, смешать с картофельной массой. В полученную смесь положить поджаренный в масле мелко изрубленный лук, сметану, половину булки, намоченной в молоке и отжатой, натертое сырое яблоко, вбить яйца, посолить и поперчить. Можно положить немного натертого мускатного ореха. Выложить все в смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями форму и запечь в духовке.

*Картофель — 600—800 г, яблоки — 1 шт., лук репчатый — 40 г, сельдь — 1 шт., половина белой булки, сметана — 3/4 стакана, масло — 1,5 столовой ложки, яйца — 2 шт., перец, мускатный орех, соль по вкусу.*

## **577** Пудинг картофельный с ветчиной

Картофель сварить, горячим протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Масло растереть, вбить яйца, смешать с картофельной массой, посолить, хорошенько выбить. Ветчину нарезать мелкими кусочками и добавить в картофельное пюре. Сложить все в жирно смазанную форму и поставить в духовку или печь. Когда пудинг готов, выложить в блюдо, облить маслом, можно посыпать тертым сыром.

*Картофель — 600 г, ветчина — 200 г, масло — 2 столовые ложки, яйца — 4 шт., сыр — 30 г, сливочное масло для обливки горячего пудинга и соль по вкусу.*

## **578** Пудинг из картофеля и овощей

Картофель и овощи мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить полстакана молока и тушить под крышкой до готовности. На стакане молока заварить манную кашу, смешать с готовым картофелем и овощами, положить масло, яичные желтки, а белки взбить в отдельной посуде, чтобы образовалась устойчивая пенообразная масса и соединить с подготовленными продуктами. Затем все это положить на смазанную маслом глубокую сковородку, посыпать сухарями, сбрызнуть сверху маслом и запекать в духовом шкафу. Перед едой разрезать пудинг на куски, сметану подать отдельно.

*Картофель — 400 г, капуста — 300 г, морковь — 150 г, молоко — 1,5 стакана, манная крупа — 1/4 стакана, яйца — 3 шт., масло сливочное — 60 г, сухари — 20 г, сметана — 1 столовая ложка, соль по вкусу.*

## 579 Пудинг из картофеля по-польски

Картофель сварить в кожуре. Очистить, протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Форму для пудинга смазать маслом, посыпать толчеными сухарями. Лук очистить, нарезать и подрумянить в жире. Растереть масло, добавляя по одному желтку, размешать с картофелем и луком, прибавить перец. Соединить с пеной из взбитых белков. Положить в форму. Запекать на слабом огне 45 минут. Выложить в круглое блюдо, подавать с соусом (томатным, грибным) или укропом.

Можно приготовить картофельный пудинг с яйцами, но без лука. Для этого поджарить в масле вареный картофель, взбить сырые яйца и залить ими уложенный слоями картофель. Когда яйца запекутся — блюдо готово. По желанию пудинг при подаче на стол посыпать зеленью петрушки или укропа.

Картофельный пудинг делают и с крутыми яйцами. Для этого подготовленный картофель (2—3 слоя) перекалывают слоем нарезанных и смешанных со сметаной (3—4 столовые ложки) крутых яиц. Верхний слой картофеля сбрызгивают маслом, обливают сметаной и посыпают сухарями. Пекут в духовке полчаса.

*Картофель — 800 г, масло сливочное в пудинг — 50 г, жир для смазки формы — 20 г, мука — 50 г, яйца — 4 шт., толченые сухари для формы — 20 г, перец, соль по вкусу.*

## 580 Картофельно-соевый пудинг с селедкой

Вареный картофель и вареную сою пропустить через мясорубку, положить масло, хорошенько размешать. Мякоть селедки изрубить и обжарить с рубленным луком. В подмазанный маслом сотейник или глубокую сковородку положить слой размешанного с соей картофеля, затем слой обжаренной с луком сельди, а сверху — снова слой картофеля с соей, смазать маслом, поставить запекать в духовку.

*Картофель — 600 г, соевые бобы — 200 г, масло сливочное — 30 г, мука — 40 г, сельдь без костей — 200 г, соль по вкусу.*

## 581 Картофельное суфле

Картофель сварить до готовности, обсушить, горячим протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку, добавить в пюре часть тертого сыра, желт-

ки, часть масла, хорошенько перемешать, взбивая, ввести отдельно взбитые сливки и взбить белки. Положить готовую массу на сковороду, смазанную маслом и посыпанную мукой, разровнять, сбрызнуть маслом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

*Картофель — 800 г, сыр — 120 г, яйца — 3—4 шт., сливки — 120 г, масло сливочное — 80 г, мука — 8 г, соль по вкусу.*

## **582** Картофельное суфле с грибами

Белые сушеные грибы сварить, процедить, порубить. Отварить в посоленном кипятке картофель, очистить, протереть. Влить растопленное масло, размешать. Добавить, постепенно размешивая, желтки, молоко, муку, грибы. Положить взбитые белки, перемешать. Выложить в глубокое огнеупорное блюдо, смазанное маслом. Посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом, постепенно подрумянить в духовке.

Подать грибной соус.

*Картофель — 800 г, растопленное масло — 2 столовые ложки, сушеные грибы — 35 г, яйца — 4 шт., молоко — 130 г, мука — 3—4 чайные ложки, сыр тертый — 1,5 столовой ложки, соус на грибном бульоне — 2,5 стакана, сметана — 130 г, масло — 1 столовая ложка, мука — 1,5 столовой ложки, соль по вкусу.*

## **583** Мекленбургский рулет со шкварками по-немецки

Картофель сварить, натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку, добавить муку, соль, яйца и замесить крутое тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной в палец. Мелко нарубленный лук слегка поджарить на смальце, полученном от шкварок, добавить петрушку, сильно посолить, поперчить и полученную смесь равномерно распределить на листе теста. Затем аккуратно скатать его и разрезать на куски длиной 5 см. Полученные рулеты выложить на сковороду, сбрызнуть жиром и зажарить. Время от времени следует поливать рулетики 1—2 столовыми ложками молока. Подать в горячем виде.

*Картофель отварной — 100 г, мука — 250 г, шкварки — 250 г, лук репчатый — 60—80 г, яйца — 2 шт., молоко или сметана — 1 стакан, петрушка — 1 столовая ложка, перец, соль по вкусу.*

## 584 Рулет картофельный с мясом

Приготовить картофельное пюре. Выложить его слоем 1,5—2 см в виде прямоугольника на влажную салфетку. На середину прямоугольника по длине его положить фарш. Приподняв с обеих сторон салфетку, соединить края картофеля, затем свернуть рулет и переложить на противень, смазанный жиром. Рулет смазать яйцом, смешанным с мукой и молоком, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь.

*Приготовление фарша:* сырое мясо пропустить через мясорубку и поджарить с луком.

*Картофель — 800 г, молоко — 80 г, масло сливочное — 80 г, яйца — 2 шт., мука — 40 г, соль по вкусу.*

*Приготовление фарша: мясо — 200 г, сухари — 20 г, соус — 200 г, перец, соль по вкусу.*

## 585 Рулет картофельный с яйцом

Картофель, отваренный в кожуре, очистить, протереть до получения пюре тягучей консистенции. По мере протираания добавлять муку и тщательно перемешивать.

*Приготовление фарша:* яйца отварить и мелко порубить, лук репчатый спассеровать на сале шпик и соединить с яйцами.

Картофельную массу разложить на салфетку, смоченную водой, слоем 1,5—2 см, на середину массы положить фарш, завернуть в виде рулета и переложить на смазанный жиром противень.

Рулет смазать яичной смесью, посыпать сухарями, сбрызнуть жиром, запечь. Перед подачей на стол нарезать на порции и подать с соусом (сметанным, луковым или грибным).

*Картофель — 1 кг, яйца — 4,5 шт., свиное сало — 50 г, лук — 100 г, мука — 20 г, сухари — 12 г, соль по вкусу.*

## 586 Рулет картофельный с рисом и яйцом

Подготовить картофельную массу, как указано в рецепте для рулета картофельного с грибами и яйцом, и уложить на полотенце слоем в 1,5 см. На него разложить тонким слоем фарш из яиц и риса.

*Приготовление фарша:* яйца отварить вкрутую, очистить и мелко изрубить. Рис перебрать, промыть несколько раз в теплой воде (на 1 стакан риса 2 стакана воды), дать закипеть, добавить ложку топленого

масла и варить до загустения. Затем положить еще столовую ложку топленого масла, перемешать, накрыть крышкой и поставить кастрюлю в духовой шкаф на 15—20 минут. Лук репчатый очистить, помыть, нарезать мелкими кубиками, пассеровать на топленом масле до розового цвета. Затем кашу рисовую вынуть из духовки, переложить в глубокую тарелку, слегка охладить, добавить рубленое яйцо, пассерованный лук, зелень укропа и петрушки, соль, молотый перец и хорошо перемешать. Полученный фарш уложить на картофельную массу, поднимая края полотенца, завернуть рулетом и положить с полотенца на смазанный маслом противень так, чтобы шов оказался внизу. Рулет смазать яичным желтком, посыпать тертым сыром, побрызгать сливочным маслом, сделать несколько проколов вилкой для выхода пара и поставить в духовой шкаф на 10—15 минут. Готовый рулет слегка охладить, разрезать по два куска на порцию, положить на тарелки, полить луковым или грибным соусом, сбоку положить по два ломтика красных помидоров.

*Картофель — 1 кг, рис — 1/2 стакана, яйца — 3 шт., мука 1/2 стакана, масло сливочное — 2 столовые ложки, лук репчатый — 120—150 г, сыр тертый — 1 столовая ложка, помидоры 120 г, соус — 1 стакан, зелень, перец, соль по вкусу.*

## 587

### Рулет картофельный с гречневой кашей

Готовить и подавать так же, как и рулет с яйцом и рисом, но фарш готовить из гречневой каши, яиц и лука, полить сливочным маслом и положить сбоку помидоры.

*Картофель — 1 кг, яйца — 2 шт., гречка — 1 стакан, сыр тертый 2 столовые ложки, помидоры — 120—150 г, соль по вкусу.  
Фарш: масло сливочное — 2 столовые ложки, лук репчатый 160 г, соль по вкусу.*

## 588

### Рулет картофельный с вермишелью

Рулет картофельный с вермишелью готовить так же, как и рулет с рисом и яйцом.

*Приготовление фарша:* вермишель перебрать и отварить в большом количестве подсоленной воды, затем откинуть на сито, промыть, переложить в ситейник, добавить тонко нарезанный пассерованный лук, сырое яйцо, зелень укропа, молотый перец и

хорошо перемешать. В остальном поступать так же, как и при приготовлении рулета картофельного с яйцом и рисом.

*Картофель — 1 кг, мука — 1 стакан, яйца — 2 шт., сыр тертый — 2 столовые ложки, помидоры — 200 г, грибной соус — 2 стакана, соль по вкусу.*

*Приготовление фарша: вермишель — 2 столовые ложки, яйца — 2 шт., лук репчатый — 200 г, перец, зелень укропа, соль по вкусу.*

## **589** Рулет картофельный с морковью

Массу подготавливают так же, как и для рулета картофельного с рисом и яйцами, только вместо рисового фарша положить морковный.

*Приготовление морковного фарша:* морковь порезать и тушить, добавляя воду и жиры. В готовую морковь вводят рубленые яйца, сахар, соль.

*Картофель — 1 кг, мука — 1 стакан, яйца — 1 шт., морковь — 500 г, соль по вкусу. Соус сметанный или сметана — 120 г.*

## **590** Рулет картофельный с капустой

Готовить так же, как и рулет картофельный с рисом и яйцом, только вместо рисового фарша положить тушеную капусту, заправленную пассерованным луком и сырым яйцом.

*Картофель — 1 кг, мука — 1 стакан, яйца — 2 шт., сыр тертый — 1 столовая ложка, помидоры — 100 г, луковый соус — 2 стакана, капуста — 1/2 кочана, лук репчатый — 120—150 г, перец, соль по вкусу.*

## **591** Рулет картофельный с грибами

Очищенный вареный картофель хорошо размять или пропустить через мясорубку. Добавить крахмал, немного молока, соль и замесить. Вместо крахмала в картофельную массу можно всыпать стакан муки и 1 яйцо. Приготовленное тесто раскатать толстым слоем, положить на него фарш из грибов, вареного мяса или капусты. Затем свернуть тесто в рулет и хорошо защипнуть края. Положить на смазанный жиром лист, поверхность рулета смазать взбитым яйцом или сметаной, обсыпать сухарями, проколоть в 2—3 местах, чтобы воздух мог свободно выйти, полить маслом и выпекать в духовке, пока он не зарумянится. При подаче на стол разрезать на ломтики толщиной 2 см. Сметанный, томатный, луковый соус или соус из хрена подать отдельно.

Сушеные грибы для фарша отварить, тщательно промыть, пропустить через мясорубку и вместе с мелко нарезанным луком обжарить на масле. Муку поджарить на масле, разбавить грибным бульоном, немного поварить, добавить перец, соль, немного сметаны и, перемешав с грибами, нафаршировать рулет. Можно в фарш добавить 3—4 яйца.

*Картофель — 1 кг, крахмал — 1 стакан, немного молока, сухари 1 столовая ложка, сметанный соус — 2 стакана, яйца 1 шт., масло сливочное, соль по вкусу.*

*Приготовление фарша: грибы сушеные — 15 г, лук репчатый — 100 г, мука — 1 столовая ложка, сметана — 2 столовые ложки, перец, соль по вкусу.*

## **592** Рулет картофельный с крабами

Рулет приготовить обычным способом. Для фарша крабы, пассерованные с морковью и луком, пропустить через мясорубку.

*Картофель — 1 кг, крабы — 300 г, лук репчатый — 80 г, морковь — 80 г, яйца — 1 шт., масло сливочное — 40 г, сухари — 40 г, соус томатный с овощами — 200 г, соль по вкусу.*

## **593** Рулет картофельный, фаршированный рыбой, с соусом бешамель из сметаны

Картофель очистить, сварить в паровой кастрюле, протереть в горячем виде, оформить лепешкой и выложить на влажную салфетку. Приготовить фарш из отваренного и нарезанного филе рыбы и мелко нарезанного пассерованного репчатого лука, выложить его на лепешку и оформить в виде рулета. Рулет приправить сметанным соусом и запечь в духовом шкафу.

*Картофель — 800 г, филе рыбы — 400 г, лук — 60 г, мука и масло — по 20 г, сметана — 80 г, соль по вкусу.*

## **594** Каша из тертого картофеля

В кипящую подсоленную воду положить натертый сырой картофель и варить, помешивая, пока каша не станет густой. Добавить жир с поджаренным луком и поставить тушиться в печь или духовку

*Картофель — 1 кг, вода — 0,75 л, жир — 1 столовая ложка, лук репчатый — 50 г, соль по вкусу.*

## 595

### Каша из ячневой крупы и натертого картофеля

Из ячневой крупы сварить жидкую кашу, добавить в нее натертый сырой картофель и, хорошо помешивая, варить 15 минут или запекать в духовке. При подаче к столу кашу залить салом, поджаренным с луком.

*Картофель — 500 г, ячневая крупа — 1 стакан, сало — 2 столовые ложки, лук, соль по вкусу.*

## 596

### Паренте-немыр — каша с картофелем по-марийски

Засыпать крупу в молоко, разведенное водой, или в воду и варить до полуготовности. Затем в эту же воду опустить картофель, нарезанный кубиками, и варить до загустения, периодически помешивая веселкой. Затем кашу накрыть крышкой и поставить на слабый огонь для упревания. При подаче на стол положить сливочное масло.

*Картофель — 600 г, рис, пшено или овсяная крупа — 250 г, масло сливочное — 40 г, молоко — 0,6 л, вода — 0,6 л, сахар — 20 г, соль по вкусу.*

## 597

### Кашица картофельная

Картофель сварить, очистить, протереть и смешать со сметаной, солью и маслом.

*Картофель — 600 г, масло сливочное — 40 г, сметана — 80 г, соль по вкусу.*

## 598

### Каша картофельная с соей

Горячий вареный картофель и разваренную сою пропустить через мясорубку, развести наваром, в котором варились соя, до густоты сметаны и заправить жареным в растительном масле луком.

*Картофель — 300 г, соя — 300 г, растительное масло — 50 г, лук — 20 г, соль по вкусу.*

## 599

### Картофельное тесто

В состав картофельного теста входят: вареный картофель, мука пшеничная и яйца. Приготавливают картофельное тесто следующим образом: картофель варят в кожуре, чистят, пропускают через мясорубку, смешивают с мукой и вбивают яйца, размешивают и

замешивают тесто. Картофельное тесто нужно разделять сразу, так как через некоторое время оно становится жидким. Из картофельного теста делают клецки, кнели, палочки, котлеты, печенье пироги и т. д.

Палочки формируют таким образом: делают валик из теста (толщиной в мизинец), режут на кусочки длиной 4—5 см. Если валик в 3 см сплющить и разделить на кусочки, то получим клецки. Для кнелей из валика нужно нарезать кружки в 3 см и скатать шарики. Чтобы приготовить кнели с начинкой, кружки нужно приплюснуть, на середину положить начинку и скатать шариком. Клецки и кнели из картофельного теста следует варить и вынимать небольшими порциями.

## **600** Картофельные фрикадельки в сметане

Очищенный картофель натереть на терке и сразу же положить в холодную воду на 2—4 часа, затем откинуть на сито, промыть проточной водой и отжать через марлю или салфетку. В отжатый картофель добавить воду (примерно столько же, сколько было сока), сильно взбитое яйцо, все вместе хорошо выбить. Разделать фрикадельки (шарики величиной с грецкий орех) и поджарить их на сковородке до золотистого цвета. Готовые фрикадельки залить сметаной и тушить 20 минут. Перед подачей посыпать зеленью петрушки или укропом. Это блюдо можно давать больным диабетом.

*Картофель — 800 г, яйца — 1 шт., масло сливочное — 40 г, сметана — 40 г, зелень укропа или петрушки, соль по вкусу.*

## **601** Картофельные фрикадельки по-грузински

Картофель отварить обычным способом и хорошо размять. Очищенные грецкие орехи, чеснок, зелень киндзы, стручковый перец, соль истолочь и попутно выжать ореховое масло, которое слить в отдельную посуду. Истолченную ореховую массу развести водой с уксусом, затем прибавить мелко нарезанные репчатый лук, зелень киндзы и укропа, толченый шафран, размятый картофель и хорошо вымесить. Из полученной тестообразной массы скатать фрикадельки величиной с куриное яйцо. Аккуратно уложить

их на блюдо, в каждой фрикадельке сделать маленькое углубление, в которое влить ореховое масло.

*Картофель — 800 г, репчатый лук — 120 г, очищенные грецкие орехи — 1 стакан, винный уксус — 4 столовые ложки, вода — 1,5 стакана, чеснок — 1—2 дольки, киндза и укроп — 2 веточки, толченый шафран, стручковый перец и соль по вкусу.*

## **602** Картофельные фрикадельки, жаренные по-грузински

Очищенный картофель сварить на пару или в очень малом количестве воды, в горячем виде размять и взбить так, чтобы получилась однообразная масса без комков. затем добавить сырые яйца, пассерованный на растительном масле мелко нарезанный репчатый лук, истолченные грецкие орехи, семена киндзы и чеснок, затем посолить, тщательно размешать и немедленно скатать фрикадельки в виде шариков величиной с грецкий орех. Подготовленные таким образом фрикадельки запанировать в муке или сухарях и обжарить со всех сторон на разогретой сковороде с маслом. Когда фрикадельки будут готовы, уложить их на блюдо, полить маслом, посыпать зеленью петрушки или укропом.

*Картофель — 800 г, лук репчатый — 100 г, яйца — 2 шт., грецкие орехи — 0,5 стакана, чеснок — 1—2 дольки, семена киндзы — 1 чайная ложка, растительное масло — 2—3 столовые ложки, сухари — сколько потребуется, соль по вкусу.*

## **603** Фрикадельки из вареного картофеля с начинкой из мяса или черного хлеба

Картофель сварить, слить воду и хорошо размять его или пропустить через мясорубку. Затем добавить крахмал, перец, соль, яйцо — хорошо перемешать, сделать круглые шарики и начинить их фаршем из мяса, рыбы, грибов, творога или черного хлеба. Шарики погрузить в подсоленную кипящую воду и варить 10—15 минут. Потом выбрать их из воды и залить шкварками, маслом, томатным или сметанным соусом.

*Приготовление фарша:* вареное мясо пропустить через мясорубку, немного поджарить вместе с обжаренным луком, добавить перец, соль, размешать и нафаршировать фрикадельки (шарики).

*Картофель — 1 кг, картофельный крахмал или мука — 1 стакан, яйца — 1—2 шт., шкварки или шпик — 75 г, перец, соль по вкусу. Фарш: вареное мясо — 400 г, лук — 80 г, молотый перец, соль по вкусу.*

## **604** Шарики из телятины с картофелем по-армянски

Мякоть телятины, два раза пропущенную через мясорубку, смешать с мелко нарезанным репчатым луком, солью, перцем, перемешать и обжарить на масле. Картофель отварить, пропустить через мясорубку, добавить в него взбитые яйца и замесить, как тесто.

Скатать шарики величиной с куриное яйцо. Сделать в них небольшое углубление и чайной ложкой положить мясной фарш, после чего вновь придать шарикам круглую форму, обмакнуть их во взбитые яйца и обжарить на масле до образования золотисто-коричневой корочки.

Подать шарики на блюде, украсить зеленью, полить растопленным сливочным маслом.

*Картофель — 800 г, телятина — 300 г, яйца — 2 шт., репчатый лук — 75 г, топленое масло — 200 г, зелень укропа, соль, перец по вкусу.*

## **605** Картофельные шарики (дофин)

Приготовить картофельное пюре без масла, молока и яиц, хорошо перемешать с заварным тестом. Приготовленное тесто набирать чайной ложечкой и опускать во фритюр; тесто опускать следует быстро, чтобы шарики зажарились одновременно. Жарить до образования румяной корочки.

*Картофель — 500 г, тесто заварное — 500 г, масло растительное — 200 г, соль по вкусу.*

## **606** Картофельные шарики по-чувашски

Сырой картофель очистить, промыть и быстро (чтобы не потемнел) измельчить на терке. Затем слегка отжать сок и положить в посуду. В картофельную массу всыпать просеянную пшеничную муку, положить яйца, соль и тщательно размешать. Полученную массу разделить на круглые лепешки, на середину каждой положить фарш. Для приготовления фарша свиное сало (или шпик) нарезать мелкими кубиками, добавить мелко нарубленный репчатый

лук, черный молотый перец, соль и тщательно перемешать. Края лепешек завернуть так, чтобы получились шарики. Их нужно варить 15—20 минут в подсоленной кипятке с лавровым листом. Готовые изделия положить на сито, дать стечь воде и подрумянить в духовом шкафу или обжарить на масле.

*Картофель — 1 кг, мука пшеничная — 100 г, яйца — 1 шт., сало свиное — 200 г, лук репчатый — 150 г, масло сливочное — 20 г, соль, специи по вкусу.*

## **607** Картофель по-алжирски

Приготовить картофельное и каштановое пюре, все соединить, прибавить два желтка и хорошо вымесить. Массу раскатать толщиной 1 см и стаканом вырезать кружочки-лепешки или же свернуть в виде рулета толщиной 3—4 см и нарезать рулет на ломтики толщиной 1 см. Запанировать в муке, смочить в яйцах и жарить на масле.

*Приготовление пюре из каштанов:* взять очищенные ядра каштана, залить равным количеством молока и воды. По вкусу добавить сахар, соль и варить до мягкости. После этого пропустить через мясорубку, добавить масло и молоко.

*Картофель — 600 г, каштановое пюре — 600 г, яйца — 6 шт., масло — 150 г, мука или крошки белого хлеба — 100 г, соль по вкусу.*

## **608** Фрикадельки или кнели с начинкой из грибов

Картофель отварить, воду слить и хорошенько размять или пропустить через мясорубку. Затем добавить крахмал, перец, соль, яйцо, перемешать, сделать круглые шарики и начинить их фаршем из грибов.

Для фарша взять свежие или сушеные грибы, поджарить с луком, добавить замоченный протертый черный хлеб, посолить и поперчить. Шарики погрузить в подсоленную кипящую воду и варить 10—15 минут. Потом выбрать их из воды и залить шкварками, маслом, томатным или сметанным соусом.

*Картофель — 1 кг, картофельная мука — 3/4 стакана, яйца — 1 шт., шкварки или шпик — 60 г, перец, соль по вкусу.*  
*Фарш: грибы свежие — 300—400 г или грибы сушеные 50 г, лук — 50 г, жир — 20 г, черный хлеб — 30 г, перец, соль по вкусу.*

## 609 Ганки картофельные фаршированные с грибным соусом

Очищенный от кожуры картофель натереть на мелкой терке. Полученную картофельную массу отжать, добавить яйца, соль, хорошо перемешать. Из готовой массы сделать ганки и нафаршировать их грибами, после чего обвалить в муке, смешанной с сухарями, и обжарить на топленом масле. Обжаренные ганки сложить в глиняный горшочек, залить грибным соусом со сметаной и тушить до готовности.

*Картофель — 1 кг, яйца — 3 шт., мука или сухари — 30 г, грибы белые сушеные — 40 г, лук репчатый — 70 г, масло топленое — 50 г, соус грибной — 300 г, сметана — 120 г, соль по вкусу.*

## 610 Тефтели из картофеля с мясом

Картофель, отваренный в кожуре, очистить и размять, не давая остыть. Смешать его с мясным фаршем, добавить яйцо, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Выложить на стол или доску, посыпать мукой, разделить на равные части и скатать шарики. Опустить их в соленый кипяток или мясной бульон, сварить, вынуть шумовкой и подавать к столу со сметаной или каким-либо соусом.

Можно тефтели обвалить в муке, а затем в яйце или в толченых сухарях из белого хлеба и обжарить, как котлеты.

*Картофель — 500 г, фарш — 500 г, яйца — 1—2 шт., мука — 0,5 стакана, соль, перец молотый по вкусу.*

## 611 Тефтели из картофеля с овощами

Отваренные и очищенные от кожицы картофель и овощи выложить на сито или дуршлаг, дать стечь воде и пропустить через мясорубку. Всыпать муку, соль, перец, прибавить яйца и тертый сыр, разделить круглые тефтели, обвалить их в муке и поджарить в сале или растительном масле.

*Картофель — 700 г, морковь — 100 г, петрушка — 15—25 г, сельдерей — 15 г, лук-порей — 2 шт., яйца — 2 шт., сыр тертый — 1 столовая ложка, мука — 3 столовые ложки, топленое свиное сало или растительное масло — 3 столовые ложки, перец, соль по вкусу.*

## 612 Чашечки из натертого картофеля

Натереть сырой картофель, отжать через марлю, добавить размятый вареный картофель, соль и замесить тесто. Тесто брать небольшими кусочками, скатать шарики и с одной стороны сделать пальцем углубление. Варить в подсоленной воде 15 минут.

Перед подачей к столу чашечки наполнить растопленным маслом со сметаной или шкварками.

*Картофель сырой — 700 г, картофель вареный — 300 г, масло — 1 столовая ложка, сметана — 0,5 стакана, соль по вкусу.*

## 613 Картофельные крокеты

Очищенный картофель сварить, потом обсушить и сделать из него пюре. Добавить масло, яйца, соль, перец, перемешать, накрыть промасленной бумагой и охладить. Из оставшегося масла, муки и молока приготовить молочный соус, добавить в него ветчину и один желток. Из картофельного пюре сделать шарики, влив в середину каждого ложечку соуса. Готовые крокеты смочить во взбитом яйце и обжарить в кипящем жире.

*Картофель — 1 кг, яйца — 4 шт., масло сливочное — 60 г, ветчина молотая и панировочные сухари — 100 г, мука — 15 г, молоко — 1 стакан, жир, соль и перец по вкусу.*

## 614 Картофельные крокеты с мясом

Сырой картофель растереть на терке и откинуть на сито. После того как жидкость стечет, добавить сырые яйца, соль, перемешать. Для фарша сырую свинину пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, пассерованный лук. Из картофельной массы скатать небольшие шарики, нафаршировать их свиной, запанировать в муке, смочить в яйцах, обвалить в сухарях и обжарить в жире, затем сложить в кастрюлю, полить жиром и тушить. Подать в горячем виде со взбитой сметаной.

*Картофель — 800 г, яйца — 4 шт., свинина — 200 г, репчатый лук — 90 г, топленое сало — 50 г, мука пшеничная — 20 г, сухари — 50 г, сметана — 60 г, соль по вкусу.*

## 615 Картофельные крокеты с мясом в омлете

Мясо отварить и пропустить через мясорубку. Картофель отварить и пропустить через мясорубку

добавить масло, яйца и молоко. Все хорошо перемешать, из массы сделать 4 лепешки, на них положить мясо, края соединить и скатать в виде шариков. Сковородку смазать маслом и положить крокеты, залить их яйцами, смешанными с маслом, и на пару довести до готовности. Подать крокеты с маслом.

*Картофель — 1 кг, мясо — 250 г, масло сливочное — 75 г, яйца — 5 шт., молоко — 2,5 стакана, соль по вкусу.*

## **616** Картофельные крокеты с помидорами

Приготовить картофельное пюре, хорошо перемешать с мелко нарезанными помидорами, часть томатного сока предварительно слить. Охладить до загустения и разделить шарики величиной с грецкий орех, запанировать в муке, смочить в яйце и вторично запанировать в крошках белого хлеба. Жарить во фритюре до образования румяной корочки.

*Картофель — 1 кг, помидоры — 250 г, яйца — 5 шт., мука — 100 г, крошки белого хлеба, соль по вкусу.*

## **617** Картофельные крокеты с грецкими орехами

Вареный картофель пропустить через мясорубку, положить сахар, толченые грецкие орехи, масло, картофельную муку, яйца, перемешать, сделать крокеты (шарики), обвалять в сухарях с толчеными орехами и положить на противень, смазанный маслом. Верх крокетов смазать сметаной или молоком. Поставить в духовку на полчаса. Подавать с молочным соусом.

Можно крокеты нафаршировать мясом и изюмом. Для этого сделать лепешки, в середину положить фарш: рубленое мясо (200 г) и рубленый изюм (30 г). Придать изделию вид шариков, зажарить во фритюре.

*Картофель — 1 кг, грецкие орехи — 200 г, масло — 50 г, яйца — 2 шт., картофельная мука — 50 г, сухари — 80 г, сахар — 50 г, соль по вкусу.*

## **618** Картофельные крокеты с маслом

Приготовить картофель так же, как на котлеты. Картофельную массу разделить на кусочки величиной с яйцо, скатать шарики, обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в сухарях и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Готовые крокеты поло-

жить на тарелки по 4—5 штук на порцию, полить сливочным маслом, сбоку положить свежие помидоры и посыпать зеленью петрушки и укропа.

*Картофель — 1 кг, яйца — 4 шт., мука — 1 стакан, масло растительное — 0,5 стакана, сухари белые — 0,5 стакана, помидоры — 4 шт., масло сливочное — 4 столовые ложки, перец, зелень, соль по вкусу.*

## **619** Картофельные крокеты, запеченные с салатом

Картофель сварить, протереть и добавить яйца. Салат нашинковать, припустить со сметаной. Из картофельного пюре, смешанного с салатом, разделить крокеты и обвалить их в сухарях. Крокеты залить сметанным соусом и запечь.

*Картофель — 1 кг, салат — 150 г, яйца — 1 шт., мука пшеничная — 20 г, сухари — 40 г, сметана — 100 г, соль по вкусу.*

## **620** Ведерай картофельный по-литовски

Картофель очистить, хорошо промыть, натереть на терке, добавить соль, поджаренное нарезанное с кишок сало, все перемешать. Массой начинить (не нажимая) хорошо очищенные свиные кишки и концы кишок завязать. Положить их на противень с небольшим количеством растопленного сала и жарить в умеренно нагретой духовке. Во время жаренья поливать жиром, а чтобы они не потрескались, кишки надо в нескольких местах проколоть. Когда одна сторона запечется, перевернуть на другую.

При подаче на стол ведерай разрезать на куски и залить поджаренным свежим свиным салом.

*Картофель — 1 кг, сало с кишок — 200 г, свежее свиное сало — 80 г, соль по вкусу.*

## **621** Шницель картофельный

Отваренный картофель размять и перемешать с поджаренными на масле хлебными крошками. Добавить соль, яйцо, муку, зелень петрушки. Доску посыпать мукой, раскатать на ней массу в пласт толщиной 1 см, вырезать овальные лепешки, смочить в яйце, взбитом с молоком, обсыпать сухарями и жарить в большом количестве жира (фритюре). Затем посыпать тертым сыром.

*Картофель — 600 г, хлеб — 1 ломтик, молоко — 3 столовые ложки, яйца — 2 шт., мука — 2 столовые ложки, судари — 0,5 стакана, жир — 1 столовая ложка, сыр (натертый) — 2 столовые ложки, масло сливочное — 1 столовая ложка, зелень петрушки, соль по вкусу.*

## 622

### Колбаса из картофеля

Сырой очищенный картофель натереть, добавить яйца или манную крупу, соль, перец, по вкусу, лук, слегка поджаренный в свином жиру, мелко нарезанный чеснок и сухой или соленый укроп и все тщательно перемешать, этой массой начинить подготовленные кишки или желудок, зашить или завязать их и поджарить в свином жиру в духовке. Порезать на куски и подавать, поливая жиром, в котором колбаса жарилась.

*Картофель — 1 кг, яйца — 2 шт. (или 150 г манной крупы), жир свиной — 50 г, лук репчатый — 60 г, чеснок — 1—2 зубка, укроп, соль по вкусу.*

## 623

### Картофельная колбаса жареная

Порезать городскую булку, удалив толстую корку, залить горячим молоком, дать остыть, протереть. Отварить в посоленном кипятке очищенный картофель, протереть, добавить 1 столовую ложку распущенного масла, булку с молоком, яйцо, муку. Посолить, размешать, посыпать доску мукой, раскатать приготовленную массу в колбаску, обвалить в муке, обжарить в масле.

*Картофель — 600 г, городская булка — 2 шт., молоко — 2 стакана, яйца — 2 шт., мука — 100 г, масло, соль по вкусу.*

## 624

### Колбаски из картофеля, грибов и яиц

Картофель отварить в мундире, очистить, протереть через сито, добавить взбитые яйца, пшеничную муку, пассерованный репчатый лук, отваренные и мелко нарубленные грибы и все хорошо вымешать. Яйца отварить вкрутую, срезать концы так, чтобы были видны кружочки желтков.

Полученную картофельно-грибную массу раскатать небольшим прямоугольником толщиной в палец, положить отваренные яйца так, чтобы прилегали срезанные концы, края массы зашить, выровнять, чтобы полученный батон имел вид колбасы. Затем

колбасу обжарить в раскаленном сливочном масле до золотистого цвета или смазать яйцом и запечь в духовом шкафу.

Готовую колбасу нарезать поперек тонкими кружочками, по бокам положить свежие помидоры.

*Картофель — 1 кг, яйца — 2 шт., грибы — 6 шт., лук репчатый — 200 г, сливочное масло — 6 столовых ложек, мука пшеничная — 2 столовые ложки, помидоры — 200 г, яйца, сваренные вкрутую, — 4 шт., перец, соль по вкусу.*

## **625** Картофельные паштетики с начинкой из грибов

Белые сушеные грибы сварить, процедить, нарубить. Отделить 5 столовых ложек грибного бульона для соуса. Лук нашинковать, подрумянить в масле, смешать с грибами. Очищенный картофель сварить в подсоленном кипятке, процедить, протереть. Добавить 2,5 столовой ложки растопленного масла, 5 яиц, муку. Посолить и перемешать. Сформовать большие шарики, обвалить их в муке. Положить в глубокое огнеупорное блюдо, смазанное маслом. Сделать в шариках углубления для начинки, заполнить их грибами, покрыть их, как шапочками, картофельной массой, обваленной в муке. Смазать шапочки и бока паштетиков взбитым яйцом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом. Постепенно подрумянить в духовке. Подать соус на грибном бульоне.

*Картофель — 800 г, грибы белые сушеные — 100 г, лук репчатый — 200 г, яйца — 6 шт., сыр тертый — 1 столовая ложка, мука — 100 г, масло, соль по вкусу. Соус: бульон грибной — 4 столовые ложки, мука — 2 столовые ложки, масло — 1,5 столовой ложки, сметана — 1 стакан, соль по вкусу.*

## **626** Картофельные жгутики, жаренные с тмином

Картофель отварить, размять, добавить муку, 1 яйцо, поджаренный лук, масло, соль и все перемешать. Из приготовленной массы раскатать нетолстые жгутики, разрезать на куски длиной 10 см, посыпать солью, тмином, уложить на подготовленный лист и выпекать в духовке.

Подать на блюде с томатным или луковым соусом.

*Картофель — 1 кг, мука — 0,5 стакана, яйца — 1 шт., масло 0,5 столовой ложки, лук репчатый — 80 г, томатный соус 1 стакан, тмин, соль по вкусу.*

**627****Картофельные клецки**

Картофель сварить, очистить и натереть на терке. Сливочное масло, соль и желтки медленно и хорошо размесить с тертым картофелем и добавить гренки (поджаренную, нарезанную мелкими кубиками булку). Всю смесь размешать, сделать маленькие клецки и варить в соленой воде 15 минут. Когда клецки будут готовы, заправить ими бульон и сразу подать на стол, так как клецки быстро твердеют.

*Картофель — 1 кг, масло сливочное — 2 столовые ложки, желтки — 4 шт., булка — 2 шт., соль по вкусу.*

**628****Картофельные клецки «нокки»**

Отварить картофель в соленой воде, очистить и размять. Добавить, все время помешивая, желтки, затем понемногу всыпать муку, пока не образуется тесто. Куски теста раскатать палочками диаметром 0,5 см, длиной до 5 см.

Вскипятить воду в большой кастрюле, положить оставшуюся соль и опускать в крутой кипяток «нокки» по 10 штук, как только они всплывут, сразу вынимать шумовкой. Сваренные «нокки» сложить в подогретое блюдо или миску, полить растопленным маслом и посыпать тертым сыром.

*Картофель — 1 кг, желтки — 2 шт., мука пшеничная — 1 стакан, масло — 2 столовые ложки, тертый сыр — 2 столовые ложки, соль по вкусу.*

**629****Картофельные клецки  
по-флорентийски**

Очистить и сварить картофель в подсоленной воде, как для пюре. Слить воду, картофель протереть через сито. Смешать картофельную массу с мукой, добавить сырые яйца и посолить по вкусу. Из подготовленной массы разделить клецки в виде грецких орехов, запанировать в муке и прижать рукой к терке в направлении снизу вверх, чтобы придать клецке форму раковины. Опустить клецки в подсоленный кипяток, как макароны, и варить в течение 10—15 минут. Снять с огня, откинуть на сито, припустить в нагретом сливочном масле, не размешивая, чтобы клецки сохранили свою форму. Положить на противень или огнеупорную сковородку, залить томатным

соусом, посыпать тертым кашкавалом и запекать 10—15 минут в жарочном шкафу. Подать как горячую закуску.

*Картофель — 600 г, мука — 300 г, яйца — 4 шт., масло сливочное — 150 г, кашкавал — 150 г, томатный соус — 500 г, соль по вкусу.*

## **630** Картофельные клецки тертые

Картофель очистить, три четверти его протереть на мелкой терке и отжать через марлю. Оставшийся картофель отварить, пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль, тертую отжатую массу картофеля и оставшийся от отжатого сока крахмал. Все хорошо перемешать, сделать небольшие клецки и сварить их в кипящей подсоленной воде.

подавать в согретых мисочках, полив горячим маслом. Отдельно подать сметану.

*Картофель — 500 г, мука — 4—5 столовых ложек, яйца — 1 шт., масло сливочное — 3 столовые ложки, сметана — 50 г, соль по вкусу.*

## **631** Картофельные клецки с маслом и луком

Картофель очистить, помыть, отварить в подсоленной воде, затем отвар слить, а горячий картофель протереть через сито, добавить яйцо, сливочное масло, муку и, прогревая на плите, хорошо вымесить. Полученную массу выложить на посыпанный мукой стол, хорошо вымесить, раскатать жгутики толщиной в большой палец и нарезать клецки. В кипящую воду опустить клецки, накрыть крышкой, дать вскипеть, снять крышку, варить 2—3 минуты.

Готовые клецки откинуть на сито, обдать кипяченой водой, дать воде стечь, разложить на тарелки, полить пережаренным растительным маслом с репчатым луком, посыпать зеленью укропа, петрушки и молотым перцем.

*Картофель — 1 кг, масло сливочное — 2 столовые ложки, яйца — 4 шт., мука — 1 стакан, лук репчатый — 200 г, масло растительное — 0.5 стакана, перец, зелень, соль по вкусу.*

## **632** Картофельные клецки с творогом

Приготовить клецки, как указано выше, положить в тарелку, полить сливочным маслом и посыпать творогом, растертым с желтками.

Такие клецки можно есть с тертой брынзой или сыром, тертым чесноком, а также с грибным, луковым, томатным или польским соусом.

*Картофель — 1 кг, масло сливочное — 2 столовые ложки, мука — 1 стакан, творог соленый — 1 стакан, желтки — 2 шт., соль по вкусу.*

## **633** Клецки из сырого картофеля с луковым соусом

Картофель помыть и отварить в мундире, затем очистить, протереть через сито или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Сырой картофель (примерно такая же порция, как и вареного) очистить, натереть на мелкой терке, отжать сок, соединить с протертым отварным, добавить сырое яйцо, муку и хорошо вымесить. Затем из полученной массы раскатать жгутики, слегка приплюснуть их, нарезать ромбообразные клецки и варить в течение 5 минут, затем клецки вынуть шумовкой, положить в тарелку, залить луковым соусом и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Такие клецки можно поливать маслом с жареным луком, грибным соусом, соусом-сметаной и др.

*Картофель — 1 кг, яйца — 3 шт., мука — 0,5 стакана, соус луковый — 2 стакана, перец, зелень, соль по вкусу.*

## **634** Клецки из сырого картофеля, фаршированные мясом, по-польски

Половину картофеля сварить в кожуре, очистить, пропустить через мясорубку, остудить. Оставшийся картофель очистить, натереть на мелкой терке, слегка отжать через полотняный мешочек, отжатую жидкость оставить, чтобы отстоялась. Потом слить жидкость, а оставшуюся картофельную муку добавить к отжатому картофелю, соединить с вареным, выпустить яйцо, посолить, замесить тесто.

Для фарша пропустить через мясорубку мясо и булку. Добавить поджаренный лук, перец, соль, все хорошо перемешать. Разделать из теста валик диаметром в 3 см, нарезать на кусочки, сделать маленькие лепешки, положить фарш, защипать, сделать шарики величиной с грецкий орех, варить в подсоленной воде в течение 4—5 минут. Вынуть шумовкой, облить кипятком, дать воде стечь. Выложить на блюдо, полить топленым салом.

*Картофель — 1 кг, мука — 50 г, яйца — 1 шт., сало — 50 г.  
Фарш: мясо вареное — 250 г, булка — 40 г, лук репчатый — 50 г, жир — 30 г, перец, соль по вкусу.*

## **635** Кнедлики-роглики по-чехословацки

Натереть сваренный накануне картофель и замесить тесто, смешав картофель с мукой, яйцами и специями. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, нарезать полосками шириной 8 см, длиной 5 см, смазать начинкой, каждую полоску скатать в роглик и закрепить кончики. Кнедлики опустить в слегка подсоленную воду и варить на слабом огне в течение 20 минут. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и выложить на блюдо. Панировочные сухари подрумянить в масле и посыпать ими клецки. В качестве начинки может быть использовано мясо, шпик, грибы или овощи, которые предварительно следует потушить в жире с луком и зеленью. Эти кнедлики подают со свежим салатом или с теплой подливкой из зелени. Если начинка не мясная, то клецки сами по себе прекрасный гарнир к мясу.

*Картофель — 750 г, мука — 125 г, картофельная мука — 100 г, яйца — 2 шт., соль, мускатный орех, начинка по вкусу.*

## **636** Венские пористые клецки

Картофель очистить, натереть на терке, завязать в салфетку и отжать воду. Отжатый картофель залить кипящим молоком. Грибы обсушить после мытья, прибавить к ним петрушку, немного соли и смешать с картофельной массой. Руки сполоснуть в холодной воде и сформовать клецки, которые опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 10—12 минут. Отбросить на дуршлаг, после чего подать, посыпав их тертым сыром или полив жирным соусом из жареного шпика.

*Картофель — 1 кг, молоко — 1/8 л, грибы — 500 г, зелень петрушки — 2—3 столовые ложки, соль по вкусу.*

## **637** Клецки из картофеля с яблоками

Отваренный накануне картофель очистить, протереть, добавить яйцо, соль, муку, замесить тесто так, чтобы оно отставало от рук, и сделать лепешки диаметром 8—9 сантиметров.

Яблоки очистить от кожуры, разрезать на четыре

части, удалить сердцевину и сбрызнуть разведенной лимонной кислотой, чтобы не потемнели. На каждую лепешку положить четвертушку яблока и тщательно защищать края теста.

На сковороде распустить жир, положить клецки, а между ними плотно куски яблок и поставить в духовку, чтобы зарумянились. Затем понемногу вливать молоко, пока клецки будут впитывать его. Молоко можно подсладить. Из оставшегося молока делают соус, который подают с клецками.

*Картофель — 500 г, яблоки — 500 г, мука — 0,5 стакана, яйца — 1 шт., масло сливочное — 30 г, молоко — 0,5 л, сахар, соль по вкусу.*

## **638** Клецки из натертого картофеля с крупой

Натереть картофель, отжать воду, добавить кашу из крупы, соль, замесить и сделать круглые клецки. Варить 0,5 часа в подсоленной воде.

При подаче к столу полить поджаренным с луком шпиком или растопленным маслом со сметаной. Вареные клецки можно нарезать ломтиками и поджарить на жире.

*Картофель — 1 кг, крупа ячневая — 1 стакан, шпик — 75 г, лук репчатый — 80 г, соль по вкусу.*

## **639** Картофельные галушки «стрепачки»

Сварить и растолочь картофель, смешать его с желтком, жиром и мукой простого помола (сколько примет смесь), посолить. Сделать из теста галушки и сварить их в подсоленной воде, пока не всплывут на поверхность. Растопить в кастрюле нарезанное кубиками сало, вынуть шкварки, положить туда отваренные галушки и слегка поджарить, а затем смешать с протертым овечьим сыром (брынзой), шкварки положить сверху на галушки.

*Картофель — 1 кг, желтки — 2 шт., жир, мука — по 2 столовые ложки, сыр — 200 г, соль по вкусу.*

## **640** Галушки из картофеля

Картофель сварить, очистить, пропустить через мясорубку и, прибавив муку (сколько примет смесь) и яйцо, замесить мягкое тесто. Хорошенько перемешать, разрезать на части и каждую скатать колбаской. Из них нарезать кусочки одинаковой длины —

галушки. Сварить галушки в кипящей подсоленной воде и переложить их в кастрюлю, в которой предварительно поджарить в большом количестве жира молотые сухари. Галушки перемешать с подрумяненными сухарями.

*Картофель — 1 кг, мука — 200—250 г, яйца — 1—2 шт., сухарики из стограммовой белой булки, жир, соль по вкусу.*

## **641** Картофельные галушки в духовом шкафу по-румынски

Отварить картофель в кожуре, очистить и протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Приготовить сливочное масло, яйца, муку и тертый сыр. Посолить и поперчить. Разделать галушки покрытыми мукой руками. Поставить на огонь неглубокую кастрюлю с подсоленной водой и, когда вода закипит, положить в нее галушки. Держать четверть часа, не давая закипеть, отбросить на дуршлаг, дать стечь воде, уложить в форму, посыпать тертым сыром, сбрызнуть топленным маслом и поставить на несколько минут в духовой шкаф.

*Картофель — 500 г, масло сливочное — 1 столовая ложка, яйца — 2 шт., мука — 1 столовая ложка, сыр — 2 столовые ложки, соль, перец по вкусу.*

## **642** Картофельные галушки с кукурузной мукой по-венгерски

В кипящую подсоленную воду медленно всыпать муку и варить, непрерывно помешивая, до густоты, при которой кухонная ложка будет стоять в массе. Добавить в эту кашу отваренный и пропущенный через мясорубку или протертый через сито картофель, немного посолить, хорошо размешать и вырезать ложкой, смазанной жиром, большие галушки. Их можно есть сразу или еще обжарить на сковороде.

*Картофель — 1 кг, кукурузная мука — 500 г, жир — 50 г, соль по вкусу.*

## **643** Картофельные галушки с томатным соусом по-румынски

Картофель отварить, очистить от кожуры и протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку.

Всыпать муку и замесить тесто погуще, посолить и прибавить нужное количество молотого перца. разделать покрытыми мукой руками маленькие колбаски толщиной в палец, и отварить в подсоленной воде.

Одновременно с этим приготовить томатный соус поджарить в небольшом количестве топленого сала одну мелко нарезанную луковицу, разбавить водой и варить, пока лук не станет мягким. Прибавить немного томата-пюре и посолить.

Отбросить галушки на дуршлаг, дать воде стечь, уложить на блюдо, полить соусом, посыпать тертым сыром и подавать горячими.

*Картофель — 500 г, мука — 2 столовые ложки, лук репчатый — 80 г, сало топленое — 1 чайная ложка, помидоры — 500 г, или 1 столовая ложка томата-пюре, сыр тертый — 1 столовая ложка, соль, перец по вкусу.*

## **644** Вареники с картофелем

Тесто приготовить, как для пельменей, картофель сварить, осушить и протереть. Свиной шпик нарезать кубиками и жарить вместе с рубленным луком. Затем смешать с протертым картофелем, положить сырое яйцо, соль, перец.

Тесто раскатать толщиной 1,5—2 мм, на край его чайной ложкой положить фарш. Варить вареники в кипящей подсоленной воде, перед подачей на стол полить маслом. Сметану подать отдельно.

*Тесто: мука — 400 г, яйца — 1 шт., вода — 0,75 стакана.  
Фарш: картофель — 750 г, лук репчатый — 80 г, шпик — 100 г, масло сливочное — 20 г, яйца — 1 шт., сметана и перец по вкусу.*

## **645** Вареники из картофеля с капустой

Картофель очистить, сварить, горячим пропустить через мясорубку и охладить. Затем ввести в него муку, яйца, соль. Из полученного теста сделать лепешки, на них положить начинку, края лепешки смазать сырым белком, чтобы лучше слиплись, и соединить их. Вареники отварить в соленом кипятке, вынуть шумовкой и подать к столу с растопленным маслом и сметаной.

Для начинки картофельных вареников подходит свежая или квашеная капуста.

*Картофель — 1 кг, капуста — 250 г, лук репчатый — 80 г, соль по вкусу.*

## 646

### Вареники с творогом и картофелем по-польски

Картофель сварить в кожуре, очистить, пропустить с творогом через мясорубку, добавить поджаренный лук, соль и перец, перемешать. Муку просеять на доску, сделать ямку, отбить туда яйцо, посолить, добавить воды, замесить некрутое тесто. Раскатать его тонко, сделать выемкой кружки диаметром 5 см. На середину кружка положить фарш, защипать края.

В большой неглубокой кастрюле вскипятить воду, посолить и закладывать в кипящую воду вареники небольшими порциями, варить в закрытой кастрюле. Когда вареники начнут всплывать, кастрюлю открыть и вновь их прокипятить. Вынимать вареники шумовкой на дуршлаг, облить горячей водой; когда вода стечет, выложить на разогретое блюдо. Полить маслом.

*Тесто: мука — 350 г, вода — 125 г, яйца — 1 шт., масло для подливки — 50 г, соль по вкусу.*

*Начинка: картофель — 800 г, творог — 200 г, лук репчатый — 50 г, жир — 30 г, перец, соль по вкусу.*

## 647

### Вареники с картофелем и грибами по-украински

Пресное тесто раскатать в пласт толщиной 1,5 см. Фарш разложить в виде шариков, закрыть его тестом и вырезать выемкой. Вареники уложить на деревянные лотки, посыпанные мукой, и до варки хранить в холодном месте. Перед подачей вареники сварить в подсоленной воде. Подать с маслом и пассерованным луком. Для приготовления фарша вареный протертый картофель смешать с пассерованным луком, перцем и вареными рублеными грибами.

*Тесто: пшеничная мука — 400 г, вода — 0,75 стакана, яйца — 1 шт., соль по вкусу.*

*Фарш: картофель — 650 г, сушеные грибы — 100 г, лук репчатый — 80 г, подсолнечное масло — 40 г, перец, соль по вкусу.*

*Подливка: лук — 80 г, подсолнечное масло — 80 г, соль по вкусу.*

## 648

### Вареники по-литовски

Картофель сварить, обсушить, пропустить через мясорубку или протереть. Свиной шпик нарезать кубиками и жарить вместе с нарубленным луком,

смешать с протертым картофелем, положить сырые яйца, соль и перец.

Тесто готовить, как для пельменей. Раскатать его длинной полоской толщиной 1,5—2 мм, на край теста чайной ложкой разложить фарш (на расстоянии 2—3 см). Тесто с фаршем завернуть так, чтобы закрыть фарш, затем тесто вокруг фарша обжечь и вырезать выемкой.

Варить перед самой подачей на стол в кипящей подсоленной воде, после варки полить маслом. Сметану подать отдельно. Иногда вареники кладут на сковородку, заливают сметаной, посыпают тертым сыром и запекают в духовом шкафу.

*Тесто: мука — 400 г, вода — 0,75 стакана, яйца — 1 шт., соль по вкусу.*

*Фарш: картофель — 1 кг, лук репчатый — 80 г, шпик — 80 г, масло — 20 г, яйца — 1 шт., сметана — 200 г, перец, соль по вкусу.*

## **649**      **Виртиняй — вареники с тертым картофелем по-литовски**

Очищенный и вымытый картофель натереть, слить воду, добавить мелко нарезанный шпик, поджаренный на масле лук, пряности, перец, перемешать. Можно немного потушить на сковороде. Кусочки фарша положить на раскатанное тесто и сделать вареники. Края тщательно защипать, так как эти вареники нужно дольше варить. Поджарить на сковороде шпик, добавить сметану и полить сваренные вареники.

Тесто приготовить так же, как для пельменей.

*Начинка: картофель — 800 г, шпик — 100 г, лук репчатый — 80 г, масло — 1 чайная ложка, перец, соль по вкусу.*

## **650**      **Манты с картофелем**

Замесить крутое тесто и оставить его на 30—40 минут для расстойки, накрыв мокрым полотенцем. Затем домесить до однородной консистенции, раскатать тонкими жгутиками и нарезать на небольшие кусочки весом 20 г, которые раскатать в тонкий кружочек диаметром 10 см.

Для приготовления фарша сырой картофель нарезать мелкими кубиками, добавить мелко нарезанное сало, сырой лук, перец и соль. Фарш положить на середину кружочка теста, края которого защипать.

Манты варить на пару в каскане в течение 30—40 минут.

При подаче на стол полить сметаной или маслом.

*Тесто:* мука — 350 г, вода — 120 г, масло растительное на смазку — 20 г, соль по вкусу.

*Фарш:* картофель — 800 г, сало свиное — 100—150 г, лук репчатый — 200 г, сметана, перец, соль по вкусу.

## 651 Оладьи картофельные

Натереть картофель, отжать излишек сока, добавить яйцо (не обязательно), соль, размешать. Поджарить на сковороде с хорошо разогретым жиром, кладя по 1 столовой ложке массы для каждой оладьи.

Если оладьи готовят из молодого картофеля, в массу надо добавить 1 столовую ложку муки.

Массу для оладьев также можно приготовить на молоке. Сок натертого картофеля отжать через марлю, массу заварить кипящим молоком, добавить яйцо, соль, хорошо перемешать и жарить оладьи.

Подать к столу со сметаной или со шкварками, с маслом и сметаной или с брусничным повидлом.

*Картофель* — 1 кг, *яйца* — 1 шт., *жир* — 2 столовые ложки или 0,5 стакана растительного масла для жаренья, *сметана* — 1 стакан, *соль* по вкусу.

## 652 Оладьи картофельные по-мински

Сырой картофель натереть на терке, добавить соль, перемешать и пожарить оладьи. Готовые оладьи уложить в горшочек, перекладывая свиным фаршем, заправленным солью, перцем, с добавлением рубленого чеснока. Горшочек поставить в духовой шкаф и довести оладьи до готовности.

*Картофель* — 1 кг, *свинина* — 300 г, *масло* подсолнечное — 20 г, *маргарин* — 25 г, *чеснок* — 10 г, *соль* по вкусу.

## 653 Оладьи картофельные на дрожжах

Очищенный сырой картофель натереть на терке, добавить дрожжи, разведенные в четверти стакана теплой воды, посолить, насыпать муку и вбить одно яйцо. Все хорошо размешать и поставить в теплое место, чтобы масса поднялась. Выпекать оладьи надо на масле, сильно разогрев сковородку. Подать их горячими, со сметаной или маслом.

*Картофель — 1 кг, мука — 1 стакан, дрожжи — 20 г, масло 4 столовые ложки, сметана — 200 г, яйца — 1 шт., соль по вкусу.*

## **654** Оладьи на опаре с тертым картофелем

Картофель очистить, вымыть, натереть, добавить опару, сахар, соль и молоко. Хорошо перемешать и понемногу всыпать муку, пока тесто не станет гуще, чем для обыкновенных оладий. Жарить на сковороде с хорошо разогретым жиром. Горячие оладьи подают к столу со сметаной или сахаром

*Картофель — 1 кг, хлебная опара — 0,5 литра, молоко — 1 стакан сахар — 1 столовая ложка, пшеничная мука, жир для жаренья соль по вкусу.*

## **655** Оладьи картофельные, фаршированные мясом

В протертый картофель добавить муку, яйцо, перемешать, налить на раскаленную сковороду, положить свиной фарш и сверху снова накрыть картофельной массой. Обжарить до коричневой корочки, переверачивая, сложить в кастрюлю, тушить 10—15 минут. Сверху полить жареным салом.

*Картофель — 1 кг, свинина — 350 г, свиной шпик — 100 г, яйца — 1,5 шт., мука — 300 г, лук — 35 г, соль по вкусу.*

## **656** Оладьи из картофеля и тыквы

Натереть очищенную тыкву и сырой картофель, добавить муку, желтки, соль, все перемешать, а затем ввести взбитые белки. Из приготовленной массы жарить небольшие оладьи. К ним подают брусничное, яблочное повидло или сметану.

*Картофель — 500 г, тыква — 500 г, мука — 4 столовые ложки, яйца — 2 шт., жир — 1 столовая ложка, варенье брусничное — 200 г, соль по вкусу.*

## **657** Оладьи из нетемнеющего картофельного теста

Одинаковый по величине сырой очищенный картофель промывают, заливают холодной водой и варят до полуготовности; у сваренного таким образом картофеля на разрезе не должно быть белого пятна. Затем картофель пропускают через мясорубку с мелкой решеткой.

В теплом молоке (35—40°) или воде, смешанной с молоком, растворяют соль, сахар, дрожжи. Полу-ченной смесью разводят картофель, добавляют просеянную муку, замешивают тесто и венчиком его выбивают 5—10 минут до получения однородной массы, после чего тесту дают постоять в теплом месте для подъема.

Жарят на среднем огне.

*Картофель сырой очищенный — 700 г, мука пшеничная — 250 г, молоко или вода — 450 г, сахар — 30 г, яйца — 2 шт., дрожжи — 18 г, жиры — 70 г. Выход — 1000 г.*

## 658 Картофельные блины

Отварить до полной мягкости картофель, протереть его через решето и посолить. В небольшую кастрюлю влить молоко, ложку масла и ложку пшеничной муки, размешать все, поставить на плиту и варить, постоянно помешивая, до тех пор, пока не загустеет. Потом снять с плиты, вбить в горячее тесто яйца, размешать, взбить 3 желтка, положить их в тесто, добавить туда же протертый картофель и еще размешать. Пять белков с сахаром взбить в пену, влить в тесто и окончательно размешать и печь.

*Картофель — 1 кг, масло — 4 столовые ложки, яйца — 5 шт., молоко — 4 столовые ложки, мука пшеничная — 0,5—1 столовая ложка, сахарный песок — 1 столовая ложка, соль по вкусу.*

## 659 Картофельные блинчики

Натереть на терке очищенный сырой картофель, положить в полотняную тряпку, отжать сок в тазик. Смешать сырой тертый картофель с горячим отварным и размять.

Когда на дне тазика с картофельным соком отстоится крахмал, жидкость сверху слить, а крахмал положить в картофельную массу, затем добавить муку, хорошо вымесить, посолить и влить пахтанье, чтобы тесто стало пожиже.

Взбивать тесто как можно дольше. Дать постоять 10 минут и выпекать блинчики в жиру на сковородке, как обычно. Подавать с мясом.

*Картофель сырой — 500 г, картофель вареный — 500 г, мука — 200 г, пахтанье, соль по вкусу.*

## 660

### Картофельные блинчики с мясной начинкой

Сырые картофелины очистить, натереть на мелкой терке и слегка посолить, через несколько минут отжать и смешать с яйцами, перцем, луком и мукой в таком количестве, чтобы тесто получилось, как для блинов. Блинчики с двух сторон подрумянить на горячей сковороде. Фарш из отваренного мяса смешать с поджаренным луком, посолить и поперчить. Тонкий слой мяса положить на поджаренный блин, завернуть и подавать к столу с топленым маслом. Блинчики можно фаршировать фаршем из вареной колбасы.

*Картофель — 800 г, яйца — 4 шт., лук репчатый — 80 г, немного муки и подсолнечного масла, соль, перец по вкусу.*

*Начинка: отварной фарш — 500 г, лук репчатый — 50 г, соль, перец по вкусу.*

## 661

### Картофельные блины, тушенные со свежим салом

В сырой тертый картофель добавить пшеничную муку, соль и соду, все перемешать и немедленно жарить из этого теста блины. Затем блины переложить шпиком, жареным луком (шпик нарезать мелкими кубиками) и тушить. Блины подать в горячем виде.

*Картофель — 1 кг, мука пшеничная — 37 г, сало шпик — 125 г, лук репчатый — 85 г, соль по вкусу.*

## 662

### Блинчики с картофелем и творогом по-польски

Картофель отварить, очистить, отцедить, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с творогом и поджаренным луком. Добавить соль, перец.

Поджарить блинчики. Каждый блинчик смазать начинкой и сложить вчетверо. Положить на сковороду с жиром и обжарить с двух сторон.

Подавать со сметаной, с грибным или томатным соусом.

*Картофель — 800 г, творог — 150 г, лук репчатый — 50 г, жир 40 г, соль, перец по вкусу.*

*Тесто: молоко — 1/4 л, яйца — 1—2 шт., вода — 1/4 л, мука 200 г, жир для жаренья — 40 г.*

## 663 Сырники с картофелем

Картофель отварить в подсоленной воде, воду слить, картофель размять, остудить. Затем положить в массу растертый творог, муку, яйцо, соль, все хорошо перемешать и сделать круглые лепешки. Поджарить их с обеих сторон на хорошо разогретом жире, положить на смазанный жиром лист и выпекать в духовке до образования румяной корочки.

К столу подавать горячими со сметаной или сметанным соусом.

*Картофель — 500 г, творог — 500 г, яйца — 1 шт., мука — 1 стакан, жир — 1 столовая ложка, сметана или сметанный соус — 1 стакан, соль по вкусу.*

## 664 Цепелинай по-литовски

Сырой картофель натереть на терке. Столько же картофеля отварить в кожуре, очистить, пропустить через мясорубку, все смешать и разделить в форме лепешек.

Приготовить фарш из вареного мяса и поджаренного лука, разложить на лепешки, свернуть пирожками и варить в подсоленной воде до готовности. Подавать с жареным шпиком.

*Картофель — 1 кг, мясо — 320 г, лук репчатый — 80 г, шпик 100 г, соль по вкусу.*

## 665 Цепелинай из сырого картофеля с творогом по-литовски

Картофель натереть, отжать сок через марлю, добавить к натертому картофелю творог, соль и перемешать. Из приготовленной массы сделать продолговатые «цепелины», начинить их творогом. Затем поджарить на жире, положить в кастрюлю, залить поджаренным шпиком с луком, добавить сметану и тушить в печи или духовке.

*Картофель — 1 кг, творог — 400 г, жир — 40 г, соль по вкусу. Соус: шпик — 40 г, лук репчатый — 60 г, сметана — 3—4 столовые ложки, соль по вкусу.*

## 666 Драники

Сырой картофель натереть на терке, добавить пшеничную муку, соль, соду, все перемешать и немедленно из этой массы печь оладьи (драники) Подать их с маслом или сметаной.

*Картофель — 1 кг, мука — 40 г, масло растительное — 40 г или сметана — 120 г, сода, соль по вкусу.*

## **667** Драники с моченой брусникой

В сырой тертый картофель добавить пшеничную муку, соль, соду, перемешать и немедленно из этой массы жарить оладьи. В прокипяченный с сахаром сок брусники опустить ягоды. Бруснику к драникам подать отдельно.

*Картофель — 1 кг, мука — 20 г, масло сливочное — 25 г, брусника — 100 г, сахар — 75 г, соль по вкусу.*

## **668** Картофельная лапша

Картофель отварить, очистить, пока не остыл, и размять деревянным пестиком. Добавить соль, муку и яйца. Вымесить хорошенько и раскатать как можно тоньше. Разрезать на полоски длиной 10 см и шириной 0,5 см.

Смазать противень маслом, разложить на него полоски крест-накрест, опрыскать растопленным маслом и запечь в духовке.

Подать гарниром к мясным блюдам или как отдельное блюдо со сметаной.

*Картофель — 500 г, яйца — 3 шт., мука — 2 столовые ложки, масло — 4 столовые ложки, соль по вкусу.*

## **669** Гренки картофельные

Картофель отварить до полуготовности, очистить, пропустить через мясорубку. В картофельную массу добавить соль по вкусу, мелко рубленные и обжаренные грибы, яйца, все тщательно вымесить до тягучей консистенции. Полученную массу раскатать скалкой до толщины 1 см, порезать на отдельные полоски и разделать ножом наискось, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета.

*Картофель — 1 кг, грибы — 300 г, яйца — 3 шт., мука пшеничная — 15 г, масло сливочное — 30 г, соль по вкусу.*

## **670** Картофельные шарики с начинкой из грибов

Белые сушеные грибы сварить, процедить, нарубить. Отделить 5 столовых ложек грибного бульона для соуса. Лук нашинковать, подрумянить в масле,

смешать с грибами. Очищенный картофель сварить в посоленном кипятке, процедить, протереть. Добавить 2,5 столовой ложки растопленного масла, 5 яиц, муку. Посолить и перемешать. Сформовать большие шарики, обвалить их в муке. Положить в глубокое огнеупорное блюдо, смазанное маслом. Сделать в шариках углубления для начинки, заполнить их грибами, покрыть их, как шапочками, картофельной массой, обваленной в муке. Смазать шапочки и бока паштетиков взбитыми яйцами, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом. Постепенно подрумянить в духовке, подать соус на грибном бульоне.

*Картофель — 600 г, грибы белые сушеные — 70 г, лук репчатый 60 г, яйца — 4 шт., сыр тертый — 1,5 столовой ложки, мука 70 г, масло, соль по вкусу.*

## **671** Картофельные пальчики, жаренные с тмином

Картофель отварить, размять, добавить муку, яйцо, поджаренный лук, масло, соль и все перемешать. Из приготовленной массы раскатать нетолстые жгутики, разрезать на куски длиной 10 см, посыпать солью, тмином, уложить на подготовленный лист и выпекать в духовке.

Пальчики подать с томатным или луковым соусом.

*Картофель — 800 г, мука — 0,5 стакана, яйца — 1 шт., масло — 0,5 столовой ложки, лук репчатый — 60 г, томатный соус — 1 стакан, тмин, соль по вкусу.*

## **672** Картофельные пальчики отварные

Картофель отварить, растолочь или, положив на доску, размять скалкой. Добавить муку, яйцо, соль, немного жира, вымесить, приготовить пальцеобразные валики и отварить их в подсоленной воде.

Выбранные из воды пальчики поджарить на жире и подать к столу, залив поджаренным на жире луком.

*Картофель — 1 кг, мука — 1 стакан, яйца — 1 шт., жир — 1 столовая ложка, лук репчатый — 80 г, жир для жаренья, соль по вкусу.*

## **673** Картофельные пальчики с сыром

В отваренный в соленой воде и пропущенный через мясорубку или протертый на дуршлаге картофель с маслом добавить тертый сыр, муку и

яйца. Вымесить руками до гладкости, как тесто. Раскатать тонкие палочки толщиной и длиной с палец, смазать сверху яйцом и, разложив на промасленной бумаге на листе, печь в довольно жаркой духовке в течение 20 минут.

*Картофель — 200 г, мука — 0,5 стакана, сыр 200 г яйца 3 шт., соль, перец по вкусу.*

## **674** Картофельные палочки

Картофель очистить и сварить до готовности, но не переваривать. Затем вареный картофель откинуть, высушить и пропустить через мясорубку. В провернутый картофель добавить сахарный песок, просеянную пшеничную муку, ванилин, яйца, разведенные дрожжи, соль и замесить крутое тесто. Через 1—1,5 часа готовое тесто раскатать в виде пласта толщиной 0,5 см, нарезать на полоски длиной 10—15 см и шириной 1—1,5 см. После этого каждую полоску подкатать, чтобы придать ей цилиндрическую форму. Палочки положить на смазанный маслом кондитерский лист, дать постоять 10—15 минут, смазать яйцом и поставить в жарочный шкаф.

*Картофель вареный — 1000 г, мука пшеничная — 400 г, мука пшеничная для подпыла 80 г, сахарный песок — 260 г, яйца 3 шт., яйца для смазки изделия — 0,5 шт., дрожжи 20 г, ванилин — 1 г, жир для смазки листов — 12 г. Выход — 1000 г.*

## **675** Картофельные палочки с сыром

Сваренный картофель заправить тертым сыром и сформовать в виде длинных палочек диаметром 3—4 мм. Подсушить и обжарить во фритюре. Этот картофель следует после жарки посыпать более крупной солью.

*Картофель сырой очищенный — 3000 г, жир . 125 г, сыр 100 г, соль — 25 г. Выход — 1000 г.*

## **676** Картофельные палочки, посыпанные сыром

Сырой очищенный картофель промыть, залить холодной водой так, чтобы картофель был покрыт ею на 10—15 см, на медленном огне довести до кипения и варить, не допуская бурного кипения, 7—8 минут. У сваренного таким образом картофеля поверхность

нагрева должна иметь одинаковый цвет. Если на разрезе видно белое пятно сырой мякоти, то картофель следует варить еще.

Затем картофель нарезать в виде длинных палочек (диаметром 3—4 мм), обсыпать их тертым сыром и высушить. Обсушенный картофель жарить во фритюре до получения золотистой корочки, обсыпать более крупной солью и подавать как закуску, особенно приятную к пиву.

*Картофель — 1 кг, жир — 50 г, сыр — 35 г, соль по вкусу.*

## **677** Картофель зернистый

Очистить картофель, крупные клубни разрезать на четыре части, средние — пополам, залить его холодной водой, довести до кипения и кипятить 3—4 минуты. После этого снять с огня и подержать в горячей воде еще 8—10 минут. Если на разрезе не будет белого пятна, то картофель готов и его можно откинуть на дуршлаг.

Подготовленный таким образом картофель пропустить через мясорубку, посолить и сформовать его в виде соломки или палочек, а затем высушить в духовом шкафу. После этого картофель обжарить во фритюре, опуская порции его на 12—15 секунд. Готовый картофель должен иметь зернистую поверхность. Употребляется как гарнир.

*Картофель — 1 кг, жир — 40 г, соль по вкусу.*

## **678** Швильпикай по-литовски

Сваренный в коже и очищенный картофель пропустить через мясорубку, добавить муку, яйца, соль и перемешать. Из полученной массы сделать валики толщиной 10 мм и придать им плоскую форму. Затем валики нарезать на палочки длиной 70 мм, уложить на лист, посыпанный мукой, и выпекать в духовом шкафу. Выпеченные палочки сложить в кастрюлю, залить жиром и сметаной, встряхнуть и выдержать немного под закрытой крышкой. Едят с салом, сметаной или маслом.

*Картофель — 1 кг, мука 160 г, яйца 1 шт., жир свиной — 100 г, сметана 80 г, соль по вкусу.*

## 679

### Розы из картофеля

Картофель вымыть, очистить и отварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, сложить обратно в кастрюлю, добавить масло и, поставив на небольшой огонь, размять деревянной ложкой или пестиком до получения кремообразной массы.

Добавить теплое молоко, перец, соль, как следует все смешать и снять с огня. Когда масса начнет остывать, разбить яйцо и снова смешать, выложить в плотную бумагу, свернутую «фунтиком», вырезав ножницами зубчики на узком его конце.

Картофельную массу выдавить на подмасленный противень так, чтобы она ложилась кругами, образуя как бы «розу».

Смазать каждую «розу» яйцом, положить сверху небольшой кусочек сливочного масла и поставить в духовку, чтобы зарумянились.

*Картофель — 500 г, молоко — 0,5 стакана, мука — 100 г, яйца 2 шт., масло — 30 г, соль по вкусу.*

## 680

### Хворост картофельный

Очищенный картофель отварить до готовности в подсоленной воде, сцедить, обсушить, охладить и протереть. В полученную массу добавить муку и желтки яиц. Белки взбить и ввести в подготовленную массу, осторожно вымешивая ее, затем раскатать тонким слоем толщиной 3—4 мм, нарезать ромбиками, в середине сделать надрезы. Жарить во фритюре. Хворост можно подавать с молоком, сметаной и использовать в качестве гарнира.

*Картофель — 200 г, мука — 250 г, масло — 30 г, яйца — 8 шт, соль по вкусу.*

## 681

### Картофельные пончики

На мелкой терке натереть очищенный картофель. В теплом молоке развести кусочек дрожжей. Натертый картофель смешать с разведенными дрожжами и пшеничной мукой, смесь поставить в теплое место, чтобы она подошла. Потом положить сливочное масло, желтки, соль и долить молоко в таком количестве, чтобы тесто получилось средней густоты. Тесту дать постоять 30 минут. Затем ложкой сформовать из теста валики и обжарить их в разогретом

масле. На стол пончики можно подать со сметаной или зеленым луком.

*Картофель — 800 г, масло — 20 г, мука — 100 г, яйца — 2 шт., сметана — 2 столовые ложки, дрожжи — 10 г, перец, соль по вкусу.*

## **682** Картофельные пончики по-румынски

Картофель отварить, очистить, пропустить через мясорубку и смешать с одинаковым количеством муки. Прибавить немного теплой воды, влить разведенные в теплой воде дрожжи, посолить и замесить не очень крутое тесто. Хорошенько вымесить, накрыть и дать подойти в теплом месте. Раскатать пласт толщиной в палец, стаканом вырезать из него кружочки и жарить в кипящем топленом масле, пока пончики не подойдут и не подрумянятся. Перед подачей можно посыпать сахарной пудрой с ванилью.

*Картофель — 200 г, мука — 200 г, вода — 0,5 стакана, дрожжи — 10 г, масло растительное — 1 стакан, соль по вкусу.*

## **683** Картофельные пампушки

Картофель сварить, очистить, пропустить через мясорубку, после чего картофельную массу вымесить до тягучей консистенции, добавить яйца, часть муки, соль по вкусу. Подготовленную массу выложить на деревянную доску, посыпать мукой и раскатать скалкой до толщины слоя теста, нарезать ромбиками и обжарить. Подать с маслом, соусом, сметаной.

*Картофель очищенный — 800 г, мука пшеничная — 4 столовые ложки, растительное масло — 35 г, масло сливочное — 100 г, яйца — 2 шт., соль по вкусу.*

## **684** Комовики по-белорусски

Для комовиков приготовить картофельную массу так же, как и для пампушек картофельных. Из нее сформовать пирожки с фаршем из фасоли, пшенной или рисовой каши, обвалять в муке, выпечь и подать к столу с маслом.

*Картофель — 1 кг, мука — 80 г, яйца — 8 шт., соль по вкусу. Фарш: лук репчатый — 120 г, фасоль — 120 г (рис или пшено — по 100 г), масло сливочное — 20 г, соль по вкусу.*

## 685

### Картофельные шаньги

Подготовить обычное опарное тесто, раскатать скалкой, уложить на лист, смазанный жиром, и дать подняться. Для начинки приготовить картофельное пюре с яйцом и маслом. Вместо яйца картофель можно разбавить молоком (3—4 столовые ложки). Выложить на тесто подготовленную картофельную массу, смазать яйцом или сметаной и выпекать в течение 8—10 минут. Готовую шаньгу подать нарезанной на куски.

*Картофель — 500 г, яйца — 1 шт., жир — 1 столовая ложка, соль по вкусу.*

*Тесто: мука — 3 стакана, сахар — 0,5 столовой ложки, жир — 1 столовая ложка, яйца — 1 шт., дрожжи — 15 г, вода — 0,75 стакана, соль по вкусу.*

*Начинка: картофель — 500 г, яйца — 1 шт., жир — 1 столовая ложка, сметана или яйцо для смазки, соль по вкусу.*

## 686

### Картофельные калитки по-карельски

Приготовить обычное пресное тесто, раскатать его в виде лепешек толщиной 1—1,5 см, положить на него картофельное пюре, края лепешки защипать, поверхность смазать сметаной и выпечь.

*Картофель — 800 г, мука — 400 г, молоко — 400 г сливочное масло — 80 г, сметана — 150 г, соль по вкусу.*

## 687

### Картофельные погачи по-венгерски

Растереть сливочное масло с мукой, добавить пропущенный через сито картофель, желтки, сметану и соль. Тесто хорошо вымесить, раскатать три раза, заворачивать и каждый раз ставить на полчаса в холодное место. Раскатать в последний раз толщиной в мизинец, вырезать формочкой небольшие кружочки и дать им постоять еще полчаса. Смазать яйцом, печь при умеренном огне, подавать на стол горячими.

*Картофель — 500 г, масло сливочное — 400 г, мука — 800 г, желтки — 6—8 шт., сметана — 4 столовые ложки, соль по вкусу.*

## 688

### Лепешки картофельные

В протертый картофель добавить муку, яичные желтки, разогретое масло и молоко. Все хорошо перемешать, затем, продолжая вымешивать, осторожно ввести сбитые в густую пену белки. Полученную массу выложить на стол, посыпанный мукой, разде-

лать лепешки толщиной 1 см и быстро обжарить их в масле. До готовности лепешки довести в духовом шкафу.

*Картофель 700 г, мука — 90 г, яйца — 2 шт, молоко — 40 г, масло — 30 г, соль по вкусу.*

## 689

### Картофельная лепешка «Матушка Марья»

Картофель отварить, обдать холодной водой, очистить, размять, пока не остыл, деревянным пестиком или ложкой, добавить соль, масло и муку и растереть до получения крутой гладкой массы (теста).

Положить тесто слоем 1—2 см на посыпанную мукой сковородку, наколоть вилкой. Разложить по лепешке на расстоянии 3—4 см нарезанный мелкими кубиками (0,5 см<sup>3</sup>) шпик, полить сверху сливками, поставить в духовку на 15 минут и подать, пока сливки еще кипят.

*Картофель — 1 кг, мука — 200 г, масло — 20 г, шпик — 100 г, сливки густые — 250 г, соль по вкусу.*

## 690

### Картофельная лепешка по-румынски

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

*Картофель — 600 г, масло сливочное — 60 г, сало топленое — 3 столовые ложки, перец, соль по вкусу.*

## 691

### Копытка по-белоруски

Сырой картофель натереть на терке, добавить соль, соду, муку. Перемешать, разложить на полоски и нарезать кусочками длиной 2—3 см. Выпекать в духовом шкафу. Перед подачей на стол опустить на 10—15 минут в кипящий бульон. Копытки подать с жареным луком и салом.

*Картофель — 1 кг, мука пшеничная — 4 столовые ложки, сода на кончике ножа, шпик — 100 г, лук репчатый — 200 г, мясной бульон — 2 стакана, соль по вкусу.*

## 692

### Картофельный пирог

Очистить картофель, вымыть, разрезать его на очень тонкие ломтики и подсушить. Приготовить жаровню, обязательно с крышкой или кастрюлю с толстыми стенками из алюминия, тоже, конечно, с крышкой. Чтобы крышка закрывалась плотнее, можно подложить под нее лист пергаменты. Другой лист, смазанный маслом, положить на дно.

Растопленным сливочным маслом смазать стенки кастрюли, разложить в нее ломтики картофеля — в центре горизонтально, по стенкам вертикально, побрызгать растопленным маслом, подсолить, поперчить, закрыть крышкой и поставить в духовку на среднее пламя. Через полчаса, когда картофель осядет, добавить еще масло, снова плотно закрыть кастрюлю и поставить в духовку еще на полчаса. Получится пирог золотистый сверху, а внутри нежный, тающий во рту.

*Картофель — 1 кг, сливочное масло — 100—200 г, соль и перец по вкусу.*

## 693

### Лепешки с тыквой

Очищенный картофель натереть на мелкой терке, тыкву — на терке покрупнее. Отцедить излишек сока картофеля, добавить яйца, муку. Тесто посолить и тщательно вымесить. Жарить тонкие лепешки и подавать их горячими. Полить сметаной или вареньем.

*Картофель — 400 г, тыква — 300 г, 2 яйца, 3 столовые ложки муки, соль, масло.*

## 694

### Лепешки картофельные со шкварками

Отварить неочищенный картофель, очистить горячим, размять, добавить дрожжи, немного молока или воды, дать подняться. Затем добавить муку, соль, перемешать все и дать вторично подняться. Когда масса подойдет, класть по ложке на смазанную маслом сковородку или лист и выпекать. Лепешки можно уложить на лист или сковороду толстым слоем и выпекать, как пудинг. При подаче к столу нарезать кусками и залить шкварками.

*Картофель — 1,5 кг, мука — 1 стакан, дрожжи — 20 г, шкварки 100 г, соль по вкусу.*

## 695 Картофельные пирожные по-китайски

Картофель отварить, пропустить через мясорубку, прибавить муку, воду и крупно нарезанный зеленый лук. Все перемешать, нарезать кубиками шпик. Из пюре приготовить лепешки, на каждую положить по нескольку кубиков шпика. Лепешки зажарить в сильно разогретом масле с обеих сторон до образования золотистой корочки.

*Картофель вареный — 1 стакан, вода — 1 стакан, мука — 1 стакан, шпик — 60 г, масло растительное — 6 столовых ложек, зеленый лук, соль по вкусу.*

## 696 Жемайчо картофельные с грибами

Вареный картофель очистить, протереть и заправить яйцами и солью. Из вареного мяса приготовить фарш с луком и перцем. Картофель разделить в форме биточков, начинить фаршем и жарить. Подать с маслом.

*Картофель — 1 кг, яйца — 1—2 шт., лук репчатый — 20 г, говядина — 320 г, масло сливочное — 60 г, перец, соль по вкусу.*

## 697 Перунапийрайта по-карело-фински

Сваренный картофель размять, добавить муку, соль и разделить на лепешки, на середину положить пшеничную кашу, придать изделию форму пирожка, смазать маслом и выпечь.

*Картофель — 300 г, мука — 80 г, масло сливочное — 40 г, пшено — 40 г, соль по вкусу.*

## 698 Картофельные колобы по-карело-фински

Из кислого теста раскатать лепешки толщиной в 1 см, на них уложить картофельное пюре, смазать сметаной и запечь.

*Картофель — 500 г, мука — 160 г, дрожжи — 4 г, молоко — 200 г, масло сливочное — 40 г, сметана — 60 г, соль по вкусу.*

## 699 Картофельные волваны

Картофель очистить, сварить, обсушить и горячим протереть, как для пюре. В слегка остуженный картофель добавить яичные желтки или яйца, муку и масло. При помощи кондитерского мешочка выпустить

массу на противень, сделать вначале дно, а затем боковые стенки.

Волованы запечь в жарочном шкафу и наполнить зеленым горошком, заправленным соусом.

*Картофель — 600 г, яйца — 2 шт., мука — 20 г, горошек зеленый консервированный — 200 г, соус — 100 г, маргарин сливочный — 20 г, соль по вкусу.*

## **700** Ватрушки картофельные с творогом

Сваренный и обсушенный картофель протереть, добавить муку, сырые яйца и перемешать. Приготовленную картофельную массу раскатать толщиной в 1 см. Нарезать кружочки и уложить их на лист, смазанный маслом. В середине каждого кружка сделать углубление, в которое положить творог, заправленный яйцом, маслом, мукой и сахаром. Ватрушки смазать яйцом и запечь в жарочном шкафу.

*Картофель — 800 г, мука — 80 г, масло топленое — 80 г, творог — 250 г, яйца — 2 шт., сахар — 20 г, соль по вкусу.*

## **701** Ватрушки с картофельным пюре

Из дрожжевого теста раскатать круглые булочки, которые после небольшой расстойки на столе раскатать в круглые лепешки, положить на противень, смазанный маслом, и через 10—15 минут положить картофельное пюре. Дать полную расстойку, смазать сметаной и выпекать при температуре 200—230°.

*Тесто: мука — 300 г, дрожжи — 10 г, молоко — 150 г, сахар — 10 г, маргарин столовый — 40 г, соль по вкусу.*

*Фарш: картофель — 1 кг, молоко — 200 г, комбиджир — 10 г, сметана — 30 г, соль по вкусу.*

## **702** Ватрушки ржаные с картофелем и луком

Горячий вареный картофель очистить, протереть, влить масло, посолить, перемешать. Лук нашинковать, обжарить в масле, смешать с картофелем. Поставить опару из ржаной муки с дрожжами, разведенными с тепловатым молоком. Закрыть и дать подойти. Когда начнет пузыриться, влить растопленное масло, посолить, всыпать ржаной муки, месить до тех пор, пока тесто не начнет отставать от рук, дать подняться вторично.

Тонко раскатать, вырезать лепешки, намазать их

слоем картофеля, зашипать края, положить на противень, смазать яйцом, испечь в духовке.

*Картофель — 600 г, масло — 3 столовые ложки, лук репчатый — 80 г, дрожжи — 30 г, молоко — 1,5 стакана, яйца — 1,5 шт., ржаная мука — 2,5 стакана, соль по вкусу.*

## **703**                    **Брамборак по-чешски**

Очищенный и вымытый картофель натереть на мелкой терке и дать полежать, чтобы из него выступил сок. Сок слить и вместо него налить молока, положить растертый чеснок, молотый черный перец. Затем добавить пшеничную муку, хорошо размешать.

В разогретое на сковородке растительное масло или сало положить картофельную массу тонким слоем и обжарить до розового цвета с обеих сторон. Подать на стол горячим.

*Сырой картофель — 1 кг, пшеничная мука — 100 г, масло растительное — 150 г, молоко, чеснок, соль, перец по вкусу.*

## **704**                    **Картофельный рёсти по-швейцарски**

Картофель отварить, остудить и очистить, после чего настругать на самой крупной терке. Шпик нарезать кубиками и слегка подрумянить, добавить картофель и хорошо перемешать со шпиком, приправить солью и мускатным орехом. Добавить молоко, картофель перевернуть на сковороду и прикрыть миской. Рёсти жарить на слабом огне по крайней мере 15 минут. Затем сковороду перевернуть так, чтобы жаренная сторона картофеля оказалась в миске сверху. Подать с зеленым салатом. Рёсти можно приправить также взбитыми яйцами и тертым сыром.

*Картофель — 750 г, шпик — 100 г, молоко — 0,5 стакана, мускатный орех — щепотка, соль по вкусу.*

## **705**                    **Кугелис по-литовски**

Сырой картофель натереть, добавить соль, перец, яйцо, хорошо перемешать. Положить на противень жир или поджаренный шпик и хорошо разогреть. Выложить массу из натертого картофеля слоем толщиной 3—5 см и слегка перемешать ее с жиром. Выровнять ложкой поверхность и выпекать в хорошем жару около часа, чтобы верх красиво зарумянился. Чтобы бабку легче было вынуть, противень ставят на 1 минуту на намоченную холодной водой тряпку

Готовую бабку разрезать на четырехугольные куски и красиво уложить на блюдо. Поджаренный шпик с луком, с добавлением сметаны, подать отдельно. Бабку подать в горячем виде.

*Картофель — 1 кг, яйца — 1 шт., жир — 1 столовая ложка, соль, молотый черный перец по вкусу.*

*Соус: шпик — 70 г, лук репчатый — 80 г, сметана — 1—2 столовые ложки, соль по вкусу.*

## **706** Бульбонай по-литовски

Картофель отварить, очистить, еще горячим размять. Когда остынет, добавить муку, соль, вымесить и приготовить круглые лепешки или, раскатав тесто в пласт толщиной 1 см, разрезать на четырехугольные куски. Приготовленный таким образом бульбонай уложить на лист, засыпанный мукой, и выпекать в печи или духовке до тех пор, пока не зарумянится.

Выпеченный бульбонай залить поджаренным шпиком с луком, сметаной, затем тушить. Можно подать с подливкой из творога или капусты.

*Приготовление подливки из творога:* творог растереть, разбавить молоком, добавить соль, часть сметаны и перемешать. Оставшейся сметаной полить творог сверху.

*Картофель — 1 кг, мука — 75 г, лук репчатый — 80 г.*

*Подливка: творог — 500 г, молоко — 1,5 стакана, сметана — 0,5 стакана, соль по вкусу.*

## **707** Булочки из вареного и сырого картофеля

Сырой картофель натереть, отжать сок, добавить к массе вареный картофель, соль и все замесить. Из теста сделать валики, сплющить их, разрезать на кусочки и выпечь в духовке.

Выпеченные булочки положить в миску, залить поджаренным шпиком с луком, сметаной и тушить в печке или духовке.

*Картофель вареный — 500 г, сырой — 500 г, шпик — 50 г, лук репчатый — 80 г, сметана — 0,5 стакана, соль по вкусу.*

## **708** Пирожки картофельные с мясом

Горячий вареный картофель пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль. Перемешать, сделать круглые лепешки. Положить на них мясной фарш и

обжарить края, сохраняя круглую форму. Пирожки посыпать мукой и обжарить. Подать горячими с маслом.

*Картофель — 1 кг, яйца — 1—2 шт., масло — 1 столовая ложка, сметана — 0,5 стакана, сухари, соль по вкусу.*

*Фарш: мясо вареное — 400—500 г, масло — 0,5 столовой ложки, лук репчатый — 80 г, перец, соль по вкусу.*

## **709** Пирожки картофельные с морковью

Протертый картофель соединить с мукой, сырыми яйцами, небольшим количеством масла и тщательно вымесить. Полученное тесто выложить на посыпанную мукой доску, раскатать толщиной в 1 см и выпуклой выемкой вынуть кружочки диаметром 8—10 см. На середину кружочков положить фарш. Для фарша взять тушеную морковь, мелко изрубить ее, заправить маслом, добавить вареные яйца и зелень петрушки.

*Картофель — 800 г, мука — 100 г, яйца — 2 шт., морковь — 300 г сливочное масло — 80 г, зелень, соль по вкусу.*

## **710** Картофельные пирожки с грибами

Картофель подготовить так же, как сказано выше. Для фарша сухие грибы промыть, сварить, мелко изрубить и поджарить на масле, затем добавить мелко нарубленный поджаренный лук, соль, перец и смешать. Подготовленную картофельную массу разделить в виде небольших лепешек, на середину которых положить грибной фарш, соединить края лепешек, придавая пирожку форму полумесяца. Смочить пирожки яйцом, обвалить в сухарях и обжарить на разогретой с маслом сковороде. Отдельно подать грибной соус. Соус приготовить на грибном отваре, добавив в него сметану или томат-пасту. Такие пирожки можно приготовить и с овощным фаршем.

*Картофель — 1 кг, грибы сухие — 100 г, лук — 100 г, яйца — 2 шт., сухари — 0,5 стакана, масло — 4 столовые ложки, соль по вкусу.*

## **711** Пирожки картофельные с капустой

Картофель очистить, сварить до мягкости, пропустить через мясорубку, посыпать мукой доску, вымесить на ней картофель, затем раскатать, разрезать на части, разделить в виде кружков. Капусту мелко нарубить, под конец рубки посолить. Когда

появится сок, положить ее в кастрюлю в горячее масло, размешать, накрыть крышкой, тушить, часто помешивая.

Мелко нарезать лук, потушив его в масле 10 минут, положить капусту. Все посыпать перцем и довести до мягкости. В горячую капусту вбить сырые яйца, перемешать, охладить. Начинить картофельные кружки капустой, хорошо защипать и обжарить с обеих сторон.

*Картофель — 800 г, капуста — 600 г, лук репчатый — 100 г, жир — 100 г, яйца — 3 шт., мука — 4 столовые ложки, перец, соль по вкусу.*

## **712** Пирожки картофельные с гречневой кашей

В горячее картофельное пюре, предназначенное для пирожков, добавить яичные желтки, масло, хорошо перемешать и разделить массу в виде лепешек по две на порцию. На середину каждой лепешки толщиной 1—1,5 см положить фарш из гречневой каши и соединить края, смочить яичными желтками, обвалить в сухарях и, придав изделию форму пирожка, обжарить до образования румяной корочки с обеих сторон.

В гречневую рассыпчатую кашу для фарша положить мелко нарезанный, обжаренный репчатый лук и перемешать. При подаче на стол полить растопленным маслом.

*Картофель — 1 кг, гречневая крупа — 60 г, яйца — 1—2 шт., сухари — 2 столовые ложки, жир — 3 столовые ложки, лук репчатый — 40 г, соль по вкусу.*

## **713** Пирожки печеные с картофелем

Тесто для пирожков готовить опарным способом средней консистенции. Готовое тесто выложить на стол и сформовать из него пирожки, которые начинить фаршем из картофеля.

Для фарша отваренный и остывший картофель протереть, заправить маслом сливочным. Лук репчатый спассеровать на маргарине сливочном или столовом, яйцо мелко порубить и соединить с картофелем.

Пирожки уложить швом вниз на противень, предварительно смазанный растительным маслом, и дать

расстояться. За 5—10 минут до посадки в печь изделия смазать яйцом. Пирожки выпекать 7—8 минут при температуре 200—240°.

*Тесто: мука — 300 г, сахар — 5 г, маргарин — 40 г, дрожжи 15 г, жир для смазки листов и пирожков — 35 г, соль по вкусу. Фарш: картофель — 500 г, масло сливочное — 30 г, лук репчатый 50 г, маргарин — 35 г, яйцо — 1 шт., соль по вкусу.*

## **714** Пирожки с картофелем и творогом

Дрожжи растереть с сахаром, добавить муку и несколько ложек молока, размешать до густоты сметаны. Дать дрожжам подойти в теплом месте. Когда они поднимутся, добавить яйцо, оставшуюся муку, слегка посолить. Сначала месить ложкой, потом рукой до гладкости. Затем добавить растопленный жир, еще месить и поставить в теплое место подняться. Когда объем теста удвоится, тесто выложить на доску, быстро вымесить, раскатать пластом толщиной 1 см. Вырезать кружки диаметром 8—10 см. На середину положить столовой ложкой начинку, сложить пополам, защипать края, уложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист. Дать подняться, смазать яйцом и посадить в печь на 20—30 минут.

*Приготовление начинки:* картофель сварить в кожуре, очистить, пропустить через мясорубку вместе с творогом, добавить поджаренный лук, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Испеченные пирожки выложить на блюдо, подавать горячими с маслом или сметаной, с грибным или томатным соусом.

*Тесто: мука — 250 г, дрожжи — 15 г, сахар — 5 г, соль — 5 г, молоко — 0,5 стакана, яйца — 1,5 шт., жир — 40 г, яйца для смазывания теста — 0,5 шт., соль по вкусу.*

*Приготовление фарша: картофель — 800 г, творог — 200 г, лук репчатый — 50 г, жир — 40 г, масло для смазки листа — 20 г, перец, соль по вкусу.*

## **715** Отварные пирожки с мясом и картофелем по-чувашски

Приготовить пресное тесто, тонко его раскатать (диаметром 8—10 см). На середину лепешки положить начинку из сырого мяса, мелко нарезанного кубиками сырого картофеля, заправленного маслом, перцем, луком. Придать форму пирожка и края красиво защипнуть. Затем пирожки положить на противень и

поставить в духовку, выпечь, вынуть из духовки и тут же опустить в кипящую подсоленную воду или мясной бульон на 2—3 минуты.

*Тесто: мука — 300 г, яйца — 4 шт., сахар — 40 г, соль по вкусу. Фарш: картофель — 500 г, мясо — 400 г, лук репчатый — 80 г, масло для смазывания верха пирожков — 40 г, соль, перец по вкусу.*

## **716** Пирог из картофеля с капустой по-чешки

Приготовить картофельное пюре, половину его разложить слоем на смазанный маслом лист. На этот лист положить капустный фарш, закрыть его сверху слоем оставшегося пюре, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом. После этого запечь пирог в духовке.

Для приготовления фарша порубить капусту и посолить, а когда капуста выделит сок, положить ее в кастрюлю в горячее масло, размешать, добавив сахар, и потушить под крышкой, часто перемешивая. Яйцо сварить, очистить, порубить, добавить в капусту, перемешать.

*Картофель — 500 г, капуста — 400 г, масло — 40 г, сахар — 1 столовая ложка, яйца — 1 шт., сухари — 2 столовые ложки, соль по вкусу.*

## **717** Пирог картофельный с грибами

Картофель очистить, отварить, обсушить, пропустить через мясорубку, остудить, смешать с желтками, затем — со взбитыми белками, разделить всю массу пополам. Одну половину разложить на глубокой сковороде, смазанной маслом, на нее положить фарш из грибов. Из остальной картофельной массы скатать валик и положить его на грибы. Грибы слегка посыпать сухарями и смазать разболтанным яйцом. Испечь пирог в духовке со средним жаром.

Для фарша грибы очистить от зелени, вымыть, крупно порезать и положить на горячую сковородку с жареным луком. Грибы обжаривать до тех пор, пока не выпарится вся жидкость, затем остудить, добавить сметану, подсоленную и смешанную с мукой.

*Картофель — 700 г, яйца — 3 шт., грибы свежие — 800 г, масло топленое 1 столовая ложка, лук репчатый — 50 г, сметана — 0,5 1 столовая ложка, мука — 1 чайная ложка, сухари толченые 1 чайная ложка, соль по вкусу.*

## 718 Пирог картофельный с брюквой

Картофель очистить, сварить до мягкости в соленом кипятке, затем воду слить, процедить, чтобы он был сухой и рассыпчатый. Протереть горячим и смешать с молоком и яйцами, растертыми с маслом. Полученное тесто выложить на лист, смазанный маслом, раскатать скалкой на листе в тонкий пласт, положить на середину фарш из брюквы, завернуть тесто с обеих сторон, придать форму пирога, смазать сверху яйцом, посыпать толчеными сухарями и поставить в духовку в средний жар. Когда пирог зарумянится, нарезать на листе и широким ножом перенести на тарелки.

Брюкву очистить от кожицы, нарезать кубиками и тушить в собственном соку до мягкости, прибавив во время тушения немного томата-пюре для лучшего вкуса.

Нашинкованный тонко лук прожарить на масле до румяного цвета и прибавить к брюкве. Кроме лука в фарш можно прибавить сваренные вкрутую яйца. Чтобы фарш был сочный, заправить его подрумяненным маслом.

*Картофель — 800 г, брюква — 300 г, масло — 30 г, яйца — 2 шт., томат-пюре — 2 столовые ложки, лук репчатый — 80 г, соль по вкусу.*

## 719 Эпчочмак по-татарски

Тесто обычно берется дрожжевое. Мясо (баранину, говядину или телятину) лучше брать жирное, если нежирное — добавить в фарш масла. Мясо вымыть, отделить от костей и нарезать маленькими кусочками (величиной с лесной орех). Такими же кусочками нарезать очищенный картофель, перемешать с мясом, откинуть на сито и дать стечь соку. Затем посолить, положить лук и перец и все перемешать.

Тесто нарезать на части (по 100 г в куске), свалить на доске шариками и раскатать лепешки величиной с чайное блюдце. На лепешки разложить приготовленную начинку, приподнять с трех сторон края теста и защипать, оставив в середине отверстие. Полученные эпчочмаки положить на смазанный маслом лист или сковороду, смазать верх яйцом и посадить в печь. Через полчаса эпчочмаки вынуть, налить в них бульон и снова поставить в печь или духовку. Всего эпчочмак печется около часа.

*Картофель — 400 г, лук репчатый — 60 г, яйца для смазки верха 1 шт., тесто — 400 г, мясо — 300 г, перец, соль по вкусу.*

## **720** Пирог с картофелем и бараниной

Взять молоко, кипяченую воду, яйца, маргарин, соль, чайную соду, завести тесто хорошей плотности.

Для начинки картофель нарезать мелкими кубиками, так же можно нарезать баранину, лук, положить два лавровых листика, перец, соль. Все это в миске равномерно перемешать.

Взять противень, смазать обильно жиром стенки и дно, чтобы нигде не осталось сухого места. Раскатать корж (оставив немного теста) такой величины, чтобы хватило закрыть дно противня и можно было бы загнуть края пирога, на дно коржа равными кусочками положить масло сливочное, выложить начинку пирога ровным слоем, загнуть края коржа, раскатать оставшееся тесто в небольшой корж и закрыть пирог, тщательно слепив все края теста, чтобы при выпечке не вытекал сок из пирога. Смазать пирог жиром сверху и поставить в духовку. Через 45 минут вытащить пирог из духовки, нарезать сверху, влить один стакан бульона и поставить снова в духовку. Взять чистую тряпочку, смочить в воде и положить на пирог, пусть в таком виде он постоит минут 10, после чего подавать на стол.

*Тесто: молоко — 1 стакан, вода — 0,5 стакана, яйца — 2 шт., маргарин — 150 г, сода, соль по вкусу.*

*Начинка: картофель — 800 г, баранина — 700 г, лук репчатый — 180 г, масло сливочное — 100 г, соль по вкусу.*

## **721** Хуни с картофелем и свиной по-чувашки

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать, положить фарш (свиное сырое мясо) и картофель, нарезанный мелкими кубиками, рубленый репчатый лук, заправленный солью и специями. Пирог защипать, придав форму полумесяца, и выпечь.

*Картофель — 400 г, свинина — 300 г, мука — 300 г, сахар — 10 г, дрожжи — 15 г, яйца — 1 шт., мясо — 800 г, лук репчатый — 200 г, перец, соль по вкусу.*

## **722** Пирог с сырым картофелем

Из опарного теста раскатать лепешку прямоугольной формы и переложить ее на смазанный жиром

лист, дать подняться. Сырой картофель нарезать тонкими ломтиками, лук репчатый или зеленый — кольцами. На тесто положить слой сырого картофеля, затем слой сырого лука и все залить растительным маслом и посыпать солью. Накрыв начинку тестом, края лепешки защипать. Когда пирог расстоится, смазать яичным желтком, проколоть в нескольких местах ножом для выхода пара и выпекать в течение 40—50 минут.

*Тесто:* мука — 3 стакана, растительное масло — 1 столовая ложка, сахар — 0,5 столовой ложки, яйца — 2 шт., дрожжи — 20 г, вода для замеса теста — 0,5 стакана, соль по вкусу.

*Фарш:* картофель — 1 кг, лук репчатый — 50 г, масло растительное — 30 г, перец, соль по вкусу.

## 723 Пирог с начинкой из картофеля

Подготовить простое пирожковое тесто. Картофель сварить в кожуре в соленой воде, очистить, протереть горячим через решето или мясорубку. Добавить обжаренный на масле лук. Масло можно взять растительное. Раскатать тесто, положить на половину пласта начинку, закрыть второй половинкой и защипать. Смазать сверху пирог яйцами и испечь в духовке на смазанном жиром листе (противне).

*Тесто:* мука — 300 г, дрожжи — 15 г, молоко — 1 стакан, сахар — 8 г, яйца в тесто — 0,5—1 шт. и 0,5 яйца для смазывания пирога сверху, жир — 40 г, соль по вкусу.

*Фарш:* картофель — 600 г, масло — 150 г, лук — 80 г, соль по вкусу.

## 724 Хунну с картофелем и рыбой по-чуваши

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом. Для приготовления фарша взять мелкую свежемороженную рыбу (тюлька, салаку, хашсу), разморозить ее, очистить, удалить голову вместе с внутренностями, хвост, плавники и тщательно промыть. Затем рыбу пропустить через мясорубку с крупной решеткой или порубить ножом, заправить перцем, посолить. На одну из двух лепешек положить слой сырого картофеля, нарезанного мелкими кубиками, рубленого репчатого лука и вновь слой рубленой рыбы, затем фарш прикрыть второй лепешкой теста, защипнуть и придать пирогу круглую форму. Подготовленный пирог, смазанный яичным желтком, поставить в теплое место для расстойки и через 20—30 минут выпечь.

После выпечки поверхность пирога смазать сливочным маслом или маргарином.

*Фарш: картофель — 400 г, рыба — 200 г, репчатый лук — 200 г, перец, соль по вкусу.*

*Тесто: мука — 350 г, яйца — 0,5—1 шт., маргарин — 30 г, дрожжи 15 г, жир для смазывания противня и пирога — 25 г, перец, соль, сахар по вкусу.*

## 725

### Рагуоляй по-литовски

Натереть вареные картофелины, добавить дрожжи и горсть муки, разбавить теплой водой. Перемешать кашицу и поставить на несколько часов, чтобы получилась закваска.

Сырой картофель очистить, обмыть, натереть, слить сок, добавить пару горстей муки, приготовленную закваску, размешать и поставить на ночь в теплое место. На утро слить собравшуюся на дне миски жидкость, добавить соль, остальную муку, перемешать, выложить слоем (толщиной 3—4 см) на смазанную жиром сковородку (лучше взять две небольшие сковороды) и выпекать в печи или духовке (в старину рагуоляй пекли в печи на высушенных капустных листьях).

Рагуоляй подать на стол горячим со шкварками, луком или же с творожной или капустной подливкой. Рагуоляй можно употреблять также вместо хлеба.

*Картофель сырой — 800 г, вареный — 200 г, мука ячневая, пшеничная или гречневая — 2 горсти, дрожжи — 15 г, соль по вкусу.*

## 726

### Рогайшис ячменный с картофелем по-литовски

Картофель потереть или хорошо растолочь. Из 1/3 муки, молока, размятого картофеля и растертых дрожжей замесить тесто. Посыпав сверху тесто мукой, накрыть и поставить в теплое место. Когда оно подойдет, добавить остальную муку, соль, хорошо вымесить и снова дать подняться. Затем посадить в духовку. Выпекать 45 минут. Готовый рогайшис натереть сверху шпиком.

*Картофель вареный — 500 г, мука — 600 г, молоко — 2 стакана, дрожжи — 15 г, соль по вкусу.*

## 727 Кыстыбай с картофельным пюре по-татарски

Тесто лучше сделать на молоке с яйцом, добавить соду. Оно должно быть мягче, чем на лапшу. Разрезать на куски по 100 г, раскатать в виде тонких лепешек величиной с большую тарелку, выпечь их в горячей печи (духовке) на сухой сковородке. Подрумяненные лепешки положить друг на друга, чтобы не остыли, накрыть салфеткой или чистым полотенцем.

Сварить в соленой воде картофель, истолочь, добавить молоко, топленое масло, яйца, соль и перемешать. Лепешку согнуть вдвое, на половину лепешки положить картофельное пюре толщиной в палец и закрыть второй половиной. Начинив все лепешки, полученные кыстыбай смазать топленным маслом, уложить на сковороду друг на друга, выдержать в печи и в горячем виде подать на стол.

*Картофельное пюре — 600 г, масло — 80 г, яйца — 4 шт., тесто — 400 г, соль по вкусу.*

*В картофельное пюре можно положить поджаренный лук.*

## 728 Сосиски в картофельном тесте

Горячий вареный картофель пропустить через мясорубку, вбить в него одно яйцо, всыпать манную крупу и муку, посолить и эту массу хорошо вымесить. Картофельное тесто раскатать, порезать на прямоугольники, защищать края теста со всех сторон. Яйцо разболтать с растопленным, но не горячим маслом, смазать тесто, разложить на лист, посыпать острым тертым сыром. Запечь в духовке.

*Картофель горячий — 700 г, манная крупа — 100 г, яйца — 2 шт., мука — 250 г, сосиски — 300 г, сыр — 50 г, масло сливочное — 50 г, соль по вкусу.*

---

# Соусы для картофельных блюд

## Маленькие советы

*Соусы делаются более вкусными, когда они приготовлены на овощном или мясном бульоне.*

*Соусы подразделяются на горячие и холодные. Горячие соусы подаются к горячим блюдам, а холодные — к салатам, закускам.*

*Они придают пище лучший вкус, возбуждают аппетит, делают сухие блюда сочными. Часто соусы дополняют состав блюда, а иногда подчеркивают его.*

*Соусы получаются гладкими, без комочков, если в муку добавить немного соли. Кроме того, их следует разбавлять водой не постепенно, а добавляя сразу все необходимое количество воды и быстро помешивая ложкой или венчиком.*

*Текучесть и блеск — признак хороших соусов; поэтому в них можно положить в завершение совсем маленький кусочек сливочного масла*

*Несколько капель уксуса улучшат вкус некоторых пресных соусов, но уксус ни в коем случае не должен в них чувствоваться.*

*Сушеные пряные травы кладут в соус в процессе его приготовления, потому что требуется от 15 до 30 минут для того, чтобы они полностью отдали ему свой аромат.*

*Свежую зелень, тертый хрен, лимонный сок и горчицу добавляют в уже готовые соусы, так как их нельзя кипятить.*

*Если для связывания соусов применяют крахмал, его размешивают в холодной воде и выливают в кипящую жидкость. Крахмалу достаточно вариться 1 минуту.*

*Чтобы обезжирить очень жирный соус, его процеживают через чистую ткань (лучше всего льняную), смоченную холодной водой.*

*Пересоленный соус можно спасти, добавив в него несколько ломтиков сырого картофеля, опущенных на некоторое время в соус.*

*Соус, который не удалось хорошо размешать и в нем остались комки, надо сразу же процедить.*

*Соусы облагораживают многие блюда, делают пищу разнообразной и обогащают ее. Пища становится полноценнее, так как они содержат масло, яйца, сметану.*

*Кроме того, благодаря аромату и вкусу соусов, блюдо становится более приятным. Правильный выбор соуса к данному блюду имеет большое значение.*

### **Соус картофельный**

Лук очистить, ополоснуть, мелко нарезать, слегка подрумянить на жире, добавить муку, поджарить, развести бульоном. Картофель вымыть, очистить, ополоснуть, очень мелко порезать, залить 1/4 л кипятка, сварить, не разваривая. Смешать с заправкой, вместе вскипятить, все время помешивая. По вкусу приправить лимонным соком или лимонной кислотой, перцем, солью. Посыпать мелко нарезанной зеленью.

*Картофель — 500 г, жир — 40 г, лук репчатый — 20 г, мука — 20 г, бульон — 1/3 л, перец душистый — 2—3 горошка, зелень петрушки — 1 столовая ложка, сахар, лимон или лимонная кислота, соль по вкусу.*

### **Соус белый (основной)**

Муку поджарить на масле (или без масла) до светло-желтого оттенка. Помешивая, развести ее бульоном или водой и 10—15 минут варить. Если в соусе остались комки муки, необходимо его процедить, добавить по вкусу соль.

Этот соус используют для приготовления других соусов.

*На 500 г соуса: бульон или вода — 400 г, мука — 1 столовая ложка, масло — 1 столовая ложка, соль по вкусу.*

### **Соус белый с шампиньонами**

В готовый белый соус добавить шампиньоны, приготовленные следующим образом: снять с них кожицу, срезать все черные места, очистить крепкие корешки, нарезать грибы тоненькими ломтиками, положить в небольшой сотейник, где распущено сливочное масло, добавить сок половины лимона, прокипятить 2—3 раза и переложить их в готовый белый соус. Перемешать и вновь прокипятить, тщательно помешивая веселкой.

*Масло сливочное — столовая ложка, мука — столовая ложка, бульон — 2 стакана, шампиньоны нарезанные — 3 столовые ложки, 1/2 лимона.*

### **Соус белый сладкий с лимоном**

В готовый белый соус добавить сахар (по вкусу) и лимонный сок. Прокипятить 2—3 раза, тщательно помешивая. Соус готов.

*Масло сливочное — столовая ложка, мука — столовая ложка, бульон — 2 стакана, сахар — столовая ложка, лимон — 1/2 шт.*

### **Соус белый с трюфелями**

Нарезать тоненькими ломтиками 5—6 трюфелей, припустить их 3 мин в 1/2 ложечки сливочного масла. Переложить в готовый бульон соус, прокипятить, помешивая. Соус готов.

### **Соус белый с каперсами**

В приготовленный белый соус положить каперсы, очищенные от косточек маслины, маринованные маленькие огурчики, разрезанные вдоль на две части, отваренные белые грибы, нашинкованные полосками. Все это размешать, прокипятить, помешивая веселкой.

*Масло сливочное — столовая ложка, мука — столовая ложка, маслины — 10—12 шт., каперсы — столовая ложка, огурчики — 2—3 шт., грибы белые отваренные — 5—6 шт.*

### **Соус белый с хреном**

В белый соус (в данном случае нужен соус жидкий) положить тертый хрен, прокипятить 2—3 раза, помешивая. Соус готов.

*Масло сливочное — столовая ложка, мука — столовая ложка, бульон для белого соуса — 3 стакана, хрен тертый — 1/2 стакана.*

### **Соус белый с раками**

В белый соус (жидкий) всыпать 1,5—2 столовые ложки измельченных раков и прокипятить при тщательном помешивании. Соус приобретает розовый цвет.

### **Соус на мадере**

Желтки и сахарный песок растереть до образования белой массы. Затем, продолжая взбивать, доба-

вить мадеру. Поставить на плиту и на огне продолжать взбивать соус до тех пор, пока он не превратится в пенистую массу. Но до кипения не допускать. Подавать тотчас же, как вспенится.

*Желтки — 5 шт., сахар — 4 чайные ложки, мадера — 1/2 стакана.*

### Соус бешамель

В отличие от соуса белого этот соус разводится не бульоном, а свежими сливками или негустой сметаной.

В масло, распущенное в небольшой кастрюльке, всыпать муку, тщательно помешивая, влить сливки или сметану. Снять с огня и, взбивая, влить сырые яичные желтки.

*Масло — столовая ложка, мука — 1,5—2 столовые ложки, сливки или негустая сметана — 1,5—2 стакана, яичные желтки — 1—2 шт.*

### Соус молочный

Муку слегка прожарить с маслом и развести горячим молоком, вливая его постепенно. Соус варить, непрерывно помешивая, в течение 10 мин, солить по вкусу.

*Мука — столовая ложка, молоко — стакан, масло — столовая ложка.*

#### *Другой вариант.*

В небольшую кастрюльку вылить желтки, добавить белый соус, хорошо все взбить венчиком или деревянной лопаточкой, поставить на медленный огонь. В отдельной кастрюльке распустить сливочное масло. Вскипятить немного уксуса. Когда желтки начнут подниматься, прибавить потихоньку, постоянно помешивая, сливочное масло и по нескольку капель уксуса. Как только соус загустеет и поднимется, посолить и тотчас снять с огня.

От долгого сбивания на медленном огне соус делается гладким и нежным. Поэтому готовить его нужно перед самой подачей.

*Желтки — 6 шт., белый соус — 2 столовые ложки, масло сливочное — 200 г, уксус.*

### Соус из горчицы

Сухую горчицу заварить кипятком, добавить протертые сквозь сито желтки сваренных вкрутую яиц,

немного сахара, соли, подсолнечного масла, уксусу и мелко нарубленных каперсов.

*Сухая горчица* — чайная ложка, *желтки крутые* — 3 шт., *масло подсолнечное* — столовая ложка, *уксус столовый* — 1/2 стакана, *каперсы* — 2 чайные ложки, *соль, сахар*.

### Соус из красного вина

В кастрюлю влить красное вино и полстакана воды, положить лимонную цедру, вскипятить, добавить картофельную муку, разведенную в 1/4 стакана холодной воды, затем всыпать сахар и, не снимая с огня, помешивать соус, пока сахар не растворится. Соус подавать в горячем или холодном виде в зависимости от блюда.

*На 1/2 стакана натурального красного вина* — 3/4 стакана сахара, *мука* — чайная ложка.

### Соус яично-масляный (польский)

Сливочное масло разогреть, но не кипятить, положить в него мелко нарезанные сваренные вкрутую яйца и рубленую зелень, заправить по вкусу лимонной кислотой и солью.

*Масло сливочное* — 200 г, *яйца* — 2 шт., *зелень петрушки или укропа* — 20 г, *сок от 1/2 лимона, соль*.

### Яичный соус фрикассе

К готовому жидкому соусу бешамель дополнительно прибавить еще хорошо взбитый яичный желток.

### Соус с хреном и яичными желтками

Сырые желтки растереть добела с сахаром и растительным маслом. Натертый на мелкой терке хрен заправить уксусом с солью, соединить с растертыми желтками и перемешать.

*Желтки* — 5 шт., *сахар* — 1,5 столовые ложки, *растительное масло (оливковое)* — 1,5 столовые ложки, *хрен тертый* — стакан, *соль и уксус по вкусу*.

*Есть другой рецепт приготовления этого же соуса.*

Растереть 2 желтка с небольшим количеством сливочного масла. Добавить 1/2 стакана измельченного на мелкой терке хрена и 1/2 чайной ложки сахарного песка. Все размешать.

### **Соус из сметаны с хреном, крутыми яйцами и горчицей**

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать и смешать с натертым на мелкой терке хреном и сметаной. Приправить по вкусу горчицей, солью, сахаром. Вместо крутых яиц можно взять 2 желтка.

*Яйца — 2 шт., хрен — 100 г, сметана — 250, соль, сахар, горчица.*

### **Соус-хрен со сметаной и яичными желтками**

Масло растопить, прибавить муку, поджарить, развести отваром или бульоном, вскипятить. Хрен вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, размешать с разведенной заправкой, влить сметану, приправить по вкусу солью, сахаром и уксусом. Прибавить желтки, помешивая. Соус-хрен можно приготовить без желтков.

*Хрен — 100 г, желтки яичные — 2 шт., масло сливочное — 40 г, мука — 40 г, бульон или овощной отвар — 250 г, сметана — 250 г, соль, сахар, уксус.*

### **Соус красный (основной)**

Приготавливается на основе мясного бульона с добавлением красной пассеровки, томата-пюре и кореньев. Мясной бульон варят из обжаренных в духовке мелко нарубленных костей. Их складывают в посуду, заливают холодной водой и кипятят 6—8 часов на небольшом огне.

На жире, оставшемся после обжарки костей, жарят до золотистого цвета репчатый лук и коренья. Их кладут в бульон вместе с перцем, лавровым листом и чесноком за один час до готовности. Готовый бульон процеживают через полотно, снимают с поверхности жир и закрепляют солью.

Красную пассеровку разводят мясным бульоном, подогретым до 80 градусов, и хорошо растирают. Затем кладут спассерованный томат-пюре и варят еще час.

Цвет готового соуса должен быть темно-красным, вкус — слегка кисловатым, аромат — жареных кореньев. В красный соус для придания еще большей ароматности можно прибавить мадеру из расчета 100 г вина на 1 л соуса.

*На 500 г соуса: мясной бульон — 400 г, пассеровка красная — 50 г, томат-пюре — 40 г, петрушка — 15 г, морковь — 15 г, лук репчатый — 10 г, сельдерей — 10 г, жиры — 25 г, специи — 4 г, перец, лавровый лист по вкусу.*

### **Соус из помидоров**

Отобрать помидоры, хорошо вымыть, разрезать и поставить варить. Протереть сквозь сито, прибавить соль, сахар, сливочное масло и листик сельдерея. Держать на огне, пока не загустеет. Перед подачей вынуть сельдерей.

*Помидоры — 500 г, масло сливочное — 1 чайная ложка, сахар — 1 чайная ложка, сельдерей — 1 листик, соль по вкусу.*

### **Соус голландский**

В небольшую кастрюлю налить уксус, положить крупно дробленный черный перец горошком и мелко нашинкованный репчатый лук, смесь уварить до полного испарения уксуса, затем влить молоко или сливки и яичные желтки. Непрерывно помешивать до консистенции легкого крема. Кастрюлю снять с огня и постепенно вливать, непрерывно помешивая, растопленное сливочное масло, почти холодное. Заправить соус солью по вкусу и лимонным соком, полученным из 0,5 лимона, и снова размешать. Смесь процедить через сито для устранения кусочков репчатого лука и черного перца. Готовый соус должен быть слегка кисловатым, средней густоты.

*На 500 г соуса: яичные желтки — 4 шт., масло сливочное — 325 г, уксус — 10 г, перец черный — 2 г, лук репчатый — 8 г, молоко — 100 г, лимон — 1 шт., соль по вкусу.*

### **Соус красный с луком и грибами (охотничий)**

Мелко нарубленный лук слегка спассеровать, добавить нашинкованные грибы и жарить 3—5 минут. Поджаренные лук и грибы положить в красный основной соус и варить 10—15 минут. В конце варки в соус влить прокипяченное вино и довести его до кипения. Затем добавить нарезанную зелень петрушки и эстрагона и заправить жиром.

*На 500 г соуса: соус красный основной — 400 г, лук репчатый — 170 г, грибы белые — 100 г, сало свиное топленое или маргарин — 25 г, вино виноградное сухое — 50 г, зелень петрушки — 7 г, эстрагон — 15 г, масло сливочное — 15 г, соль по вкусу.*

### Соус грибной

Лук порубить или нашинковать и поджарить. К пассерованному луку добавляют вареные грибы, измельченные так же, как и лук, и продолжают поджаривать еще в течение 3—5 минут. Пассерованную муку соединяют с грибным бульоном и варят в течение 45 минут—1 часа. Затем соус солят, процеживают, кладут в него подготовленный лук с грибами и варят еще 10—20 минут. После того как соус немного остынет, заправить сливочным маслом.

*На 500 г соуса: бульон грибной—325 г, маргарин столовый—35 г, мука—20 г, грибы сушеные—20 г, лук репчатый—275 г, масло сливочное—15 г, соль по вкусу.*

### Соус зеленый

В готовый соус майонез прибавить для зеленого цвета шпинат, листики эстрагона, кальбера и зелень петрушки, растертых в ступке и процеженных через салфетку. Заправить столовой горчицей и размешать.

*На 500 г соуса: майонез—500 г, зелень—50 г, горчица готовая—25 г, соль по вкусу.*

### Соус молочный бешамель (к большинству картофельных блюд)

Муку подсушить в духовке на сковороде, не допуская изменения ее цвета, охладить. Сливочное масло размять и смешать с мукой так, чтобы получилась однородная масса. Эту смесь класть в кипящее молоко небольшими кусочками, непрерывно помешивая. После того как молоко с мукой загустеет, добавить соль, сахар, перемешать, прокипятить, а затем снять с огня. Чтобы на соусе не образовалась пленка, надо поверхность соуса полить растопленным маслом и хранить соус в закрытой посуде.

Молочный соус можно разнообразить:

1. Сварить яйцо вкрутую, мелко изрубить и добавить в горячий соус перед подачей.

2. Один сырой яичный желток смешать со столовой ложкой сливок и чайной ложкой лимонного сока, влить эту смесь в горячий соус и перемешать.

*На 500 г соуса: молоко—450 г, мука пшеничная—20 г, сливочное масло—20 г, сахар—10 г, соль по вкусу.*

## **Сметанный соус**

Муку поджарить на сковороде, охладить, смешать со сливочным маслом, растереть массу. В сметану, доведенную до кипения, положить муку с маслом, размешать, заправить солью и перцем, варить 3—5 минут.

*Мука — 250 г, сливочное масло — 250 г, сметана — 500 г, соль, перец по вкусу.*

## **Соус сметанный (к картофельным котлетам и запеканкам)**

В белый соус положить сметану, 10 минут кипятить, заправить маслом и солью, можно добавить перец. В этот соус можно добавить желтки, сахар и лимонную кислоту. Чтобы соус сгустился, надо, добавив желтки, подогреть его.

*На 500 г соуса: мясной бульон или вода — 1—1,5 стакана, мука — 30 г, сметана — 0,5 стакана, масло — 40 г, соль по вкусу.*

## **Соус сметанный с томатом (для всех картофельных блюд)**

Лук мелко шинковать, слегка поджарить, добавить раствор соли, томат-пюре и, помешивая, пожарить на слабом огне 8—10 минут. Затем всыпать просеянную муку, размешать. Постепенно развести горячим бульоном или водой так, чтобы не было комков, влить сметану и варить соус при слабом кипении еще в течение 10 минут.

*На 500 г соуса: бульон или вода — 250 г, сметана — 200 г, лук — 40 г, томат-пюре — 40 г, пшеничная мука — 20 г, масло — 20 г, соль по вкусу.*

## **Соус с заправкой из желтков (к отварному картофелю, котлетам, запеканкам)**

Муку растереть с маслом, подлить, размешивая, теплый бульон, довести до кипения. Прибавить кислоты (по вкусу) и растертые желтки.

Спассерованный до золотистого цвета мелко нарезанный репчатый лук залить уксусом, проварить до полного испарения жидкости и залить основным красным соусом. Добавить туда хорошо пропассерованный томат-пюре, маринованные грибы, мелко нарубленные корнишоны или мякоть соленых огурцов (без

семян). Все прокипятить, добавить сливочное масло и поставить на водяную баню до подачи к столу. Корнишоны можно не прибавлять в соус, а насыпать их сверху.

В этот соус для остроты можно прибавить горчицы (2 чайные ложки), маслин (1 столовую ложку), каперсов (2 столовые ложки).

*На 500 г соуса: бульон — 400 г, масло — 40 г, лук репчатый — 30 г, желтки — 1—2 шт., лимон или лимонная кислота, соль по вкусу.*

### **Соус яичный сладкий**

В кастрюлю из нержавеющей стали выпустить яйца, положить соль, сахар и тщательно растереть. Затем добавить вино, воду, лимонную цедру, лимонную кислоту и, непрерывно взбивая венчиком, нагреть на слабом огне до температуры 75—80°. По окончании варки цедру удалить и добавить лимонный сок.

*На 500 г соуса: яйца — 2,5 шт., желтки — 2,5 шт., сахар — 150 г, вино белое сухое — 250 г, лимон — 0,5 шт., вода — 25 г, соль по вкусу.*

### **Соус из сухих фруктов (к картофельным запеканкам, котлетам и кашам)**

Сухие фрукты вымыть, залить холодной водой на 2—3 часа, поставить на огонь и дать прокипеть 40 минут. Протереть через решето, сложить в ситейник, положить масло, гвоздику, черный перец и дать прокипеть 10 минут. Влить сметану с жареной мукой и дать вскипеть.

*На 500 г соуса: вода — 400 г, сухие фрукты — 125 г, масло — 30 г, сметана — 50 г, мука — 5 г, перец — 0,25 г, гвоздика — 0,5 г, корица — 3 г, соль по вкусу.*

### **Подливка из вареного хрена (к разварному картофелю)**

Свежий хрен оскоблить, вымыть и на ночь положить в холодную воду. На другой день натереть на терке или провернуть через мясорубку, положить в кастрюлю и залить бульоном до густоты сметаны. Дать вскипеть и заправить маслом и мукой, посолить по вкусу, прибавить уксус и немного сахара.

*На 200 г подливки: бульон — 100 г, хрен — 60 г, мука — 20 г, масло — 20 г, сахар — 12 г, уксус и соль по вкусу.*

### **Подливка из сырого хрена и свеклы (к холодному картофелю и салатам)**

Натертый на терке хрен заправить растительным маслом, солью, уксусом до нужной густоты и хорошо растереть. Вместо сахара в хрен положить сырую тертую свеклу: от нее хрен становится красным и вкуснее, чем с сахаром.

*Хрен — 120 г, мука — 40 г, масло — 4 столовые ложки, свекла сырая протертая — 2 столовые ложки, уксус, соль по вкусу.*

### **Соус из соленых огурцов (к отварному картофелю, котлетам)**

Соленые огурцы очистить от кожицы, разрезать вдоль на несколько частей и затем на небольшие длинные кусочки. В бульон или воду положить срезанную с огурцов кожицу, зелень петрушки и прокипятить. Зелень вынуть, а из бульона приготовить красный соус, процедить.

Взять по вкусу жженный сахар и вскипевший огуречный рассол, положить нарезанные огурцы, вскипятить, размешать.

*На 500 г соуса: красный соус — 300 г, огурцы — 200 г, мука — 1 столовая ложка, масло — 0,5 столовой ложки, жженный сахар — 1—2 кусочка, зелень петрушки, соль по вкусу.*

### **Ореховый соус**

Грецкие орехи очистить от скорлупы, протереть через сито или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Мякиш белого хлеба намочить в молоке, отжать, протереть через сито, соединить с орехами, добавить немного соли, растертого чеснока, размешать, переложить в керамическую посуду и, вливая тонкой струей растительное масло, взбивать до тех пор, пока не образуется пышная масса. Затем добавить немного лимонной кислоты или столового уксуса и хорошо вымешать.

*Орехи — 10—15 шт., мякиш белого хлеба — 100 г, растительное масло — 0,5 стакана, чеснок — 0,5 головки, уксус, зелень, соль по вкусу.*

### **Польский соус**

В посуде растопить сливочное масло, положить мелко рубленое вареное яйцо, посыпать зелень ук-

**ропа и лимонную кислоту, налить немного овощного бульона, посолить и хорошо размешать и прокипятить.**

*Сливочное масло — ¼ столовые ложки, яйца — 4 шт., овощной отвар — ¼ столовые ложки, лимонная кислота, зелень, соль по вкусу.*

### **Соус луковый**

На сливочном масле жарят до золотистого цвета репчатый лук, морковь и коренья петрушки. В вине разводят томат-пасту и муку, добавляют соль, сахар и перец, выливают на сковороду и кипятят. Можно положить лавровый лист.

*Лук репчатый — 200 г, морковь — 100 г, коренья петрушки — 15 г, мука — 2 столовые ложки, томат-паста — ¼ столовые ложки, мука — 2 столовые ложки, масло сливочное — ¼ столовые ложки, вино — 0,5 стакана, сахар, лавровый лист, перец, зелень, соль по вкусу.*

### **Соус с черным перцем**

Поджарить лук в сливочном масле, влить лимонный сок и варить 5 мин. Лавровый лист, зелень петрушки, гвоздику и горошинки черного перца прокипятить в воде. Отвар процедить, влить в приготовленную мучную заправку на сливочном масле и варить, пока не загустеет. Посыпать щепотью толченого перца.

*Мука пшеничная — 20 г, сливочное масло — 20 г, лук — 40 г, гвоздика — 1—2 шт., черный перец — 15—20 горошин, лимонный сок — 100 г, вода — 0,5 л, лавровый лист, зелень петрушки по вкусу.*

---

## Сладкие блюда

### Маленькие советы

*Если Вы хотите, чтобы приготовленные Вами сладкие блюда из картофеля были вкуснее, подавайте их в теплом, а не в холодном виде.*

*Чтобы раскатать клейкое картофельное тесто, хорошенько смажьте кухонный стол и скалку растительным маслом.*

*Чтобы не слишком быстро образовалась корочка, мешающая хорошему пропеканию воздушного пирога, его ставят сначала в умеренно нагретую духовку.*

*Воздушные пироги (суфле) не могут долго стоять, поэтому их подают сразу и в форме, так как при опрокидывании на блюдо они теряют свою воздушность.*

*Воздушный пирог готов, если он начал округляться, отделяться от формы или если воткнутая в него деревянная палочка останется сухой.*

Сладкие блюда очень питательны и легко усваиваются. Подаваемые на десерт, они завершают обед или ужин. При этом важно, чтобы основные блюда и десерт гармонировали по вкусу, своей консистенции и питательности.

## 729 Печенье из картофеля

Испеченный или сваренный в кожуре картофель очистить, пропустить горячим через мясорубку или протереть через дуршлаг или решето, добавить масло, а когда начнет остывать — яйца и посолить.

Скатав тесто шаром, раскатать его на посыпанной мукой доске лепешкой толщиной в 1,5 сантиметра, нарезать ножом или формочкой на небольшие фигурки — кружки, ромбики, квадраты, треугольнички, обвалить в муке, смазать яйцом, испечь в духовке или поджарить в горячем жире, осторожно поворачивая.

*Картофель — 500 г, мука — 50 г, масло — 100 г, яйца — 2 шт., соль по вкусу.*

## 730 Печенье из картофеля на дрожжах

Дрожжи растворить в небольшом количестве подслащенного молока, размешать со столовой ложкой муки и поставить для подъема. Отваренный накануне картофель, очищенный и натертый на терке, смешать с оставшимся молоком, яйцами, сахаром, сливочным маслом (из которого оставить 1 столовую ложку для смазки печенья), лимонной цедрой, корицей и мукой. Положить подошедшие дрожжи, размешать и поставить в теплое место для подъема.

Тесто выложить в хорошо смазанную небольшую форму, смазать сверху маслом и печь примерно 45 минут, пока не приобретет золотистый оттенок. Нарезать, посыпать ванильным сахаром и подавать на стол.

*Картофель — 500 г, мука — 500 г, дрожжи — 40 г, молоко — 0,75 стакана, масло сливочное — 75 г, яйца — 2 шт., сахарный песок — 200 г, корица 1/2 пакета, лимонная цедра, ванильный сахар, соль по вкусу.*

## 731 Печенье двойные «улитки»

Картофель сварить в кожуре, очистить, охладить, размять, посолить, смешать с жиром, сахаром, мукой, ванильным сахаром и содой. Замесить тесто, раскатать пласт толщиной в 0,5 см, намазать тонким слоем мармелада. Нарезать одинаковые квадраты. Каждый квадрат завернуть с двух противоположных углов к середине. Намазать сверху взбитым яйцом, после чего нарезать узкими полосками, уложить ничком на смазанный лист и печь в духовом шкафу.

Можно приготовить это печенье с другой сладкой начинкой и даже совсем без начинки.

*Картофель — 500 г, жир — 300 г, мука — 500 г, сода — 0,5 чайной ложки, сахарный песок — 200 г, яйца для смазки печенья — 1 шт., мармелад, ванильный сахар, соль по вкусу.*

## 732 Печенье из картофеля без муки

Картофель вымыть, сварить или испечь в кожуре, очистить, охладить и натереть на терке. Затем смешать с сахаром, корицей, яйцами, лимонной цедрой и жиром. Тщательно вымесить рукой, пока не получится однородная масса. Эту смесь разровнять ножом, смоченным в растительном масле, на смазанной маслом доске. Образовать пласт толщиной в па-

лец. Стаканчиком нарезать маленькие кружочки, положить на смазанный лист и печь на сильном огне 30 минут.

Подать на стол теплым, посыпанным ванильным сахаром.

*Картофель — 500 г, жир — 150 г, сахарный песок — 150 г, яйца для смазки печенья — 2 шт., корица — 1 чайная ложка, ванильный сахар, соль по вкусу.*

## **733** Печеные фрикадельки

Картофель сварить в кожуре, очистить и размять. Смешать его с растертыми яйцами, растворенными дрожжами и молоком. Добавить лимонную цедру, сахар, соль и муку в таком количестве, чтобы получилось не очень густое тесто. Поставить его для подъема.

Тесто разделить на кусочки, расплющить и сверху положить кубики поджаренного в масле белого хлеба, а затем каждый разделать в круглую гладкую фрикадельку. Смазать лист растительным маслом, положить фрикадельки и печь в духовом шкафу.

*Картофель — 500 г, немного муки для замеса теста, молоко 0,5 стакана, яйца — 2 шт., сахар — 75 г, дрожжи — 25 г, лимонная цедра, сливочное масло — 1 столовая ложка, кубики поджаренного хлеба, соль по вкусу.*

## **734** Печенье круглое с мармеладом или джемом

Картофель сварить к кожуре. На другой день почистить, натереть на терке и смешать с яйцами, сахаром, содой, лимонной цедрой и мукой. Немного посолить. Замесить тесто, раскатать пластом толщиной в палец. Рюмкой вырезать кружки, посыпать их сахаром, смешанным с корицей. Испечь в духовке со средним жаром.

*Картофель — 500 г, мука — 100 г, сахар — 100 г, яйца — 1 2 шт., немного соды, лимонная цедра, мармелад или густой джем, сахарный песок и корица — 1 чайная ложка, масло растительное для смазки листа, соль по вкусу.*

## **735** Торт картофельный

Картофель сварить в кожуре накануне, затем очистить, натереть. Желтки растереть с сахарной пудрой, смешать с натертым картофелем. Добавить

соду, цедру, корицу, масло или маргарин, взбитые в пену белки и под конец муку. Тесто вымесить рукой, пока не получится однородная масса. Уложить в маленькую круглую форму (чтобы торт получился высоким), смазанную растительным маслом. Печь на среднем огне в течение 1 часа 30 минут.

Готовность торта проверить соломинкой или тонкой щепочкой. Опрокинуть на блюдо и посыпать ванильным сахаром.

*Картофель нерассыпчатый — 500 г, мука — 500 г, сахарная пудра — 300 г, яйца — 2 шт., натертая лимонная (или апельсиновая) цедра, корица — 0,5 пакета, немного соды, маргарин (или сливочное масло) — 100 г, ванильный сахар по вкусу.*

## **736** Торт из картофеля с яблоками

Картофель сварить накануне в кожуре. На другой день натереть на мелкой терке. Яблоки натереть на крупной терке, смешать с картофелем, яйцом, растертым с сахаром. Положить в масло (или маргарин) соду, соль, корицу, лимонную цедру и муку.

Все тщательно размешать, положить в хорошо смазанную форму и печь на сильном огне примерно 1 час.

*Картофель — 400 г, яблоки — 4 шт., яйца — 1 шт., маргарин или сливочное масло — 50 г, сахарный песок — 7 столовых ложек, мука — 120 г, корица — 0,5 пакета, лимонная цедра, сода на кончике ножа, соль по вкусу*

## **737** Торт из картофеля с творогом

Масло, сахар и желтки хорошо растереть в пену, после чего добавить растертый творог, лимонную цедру, ванильный сахар, натертый картофель, соль и под конец взбитые белки.

Выпекать торт в тщательно смазанной маслом форме. Когда испечется и остынет, разрезать горизонтально и каждый слой смазать вареньем или джемом, затем нарезать на куски.

*Картофель — 500 г, творог — 400 г, масло — 40 г, яйца — 2 шт., сахарный песок — 150 г, джем — 100 г, лимонная цедра, ванильный сахар сода соль по вкусу.*

## **738** Бисквиты с орехами

Картофель испечь в духовке, очистить и пропустить через мясорубку. Яйца взбить с сахаром, до-

бавить растительное масло, картофельное пюре, толченные в ступке орехи, корицу, лимонную цедру, соду и 100 г муки. Оставшуюся муку высыпать на разделочную доску. Из теста выделатъ трубку, которую разрезать на маленькие лепешки. Каждую обвалять в муке и разделить в форме бисквитов. Печь на смазанном листе примерно 30 минут.

*Картофель — 400 г, мука — 150 г, сахарный песок — 6 столовых ложек, масло растительное — 2 столовые ложки, орехи толченые — 125 г, яйца — 2 шт., корица — 0,5 пакета, лимонная цедра, сода на кончике ножа.*

## **739** Пирожное «картошки»

Сваренный в кожуре картофель пропустить через мясорубку. Кофейную эссенцию процедить, вместе с сахаром и взбитым яйцом поставить на огонь, чтобы 2—3 раза закипела. После того как остынет, смешать с картофелем, добавить печенье, лимонную или апельсиновую цедру, толченые орехи, какао и потом ром. Полученную смесь тщательно вымесить, взять по кусочку и разделить рукой пирожные овальной формы, напоминающие картофелины, обвалять поштучно в какао, смешанном с сахарной пудрой. Лучше эту смесь приготовить за день раньше, чтобы она затвердела.

*Картофель — 250 г, толченое печенье — 250 г, толченые орехи — 120 г, сахарная пудра — 250 г, какао — 25 г, ром — 2 столовые ложки, яйца — 1 шт., кофейная эссенция — 1 стакан (как для кофе с молоком), лимонная или апельсиновая цедра по вкусу.*

## **740** Кекс из картофеля с какао

Желтки растереть с сахаром и какао, добавить толченные в ступке орехи, натертый картофель (сваренный накануне), ванильный сахар, взбитые в пену белки. Печь примерно 1 час в хорошо смазанной форме для кекса на сильном огне.

*Картофель — 500 г, яйца — 4 шт., сахарный песок — 250 г, орехи — 100 г, какао — 4 столовые ложки, немного лимонной цедры, ванильного сахара, соды и растительного масла для смазывания формы.*

## **741** Рулет из картофеля со сладкой начинкой

Картофель сварить накануне, очистить и натереть. Смешать с яйцами, растительным маслом, сахарным песком, лимонной цедрой, солью, ванильным сахаром,

раскрошенными дрожжами и мукой, дать подойти. Затем разделить на две части. На доске, смазанной растительным маслом, раскатать прямоугольный пласт величиной с лист, на котором рулет будет выпекаться. Лист смазать, пласт теста покрыть начинкой и завернуть рулет. Из оставшегося теста раскатать еще пласт, положить начинку и завернуть второй рулет. Оба рулета положить на лист и испечь на среднем огне. Эти рулеты можно начинить орехами, смешанными с сахаром или отваренными в подслащенном молоке.

*Картофель — 500 г, мука — 500 г, яйца — 2 шт., масло растительное — 2 столовые ложки, кусочек дрожжей, натертая лимонная цедра, сахарный песок — 5 столовых ложек, мармелад или джем, ванильный сахар, соль по вкусу.*

## **742** Картофельные тефтели с повидлом

Печеный картофель очистить, холодным пропустить через мясорубку и размешать со взбитыми яйцами, сливочным или растительным маслом. На доске, посыпанной мукой, разделать из полученного теста валик, нарезать кусками, сформовать булочки с углублением посредине (в виде ватрушки). В углубление положить повидло. Жарить тефтели на сковороде в разогретом растительном масле. Подать на стол теплыми, посыпанными сахарной пудрой.

*Картофель печеный — 500 г, мука — 2 столовые ложки, сливочное масло — 25 г, растительное масло — 2 столовые ложки, яйца — 1 шт., повидло — 200 г, немного масла растительного для жаренья и сахарной пудры, соль по вкусу.*

## **743** Картофельные творожники

Сливочное масло растереть с сахаром, половиной стакана сухарей, взбитыми яйцами и смешать с сырым натертым и отжатым картофелем, размятым творогом.

Творожники варить в соленой воде 10—15 минут, пока они не поднимутся (не всплывут). Дать воде стечь и обвалить творожники в сухарях, поджаренных в масле и смешанных с сахаром. Тотчас подать на стол.

*Картофель — 500 г, яйца — 1—2 шт., сливочное масло — 40 г, сахар — 50 г, творог — 150 г, сухари — 1 стакан, соль по вкусу.*

## 744 Картофельные творожники жареные

Картофель сварить в кожуре, очистить и натереть на терке. Брынзу (или творог) тщательно растереть, чтобы получилась паста, смешать со взбитыми яйцами, картофелем и растительным маслом. Смесь должна быть компактной. Разделать круглые или овальные котлетки-творожники, обвалять их в муке и жарить с обеих сторон в растительном масле.

Подать горячими или холодными, посыпанными сахарной пудрой или сахарным песком. Можно их есть со сметаной или вареньем.

*Картофель — 500 г, яйца — 2 шт., брынза — 250 г или творог 500 г, мука — 2 столовые ложки, масло растительное 2 столовые ложки, мука (чтобы обвалять творожники), масло для жаренья, сахарная пудра, соль по вкусу.*

## 745 Сырник с картофелем по-польски

Яйца растереть со сметаной. Муку просеять, изрубить жир с мукой, прибавить остальные продукты. Замесить тесто, 2/3 теста раскатать, вложить в форму для торта, подпечь. Приготовить начинку: картофель и творог протереть через сито, масло растереть до пышности, затем прибавить желтки, сахар и все тщательно перемешать, взбитые яичные белки выложить в начинку, добавить нарезанную апельсиновую корку, изюм, ваниль и соль по вкусу. На выпеченное тесто разложить начинку, сверху украсить сеткой из теста и смазать яйцом. Печь 50—60 минут. Есть сырник с джемом или вареньем.

*Начинка: картофель отварной — 300 г, творог — 500 г, яйца — 5 шт., сахарная пудра — 250 г, масло 100 г, изюм — 30 г, апельсиновая корка — 30 г, ваниль.*

*Тесто: мука — 200 г, жир — 80 г, сахарная пудра — 80 г, яйцо 1 шт., сметана — 2—3 ложки, сода, соль по вкусу*

## 746 Сырники с картофелем и изюмом

Картофель очистить от кожуры, сварить в подсоленной воде. Сваренный картофель откинуть на сито или дуршлаг, дать воде стечь, переложить в миску и хорошо размять деревянным пестиком или ложкой.

Мятый картофель перемешать с творогом, прибавить сырое яйцо, 0,5 стакана муки, изюм, сахар,

соль. Все это хорошо размешать, выложить на стол, сделать из творожной массы лепешки, обвалить их в муке и с обеих сторон поджарить на масле до образования румяной корочки.

На стол сырники подать горячими с холодной сметаной.

*Картофель — 800 г, творог — 500 г, изюм — 50 г, яйца — 1 шт., масло — 2 столовые ложки, мука — 1 стакан, сахар, соль по вкусу.*

## **747** Фальшивые каштаны по-румынски

Испекь картофель и, не дав ему остыть, почистить, размять деревянной ложкой и хорошенько растереть, прибавляя понемногу сахар, пока картофель не станет как крем. Прибавить пропущенные через мясорубку орехи, ваниль и ром по вкусу. Выделать руками шарики величиной с каштан, обвалить в сахарном песке и разложить в бумажные формочки.

*Картофель печеный очищенный — 300 г, сахар — 150 г, орехи толченые — 150 г, ром — 3 столовые ложки, ваниль по вкусу.*

## **748** Штрудель из картофельного теста с яблоками

Картофель сварить в кожуре накануне. Очистить, натереть на терке, смешать с растительным маслом, сахаром, лимонной цедрой, молоком, взбитыми яйцами, мукой и солью. Замесить средней густоты тесто и поставить для подъема.

Тесто раскатать пластом на доске, посыпанной мукой. Яблоки натереть на терке, смешать с сахаром и корицей и тушить на огне, пока не выкипит сок. Пласт теста посыпать сухарями, положить яблочную начинку и сверху посыпать орехами и сахаром, прикрыть пластом теста, смазать растительным маслом и испечь в горячем духовом шкафу.

*Картофель — 500 г, мука — 500 г, яйца — 2 шт., молоко — 0,5 стакана, немного лимонной или апельсиновой цедры, масло растительное — 2 столовые ложки, дрожжи — 30 г, яблоки — 1,5 кг, сахарный песок для яблок — 150 г, сухари, сахар для теста — 4 столовые ложки, горсть орехов, смешанных с небольшим количеством сахара, корица — 1 пакетик, соль по вкусу.*

## **749** Рогалики из картофеля с джемом или мармеладом

Картофель сварить, очистить и натереть. Смешать с яйцами, сахаром, маслом, лимонной цедрой и соком,

молоком, содой или раскрошенными дрожжами. Посолить и замесить негустое тесто. Раскатать довольно толстый пласт, нарезать квадратами примерно в 5—6 см. В один из углов квадрата положить начинку, завернуть к противоположному углу и придать форму рогалика. Из этого количества получится примерно 40 рогаликов. Положить их на смазанный лист и выпекать на среднем огне в жарочном шкафу.

*Картофель — 500 г, мука — 500 г, сахарный песок — 250 г, масло сливочное — 120 г, лимонная цедра, немного лимонного сока, яйца — 2 шт, молоко — 4 столовые ложки, дрожжи — 30 г (или немного соды), мармелад, варенье или джем, немного растительного масла для смазки и соль по вкусу.*

## **750**      Налистники из картофеля

Сырой картофель натереть на терке, отжать и смешать с размятым вареным картофелем, яйцами, сахаром, газированной водой, немного посолить. Смесь должна получиться жидкой. Налистники выливают суповой ложкой на сковороду, чуть смазанную, и обжаривают, как блины, с обеих сторон.

Готовые налистники смазывают джемом или вареньем и свертывают вчетверо. Подают на стол теплыми.

*Картофель сырой — 400 г, вареный — 200 г, сахар — 1 столовая ложка, яйца — 1 шт., мука — 1—2 столовые ложки, повидло, джем или варенье — 250 г, газированная вода — 0,5 стакана, масло растительное для жаренья, соль по вкусу.*

## **751**      Сладкие лепешки из картофеля

Картофель сварить в кожуре накануне, очистить и пропустить через мясорубку, затем тщательно вымесить с мукой, ванильным сахаром, яйцом, растительным маслом и солью. Дрожжи развести в подслащенном молоке, смешать с 1 столовой ложкой муки и дать подняться. Когда подойдут, смешать с картофельным тестом и поставить еще для подъема. Тесто должно быть довольно крутым.

На доске, смазанной растительным маслом, раскатать скалкой, тоже смазанной маслом, пласт из картофельного теста толщиной в палец, из которого нарезать стаканом кружочки. Кружочки подрумянить с обеих сторон в большом количестве хорошо разогретого растительного масла, затем отбросить на сито, дать стечь лишнему маслу и обсыпать ванильным сахаром. Подавать к столу горячими.

*Картофель — 500 г, яйца — 1 шт., сахар — 1 столовая ложка, масло растительное — 1 столовая ложка, дрожжи — 20 г, молоко — 1 столовая ложка, мука — 250 г, сахар ванильный — 2 пакета, масло растительное для жаренья, соль по вкусу.*

## **752** Картофельные лепешки без дрожжей

Картофель сварить в кожуре, очистить и пропустить через мясорубку. Влить в кастрюлю 1 стакан воды, положить жир, немного посолить и дать вскипеть, после чего засыпать в кипящую воду всю муку и быстро размешать, не давая образоваться комкам. После охлаждения заваренную муку хорошо смешать с картофелем и яйцом.

Приготовленное тесто брать ложкой и опускать в кипящее растительное масло, подрумянивая с обеих сторон. Подавать на стол горячими, посыпанными ванильным сахаром.

*Картофель — 400 г, яйца — 1 шт., мука — 0,5 стакана, сало свиное — 1 столовая ложка, растительное масло для жаренья, ванильный сахар, соль по вкусу.*

## **753** Пирог высшего качества

Картофель испечь, очистить и размять. Масло растереть добела и смешать с картофелем, добавить желтки, растертые с небольшим количеством соли, сахарный песок, соду, лимонную цедру, сухари и сметану. Затем положить взбитые в пену сливки. Полученную смесь уложить на хорошо смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями лист. Печь на среднем огне примерно 1 час.

*Картофель — 400 г, масло — несколько столовых ложек, яйца  $\frac{1}{4}$  шт., сахарный песок — 6 столовых ложек, сухари —  $\frac{1}{4}$  столовые ложки, сметана — 0,5 стакана, тертая лимонная цедра, немного соды, соль по вкусу.*

## **754** Пирог с начинкой из картофеля с брынзой

Масло растереть, добавить взбитое яйцо, молоко и муку, замесить и раскатать пласт в два раза больший, чем лист, на котором будет печься пирог. Лист смазать и тесто положить на лист, чтобы края свисали с обеих сторон.

Жареный и размятый картофель размешать с маслом, раскрошенной брынзой или творогом, лимонной цедрой и сахаром, растереть, чтобы получилась одно-

родная масса. Смесь положить на тесто и края завернуть, чтобы получился закрытый пирог. Сверху пирог смазать маслом и поставить в нежаркий духовой шкаф на два часа.

Снять с листа горячим, нарезать на кусочки и каждый посыпать ванильным сахаром.

*Тесто: масло сливочное — 50 г, молоко — 0,5 стакана, яйца — 1 шт., мука.*

## **755** Картофельный напиток с клюквой

Очищенный картофель натереть на мелкой терке, через марлю отжать сок в банку, которую тут же закрыть притертой пробкой и оставить для отстоя крахмала на 1—2 часа. Сок осторожно слить, смешать с отжатым сырым клюквенным соком и отваром, полученным от варки выжимок в воде с сахаром; можно добавить ванилин. Подавать сразу по приготовлению.

*Картофель — 800 г, клюква — 200 г, сахар — 60 г.*

## **756** Пудинг из картофеля и творога

Вареный картофель и творог пропустить через мясорубку. Приготовить фарш для пудинга, а также воду для варки. Масло растереть с сахаром, прибавляя постепенно по одному желтку, смешать с картофелем и творогом, растереть, перемешать с апельсиновой цедрой и рубленным миндалем. Взбить в пену белки, все перемешать, выложить в форму и варить на пару 45 минут. Готовый пудинг выложить на круглое блюдо и посыпать ванильным сахаром.

*Картофель вареный — 100 г, творог — 400 г, масло — 80 г, яйца — 4 шт., сахарная пудра — 150 г, цедра апельсиновая — 20 г, сухари толченые — 20 г.*

## **757** Пудинг из картофеля

Накануне сварить рассыпчатый картофель, очистить, натереть, когда совершенно остынет. Растереть добела масло, прибавить, все время мешая, сахар, толченый миндаль, лимонную цедру и по одному желтки. Затем прибавить протертый картофель, твердую булку. Размешать всю массу, а под конец осторожно вмешать взбитые белки. Выложить в форму. Испечь или сварить на пару. Подать к нему молочный соус или фруктовую подливку.

*Картофель — 750 г, тертая булка — 120 г, яйца — 6 шт., сахар — 100 г, масло сливочное — 50 г, миндаль, молочный или фруктовый соус, соль по вкусу.*

## **758** Молодой картофель с медом

Молодой мелкий картофель залить кипящей водой, вымыть и обсушить полотенцем, при этом кожица легко отходит.

Мед с ванильным сахаром поставить на огонь, дать закипеть, положить туда картофель и варить, пока он не набухнет и не сварится. Подать в теплом или холодном виде на третье.

*Картофель мелкий — 500 г, мед — 400 г, ванильный сахар.*

## **759** Крем с крахмалом

$\frac{2}{3}$  стакана молока или сливок вскипятить с ванилью и сахаром. Остальным молоком развести крахмал, влить в кипяченое, но не кипящее молоко и, помешивая, дать закипеть. Затем снять с огня и растереть крем, пока он не остынет. Сразу же после того, как крем остынет, положить в него растертое масло, желток и продолжать растирать 10—15 минут, пока крем не станет пышным.

*Крахмал — 1,5 столовой ложки, молоко или сливки — 1 стакан, масло — 150 г, сахар — 100 г, желтки — 1 шт., ванилин — 0,5 пачки.*

## **760** Картофельные бисквиты с орехами

Картофель отварить, пропустить через мясорубку. В подготовленную массу ввести яйца, взбитые с сахаром, растительное масло, толченые орехи, корицу, лимонную цедру, соду и 100 г муки. Остальную муку использовать на подсыпку. Из приготовленного теста скатать толстый жгут диаметром 3—4 см, нарезать его кусочками, которые положить на смазанный жиром лист и запечь в духовке.

*Картофель — 800 г, мука — 200 г, сахар — 150 г, 2 столовые ложки растительного масла, толченые орехи — 125 г, 2 яйца, сода (на кончике ножа), корица, лимонная цедра.*

## **761** Картофельная сладкая баба

Сырой картофель натереть на терке, добавить соль, соду, масло, изюм, муку, взбитые яйца и всю массу хорошо вымешать, выложить в смазанную и посыпанную сухарями форму. Варить бабку на водя-

ной бане 1,5 часа. Готовую бабку опрокинуть на блюдо и сверху полить сиропом. Подавать холодной.

*Картофель*— 1 кг, столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки молотых сухарей, 4 столовые ложки муки, 2 яйца, сода, 3 столовые ложки изюма, сироп, соль по вкусу.

## **762** Картофельные пончики с черносливом

Картофель вычистить, промыть и отварить немного в подсоленной воде, протереть, добавить муку, яйцо, соль, сахар и все хорошо вымесить. Распаренный чернослив мелко нарезать. Из картофельной массы приготовить лепешки, на них положить чернослив и защипнуть края, придать изделиям круглую форму. Подготовленные пончики обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в сухарях и жарить в кипящем растительном масле. Горячие пончики подать со сметаной, а холодные посыпать сахарной пудрой.

*Картофель* — 800 г, мука — 200 г, 2 яйца, растительное масло — 160 г, чернослив — 200 г, сахар, соль по вкусу.

## **763** Картофельное печенье, жаренное с фруктами

Сваренный картофель протереть. Растопленное сливочное масло соединить с яйцами, протертым картофелем, добавить соль и сахар, муку. Смесь развести сливками, замесить некрутое тесто, раскатать его, стаканом нарезать круглые сочни. На каждый положить сливу или вишню, отваренную в сиропе, завернуть, смазать белком и обжарить в масле, обсыпать сахарной пудрой или сахарным песком. Подать с молоком или сливками.

*Картофель* — 500 г, 3 столовые ложки сливочного масла, 4 яйца, сливки — 200 г, мука — 100 г, соль, сахар по вкусу.

## **764** Галушки со сливками

Вареный картофель пропустить через мясорубку, разбить в него яйцо, немного посолить, смешать с мукой. Тщательно замесить и раскатать валик теста, нарезать ножом на кусочки средней величины. В каждом кусочке посередине сделать углубление, в которое положить начинку. Если берутся свежие сливы, то нужно в каждую на место косточки положить кусочек сахара. Начинку завернуть внутрь теста в виде галушки и варить в кипящей подсоленной воде

10 мин. Затем откинуть на сито, обвалять в поджаренных в растительном масле сухарях. Подать к столу обсыпанными ванильным сахаром.

Вместо слив в галушки можно завернуть абрикосы, персики или другие фрукты.

*Картофель — 600 г, 3 столовые ложки муки, яйцо, сливы — 400 г, кусковой сахар — 50 г (или 3 столовые ложки сахарного песка), 3—4 столовые ложки сухарей, 3 столовые ложки растительного масла (или сливочного), ванильный сахар, соль.*

## **765** Пирожное из молока и картофеля

Вскипятить молоко. Картофельную муку размешать в нескольких ложках холодного молока. Сахар и стертую на мелкой терке цедру одного лимона соединить с кипящим молоком. Взбитые яичные желтки влить туда же, помешивая непрерывно и не давая кипеть, а только пузыриться. Все это вылить на блюдо, выложив по краям безе.

*Безе готовят так:* взбить яичные белки в пену. Отделяя порции ложкой, смоченной холодной водой, опускать в кастрюлю с кипящим молоком пополам с водой. Вынув шумовкой безе, выложить его на опрокинутое сито и подсушить.

*Картофельная мука — 60 г, молоко — 750 г, сахар — 60 г, яйца — 6 шт.*

## **766** Хворост из картофеля

Подготовленный, как описано в предыдущем рецепте, картофель пропускают через мясорубку с щелеобразной пластинкой и после высушивания обжаривают во фритюре в течение 17—20 секунд. После стекания жира и охлаждения картофель глазируют сахарным сиропом, смешанным с ароматическими фруктовыми эссенциями, ставят на 2—3 минуты в жарочный шкаф и потсупивают при температуре 60—70°.

Для приготовления сиропа в сахарный песок вливают воду, нагревают до кипения и варят. Сироп считается готовым, если капля, взятая двумя пальцами, при разжимании их образует толстую нить.

*Картофель сырой очищенный — 3200 г, жир — 125 г, сахарный сироп — 150 г. (Для 1 кг готового сиропа требуется 800 г сахара, 300 г воды, 5 г мятной или другой фруктовой эссенции). Выход — 1000 г.*

**767****Хворост из картофеля  
с сахарной пудрой и ванилином**

Нарезанный в виде соломки картофель обжа- рить во фритюре и, когда стечет лишний жир, по- сыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

*Картофель сырой очищенный и нарезанный — 3250 г, жир — 125 г, сахарная пудра — 100 г, ванильный сахар — 1 г. Выход — 1000 г.*

**768****Цукатный картофель**

Очищенный картофель измельчают в виде лапши на терке, промывают холодной водой до тех пор, пока вода не станет прозрачной, после чего картофель за- ливают холодной водой на 30—40 минут. Затем карто- фель откидывают, кладут в посуду, добавляют сахар, наливают воду так, чтобы она покрывала картофель, добавляют уксус и варят на слабом огне, пока вода не испарится и картофель не станет стекловидным, а капля сиропа, взятая двумя пальцами, при разжима- нии будет образовывать толстую нить. Для аромати- зации цукатного картофеля во время его варки нужно добавить лимонную, апельсиновую или мандариновую цедру, нарезанную соломкой и предварительно ошпа- ренную кипятком. На 1 кг готового продукта надо 25—30 г цедры.

Готовый картофель складывают в дуршлаг, дают стечь сиропу, после чего сдабривают лимонной кисло- той, раскладывают на листы, подсыпанные сахаром, и ставят в теплое место для обсушивания на 5—6 ча- сов.

Цвет цукатного картофеля стекловидно-матовый, консистенция — слегка хрустящая, вкус — слегка кисловатый. Хранят в сухом и прохладном месте.

*Картофель сырой очищенный — 1000 г, сахар — 800 г, лимонная кислота — 5 г, уксус 3%-ный — 50 г. Выход — 1000 г.*

---

## Заготовки впрок

Хранение продуктов в домашнем хозяйстве сокращает затраты времени на приготовление пищи и закупку продуктов. Запасы — это большая повседневная помощь хозяйке.

### **769** Картофель сушеный

Отобрать здоровые клубни, хорошо промыть, почистить и нарезать кружками или дольками. Еще раз промыть и опустить в кипящую воду на 2—3 мин. Затем картофель погрузить в холодную воду, вынуть и дать стечь воде. Разложить на листы в один слой и сушить 2 ч сначала при температуре 80°C, затем 60—65° и продолжать сушить еще 5—6 ч. Общая продолжительность сушки 7—8 ч. Следует точно соблюдать температуру сушки. Картофель периодически перемешать, чтобы сушка проходила равномерно.

Приготовленный сухой картофель охладить, ссыпать в стеклянную тару и хранить в сухом месте. Нормально высушенный картофель имеет желтоватый оттенок. Дольки прозрачные, при сгибе ломаются.

### **770** Крахмал

Клубни картофеля хорошо промыть, натереть на терке или пропустить через мясорубку. Измельченную массу положить в емкость (по объему на 30—40% большую), залить холодной водой, хорошо вымешать и оставить на сутки. Через сутки картофельная масса выстоится и осядет на дно. Воду с мезгой от картофеля осторожно слить через край, а крахмал, накопившийся на дне емкости, хорошо промыть 3—4 раза, каждый раз давая сутки отстояться в воде.

## 771 Панировочные сухари из картофеля

Очищенный и промытый картофель заливают холодной водой и варят на слабом огне до полуготовности, после чего откидывают на грохот и оставляют его на 10—12 часов при температуре 8—10° для оcherствления. Затем его натирают на терке и высушивают в слабо нагретых жарочных шкафах до хрустящего состояния, после чего измельчают. Панировочные картофельные сухари имеют белый цвет. При панировании и обжаривании кулинарных изделий картофельная сухарная панировка медленно отмокает и обжаренные изделия приобретают красивый золотистый цвет.

*Картофель очищенный — 4000 г. Выход — 1000 г.*

## 772 Картофельная лепешка

*Первый вариант.* Картофельные панировочные сухари (см. выше) слегка поджаривают в жарочном шкафу до светло-желтого цвета, промалывают и просеивают через сито. Сливочное масло или маргарин размягчают. Желтки растирают с сахаром, соединяют с маслом, добавляют ванилин, панировочные сухари, все тщательно размешивают и оставляют на 30—40 минут для набухания, после чего вводят взбитые яичные белки. Массу осторожно перемешивают и формуют из нее лепешки, которые кладут на подмазанный жиром кондитерский лист. Лепешки посыпают сахаром, после чего выпекают в жарочном шкафу.

*Второй вариант.* Масло и сахар тщательно растирают, добавляют ванилин, яйца, панировочные сухари и месят до получения однородной массы, из нее формуют лепешки диаметром 7—10 см, толщиной 1 см. Укладывают их на смазанный кондитерский лист, посыпают сахаром и выпекают в жарочном шкафу.

*Панировочные картофельные сухари — 850 г, жир — 250 г, сахар — 400 г, в том числе на посыпку — 50 г, яйца — 7 шт., ванилин — 1 г. Выход — 1000 г.*

## 773 Вафли из картофеля

Сырой очищенный картофель промыть; крупные клубни разрезать. Картофель залить холодной водой и варить почти до готовности.

Отсушенный картофель пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить сахар, соль, яйцо, просеянную пшеничную муку и все постепенно развести молоком до консистенции сметаны, после чего взбить венчиком. Разогретый вафельный пресс смазать при помощи волосяной щетки растительным маслом, налить на середину жарочной поверхности подготовленное тесто в виде кружка и выпекать до светло-золотистого цвета. Готовые вафли свертывают трубочками.

Перед отпуском вафельные трубочки можно посыпать сахарной пудрой с ванилином (на 1 кг вафель нужно взять 150 г сахарной пудры и 1 г ванили).

В случае увеличения влажности вафли следует поставить в жарочный шкаф на 2—3 минуты. Как только вафли станут мягкими, их следует вынуть. Спустя несколько минут они приобретают нежный хруст.

Вафли должны иметь золотистый цвет и четкий рисунок на поверхности. Консистенция их хрупкая, хрустящая. Вкус и запах приятные, свойственные вафлям.

*Картофель сырой очищенный — 1400 г, мука пшеничная — 400 г, молоко — 1500 г, сахар — 225 г, яйца — 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> шт., масло растительное для смазки пресса — 65 г. Выход — 1000 г.*

## **774** Хрустящий жареный картофель

Сырой очищенный картофель (очень крупные клубни разрезают вдоль пополам) промывают, заливают холодной водой так, чтобы картофель был покрыт ею на 10—15 см, доводят до кипения на слабом огне и варят еще 7—8 минут, не допуская бурного кипения.

У сваренного таким образом картофеля поверхность разреза должна иметь однородный цвет оклейстеризованного крахмала. Если на разрезе видно белое пятно сырой мякоти, то картофель крупного размера следует варить при слабом кипении до тех пор, пока не произойдет клейстеризация внутренних слоев. Мелкий картофель достаточно оставить на 5—6 минут в горячей воде, в противном случае при дальнейшей обработке картофеля он приобретает темный цвет.

Рекомендованный способ варки дает возможность придать картофелю большую вязкость, необходимую при формовке картофеля. Солить картофель во время варки и после его отваривания не рекомендуется.

Сваренный картофель откидывают на дуршлаг, а затем пропускают через мясорубку с частой решеткой, в которую дополнительно вставляют металлическую пластинку с одним или несколькими отверстиями различного диаметра: для соломки диаметр отверстия 1—1,5 мм; для палочек 2—3 мм; для стружки и хвороста пластинки имеют щелеобразные отверстия шириной 1,5—2 мм и длиной 15—20 мм. Картофель из мясорубки выпускают на подставленные противни, листы.

Сформованный картофель ставят в жарочный шкаф и высушивают при 50—70° в течение 3—4 часов, в зависимости от формы и величины изделия.

Сушеный картофель в отличие от сырого жарится во фритюре в 10—15 раз быстрее, т. е. от 5 до 20 секунд. Обжаривают картофель в сетчатых металлических корзинах до светло-желтого цвета. Обжаренный картофель вынимают из жира, обсушивают, посыпают солью и сдабривают специями. Добавлять соль в картофель перед его обжариванием не рекомендуется во избежание его затвердения.

Поджаренный картофель независимо от того, с чем он приготовлен, должен быть хрустящим. В натуральном виде поверхность должна быть равномерного светло-желтого оттенка. Вкус и запах — приятные, свойственные специям, которые к нему добавляются.

*Картофель сырой очищенный — 3350 г, жир — 125 г, соль поваренная — 15 г. Выход — 1000 г.*

## 775

### Хрустящий жареный картофель «чипсы»

«Чипсы» представляют собой жареные тонкие хрупкие пластинки картофеля, посыпанные пряностями и обладающие приятным вкусом, хрустом, высокой калорийностью и питательностью. Это кулинарное изделие употребляют как самостоятельное блюдо или гарнир к мясным и рыбным блюдам; его можно отдельно подать к бульону, пюреобразным супам и как закуску.

Очищенный картофель тщательно промывают,

очищают и нарезают тонкими кружочками, толщиной 1,7—2 мм. Промывают под струей воды, тщательно обсушивают для того, чтобы он лучше обжаривался и жир при загрузке картофеля не разбрызгивался.

Подготовленный картофель обжаривают во фритюре, при этом следят за тем, чтобы начальная температура жира была в пределах 170—190°; в процессе жарки картофеля температура жира должна быть 160°; в таких условиях картофель жарится около 3 минут.

Обжаренный картофель вынимают из фритюра, дают несколько стечь жиру. Солят и по желанию сдабривают, охлаждают до температуры окружающей среды, затем удаляют подгоревшие и поломанные экземпляры.

*Картофель, нарезанный тонкими пластинками — 2800 г, жир или масло растительное — 350 г, соль поваренная «Экстра» — 15 г. Выход — 1000 г.*

## **776**                      **Вздутый картофель** **(суфле)**

Нарезанные и обсушенные ломтики картофеля погружают во фритюр, нагретый до 120—130°, и доводят до готовности. После обжаривания на картофеле образуется бледная корочка. Затем картофель кладут в жир с температурой 180°. Образовавшийся при этом пар вздувает изделие, а дополнительное обжаривание приводит к образованию румяной корочки. Картофель вынимают из жира, обсушивают и посыпают просеянной мелкой солью.

*Картофель сырой очищенный и нарезанный — 2500 г, жир — 225 г. Выход — 1000 г.*

## **777**                      **Картофельные крекеры**

Крекеры-полуфабрикаты опускают в нагретый жир (при 190—220°). Они мгновенно взрываются, увеличиваясь в объеме в 7—8 раз. Калорийность 100 г крекеров составляет 500—600 калорий. Употребляются как отдельное блюдо или с бульоном, соками.

*Крекеры — 800 г, жир — 300 г.*

---

## Из истории картофеля

### Земляное, или «чертово яблоко»

...Эпоху «картофельных» бунтов пережила и Россия. Во многих ее губерниях в середине прошлого века вспыхивало недовольство крестьян против принудительных правительственных мер по посадке картофеля.

Особенно трудно продвигался картофель в северные губернии России, где его внедрению припятствовали старообрядцы, считая, что христианину потреблять сей дьявольский клубень — грех. Как назло, в этих местах из-за короткого лета картофель вызревал плохо, был мелким и сильно отдавал горечью.

Поскольку в основном пропагандистами картофеля в России были немцы, за ним долго сохранялась слава «немецкого» овоща. Княгиня Е. Галицина из знатного и влиятельного рода Галициных, утверждала, что «питание им подрывает русское национальное достоинство». Даже многие образованные русские люди считали, что «картофели полезны русским только в перемену пищи, но не для ежедневного употребления». Такого мнения, в частности, придерживался агроном и писатель В. А. Левшин, автор изданной в 1803 году «Ручной книги по сельскому хозяйству для всех сословий».

И все-таки правительство при поддержке Вольного экономического общества поручило наиболее доверенным лицам размножать картофель. Его распределили буквально по клубням. Так, отцу княгини Е. Дашковой досталось лишь 4 клубня, прадеду Пушкина — Ганнибалу перепал целый гарнец (емкость в 3,2 литра). Доверили размножение картофеля также графу Разумовскому, графу С. Апраксину, князю Н. Трубецкому. При этом картофель велели не только размножать, но и предоставить в Общество отчет в полученном урожае.

Решительные меры, принятые для размножения картофеля, были вызваны приключившимся в те годы голодом, который повлек за собой «моровую язву» и «гнилую горячку».

Государственная казна по повелению императрицы выделила «500 рублей» на приобретение картофеля из Ирландии и Пруссии. Часть его приобрели у одного из членов Вольного экономического общества — садовника Экклебена.

Особенно радели за распространение картофеля обер-секретарь сената И. Н. Ермолаев и президент медицинской коллегии А. И. Черкасов. Они тщательно собирали и документировали все материалы, касающиеся картофеля. Благодаря их стараниям мы располагаем сейчас более или менее достоверными сведениями о «первых шагах» картофеля в Россию.

Наиболее просвещенная часть русского народа все-таки быстро оценила достоинства нововведенного растения и всеми силами способствовала его популяризации. Первым следует назвать имя русского агронома-самородка Андрея Тимофеевича Болотова.

Разносторонне одаренный капитан и флигель-адъютант петербургского генерал-полицмейстера Болотов в возрасте 24 лет подал в отставку и уехал в свое имение Дворяниново под Тулой. Выход в отставку Болотова совпал с периодом, когда в Петербурге заговорили о картофеле. Уезжая, он прихватил несколько клубней, во многом представлявших для него загадку. Он видел и даже пробовал такие клубни, будучи в Пруссии в период семилетней войны, и теперь хотел попытаться развести их у себя.

Болотов так объяснил основные причины медленного распространения картофеля в России: «Не совершенное знание, как оный садить: бывшая засуха вследствие чего урожай везде худой, создало худое мнение и вящему размножению картофелей охоту отняла; непривычка к нему народа, который не нашел к оному вкуса, и закоренелое мнение о том, что употребление его в пищу здоровью крайне вредительно, несклонность нашего народа к предприниманию новых трудностей».

Спустя шесть лет после отъезда из Петербурга Болотов пишет свои «примечания о картофеле» и отсылает их в труды Вольного экономического общества.

Здесь содержались указания «О заведении сажания и размножении картофеля». И если в «Наставлении о разведении» утверждалось, что картофель не требует никакого ухода, то Болотов рекомендовал для быстроты всходов «выпускать ростки, выдерживая клубни перед посадкой в погребе, а землю готовить рыхлою. Ибо чем земля рыхлее, тем более родится картофель».

Много недоразумений происходило с пересылкой семенного картофеля. Его упаковывали в бочки и в зиму отправляли в разные губернии. В дороге клубни часто замерзали, превращались в месиво или труху, а иногда просто теряли всхожесть. Болотов предупреждал, что «сие произрастание мороза терпеть не может».

Многие болотовские рекомендации по размножению картофеля (из кусочков клубней и даже из стеблей), уходу за ним не потеряли своей ценности и сейчас. Около четырехсот статей написал Болотов о картофеле, где как нельзя лучше проявился его всесторонний подход к этой культуре. Назовем некоторые из них: «О разных родах (сортах) картофеля», «О сажании», «О размножении», «О посеве картофеля в большом количестве», «О размножении картофеля посредством срезанных стеблей», «О бережении картофеля». Андрей Тимофеевич тщательнейшим образом подошел к агротехнике новой культуры, прием, без которого теперь картофель не возделывают, — окучивание. Болотов предложил на семена отбирать хорошо вызревшие клубни «без более крупных размеров». Бесчисленное количество опытов, которые ставил тульский просветитель в своем имении, позволило ему получать такие урожаи картофеля, которые в нашей стране не превзойдены до сих пор. В пересчете с пудов и десятин на современные меры веса урожай составлял 900 центнеров с гектара.

Интересы этого удивительного человека не ограничивались только биологией и агрономией. Болотов задался целью изучить и всесторонне испробовать растение. В России именно он первый получил из картофеля крахмал. Скорее всего благодаря Болотову Тульская губерния тех времен славилась своими крахмальными заводами. Он рекомендовал использовать картофель в приготовлении крупы и выпечке хлеба. В своем имении, расположенном в отдаленном

от столицы уголке, ему приходилось заниматься врачеванием. И здесь Болотов пытался применять «сей полезный плод на больных рахитом и золотухой». Он обнаружил также, что картофелем можно лечить («исправлять») ожоги.

Считая своей задачей просветительство, он неумолимо переносил на бумагу все замеченное, чтобы сделать его достоянием «любезных своих сограждан». Не ограничиваясь изданиями Вольного агрономического общества, Болотов по совету своего друга — издателя Н. Новикова организовал выпуск собственных журналов «Сельский хозяин» и «Экономический магазин». Несколько томов последнего журнала и сейчас хранятся в библиотеке им. В. И. Ленина, в библиотеке ВАСХНИЛ. Общее количество его трудов насчитывает 350 томов!

После Болотова и во многом благодаря ему интерес к картофелю в России значительно возрос, а главное, выращивать картофель стали более умело. И все-таки посадки картофеля ограничивались в основном дворянскими огородами вплоть до 1839—1840 годов. Вот что писали очевидцы: «Погибли всходы озимых почти во всех губерниях. Всюду обнаружился голод и отчаяние. Народ стал толпами ходить и грабить проезжающих. Убивали помещиков, требуя хлеба». Император Николай I, сознавая опасность создавшейся обстановки, обратился к опыту своих предшественников и в августе 1840 года выпустил высочайшее повеление, предписывающее: I. Приступить к разведению картофеля во всех селениях... чтобы количество собранного выходило не более полчетверти на душу. II. Где нет общественной запашки, посадку делать при волостном правлении, распространить между крестьянами различное употребление картофеля, которое во многих местах доселе неизвестно. III. Для поощрения крестьян к посеву назначить денежные и другие награды, для коих выделить 25 тысяч рублей... Учредить золотые и серебряные медали с подписью «За полезное».

Принятые меры возымели действие. Уже к 1893 году площади под картофелем в России увеличились почти в шесть раз. Крестьяне на собственном опыте убедились, что картофель может стать «вторым хлебом» и спасти от голода.

К этому времени просветительская деятельность

Вольного экономического общества подготовила почву не только для практических достижений в картофелеводстве. Кроме многочисленных статей Болотова появились первые фундаментальные работы по биологии и химии картофеля на русском языке. В 1821 году вышли две переводные (с немецкого) книги. Одна В. В. Швабе «О картофеле в ботаническом, хозяйственном и техническом виде», другая К. Путша «Описание картофеля с подробным изложением истории оного, разных пород и способов разведения». В последней давались рецепты разнообразного использования картофеля, описаны сорта и даже приведены сведения по его химическому составу. Автор утверждал довольно смело для того времени, что по питательности картофель уступает только хлебу. А ведь выпущенный незадолго до книги Путша «Словарь пищевых растений народов земного шара» безапелляционно заявлял, что «в картофельных клубнях не содержится ничего питательного».

В 1834 году вышел труд русского автора И. Решетникова «Краткое руководство по выгоднейшему возделыванию картофеля», а два года спустя В. Панов выпустил книжку о картофеле, название которой мы не рискуем привести точно, так как оно состояло из 70 слов.

В середине XIX века появились в России любители и энтузиасты-ботаники, собиравшие коллекции разнообразных сортов картофеля и закладывавшие начало его селекции. Коллекция Петербургского садовода Э. Регеля насчитывала, например, 440 сортов, у его коллеги, профессора Петровской сельскохозяйственной академии Р. Шредера, — 64 сорта картофеля.

Здесь невозможно обойти молчанием имя замечательного русского огородника Ефима Андреевича Грачева — родоначальника промышленной селекции картофеля в России.

На Международной выставке 1869 года в Петербурге им было представлено 80 сортов собственной селекции. В 1881 году экспонировались уже 93 сорта Грачева. Ефим Андреевич считал, что сорта, выведенные в России, имеют много преимуществ перед иностранными. Он выводил картофель, крайне разнообразный по окраске и форме. Грачев первый попытался вывести сорт, устойчивый к фитофторе. В 1872

году он выступил с целой программой — опубликовал «Всероссийские мероприятия по подъему огородничества и картофелеводства», где писал, что польза от культуры картофеля очевидна, несмотря на все предубеждения и суеверия.

Вольное экономическое общество учредило большую золотую медаль имени Грачева за особые заслуги в огородничестве. Однако в течение 10 лет после его смерти никто не был удостоен этой медали, и только в 1887 году ею была награждена работа «Всякому овощу свое время». Как выяснилось, ее автором была огородница из Клина Е. Аверкиева.

К концу XIX века крестьян в России уже не надо было принуждать выращивать картофель, они сами старались использовать под него все свободные земли.

Однако наука о картофеле развивалась еще слабо. Отечественная теория значительно отставала от практики. Поэтому при работе с картофелем пользовались в основном руководствами иностранных авторов, либо применяли самодеятельные приемы. В сельскохозяйственных журналах того времени можно встретить многочисленные рекомендации и советы, почерпнутые из опыта частных лиц и пригодные порой только в каких-то определенных условиях. Чрезвычайное распространение получили сорта американской селекции, не отвечающие вкусам русского населения. Назрела необходимость в обстоятельных руководствах, основанных на отечественном опыте. Были сделаны попытки создать такие руководства. Русский ученый и селекционер И. А. Стебут в 1882 году выпустил книгу «Основы полевой культуры» с разделом о картофеле. Затем вышли «Курс частного земледелия» и отдельная книга о картофеле выдающегося русского и советского исследователя и популяризатора науки Дмитрия Николаевича Прянишникова. В ней ученый писал, что «возделывать картофель — это то же, что получать три колоса там, где раньше рос один». В Советской России Дмитрий Николаевич был среди тех, кто принял эстафету лучших русских просветителей и страстно ратовал за расширение посадок картофеля. Свою пропаганду ученый основывал на том, что картофель «1 — положительно влияет на урожай последующих культур; 2 — страхует от неурожая; 3 — позволяет повысить

продуктивность труда; 4— служит ценным материалом для технического производства; 5— будучи использован в корм, оказывает благотворное влияние на животных, и наконец, 6— при правильной постановке дела способен возвращать земле все взятое от нее».

Мало кому известно, что серьезную работу по картофелю выполнил Михаил Михайлович Пришвин. Тот самый Пришвин, которого мы знаем как автора тонких и живописных описаний природы, как своеобразного русского писателя, чьи книги, по высказыванию К. Паустовского, «бесконечная радость постоянных открытий».

Всего четыре с небольшим года длилась агрономическая деятельность Пришвина. Три из них прошли в лаборатории Прянишникова. Здесь закончилось его формирование как ученого, здесь созрели два его главных научных труда. Один из них был посвящен картофелю «Картофель в полевой и огородной культуре». Книга вышла в 1908 году в издательстве А. Дервиена. В предисловии Пришвин объясняет, чем был вызван выпуск подобной книги: «...вполне оригинальных русских руководств по картофелю не существует, хотя давно миновало время, когда картофель принимали за «чертово яблоко». И действительно, на огромных российских просторах еще встречались места, где картофель из-за недостатка знаний о нем широкого распространения не получил. Например, к 1903 году в Казанской губернии, где посадок картофеля не было, местному земству вменялось в обязанности заняться разведением полевой его культуры. В этой книге М. М. Пришвин добросовестно изложил все имеющиеся и добытые к тому времени сведения о культуре картофеля в России, предпослав им подробную и документальную историческую справку.

Это был основательный труд, заслуживший положительную оценку не только современников, но и последующих поколений ученых.

Лаборатория Прянишникова дала старт и другому специалисту, который на Украине продолжил работы своего учителя по картофелю,— Николаю Кирилловичу Малюшицкому. Выпускник Петровской академии, обладатель первой золотой медали за дипломную работу. Малюшицкий в первые годы после революции возглавил Киевскую опытную станцию, стал основа-

телем научной селекции картофеля в республике, вывел первый отечественный сорт на Украине.

### «Второй хлеб»

И все-таки до революции изучением и разведением картофеля занимались в основном энтузиасты-одиночки. Широкая и серьезная работа с этой культурой началась практически в первые годы после революции. Залогом ее успешного развития стала деятельность таких ученых, как К. А. Тимирязев, Д. Н. Прянишников, Н. И. Вавилов.

Буквально в первые месяцы после свершения Октябрьской революции В. И. Ленин, глубоко осознавая необходимость всестороннего развития Советской России, выдвинул идею фундаментального исследования естественных ресурсов страны. Стране, истерзанной гражданской войной, интервенцией, страшными годами голода (на душу населения в день приходилось лишь 50 граммов хлеба), было невероятно трудно выделить средства для создания национальных научных центров. Но молодая республика пошла на это. Валюту, которую выделило Н. И. Вавилову Советское государство, он вложил в экспедиции. Молодые специалисты по картофелю С. М. Букасов и С. В. Юзепчук совершили поездку в далекую Мексику. Там, в древнем центре культуры картофеля, существовали виды, обладающие многими ценными свойствами, виды, как выяснилось потом, представляющие клад для селекционеров. «Этот клад обнаружен именно советскими учеными. Американцы осознали его значимость 30—40 лет спустя», — говорил ученик Н. И. Вавилова С. М. Букасов, ставший впоследствии академиком и картофелеводом с мировым именем. Было положено начало Всесоюзному институту растениеводства — ВИРу. На основе его богатейшей коллекции создавались лучшие советские сорта картофеля.

Однако ВИР был все-таки учреждением общего назначения. Значимость же «второго хлеба» побудила создать специальный центр. Им с 1922 года стала первая опытная станция по картофелю — Корневская Московской области. Первым директором ее был А. Г. Лорх. Его именем названа сейчас и

улица, на которой находится современный российский институт «второго хлеба». Сейчас такие институты созданы на Украине, в Белоруссии и других республиках.

Прошли десятилетия. Невозможно представить сейчас нашу жизнь без чудесного клубня. Невозможно настолько, что в ситуациях, грозящих картофелю бедой, люди сами шли на гибель, спасая его. Этими людьми были ученые. Об их подвиге мы и хотим рассказать.

Происходило это в Ленинграде, который стал одной из первых жертв немецкого нашествия во время Великой Отечественной войны. Фашисты подошли к городу уже в августе 1941 года. Население было мобилизовано на строительство оборонных сооружений. Сотрудники Всесоюзного института растениеводства упаковывали образцы семян, чтобы вывезти их на Большую землю. В самом тяжелом положении оказалась коллекция картофеля. Следовало провести необходимые описания и учеты, дать сортам дозреть, а затем суметь вывезти коллекцию, насчитывавшую к тому времени больше тысячи образцов, из Павловска. Сотрудники отдела картофеля О. А. Воскресенская и А. Я. Камераз были в отчаянии. Ведь если коллекция не успеет дозреть, пойдет насмарку огромный многолетний труд, пропадут уникальные образцы, собранные в многочисленных предвоенных поездках. Камераз, работавший в то время на оборонных сооружениях в Вирице, после смены мчался в Павловск, чтобы закончить описание и подготовить коллекцию к уборке.

Но события развивались с неуловимой быстротой. Была только половина августа, а немецкие танки ворвались в Мглу. Красавец Павловск бомбили вражеские самолеты. Это были страшные дни, страшные от сознания, что врага, безжалостно крушившего все дорогое и привычное, ничем нельзя остановить. И все-таки ученые надеялись на чудо. В зареве пылающего Павловска горстка сотрудников ВИРа — А. Камераз, О. Воскресенская, В. Яковлева, Т. Лаврентьева, А. Мюллер, Э. Реппоном выполняли свой научный долг.

По радио и в газетах прозвучало полное горечи обращение Ленинградского горкома партии, Городского и Военного советов: «Товарищи ленинградцы, до-

рогие друзья! Над нашим городом нависла угроза нападения немецко-фашистских войск...» Правительство не скрывало всей трагичности положения и призывало жителей города, всех до одного, встать на его защиту.

Для ВИРовцев боевыми рубежами стали картофельные полянки в Павловске, которые они решили спасти во что бы то ни стало. Под гром орудийной канонады сотрудники приступили к уборке коллекции.

В городе уже началась эвакуация населения, и к ним на поле приехал ответственный за нее председатель исполкома. Несмотря на его требование немедленно прекратить работу и уходить, ученые наотрез отказались покинуть участок. Пообещав найти транспорт для эвакуации коллекции и предупредив, что сотрудники находятся теперь в прифронтовой зоне, он уехал. А они копали весь день и всю ночь. Копали и плакали, глядя, как много остается незрелых клубней: не успел вызреть ценный экземпляр южноамериканского сорта, привезенного перед самой войной, не вызрели другие «южане». Решили брать от образца по 2—3 самых спелых клубня. Утром под артиллерийским обстрелом начали погрузку. Камера за оглушило взрывной волной. Оправившись от взрыва, он вновь продолжал работу. Часть коллекции все же успели отправить в Ленинград. Потребовалось разрешение от военного коменданта на продолжение работ и вывоз коллекции. Город был на боевом положении, но разрешения все-таки добились.

Коллекцию удалось спасти от уничтожения врагом, но ее еще предстояло сберечь в блокадном Ленинграде. Осенью 1941 года обстановка в городе с каждым днем становилась все безысходнее, все сложнее. Уже в ноябре подошли к концу запасы продовольствия. В городе муки осталось на 8 дней, крупы — на 9. Были снижены нормы хлеба — рабочим до 300, служащим — до 150 граммов. На город надвигалась слякотная и промозглая ленинградская зима. В ВИРе осталось 16 сотрудников, которые добровольно вызвались сохранить коллекцию. Правда, дублетные экземпляры зерновых, зернобобовых и технических культур находились в пути на Большую землю. А картофель? По нему дублета не было, он весь остался здесь, в осажденном городе. Каждый клубень требовал вни-

мания и заботы. Чтобы не отапливать лишних помещений, Ольга Александровна жила в том же подвале, где хранились в мешочках клубни, согревая их буквально своим теплом и дыханием.

Голод все туже сжимал «горло» города. Сотрудники ВИРа еле держались на ногах, многие из них уже не выходили из тех помещений, где хранились коллекции: в голодном городе могли найтись люди, для которых и зерно, и клубни были бы соблазном. В качестве лакомого блюда ели кусочками сыромятину со сбри.

«Сохранить коллекцию во что бы то ни стало» — это стало единственным смыслом жизни. После войны в одном из зарубежных журналов появилась заметка о том, что от коллекции ВИРа ничего не осталось, так как она была съедена обезумевшими от голода людьми. Но голод не был властен ни над умом, ни над волей этих людей. Н. К. Малюшицкий сказал: «В мире есть нечто более важное, чем материальные выгоды и благополучие, — это преданность науке». В те тяжкие дни именно преданность своему делу поддерживала маленькую горстку изголодавшихся и обессиленных ВИРовцев.

Наступал новый, 1942 год. Редели ряды подвижников. О. А. Воскресенскую на картофеле сменил В. С. Лехнович.

Лехнович жил недалеко от ВИРа и дважды в день навещал погреб, где хранился картофель, подтапливал его, просматривал образцы. Легко сказать «подтапливал» в городе, где «на дрова» сжигали ценные книги, мебель красного дерева и музыкальные инструменты. Это была поистине героическая работа: найти, а потом доставить топливо. Дрова приходилось перевозить на листе фанеры — не было санок. И какими же тяжелыми они казались в те студеные блокадные дни!

Наконец ужасная зима осталась позади. С весной пришли новые заботы — надо было, не вывозя коллекцию из города (в пригороде уже хозяйничали немцы), найти место для посадки.

Лехнович пришел со своей просьбой на Выборгскую сторону к директору бывшего цветочного комбината (бывшего потому, что в городе место клумб занимали огороды). Тот никак не мог взять в толк, что речь идет о настоящем картофеле, когда люди ели

кожу, клей, когда подарком был бы даже кусочек черного хлеба. Чтобы поддержать силы горожан, с весны в Ленинграде организовали заготовку и переработку дикорастущих трав.

А тут... две тонны картофеля! Но это было так. И директор комбината смог в этом удостовериться.

Кроме работы с коллекцией, ученые пытались изыскать возможность получить посадочный материал для обеспечения города картофелем. Вот когда вспомнили о рекомендациях Болотова — сажать картофель кусочками, верхушками, стеблями! Для голодающего города это была находка, позволившая сэкономить колоссальное количество картофеля.

Другой подвиг во имя картофеля был совершен на территории оккупированной Украины. В 1942 году немцы заняли Киевскую станцию Главспирта. Здесь до войны проводилась работа по выведению сортов картофеля для Украины. Уже готовилось оформление сортов Стахановского, Розы Полесья. С коллекцией картофеля работал ученик Н. К. Малюшицкого — Р. Д. Шехаев.

Фашисты заняли этот район столь стремительно, что персонал не успел даже эвакуироваться. Предприимчивые немцы не стали уничтожать станцию, они решили на ее базе создать семеноводческое хозяйство, где можно было бы размножать картофель для Германии. Для этой цели они завезли несколько вагонов добротного семенного материала 30 немецких сортов — Фрюмелле, Остботе, Карнеа, Гренцмарк, Приска, Парнассия, Вольтман и другие.

Немцы, узнав, что Шехаев большой специалист по картофелю, предложили ему и другим сотрудникам вести работу с этими сортами. Первой мыслью было саботировать и сорвать семеноводческую работу врага. Однако они не могли не понимать, какую ценность для селекции представляет такое богатство материала. Тогда они приняли решение продолжить работу, но постараться любыми путями заполучить образцы немецких сортов. Они верили, что господство немцев не будет долгим, и готовились осуществить свой план. Приближалась осень 1943 года. Появились слухи о наступлении наших войск. Стало ясно, что власти оккупантов приходит конец. Сотрудники разработали план действий.

Год выдался на редкость урожайным. Это радовало

ученых и одновременно осложняло работу. Пользуясь невежеством управляющего хозяйством, который ничего не смыслил в семеноводческом деле, Шехаев дал указание подготовить побольше буртов якобы для несортového материала, и когда началась уборка, им удалось часть картофеля поместить туда. На буртах сотрудники станции меняли этикетки, но все-таки семенного материала оставалось много, и очень не хотелось отдавать его врагу. К этому времени пришел приказ срочно организовать упаковку и отправку семенного картофеля в Германию. Под надзором управляющего и немецких часовых Р. Д. Шехаев, А. М. Кекух, К. А. Машинец с рабочими занимались затариванием и погрузкой картофеля. Но даже в этих условиях они смогли в большую часть мешков засыпать совсем не то, что предполагали немцы. В ход шло все, что попало под руку, вплоть до камней.

Поэтому, когда в один из дней за Шехаевым был прислан конвой, он решил, что обман раскрыт, и приготовился к самому худшему. Но оказалось, что немцы приглашали русского специалиста выехать в Германию.

Картофель, спасенный сотрудниками Киевской станции, положил начало семенным посадкам послевоенных лет. Т. С. Ушаков, бывший директор станции в первые послевоенные годы, вспомнил, что «благодаря подвигу сотрудников Киевская станция была единственным учреждением, имеющим сортовой материал. Им она снабдила другие организации».

А. П. Бобков. Уникальный клубень.

М.: Агропромиздат, 1986.

### **Долгая жизнь «Ранней Розы»**

В первые послевоенные годы, когда сибиряки вернулись с фронта и занялись огородами, не было у них более модного сорта картофеля, чем «Ранняя Роза». Созревала быстро. Давала изрядный урожай — двадцать пять кулей с одного. Клубни ее, розовые, с желтоватым отливом, как бы светились изнутри, точно сделанные из розового кварца. Формой продолговатые, овальные, как речные голыши. Но самым

главным достоинством сорта был вкус. К «Ранней Розе» не нужно было прибавлять масла или сметаны. Она хороша и без них. Ели ее без всякой приправы, как торт или бисквит.

Потом стали появляться другие сорта, а «Роза» как-то незаметно пошла на убыль. Говорили, что она плохо хранится и что ее поражает заразная болезнь картофельный рак. Новые сорта были урожайными и по-своему вкусными, но такого изысканного вкуса, как у Розы, не оказалось ни у одного.

Однако Роза совсем не исчезла. Новые сорта тоже становились модными на какое-то время, а потом исчезали. И вскоре никто уже и не помнил, что они когда-то существовали. Ранняя Роза сохранилась, как будто годы не были властны над нею. Селекционеры ломали голову над секретом ее устойчивости, строили разные версии насчет истоков ее рождения и дальнейшей судьбы. Две из них существуют и поныне.

Первая версия такова. 1845 год. На Европу обрушивается картофельный грибок фитоспора, проникший из-за океана. Листья на кустах покрываются серыми подушечками. Клубни пронизывает коричневая гниль. Крестьяне остаются без продовольствия. Голод уносит многие тысячи жизней. Биологи ищут причину неустойчивости картофеля к грибку. Появляется модная теория старения картофеля. Суть ее несложна: триста лет выращиваем «второй хлеб» — и все вегетативно. Семенами можно бы, да хлопотно. Постепенно картофель теряет жизненную силу. Теряет способность противостоять болезням. В том числе и фитоспоре.

В 1846 году в журнале по сельскому хозяйству штата Вермонт появляется статья селекционера Ч. Гудрича. Он предлагает омолодить картофель. Для этого добыть с родины, из Южной Америки, дикие экземпляры. Собрать с них семена. Отобрать лучшие сеянцы. Автор статьи не только советует, но и действует. По его просьбе посол США в Панаме добывает из Чили десяток клубней. Правда, не диких видов, а «полукультурок», одомашненных индейцами.

Гудрич рад и этому. Из десяти клубней выбирает один — фиолетовый. В 1852 году получает первые сеянцы. Еще пять лет отбора, и есть новый сорт — «Чилийский Гранат». Еще через пять лет из

Граната получают «Раннюю Розу». Шедевр картофельного мира. Недавно подсчитали, что только в Америке 217 сортов (больше половины!) создано при участии Ранней Розы.

Версия вторая. Все эти разговоры насчет манипуляции с Чилийским Гранатом — совершенный анекдот. В США Ранняя Роза попала не через Панаму, а через Калифорнию. Вполне возможно, что именно отсюда вывезли Раннюю Розу, когда пересекла Американский континент новая железная дорога с запада на восток. Основания к этому следующие. Ранняя Роза — старинный аляскинский сорт. Он и сейчас там культивируется. Видимо, начало ему положили русские поселенцы. Может быть, они раздобыли его у индейцев, которые жили в тех северных местах? Такой вывод делает сотрудник Института картофельного хозяйства В. Черкасов. И продолжает свою мысль: а уж не там ли, на Аляске, нужно искать родину картофеля? Фантастично? Но заметьте, в природе стран Берингоморья как будто нет ничего такого, что препятствовало бы в прошлом существованию картофеля в диком виде. Даже на Камчатке картофель неплохо себя чувствует на почвах, обогреваемых серными ключами. Такие же теплые почвы имеются и на Аляске.

Если предположить северное происхождение картофеля, то становится понятным, почему он так хорошо реагирует на длинный северный день. И вот что замечательно: когда заменяли Раннюю Розу другими сортами, дольше всего она задержалась опять-таки на севере, в Якутии. Выходит, что северные условия с длинным днем для нее более подходящи, чем юг? Если верить первой версии, что Ранняя Роза получена из Чили с его коротким днем, то как за столет она так быстро приспособилась к длинному дню?

А недавно, в 1962 году, появилась еще и третья версия. Американский биолог Д. Корелл из Техаса заявил, что дикий картофель произрастает в горах Африки! Он обнаружил его там на высоте около 2000 метров! Об этом он написал в книге «Картофель и его близкая родня». Какой же версии отдать предпочтение? Из самых крупных знатоков картофеля ни один не высказался определенно. Французский семеновод А. Вельморен считает историю картофеля «довольно темной», глава советских ботаников

академик В. Комаров добавил, что не все тут ясно, а академик С. Букасов сказал, что эта история «окутана легендами».

Теперь возьмем другую проблему — колорадского жука. До 1824 года в Америке его не замечали. Он мирно обитал на естественных зарослях, питаясь дикими пасленовыми. Когда же картофельные плантации расширились, жук перебрался на них. И началось! К 1865 году так расплодился на «дармовых харчах», что стал двигаться живой армадой. На куст наваливалось по 25 жуков. За два дня раздевали куст донага. Покончив с картофелем, жуки бросались на капусту, овес и даже на шиповник.

Цены на картофель поднялись до фантастических размеров. Он стал дороже шоколадных конфет. К 1875 году жуки вырвались из сельской местности и вступили на улицы Нью-Йорка. Они оккупировали городской пляж, заполонили его на несколько километров в длину. Лезли через полотно железной дороги. Оставали поезд. А фермеры думали, что с культурой картофеля покончено навсегда.

А ведь было, наверняка, какое-нибудь простое средство от жука, но никто не догадался. Вот, например, что обнаружил недавно овощевод-любитель Г. Ромашов. На его участке жук не появлялся, а у соседей постоянно «громил» картофельные посадки. Ромашов сравнил участки. Все было одинаково, кроме одного: у Ромашова рядом с картофелем росли тополя. У соседей тополей не было. Пожелав убедиться в своем предположении, овощевод весной 1979 года проделал опыт. Он собрал тополевые листья, прокипятил их в ведре с водой и, выждав три дня, чтобы настоялись, опрыснул соседские кусты. Жук немедленно исчез и не появлялся три недели.

Но, конечно же, гораздо надежнее вывести специальный сорт, несъедобный для жука. И тут на память приходит одна история, случившаяся в начале нашего века. Журнал «Сельский хозяин» неожиданно сообщил сенсационную новость. Французский огородник Ж. Либержери вывел во Франции новый сорт картофеля — солянум коммерсони. Это не на шутку удивило. Ведь за все четыре столетия со времен открытия Америки, за всю историю картофеля люди использовали один вид — солянум клубненосный. А тут как сразу — второй. Да еще и какой! Печать не жалела

похвал. Урожай нового вида превышает все известные сорта старого. Выдерживает температуру минус три с половиной градуса. Его и вредители почти не трогают. А главное, колорадский жук обходит стороной! При этом еще и вкус неплохой.

В редакцию «Сельского хозяина» посыпались запросы: где достать клубни для посадки? Редакция отослала к огороднику Н. Пономареву со станции Кой Тверской губернии. Цены на посадочный материал поднялись вдесятеро. Когда страсти немного улеглись, выяснилось, что о новом виде ботаники знали уже давно. Открыл его еще в 1767 году путешественник А. Коммерсон возле города Монтевидео в Уругвае. Он рос там по песчаным берегам речушки Мерседес. У него были морщинистые листья, бурые стебли и лиловые цветки. Когда речка бушевала и смывала кусты, на песке оставались овальные красносиние клубни.

Возникает вопрос: почему полтора столетия никто не пытался ввести в культуру этот картофель? Агроном Н. Васильев решил выяснить это опытным путем. Посадил рядом три сорта: Раннюю Розу, хороший сорт Император и уругвайский вид. Подошла осень. Крупнее всех оказались клубни коммерсоновского картофеля. Три года сажал Васильев свои сорта — и трижды новый сорт выигрывал.

Проверили и крахмалистость. Тут тоже выиграл уругваец. Только вкус оказался посредственным. Мякоть нашли грубой, да еще и сладковатой. Разве что на корм скоту годен? Тут забыли и про колорадского жука и больше писать об уругвайском картофеле не стали. Однако вот что настораживает. К тому же клану, что и уругвайский вид, относится дикий картофель чако. С ним сейчас ботаники усиленно работают. Чако тоже повышает стойкость к вредителям, если скрестить его с культурным сортом. Только один недостаток есть: многовато ядовитого вещества — соланина. Стоит надкусить вареный клубень, как во рту начинает саднить и першить в горле. Еще и горечь. Может быть, именно этим и отпугивает вредителя?

Правда, бывает многовато соланина и в хороших столовых сортах. Недавно знаток картофеля Н. Лехнович выяснил, что этим грешат иногда ценные сорта Лорх и Кореневский. Когда стали сажать в

Свердловской области Кореневский, в сырые годы было все нормально, но в сухие наблюдались отравления. Соланин!

А теперь еще раз вернемся к тому клану, куда уходит уругвайский вид и картофель чакко. Там есть и еще несколько любопытных видов. Об одном из них — картофеле желто-зеленом — мир узнал в 1979 году. Суть дела в том, что перуанский ученый К. Очоа отправился в Боливию для сбора дикого картофеля. В девственных лесах департамента Ла-Пас его внимание привлекло растение, резко выделявшееся среди мрачной тропической зелени своей желтоватой листовой. Может быть, перуанец и не заметил бы картофельный куст, но, проходя мимо, задел его. И тотчас почувствовал пронзительный запах.

Он остановился и увидел метровой высоты куст с белыми пятиугольными цветками.

Запах исходил от волосков. Они покрывали и стебель, и листья. Одни длинные, другие короткие. Но у тех и других на концах пузырьки с клейкой жидкостью. Желто-зеленый картофель напомнил ботанику росянку. Так же, как и у росянки, железистые волоски приклеивают насекомых, которые отважились ползать по кусту. Только жертвы свои картофель не использует в пищу. Несчастные просто лишаются подвижности и гибнут. Позднее разобрались. Гибнут главным образом тли — главные разносчики вирусных заболеваний картофеля. Возникло искушение использовать желто-зеленый для создания сортов, устойчивых к вредителям. Ведь клейкие волоски у картофеля — явление уникальное. До сих пор они обнаружены только у трех видов: одного мексиканского и двух боливийских.

Есть и еще одна ахиллесова пята у картофеля. Многие сорта плохо хранятся зимой. Быстро прорастают. Против этой беды неожиданно нашли простое и надежное средство. Некий преподаватель садоводства не знал, куда поместить зимние яблоки. Несколько ящиков он поместил в хранилище вместе с картофелем. К весне обнаружил, что ни один клубень не пророс. Догадался, что газ этилен, который выделяется из яблок, тормозит прорастание.

Образованный преподаватель решил тут же уточнить, сколько яблок нужно для сохранности. Он взял крепкий бумажный мешок, доверху наполнил

картофелем и бросил туда десяток яблок. Мешок крепко завязал, чтобы этилен не улетучился слишком быстро. Клубни отлично сохранились. Тогда повторили опыт в открытом виде. Десяток яблок здесь эффекта не дал. Пришлось увеличить норму до полутора ведер.

А теперь не забудем принести слова благодарности тем, кому обязан мир своим картофельным благополучием. Тем, кто дал нам уверенность, что с нашим «вторым хлебом» ничего не случится. Что он не исчезнет, не погибнет, как некогда в Ирландии в середине прошлого века. Что он станет еще вкуснее еще питательнее.

Мы обязаны всем этим нашим русским ботаникам. В 1925 году академик Н. Вавилов первым двинул экспедицию в Южную Америку, на родину дикого картофеля. За несколько лет собрали шестьдесят диких видов картофеля и двадцать полукультурных! Только потом по их стопам двинулись ученые из других стран.

Забавно вспомнить один курьез. В 1896 году журнал «Сельский хозяин» поместил рисунок гигантского клубня картофеля размером с крупную дыню. Вес тридцать пять килограммов, длина семьдесят сантиметров! Я не знаю, проверены ли эти сведения журнала, но, во всяком случае, если такой гигант и существовал, то ничего человечеству он не дал. Гораздо важнее картофель обычных размеров, но который не страдает от вредителей, быстро поспевает и хорошо хранится. Именно к этому и стремился академик Н. Вавилов, собирая за морями, за горами дикие клубеносные виды.

А. Смирнов. Вершки и корешки. М.: Детская литература, 1986.

---

## Перечень названий блюд

### Салаты

1. Салат картофельный
2. Салат картофельный по-грузински
3. Салат картофельный по-румынски
4. Салат картофельный с зеленью
5. Салат картофельный с сосисками и зеленью
6. Салат картофельный с луком
7. Салат картофельный с луком и чесноком
8. Салат летний
9. Салат картофельный со свежими огурцами
10. Салат картофельный с солеными огурцами
11. Салат из крекеров со свежими огурцами
12. Салат зимний
13. Салат картофельный с майонезом или сметаной
14. Салат картофельный с квашеной капустой
15. Салат картофельный с капустой по-грузински
16. Салат «Минский»
17. Камдича по-корейски
18. Салат картофельный с грибами
19. Салат картофельный с солеными грибами, капустой и огурцами
20. Салат картофельный с овощами и яблоками
21. Салат картофельный с птичьей печенкой
22. Салат картофельный по-венгерски
23. Салат венгерский
24. Салат по-немецки
25. Салат по-французски
26. Салат из картофеля, сельдерея и яблок
27. Садовый салат по-американски
28. Салат картофельный с яблоками
29. Салат картофельный со спаржей (режанс)
30. Салат картофельный со спаржей по-румынски
31. Салат картофельный с физалисом или помидорами
32. Салат арлезианский
33. Салат американский
34. Салат картофельный со свеклой
35. Салат картофельный с редькой
36. Салат огородничий
37. Салат картофельный с зеленой стручковой фасолью по-польски
38. Салат картофельный с фасолью
39. Салат картофельный с эстрагоном по-румынски
40. Салат картофельный с кукурузой
41. Салат по-казахски
42. Салат «Киевский»
43. Салат русский
44. Салат «Рассолс» по-латышски
45. Салат картофельный с килькой

46. Салат по-датски
47. Салат из картофеля и сельди
48. Салат картофельный с мясом или рыбой
49. Салат из картофеля с кальмаром
50. Салат картофельный с пастой «Океан»
51. Салат из картофеля с креветками
52. Салат из картофеля с креветками и маринованными грибами
53. Салат с морской капустой и свеклой
54. Салат картофельный с копчеными сардинами
55. Салат из картофеля и сельдерея
56. Салат из картофеля, огурцов и моркови
57. Салат картофельный с горчичной заправкой
58. Салат из картофеля и патиссонов
59. Салат картофельный с гогошарами
60. Салат картофельный с печенью трески
61. Салат картофельный с трепангами
62. Салат картофельный с морским гребешком
63. Салат картофельный с мидиями
64. Салат «грибок» (украинская кухня)
65. Салат туранский (болгарская кухня)
66. Салат «Сичилиона» (румынская кухня)
67. Салат из картофеля и сосисок
68. Салат «Ориентал» летний (румынская кухня)
69. Салат «Ориентал» зимний диетический (румынская кухня)
70. Картофельная паста с копченой рыбой (румынская кухня)
71. Картофельная паста с маслинами (румынская кухня)
72. Салат «Пиккадилли» (английская кухня)
73. Салат картофельный с рыбой-саблей
74. Салат из картофеля со свеклой и зеленым луком
75. Салат из картофеля «Южный»
76. Салат «Таежный»
77. Салат лесника
78. Салат «Зуринский» (удмурдское блюдо)
79. Салат «Молдова»
80. Салат «Гиссар»
81. Салат «Столичный»
82. Салат из картофеля с грибами
83. Салат из картофеля «Раковый»
84. Салат из картофеля с шампиньонами
85. Салат картофельный с отварной рыбой
86. Салат домашний
87. Винегрет летний
88. Винегрет из картофеля с сельдью (горячий)
89. Винегрет из картофеля с сельдью (холодный)
90. Салат из картофеля и яблок
91. Мясной салат с картофелем
92. Картофельный «холодец».
93. Картофельный форшмак
94. Форшмак из картофеля, мяса и сельди
95. Форшмак из картофеля с икрой

## Супы

96. Суп картофельный
97. Картофельный суп (протертый)
98. Суп из молодого картофеля

99. Суп из молодого картофеля с укропом
100. Суп картофельный с листьями молодого шпината
101. Суп картофельный со щавелем
102. Суп картофельный с сушеными грибами
103. Суп картофельный с сушеными грибами и черносливом
104. Суп картофельный со свежими грибами
105. Суп картофельный с рыжиками солеными
106. Суп картофельный со свежими грибами по-польски
107. Суп картофельный с грибами, свекольной ботвой и огурцами
108. Суп картофельный с грибами и кабачками
109. Суп картофельный со свежими грибами и мозгами
110. Суп картофельный с фаршированными кабачками
111. Суп картофельный с кабачками
112. Юшка картофельная с кабачками
113. Пити по-азербайджански
114. Угро по-таджикски
115. Суп картофельный с горохом и макаронами
116. Бозбаш по-армянски
117. Суп картофельный белый по-румынски
118. Суп картофельный со сметаной по-чешски
119. Острый суп из отварного картофеля
120. Суп картофельный со шшварками по-татарски
121. Суп картофельный с салом
122. Суп картофельный с потрохами
123. Суп картофельный с мозгами на мясном бульоне
124. Суп картофельный с луком-пореем
125. Суп картофельный с чесноком
126. Суп картофельный с капустой
127. Суп картофельный с цветной капустой
128. Суп картофельный по-мавритански
129. Суп картофельный с морковью
130. Летние щи с картофелем
131. Чорба из картофеля по-румынски
132. Чорба из картофеля и стручковой фасоли по-румынски
133. Чорба из картофеля и свеклы по-румынски
134. Суп картофельный с морковью и зеленым горошком
135. Суп картофельный с помидорами
136. Суп картофельный с красным перцем
137. Борщ холодный
138. Рассольник с картофелем
139. Суп картофельный с горохом
140. Гайнатма по-туркменски
141. Суп-крем картофельный холодный по-американски
142. Чорбе по-молдавски
143. Шорпо по-киргизски
144. Суп картофельный с бараниной
145. Суп картофельный с мясом по-татарски
146. Хотпот по-голландски
147. Яйни по-армянски
148. Бостонский рыбный суп по-американски
149. Суп картофельный с головизной
150. Маймарокка по-карельски
151. Суп картофельный с рыбой по-домашнему
152. Суп картофельный с килькой, хамсой, салакой или тюлькой солеными
153. Суп из молотого картофеля с манной крупой
154. Суп картофельный по-болгарски

155. Кулеш украинский
156. Картофельный суп с сыром «Янтарь»
157. Суп картофельный с гречневой крупой
158. Крупник польский с картофелем
159. Кийма-шурпа по-узбекски
160. Зяма по-молдавски
161. Кифта-шурпа по-узбекски
162. Суп картофельный с салмой (лапшой) по-татарски
163. Суп картофельный с мучными квадратиками
164. Суюк-ош по-узбекски
165. Суп картофельный с вермишелью
166. Суп картофельный с мучными клецками и салом
167. Суп картофельный с профитролями
168. Шуктымo лашка по-марийски
169. Суп картофельный с саго
170. Суп картофельный с варениками
171. Суп картофельный с ушками
172. Суп картофельный с украинскими галушками
173. Суп картофельный с пельменями
174. Суп картофельный с омлетом
175. Суп «картофельные брусочки» по-немецки
176. Каурма-шурпа по-узбекски
177. Воспи апур по-армянски
178. Суп картофельный с фасолью
179. Суп картофельный с фасолью и макаронами
180. Суп картофельный с соей
181. Суп картофельный с консервами из бобовых
182. Суп картофельный с кукурузой молочной спелости
183. Сырбушка по-румынски
184. Суп картофельный с кукурузой и говядиной
185. Суп молочный с картофелем и ячменной крупой по-эстонски
186. Суп молочный из картофеля с тыквой
187. Суп картофельный на молоке с заправкой
188. Суп из отварного картофеля с простоквашей и свежих огурцов
189. Суп молочный с картофельными клецками
190. Суп-пюре картофельный с молоком
191. Суп молочный с картофелем и кабачками
192. Суп-пюре из картофеля и салата
193. Суп-пюре из картофеля и щавеля
194. Суп-пюре из картофеля и репы
195. Суп-пюре из картофеля
196. Суп-пюре по-японски
197. Суп-пюре из картофеля и тыквы (мариана)
198. Суп-пюре из картофеля, помидоров и шпината
199. Суп-пюре картофельный с овощами
200. Суп-пюре из картофеля и томат-пюре
201. Суп-пюре из картофеля и помидоров
202. Суп картофельный с черемшой
203. Борщ по-коми
204. Борщ молдавский
205. Борщ украинский
206. Огуречник по-домашнему
207. Капустняк с картофелем и грибами
208. Солянка домашняя
209. Похлебка с картофелем, пшеном и помидорами
210. Суп полевой (кулеш)

211. Суп картофельный с грибами, свекольной ботвой
212. Тукмас с говядиной (башкирское блюдо)
213. Уха рыбацкая
214. Уха с картофелем и помидорами
215. Уральская похлебка
216. Окрошка овощная
217. Окрошка уральская
218. Бульон с ромбами из картофеля (румынская кухня)
219. Суп картофельный с кольраби
220. Суп-крем из картофеля (польская кухня)
221. Жур-заливайка (польская кухня)
222. Суп картофельный с салатом и яйцом в мешочек
223. Суп картофельный с рыбными фрикадельками
224. Суп картофельный с фрикадельками из кальмаров
225. Суп картофельный с консервами «Кильки с овощами в томате»
226. Картофельная похлебка с крапивой
227. Картофельный суп из кислого молока
228. Картофельная похлебка с пшеном и помидорами
229. Картофельная похлебка «Дикое поле»
230. Суп-пюре из картофеля и хлеба
231. Суп картофельный с грибами и молоком
232. Суп картофельный с грибами и корейкой
233. Щи зеленые с яруткой
234. Запорожский капустняк
235. Суп «Пастуший»
236. Картофельный суп с майораном
237. Суп-гуляш
238. Штайерский кислый суп

## Вторые блюда

239. Картофель отварной
240. Картофель, сваренный на пару
241. Картофель, отваренный в бульоне
242. Картофель, отваренный в молоке
243. Картофель в сливках
244. Картофель отварной с ряженкой по-чуваши
245. Картофель отварной с кислым молоком по-чуваши
246. Картофель в соусе
247. Картофель отварной с рубленным яйцом
248. Картофель отварной с солониной и с заправкой из хрена
249. Картофель отварной со сметаной и брюквой
250. Мачанка с картофелем
251. Картофель отварной со свиным салом
252. Картофель отварной с майонезом
253. Картофель отварной в соусе из сметаны с горчицей
254. Картофель отварной с маслом и помидорами
255. Картофель с томатом по-венгерски
256. Картофель отварной с соей
257. Картофель с чесноком по-молдавски
258. Чулама из картофеля по-румынски
259. Картофель отварной с луком и сметаной по-польски
260. Картофель отварной в белом соусе с яйцом
261. Картофель отварной с грибным соусом

262. Картофель отварной с луковым соусом
263. Картофель отварной с зеленым соусом
264. Отварной картофель с ореховым соусом
265. Отварной картофель с грибами солеными, поджаренными на растительном масле
266. Отварной картофель с маринованными или солеными грибами с растительным маслом
267. Отварной картофель с жареными шампиньонами
268. Отварной картофель с редькой в сметане
269. Отварной картофель с квашеной капустой и растительным маслом
270. Отварной картофель с капустой и свиной
271. Картофель с луком-пореем
272. Картофель молодой с маслом
273. Картофель молодой в соусе
274. Картофель молодой в сметане
275. Картофель молодой со сметаной и соусом
276. Картофель отварной с сухарным соусом
277. Картофель молодой с польским соусом
278. Картофельные бочоночки
279. Картофель по-венгерски
280. Отварной картофель с жареной рыбой по-гамбургски
281. Каурма из картофеля по-грузински
282. Картофель со сливочным маслом и творогом
283. Отварной картофель с рубленным тестом на молоке по-польски
284. Вареный картофель с шариками из трески по-американски
285. Картофель отварной с фасолью и чесноком
286. Картофель отварной с консервированной рыбой
287. Картофель с луком по-французски
288. Картофель с яйцами
289. Картопили нигвзит — вареный картофель с орехами по-грузински
290. Хуанкаина папас — блюдо из картофеля по-перуански
291. Овощная смесь по-грузински
292. Картофель дорожный в фольге
293. Картофель печеный в кожуре с огуречным рассолом по-чувашски
294. Картофель, сваренный на пару, с селедочным маслом
295. Картофель отварной с жареным луком и макаронами
296. Картофель шариками
297. Картофель жареный
298. Картофель жареный по-французски
299. Картофель, жаренный во фритюре
300. Картофельные монетки
301. Картофельные буравчики
302. Картофельные пробки
303. Картофель печеный
304. Картофельные стружки
305. Картофельные брусочки
306. Картофельные орешки
307. Картофельные маслины
308. Картофельная соломка
309. Картофель, жаренный орешками, — наузет

310. Картофельные яйца
311. Картофельные спирали
312. Картофель «Сотэ» по-французски
313. Картофель в сметане
314. Печеный картофель в масле (макер)
315. Картофель жареный (фри)
316. Картофель, поджаренный ломтиками, по-румынски
317. Мансанитас де папа — имитированные яблоки по-мексикански
318. Картофель, жаренный в жире
319. Картофель жареный по-домашнему
320. Картофель, жаренный в жидком тесте (кляре)
321. Картофель, жаренный с яйцами и зеленым луком
322. Картофель, жаренный с луком и грибами
323. Картофель, жаренный с грибами
324. Картофель с треской и луком
325. Картофель, жаренный с сельдью и луком
326. Картофель, жаренный с баклажанами и сливами, по-румынски
327. Картофель, жаренный с кабачками
328. Картофель, жаренный с баклажанами
329. Картофель с кабачками и грибами
330. Картофель, жаренный с тыквой
331. Картофель, жаренный с луком
332. Картофель жареный по-польски
333. Картофель, жаренный с яйцом
334. Картофель жареный в соусе
335. Картофельные палочки с сыром
336. Картофель, жаренный с луком и копченой грудинкой
337. Картофель, жаренный с печенкой
338. Картофель, жаренный с омлетом
339. Картофель зернистый
340. Лапша с картофелем по-венгерски
341. Картофельное пюре
342. Розовое пюре
343. Картофельное пюре со шпинатом
344. Картофельное пюре с желтками
345. Луковое пюре по-французски
346. Пюре картофельное с грибным соусом
347. Картофель «пуховой» (тертый)
348. «Небеса и земля» по-немецки
349. Картофельное пюре с молотым мясом
350. Картофельное пюре с яичницей
351. Картофельное пюре с яичницей и сельдью
352. Пюре со шпиком
353. Пюре из бобовых и картофеля
354. Котлеты картофельные
355. Котлеты из печеного картофеля по-румынски
356. Котлеты картофельные с грибами
357. Котлеты картофельные с грибным соусом
358. Котлеты картофельные с луковым соусом
359. Котлеты капустно-картофельные
360. Котлеты картофельные с крапивой
361. Котлеты картофельные с яблоками
362. Котлеты картофельные с тыквой
363. Котлеты картофельные с творогом
364. Котлеты картофельные с сыром по-румынски

365. Котлеты картофельные с мясом
366. Котлеты картофельные с рыбой
367. Голубцы с картофелем
368. Зразы картофельные по-белорусски
369. Зразы картофельные с мясом и яйцом
370. Зразы картофельные с яйцом и рисом
371. Зразы картофельные с гречкой и яйцом
372. Зразы картофельные с макаронами и яйцом
373. Зразы картофельные с грибами
374. Зразы картофельные с крабами
375. Крестьянский омлет по-голландски
376. Омлет с вареным картофелем по-румынски
377. Омлет с картофелем
378. Омлет с жареным картофелем
379. Картофель, фаршированный цыпленком
380. Картофель, фаршированный печенкой и луком
381. Картофель, фаршированный сердцем и печенкой
382. Картофель, фаршированный мясом
383. Картофель фаршированный по-чилийски
384. Картофель, фаршированный ветчиной
385. Картофель, фаршированный грудинкой, луком и салатом
386. Картофель печеный, фаршированный сыром
387. Картофель в мундире, фаршированный сыром и колбасой
388. Картофель, фаршированный яйцом и сыром
389. Картофель, фаршированный творогом, по-румынски
390. Картофель, фаршированный творогом и сыром
391. Картофель, фаршированный овощами и сыром
392. Картофель, фаршированный грибами
393. Картофель печеный, фаршированный сушеными грибами
394. Картофель, фаршированный яйцами и луком
395. Картофель печеный, фаршированный жареным луком
396. Картофель, фаршированный картофельной массой и луком
397. Картофель, фаршированный горохом
398. Картофель, фаршированный гречневой кашей
399. Картофель, фаршированный креветками
400. Картофель, фаршированный раковыми шейками
401. Картофель, фаршированный сельдью
402. Картофель, фаршированный свежей рыбой
403. Картофель молодой тушеный
404. Картофель, тушеный в сметане
405. Картофель в сметане с томатом
406. Картофель, тушеный в соусе из черного перца
407. Картофель, тушеный в красном соусе
408. Картофель с луком-пореем
409. Картофель с луком по-французски
410. Каурма из картофеля по-грузински
411. Картофель по-крестьянски
412. Яхние из картофеля по-румынски
413. Картофельный гуляш по-румынски
414. Фальшивый гуляш по-венгерски
415. Картофель, тушеный с баклажанами
416. Анджапсандали по-грузински
417. Картофель, тушеный с кабачками
418. Картофель, тушеный со свежими грибами
419. Картофель, тушеный с сушеными грибами
420. Картофель с кислой капустой под соусом

421. Картофель с солеными огурцами
422. Картофель, тушеный с овощами
423. Картофель, тушеный с овощами, по-армянски
424. Картофель, тушеный с горохом и свежими грибами
425. Картофель, тушеный с черносливом
426. Картофель с ткемали по-грузински
427. Картофель с фасолью
428. Чулама из картофеля по-румынски
429. Картофель с тимьяном
430. Картофель тушеный по-французски
431. Картофель, тушеный со шпиком
432. Картофель в томате с копченой грудинкой
433. Картофель, тушеный с копчеными сосисками
434. Картофель, тушеный с колбасой
435. Картофель, тушеный с потрохами
436. Картофель, тушеный с печенкой
437. Куырдак по-казахски
438. Картофель, тушеный с мясом, по-татарски
439. Картофель, тушеный с мясом
440. Картофель, тушеный с отварным мясом и луком
441. Гуляш по-венгерски
442. Картофель по-венгерски
443. Жаркое домашнее по-украински
444. Жаркое по-молдавски
445. Картофель, тушеный с говядиной и луком
446. Кутымо паренте ден сосна шых (картофель, тушеный со сви-  
ниной) по-марийски
447. Картофель, тушеный с бараниной
448. Каурдак по-таджикски
449. Жаркоп по-узбекски
450. Чекдирме по-туркменски
451. Мясо по-богемски
452. Чанахи по-грузински
453. Картофель, тушеный с бараньими зразами, по-польски
454. Картофель, тушеный с рыбой
455. Картофель, тушеный с селедкой
456. Желудок свиной, фаршированный картофелем, по-литовски
457. Яйца в картофеле
458. Бигос по-польски
459. Картофель с тмином
460. Картофель с майораном
461. Картофель с красным столовым вином
462. Картофель вздутый, жареный
463. Картофель с сырным соусом
464. Картофель отварной с орехами
465. Копчености из конины с картофелем
466. Кнели картофельные с брынзой
467. Запеканка из картофеля и зеленого горошка
468. Клецки из картофеля
469. Фушер из картофеля
470. Клецки из тертого сырого картофеля
471. Запеканка картофельная
472. Запеканка картофельная по-румынски
473. Запеканка картофельная со щавелем
474. Запеканка картофельная с зеленым луком
475. Запеканка картофельная с поджаренным луком

476. Картофель по-нормандски
477. Картофель молодой, запеченный с луком
478. Запеканка картофельная с морковью
479. Запеканка картофельная с огурцами
480. Картофель, запеченный с помидорами
481. Запеканка картофельная с капустой
482. Запеканка картофельная с кислой капустой по-болгарски
483. Картофель с цветной капустой под молочным соусом
484. Запеканка картофельная с кабачками по-румынски
485. Запеканка картофельная с тыквой
486. Картофель, запеченный в сметане, с шампиньонами
487. Картофель, запеченный с грибами и яйцами
488. Картофель с грибами и сыром по-немецки
489. Картофель, запеченный с яблоками, грибами, помидорами
490. Запеканка картофельная с фасолью
491. Запеканка из бобовых и картофеля
492. Мусака с картофелем и чечевицей по-румынски
493. Запеканка картофельная с кукурузой
494. Картофель, запеченный с чесноком
495. Мусака с картофелем по-румынски
496. Запеканка картофельная с мясом
497. Армлов по-армянски
498. Запеканка «один к десяти» по-ирландски
499. Картофельная соломка с мясом
500. Картофель с томатом по-венгерски
501. Картофель с соусом из сельди
502. Картофельное пюре разноцветное (польская кухня)
503. Картофельные крокеты
504. Котлеты картофельные с цветной капустой
505. «Бабушка» (чешское крестьянское блюдо)
506. Котлеты из картофеля и квашеной капусты
507. Мясной фарш с картофелем и овощами (итальянская кухня)
508. Котлеты картофельные с кабачками
509. Картофельное пюре с крупой и грибами
510. Картофельные котлеты
511. Тефтели из овощей
512. Жаренка
513. Крестьянский завтрак
514. Картофель с маслинами (румынская кухня)
515. Картофель кислватый (румынская кухня)
516. Яхние картофельное (румынская кухня)
517. Картофельное пюре с майонезом (румынская кухня)
518. Пюре из картофеля с кольраби (румынская кухня)
519. Картофель с маком (украинская кухня)
520. Шкубанки из картофеля (чехословацкая кухня)
521. Картофель по-перуански
522. Стрепачки (чехословацкая кухня)
523. Кныдли (украинская кухня)
524. Каурма из картофеля (грузинская кухня)
525. Фитка (польская кухня)
526. Лазанки из картофеля (польская кухня)
527. Приморская палента
528. Тортилья Виттрио Буссатто
529. Картофель с судаком по-озальски
530. Босански лонац
531. Ягнятина в горшочках

532. Гуляш в горшочках
533. Мясо, тушенное в кастрюле-скороварке
534. Картофельные оладьи на кефире
535. Дранцы (белорусская кухня)
536. Картофельные калитки
537. Зразы картофельные с хлебом
538. Картофельные ватрушки с овощами
539. Картофельная драчена (бабка)
540. Картофель, запеченный с копченым салом
541. Картофельная бабка с грудинкой по-литовски
542. Запеканка картофельная с копченой ветчиной
543. Запеканка картофельная с ветчиной и луком
544. Картофель, запеченный с ветчиной и шампиньонами
545. Запеканка картофельная с творогом
546. Запеканка картофельная с сыром
547. Картофель с сыром
548. Картофель с кашкавалом (овечьим сыром)
549. Картофель с кашкавалом и грибами
550. Картофель с рисом
551. Запеканка картофельная с рисом и яйцом
552. Запеканка картофельная с макаронами
553. Запеканка картофельная с манной крупой
554. Картофель, запеченный в соусе бешамель
555. Картофель, запеченный с луком под молочным соусом
556. Наурма из картофеля по-грузински
557. Картофель, запеченный слоями, по-венгерски
558. Мусака из картофеля с овощами по-румынски
559. Картофель печеный «гассель» по-шведски
560. Картофель, запеченный с сыром и сливками, по-швейцарски
561. Картофель, печенный с брынзой
562. Картофель, запеченный с простоквашей
563. Картофель по-немецки
564. Картофель в сливках
565. Картофель, запеченный с колбасой и сельдью
566. Калалаатикко — картофель с сельдью по-карело-фински
567. Запеканка картофельная с огурцами и сельдью
568. Картофель, запеченный с рыбой
569. Картофельная запеканка с рыбой по-чувашски
570. Картофель, запеченный с треской и луком
571. Картофельная запеканка с рыбными консервами в собственном соку
572. Картофель с крабами
573. Запеканка картофельная с гематогеном
574. Запеканка с дрожжами
575. Картофельный паштет с мясом
576. Форшмак из картофеля и сельди
577. Пудинг картофельный с ветчиной
578. Пудинг из картофеля и овощей
579. Пудинг из картофеля по-польски
580. Картофельно-соевый пудинг с селедкой
581. Картофельное суфле
582. Картофельное суфле с грибами
583. Мекленбургский рулет со шкварками по-немецки
584. Рулет картофельный с мясом
585. Рулет картофельный с яйцом
586. Рулет картофельный с рисом и яйцом

587. Рулет картофельный с гречневой кашей
588. Рулет картофельный с вермишелью
589. Рулет картофельный с морковью
590. Рулет картофельный с капустой
591. Рулет картофельный с грибами
592. Рулет картофельный с крабами
593. Рулет картофельный, фаршированный рыбой, с соусом бешамель из сметаны
594. Каша из тертого картофеля
595. Каша из ячневой крупы и натертого картофеля
596. Паренте-немыр — каша с картофелем по-марийски
597. Кашица картофельная
598. Каша картофельная с соей
599. Картофельное тесто
600. Картофельные фрикадельки в сметане
601. Картофельные фрикадельки по-грузински
602. Картофельные фрикадельки, жаренные по-грузински
603. Фрикадельки из вареного картофеля с начинкой из мяса или черного хлеба
604. Шарик из телятины с картофелем по-армянски
605. Картофельные шарики (дофин)
606. Картофельные шарики по-чувашки
607. Картофель по-алжирски
608. Фрикадельки или кнели с начинкой из грибов
609. Ганки картофельные фаршированные с грибным соусом
610. Тефтели из картофеля с мясом
611. Тефтели из картофеля с овощами
612. Чашечки из натертого картофеля
613. Картофельные крокеты
614. Картофельные крокеты с мясом
615. Картофельные крокеты с мясом в омлете
616. Картофельные крокеты с помидорами
617. Картофельные крокеты с грецкими орехами
618. Картофельные крокеты с маслом
619. Картофельные крокеты, запеченные с салатом
620. Ведерай картофельный по-литовски
621. Шницель картофельный
622. Колбаса из картофеля
623. Картофельная колбаса жареная
624. Колбаски из картофеля, грибов и яиц
625. Картофельные паштеттики с начинкой из грибов
626. Картофельные жгутики, жаренные с тмином
627. Картофельные клецки
628. Картофельные клецки «ночки»
629. Картофельные клецки по-флорентийски
630. Картофельные клецки тертые
631. Картофельные клецки с маслом и луком
632. Картофельные клецки с творогом
633. Клецки из сырого картофеля с луковым соусом
634. Клецки из сырого картофеля, фаршированные мясом, польски
635. Кнедлики-роглики по-чехословацки
636. Венские пористые клецки
637. Клецки из картофеля с яблоками
638. Клецки из натертого картофеля с крупой
639. Картофельные галушки «стрепачки»

640. Галушки из картофеля
641. Картофельные галушки в духовом шкафу по-румынски
642. Картофельные галушки с кукурузной мукой по-венгерски
643. Картофельные галушки с томатным соусом по-румынски
644. Вареники с картофелем
645. Вареники из картофеля с капустой
646. Вареники с творогом и картофелем по-польски
647. Вареники с картофелем и грибами по-украински
648. Вареники по-литовски
649. Виртиняй — вареники с тертым картофелем по-литовски
650. Манты с картофелем
651. Оладьи картофельные
652. Оладьи картофельные по-мински
653. Оладьи картофельные на дрожжах
654. Оладьи на опаре с тертым картофелем
655. Оладьи картофельные, фаршированные мясом
656. Оладьи из картофеля и тыквы
657. Оладьи из нетемнеющего картофельного теста
658. Картофельные блины
659. Картофельные блинчики
660. Картофельные блинчики с мясной начинкой
661. Картофельные блины, тушенные со свежим салом
662. Блинчики с картофелем и творогом по-польски
663. Сырники с картофелем
664. Цепелинай по-литовски
665. Цепелинай из сырого картофеля с творогом по-литовски
666. Драники
667. Драники с моченой брусникой
668. Картофельная лапша
669. Гренки картофельные
670. Картофельные шарики с начинкой из грибов
671. Картофельные пальчики, жаренные с тмином
672. Картофельные пальчики отварные
673. Картофельные пальчики с сыром
674. Картофельные палочки
675. Картофельные палочки с сыром
676. Картофельные палочки, посыпанные сыром
677. Картофель зернистый
678. Швильпикай по-литовски
679. Розы из картофеля
680. Хворост картофельный
681. Картофельные пончики
682. Картофельные пончики по-румынски
683. Картофельные пампушки
684. Комовики по-белорусски
685. Картофельные шаньги
686. Картофельные калитки по-карельски
687. Картофельные погачи по-венгерски
688. Лепешки картофельные
689. Картофельная лепешка «Матушка Марья».
690. Картофельная лепешка по-румынски
691. Копытка по-белорусски
692. Картофельный пирог
693. Лепешки с тыквой
694. Лепешки картофельные со шкварками
695. Картофельные пирожные по-китайски

- 696. Жемайтчо картофельные с грибами
- 697. Перунапийрайта по-карело-фински
- 698. Картофельные колобы по-карело-фински
- 699. Картофельные волованы
- 700. Ватрушки картофельные с творогом
- 701. Ватрушки с картофельным пюре
- 702. Ватрушки ржаные с картофелем и луком
- 703. Брамборак по-чешски
- 704. Картофельный рёсти по-швейцарски
- 705. Кугелис по-литовски
- 706. Бульбонай по-литовски
- 707. Булочки из вареного и сырого картофеля
- 708. Пирожки картофельные с мясом
- 709. Пирожки картофельные с морковью
- 710. Картофельные пирожки с грибами
- 711. Пирожки картофельные с капустой
- 712. Пирожки картофельные с гречневой кашей
- 713. Пирожки печеные с картофелем
- 714. Пирожки с картофелем и творогом
- 715. Отварные пирожки с мясом и картофелем по-чувашски
- 716. Пирог из картофеля с капустой по-чешски
- 717. Пирог картофельный с грибами
- 718. Пирог картофельный с брюквой
- 719. Эчпочмак по-татарски
- 720. Пирог с картофелем и бараниной
- 721. Хуниу с картофелем и свиной по-чувашски
- 722. Пирог с сырым картофелем
- 723. Пирог с начинкой из картофеля
- 724. Хуниу с картофелем и рыбой по-чувашски
- 725. Рагуоляй по-литовски
- 726. Рогайшис ячменный с картофелем по-литовски
- 727. Кыстыбай с картофельным пюре по-татарски
- 728. Сосиски в картофельном тесте

### **Сладкие блюда**

- 729. Печенье из картофеля
- 730. Печенье из картофеля на дрожжах
- 731. Печенье двойные «улитки»
- 732. Печенье из картофеля без муки
- 733. Печеные фрикадельки
- 734. Печенье круглое с мармеладом или джемом
- 735. Торт картофельный
- 736. Торт из картофеля с яблоками
- 737. Торт из картофеля с творогом
- 738. Бисквиты с орехами
- 739. Пирожное «картошки»
- 740. Кекс из картофеля с какао
- 741. Рулет из картофеля со сладкой начинкой
- 742. Картофельные тефтели с повидлом
- 743. Картофельные творожники
- 744. Картофельные творожники жареные
- 745. Сырник с картофелем по-польски
- 746. Сырники с картофелем и изюмом
- 747. Фальшивые каштаны по-румынски
- 748. Штрудель из картофельного теста с яблоками
- 749. Рогалики из картофеля с джемом или мармеладом

- 750. Налистники из картофеля
- 751. Сладкие лепешки из картофеля
- 752. Картофельные лепешки без дрожжей
- 753. Пирог высшего качества
- 754. Пирог с начинкой из картофеля с брынзой
- 755. Картофельный напиток с клюквой
- 756. Пудинг из картофеля и творога
- 757. Пудинг из картофеля
- 758. Молодой картофель с медом
- 759. Крем с крахмалом
- 760. Картофельные бисквиты с орехами
- 761. Картофельная сладкая баба
- 762. Картофельные пончики с черносливом
- 763. Картофельное печенье, жаренное с фруктами
- 764. Галушки со сливками
- 765. Пирожное из молока и картофеля
- 766. Хворост из картофеля
- 767. Хворост из картофеля с сахарной пудрой и ванилином
- 768. Цукатный картофель

### **Заготовки впрок**

- 769. Картофель сушеный
- 770. Крахмал
- 771. Панировочные сухари из картофеля
- 772. Картофельная лепешка
- 773. Вафли из картофеля
- 774. Хрустящий жареный картофель
- 775. Хрустящий жареный картофель «чипсы»
- 776. Вздутый картофель (суфле)
- 777. Картофельные крекеры

---

## Список использованной литературы

- Алексеев В. А.* Полезные и разнообразные блюда из овощей и фруктов. М.: Пищевая промышленность, 1968.
- Азметзянов Ю. А.* Татарские блюда. Казань: Татарское книжное издательство, 1961.
- Армянская кулинария. М., 1960.
- Арипов М.* Таджикские национальные блюда, 1959.
- Бергер С., Кульзова-Гавличкова Е., Сбобницкая Е.* и др. Польская кухня. Варшава, 1958.
- Болотникова В. А., Вапельник Л. М.* 500 блюд из картофеля. Минск, 1984.
- Бортник С. А.* Салаты и винегреты. Минск, 1981.
- Бояджиев С., Павлов В.* 1200 рецептов для поваров и домашних хозяек. Болгарская поварская книга. София, 1938.
- Герасимова В. А. и др.* Чувашские национальные блюда. Чебоксары, 1967.
- Гонецкий И. Д.* Овощные и творожные блюда. М., 1958.
- Григорьев П. Я.* Блюда из свежих овощей и плодов. М., 1953.
- Григорьев П. Я.* Приготовление холодных блюд и закусок. М., 1953.
- Губа Н. И., Лазарев Б. Т.* Кулинария. Киев, 1985.
- Драсуне Е., Радайтене О., Старкене Е., Шлижене А.* 1000 вкусных блюд. Вильнюс, 1960.
- Дубнер Г.* Некоторые рецепты из иностранной кухни. М., 1969.
- Книга для повара. М.: Госторгиздат, 1952.
- Книга о вкусной и здоровой пище. М.: Пищепромиздат, 1952.
- Ковалев Н. И., Осипов Н. И.* Овощные и крупажные блюда. М.: Экономика, 1964.
- Кулинария, М., 1955.
- Левецкий Э. Г.* Пикантная кулинария. Минск, 1984.
- Лемкуль Л. И.* Праздничный стол. М.: Пищевая промышленность, 1971.
- Линде Г., Кноблок Х.* Приятного аппетита. М.: Пищевая промышленность, 1971.
- Магидов А. И.* Блюда и кулинарные изделия из картофеля. М., 1984.
- Мадьяр Элек.* Кулинарное искусство и венгерская кухня. Будапешт, 1956.
- Марин, Санда.* Кулинарное искусство и румынская кухня. Бухарест, 1957.
- Махмудов К.* Узбекские блюда. Ташкент, 1963.
- Мельников В. М.* Молдавская кухня. Кишинев, 1966.
- Мельников В. М.* Вегетарианские блюда. Кишинев, 1962.
- Николаев С. Н.* Марийские национальные блюда. Йошкар-Ола, 1963.
- Орлова Ж. И.* Все об овощах. М., 1986.
- Петерсон М. П., Пасопа Н. Я.* Поваренная книга. Рига, 1960.
- Рева Л. П.* Азбука домашнего хозяйства. Алма-Ата: Кайнар, 1986.
- Субботин С. С.* Все из картофеля. Пермь, 1984.
- Сулаквелидзе Т. П.* Грузинские блюда. Тбилиси, 1959
- Фельдман И. А.* Советы кулинара. Киев, 1983.
- Федорова Н. В.* Полезные советы по домоводству и кулинарии. Л., 1982.

# СОДЕРЖАНИЕ

Приготовление пищи и сохранение витаминов	6
Салаты	15
Супы	44
Вторые блюда	93
Соусы	253
Сладкие блюда	265
Заготовки впрок	280
Из истории картофеля	285
Перечень названий блюд	304
Список использованной литературы	319

## 777 блюд из картофеля

Составители  
Лев Гордеевич Бобров,  
Лидия Николаевна Терехина

Слайды

*В. Д. Суслина*

Редактор

**Э. В. Тимошенко**

Художник

**Б. Мухамедиев**

Художественный редактор

**А. Байсеркеев**

Технический редактор

**Т. И. Мозалевская**

Младший редактор

**И. Г. Думан**

Корректор

**В. И. Муракаева**

ИБ № 3708

Сдано в набор 18.11.87. Подписано в печать 20.02.89. Формат 84×100<sup>1</sup>/<sub>32</sub>. Бумага тип № 1. Гарнитура «Тип Бодони». Печать высокая. Объем в усл. п. л. 15,6+4х цв. 0,39=16,0. Уч.-изд. л. 16,52+4х цв. 0,48=17,0. Усл. кр.отт. 18,33. Тираж 200 000 экз. (1 завод 1—75 000). Заказ 3142 Цена 2 р. 20 к.

Фабрика книги производственного объединения полиграфических предприятий «Кітап» Государственного комитета Казахской ССР по делам издательства, полиграфии и книжной торговли, 480124, г. Алма-Ата, пр. Гагарина, 93.

Издательство «Кайнар» Государственного комитета КазССР по делам издательства, полиграфии и книжной торговли, 480124 Алма-Ата, пр. Абая, 143.



*Рулет картофельный с мясом*

*Камдича (салат по-корейски)*





*Драники*

*Запеканка картофельная с рисом и яйцом*



*Картофель, фаршированный мясом*



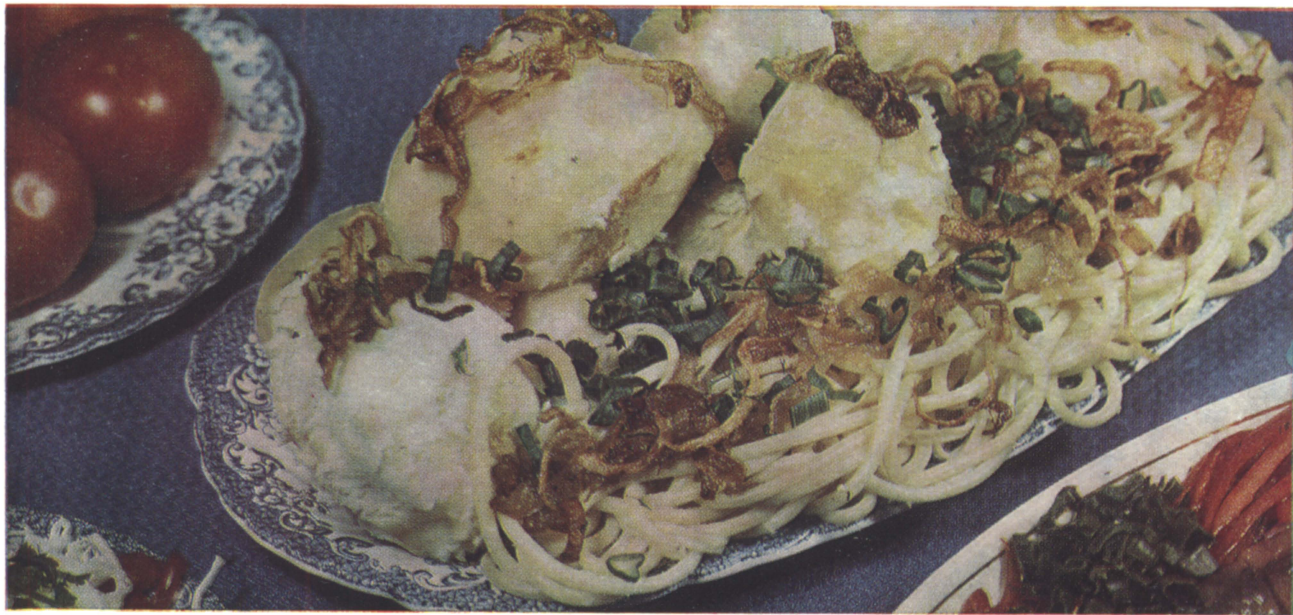


*Картофель жареный с треской и луком*



*Пирог закрытый с сырым картофелем*

*Картофель отварной с жареным луком и макаронами*

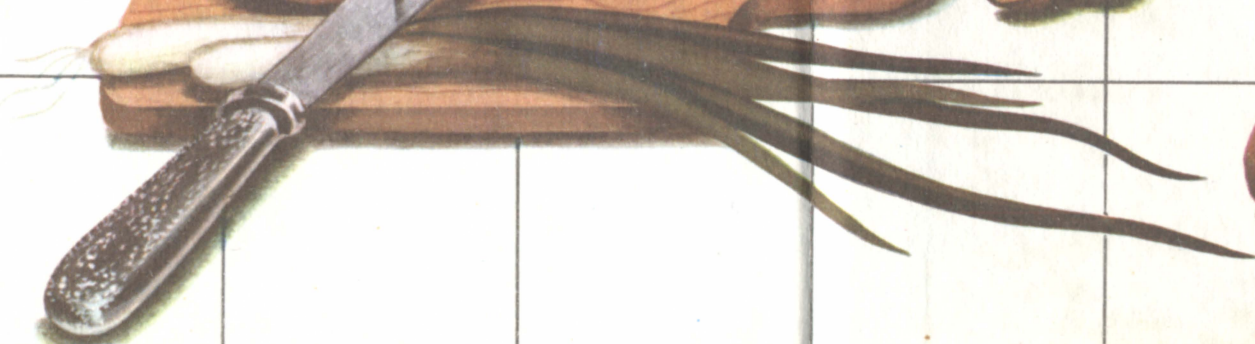




*Суп картофельный с сушеными грибами*

*Салат по-казахски*





2 р. 20 к.

«Вторым хлебом»  
картофель  
назван потому,  
что почти ежедневно  
присутствует  
в нашем меню.



Scan: Gencik

ЗА СТРАНИЦАМИ УЧЕБНИКА  
SHEVA.SPB.RU/ZA

ХОЧУ ВСЁ ЗНАТЬ (ТЕОРИЯ)

ЮНЫЙ ТЕХНИК (ПРАКТИКА)

ДОМОВОДСТВО (УСЛОВИЯ)