

Глава 3

Лучшие рецепты картофельных блюд

КАРТОФЕЛЬНЫЕ САЛАТЫ

Картофельный салат с огуречно-йогуртовой заправкой

🥕 500 г молодого картофеля

Для салатной заправки:

🥕 1 свежий огурец

🥕 50 мл майонеза

🥕 200 мл йогурта без фруктовых добавок

🥕 1 ст. ложка винного уксуса

🥕 соль, молотый черный перец, укроп — по вкусу

Картофель промыть, залить холодной водой, посолить и отварить до готовности. Свежую молодую зелень укропа промыть, обсушить и мелко нарезать. Огурец натереть на мелкой терке. Смешать майонез и йогурт, добавить огурец вместе с соком, приправить по вкусу солью и молотым перцем. Добавить в салатную заправку уксус и хорошо размешать.

Примечание: для остроты в соус можно добавить 1—2 зубчика чеснока.

Вареный картофель очистить, нарезать на восемь частей, уложить в салатницу. Приправить салат заправкой и дать настояться.

Средиземноморский картофельный салат

- 🍴 500 г картофеля
- 🍴 100 г красной консервированной фасоли
- 🍴 100 г фенхеля
- 🍴 25 г оливок (без косточек)
- 🍴 2 ст. ложки каперсов
- 🍴 2 ст. ложки рубленого зеленого лука
- 🍴 2 ч. ложки рубленого эстрагона
- 🍴 2 ст. ложки оливкового масла
- 🍴 2 яйца
- 🍴 400 г консервированных артишоков
- 🍴 сок 1/2 лимона



Отварить картофель в подсоленной воде до полуготовности, обсушить, выложить в большую миску и дать остыть. Тонко нарезать фенхель. Каждую оливку разрезать пополам. В миску с картофелем добавить фенхель, оливки, фасоль, каперсы, зелень, мелко нарубленные яйца и артишоки. Смешать оливковое масло с лимонным соком и заправить салат.

Тунисский картофельный салат с оливками

- 🍴 8 шт. крупного молодого картофеля
- 🍴 3 зубчика чеснока
- 🍴 1 ст. ложка уксуса
- 🍴 1 щепотка кайенского перца или острой паприки
- 🍴 2—3 ст. ложки оливкового масла
- 🍴 1 ч. ложка кориандра
- 🍴 10—15 черных маслин
- 🍴 соль, сахар — по вкусу

Очищенный картофель положить в кастрюлю, залить водой, добавить соль и сахар. Довести до кипения, затем снизить огонь и варить на медленном огне до готовности картофеля. Когда готовый картофель достаточно остынет, нарезать его кубиками и выложить в салатницу. Посыпать рубленым чесноком, кориандром, перцем или паприкой. Заправить уксусом и оливковым маслом. Сверху украсить маслинами или оливками, разрезанными пополам.

Картофельный салат с сельдью











- 🍴 1 кг картофеля
- 🍴 2 красных яблока
- 🍴 1 головка лука репчатого
- 🍴 1 маринованный огурец
- 🍴 8 кусочков филе сельди
- 🍴 6 ст. ложек оливкового масла
- 🍴 2 ст. ложки уксуса
- 🍴 4 ст. ложки сливок
- 🍴 1 пучок зеленого лука
- 🍴 черный молотый перец, соль, сахар — по вкусу



Отварить в течение 20 мин картофель в большом количестве подсоленной воды. Обдать его холодной водой и почистить. Тем временем помыть яблоки, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Также нарезать кубиками огурец и лук. Помыть филе сельди холодной водой, обсушить и нарезать полосками шириной в 1 см. Положить все подготовленные ингредиенты в салатницу и хорошо перемешать.

Приготовить салатную заправку: смешать уксус, оливковое масло, сливки, соль, перец, сахар и заправить салат. Сверху посыпать салат зеленым луком.

Немецкий картофельный салат

-  500 г молодого картофеля
-  2 стебля лука-шалота
-  4 ст. ложки оливкового масла
-  1 ст. ложка белого винного уксуса
-  1 ч. ложка горчицы
-  1 ч. ложка семян горчицы
-  2 маринованных огурца
-  1/2 пучка свежего укропа
-  8 ломтиков салями с перцем
-  соль, перец — по вкусу

Отварить картофель в кожуре в течение 15—20 мин, охладить, затем нарезать на четвертинки. Смешать мелко нарезанный лук-шалот с оливковым маслом, белым винным уксусом и горчицей. Приправить по вкусу солью и перцем. Слегка измельчить картофель вилкой, добавить семена горчицы, нашинкованные маринованные огурцы, рубленую зелень укропа и мелко нашинкованную салями с перцем. Заправить салат винно-горчичной заправкой.



Хозяйке на заметку

При варке картофеля лучше закладывать в кипяток. Следите, чтобы во время приготовления кипение воды не прекращалось.

Картофельный салат «Снежок»

- 🍴 750 г картофеля
- 🍴 2 соленых огурца
- 🍴 2 яйца
- 🍴 6 ст. ложек растительного масла
- 🍴 2 головки крымского репчатого лука
- 🍴 1 гогошар
- 🍴 100 г консервированного зеленого горошка
- 🍴 1 ч. ложка лимонного сока
- 🍴 соль — по вкусу

Отварить тщательно вымытый картофель в соленой воде, затем охладить, очистить, нарезать кубиками, сбрызнуть растительным маслом. Отдельно приготовить майонез из двух вареных желтков, растительного масла и лимонного сока. Мелко нарезанные лук, огурцы перемешать с картофелем и зеленым горошком и заправить майонезом. Готовую массу выложить в салатницу, посыпать измельченным белком, украсить гогошаром, тонко нарезанным кольцами. Дать настояться 1 час и подавать к столу.

Салат картофельный «Летний»

- 🍴 500 г молодого картофеля
- 🍴 2 свежих огурца
- 🍴 3 крупных помидора
- 🍴 1 пучок зеленого лука
- 🍴 200 г сметаны
- 🍴 соль, перец — по вкусу

Молодой картофель очистить, отварить и мелко нарезать ломтиками. Огурцы и помидоры нарезать кружочками, затем каждый кружок разрезать на четыре части, зеленый лук мелко нашинковать. Картофель и овощи соединить, приправить специями, заправить сметаной. По вкусу к сметане можно добавить 1 ч. ложку кетчупа.

Салат картофельный с квашеной капустой

- 🍴 400 г отварного картофеля
- 🍴 250 г квашеной капусты
- 🍴 100 г лука зеленого
- 🍴 100 г моркови вареной
- 🍴 150 г сметаны или майонеза

Вареный картофель и морковь очистить, нарезать ломтиками, соединить с нашинкованным зеленым луком и добавить квашеную капусту. Салат заправить сметаной или майонезом.

Салат картофельный с морской капустой

- 🍴 400 г картофеля
- 🍴 100 г моркови
- 🍴 150 г капусты морской
- 🍴 2 соленых огурца
- 🍴 1 репчатая луковица
- 🍴 150 г майонеза



🍷 | *зелень петрушки, соль, перец — по вкусу*

🍷 | *лимон — для украшения*

Вареный картофель и морковь очистить и нарезать тонкими ломтиками. Замороженную морскую капусту промыть в проточной воде в течение 30 мин и поместить на 15 мин для замачивания в холодную воду. Подготовленную капусту трижды отварить по 15—20 мин при соотношении воды и капусты 3:1. После каждой варки воду необходимо сливать и заливать капусту чистой водой. Подготовленную капусту выдержать в течение 30 мин в слабом растворе уксуса с добавлением соли. Репчатый лук нашинковать и промыть холодной водой. Огурцы освободить от кожицы и семян и нарезать тонкими ломтиками. Подготовленные продукты соединить, добавить соль, перец и заправить майонезом. Готовое блюдо выложить в салатницу, украсить лимоном и посыпать зеленью петрушки.

Салат картофельный с перцем

🍷 | *300 г картофеля*

🍷 | *3 помидора*

🍷 | *1 перец сладкий болгарский*

🍷 | *1 яйцо*

🍷 | *2 свежих огурца*

🍷 | *1 репчатая луковица*

🍷 | *100 г масла растительного или майонеза*

🍷 | *соль, перец, зелень — по вкусу*



Картофель отварить, очистить и нарезать ломтиками. Помидоры, огурцы, репчатый лук, болгарский перец нарезать полуколь-

цами. Добавить по вкусу соль, специи, зелень (укроп, петрушка, сельдерей). В салатницу положить нарезанный картофель, добавить остальные компоненты, заправить растительным маслом или майонезом и украсить яйцом и зеленью.

Салат картофельный с горошком и оливками

- 🍴 400 г вареного картофеля
- 🍴 200 г горошка зеленого консервированного
- 🍴 1 пучок лука зеленого
- 🍴 100 г майонеза
- 🍴 1 банка зеленых оливок с наполнителем
- 🍴 соль, перец — по вкусу

Картофель отварить, очистить, охладить и нарезать ломтиками. Соединить картофель с зеленым горошком, мелко нарезанным зеленым луком, добавить специи и оливки. Заправить салат майонезом и 1 ч. ложкой маринада, в котором находились оливки (это придаст пикантный вкусовой оттенок) и перемешать.

Салат картофельный «Зимний»


- 🍴 300 г вареного картофеля
- 🍴 3 соленых огурца
- 🍴 1 репчатая луковица или 1 пучок зеленого лука
- 🍴 100 г моркови вареной
- 🍴 100 г горошка зеленого консервированного
- 🍴 1 яйцо


 150 г сметаны или майонезы


 соль, перец — по вкусу


Картофель и морковь отварить, очистить и нарезать мелкими ломтиками, добавить зеленый горошек, нашинкованный лук, огурцы и перемешать. Салат поперчить, посолить, заправить сметаной или майонезом и украсить яйцом.


Салат из картофеля с сельдереем

 400 г вареного картофеля


 2 яйца

 2 соленых огурца

 100 г горошка зеленого консервированного

 100 г майонеза


 1 корень сельдерея

 зелень петрушки, сельдерея, соль — по вкусу

Картофель отварить, очистить и нарезать ломтиками. Огурцы нашинковать кубиками. Вареные яйца порубить. Корень сельдерея натереть на средней терке. Картофель, огурцы, яйца, зеленый горошек, тертый сельдерей соединить, заправить солью и майонезом, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Салат картофельный с хреном

 400 г вареного картофеля

 1 крупная вареная свекла

- 🍴 1 корень хрена
- 🍴 3—4 ст. ложки масла растительного
- 🍴 1/2 ст. ложки уксуса
- 🍴 2 яйца
- 🍴 соль, перец, зелень — по вкусу

Вареные картофель и свеклу очистить и нарезать мелкими кубиками, добавить мелко натертый хрен, соль, черный молотый перец, заправить уксусом, растительным маслом, хорошо перемешать и выдержать в течение 1—2 ч. Затем положить в салатницу, заправить соусом «Майонез», приготовленным из 1 желтка и растительного масла. Салат украсить зеленью и яйцами, нарезанными кружочками.

Салат картофельный по-русски

- 🍴 300 г вареного картофеля
- 🍴 2 вареные моркови
- 🍴 100 г горошка зеленого консервированного
- 🍴 2 яйца
- 🍴 1 ч. ложка горчицы столовой
- 🍴 2—3 ст. ложки масла растительного
- 🍴 1 ст. ложка уксуса или лимонного сока



Картофель и морковь отварить, очистить и нарезать ломтиками. Белки яиц, сваренных вкрутую, нарезать кубиками, добавить зеленый горошек, нарезанные овощи, заправить уксусом, солью, перемешать и выдержать в течение 15 мин. Салат выложить на блюдо и залить соусом.

Приготовление соуса: желтки протереть сквозь сито, добавить горчицу и растереть смесь, прибавляя к ней понемногу растительное масло и лимонный сок.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ










Картофельный суп с курагой

- 🍴 250—300 г говядины или курятины
- 🍴 1,2 л воды
- 🍴 15—18 некрупных ягод кисло-сладкой кураги
- 🍴 1 крупная репчатая луковица
- 🍴 2 ст. ложки томатного соуса
- 🍴 5—7 картофелин
- 🍴 1 ч. ложка соли
- 🍴 1 ч. ложка перца
- 🍴 растительное масло для обжаривания
- 🍴 зелень петрушки — по вкусу

Мясо отварить до готовности на слабом огне. Пока мясо варится, курагу промыть. Если ягоды жесткие, залить на 15—30 мин кипятком. Размягченную курагу очень мелко порезать или прокрутить через мясорубку. Лук нарезать тонкими полукольцами и обжарить в небольшом количестве масла (растительного или топленого) до легкой золотистости. К луку добавить томатный соус и обжаривать еще 1—2 мин. Готовый бульон процедить в другую емкость, кастрюлю вымыть, опять залить в нее бульон и поставить на огонь. Мясо мелко порезать и положить в кастрюлю с бульоном. Туда же положить порезанный картофель, луковую жарку, курагу, соль и перец. Варить до готовности

картофеля. При подаче в тарелку с супом насыпать мелко рубленную петрушку.

Картофельный суп-пюре со сливками

-  500 г картофеля
-  100 г клубней сельдерея
-  1 морковь
-  500 мл бульона
-  1 ст. ложка сливочного масла
-  250 мл сливок
-  1 пучок зеленого лука
-  1 пучок зелени петрушки или укропа
-  соль, перец — по вкусу



Картофель и сельдерей очистить, вымыть и нарезать кубиками. В большую кастрюлю вылить бульон, добавить овощи и варить 20 мин. Морковь очистить, вымыть, нарезать узкими полосками и около 3 мин пассеровать в сливочном масле. В бульон вылить сливки и довести до кипения. Картофель с сельдереем измельчить до пюреобразного состояния, посолить и поперчить. Зеленый лук вымыть, обсушить и нарезать тонкими колечками. Зелень вымыть и нарезать. Морковную соломку разложить по порционным тарелкам и залить супом. Посыпать зеленью, луком и подать к столу.

Хозяйке на заметку

Чтобы на картофеле не появлялись черные пятна, в кипящую воду нужно добавить несколько капель уксуса. При этом вкус картофеля не изменится.

Картофельный суп с сыром и брокколи

- 🍲 500 мл куриного бульона
- 🍲 1 репчатая луковица
- 🍲 300 г замороженной капусты брокколи
- 🍲 300 г полуфабриката картофельного пюре
- 🍲 300 г отварного куриного мяса
- 🍲 300 г швейцарского сыра
- 🍲 2 чашки молока
- 🍲 1/2 ч. ложки соли

Соединить бульон, мелко нарезанный репчатый лук и замороженную брокколи в кастрюле, довести до кипения. Снизить огонь, накрыть крышкой и варить 5 мин, помешивая. Добавить картофельное пюре, перемешать, добавить оставшиеся ингредиенты. Нагреть на медленном огне 5 мин, помешивая, пока суп не прогреется, а сыр не расплавится.

Картофельный суп с чесноком

- 🍲 20 долек чеснока (1 головка)
- 🍲 4 средние картофелины
- 🍲 1,75 л овощного бульона
- 🍲 соль, черный молотый перец — по вкусу
- 🍲 петрушка — для украшения

Разогреть духовку до 190 °С. Положить не очищенную головку чеснока на противень и запекать 30 мин, пока она не станет мягкой в середине. Тем временем отварить картофель до готовности в большой кастрюле со слегка подсоленной водой

в течение 10 мин, воду слить, картофель добавить в кипящий бульон. Выдавить дольки чеснока из шкурок, сохранив несколько целых зубчиков для украшения. Добавить в суп и приправить по вкусу. Варить 15 мин. При подаче к столу украсить каждую порцию зубчиком запеченного чеснока и петрушкой.

Полезный совет: можно сделать этот легкий суп сытнее и пикантнее, добавив в каждую тарелку по куску французского батона с растопленным сыром, предварительно обжаренного со всех сторон. При этом наливать суп рекомендуется сверху, чтобы хлеб впитал его.

Картофельный суп по-южнобогемски

- 🍴 8 шт. картофеля
- 🍴 1 л воды
- 🍴 1 репчатая луковица
- 🍴 300 г шампиньонов
- 🍴 1/4 стакана муки
- 🍴 2 стакана сметаны
- 🍴 4 яйца
- 🍴 1 лавровый лист
- 🍴 уксус, соль, тмин, зелень укропа — по вкусу



Картофель почистить, нарезать кубиками и залить водой. Вода должна полностью покрывать картофель (примерно — 1 л, но при необходимости добавить). Приправить по вкусу тмином, лавровым листом, добавить нарезанный лук и поставить вариться до полного размягчения картофеля. После того как картофель сварится, положить в кастрюлю нарезанные ломтиками грибы и продолжать варить, не забывая время от времени

помешивать суп. Затем муку соединить со сметаной, хорошо перемешать и добавить получившуюся смесь в картофель. Продолжать варить, уменьшив при этом огонь и постоянно помешивая, чтобы суп получился без комочков и не пригорел. Яйца слегка взбить и по одному осторожно влить в кипящий суп, размешивая вилкой. Яйца можно сварить отдельно в воде с добавлением уксуса. Готовый суп разлить по тарелкам и посыпать измельченной зеленью укропа.

Суп картофельный по-деревенски

- 🍲 500 г картофеля
- 🍲 2 шт. моркови
- 🍲 1 корень петрушки
- 🍲 1 головка лука репчатого
- 🍲 1 ст. ложка топленого свиного сала
- 🍲 650 мл воды
- 🍲 соль, перец — по вкусу

В кипящую воду положить нарезанный картофель, а за 10 мин до готовности добавить пассерованные на свином сале морковь, лук и петрушку. Приправить специями.

Картофельный суп-пюре по-литовски

- 🍲 1 кг картофеля
- 🍲 2,5 л мясного бульона
- 🍲 250 г щавеля или шпината
- 🍲 3 яйца

- 🍴 250 г сметаны
- 🍴 100 г зелени сельдерея
- 🍴 4 куска колбасы
- 🍴 1 ст. ложка муки
- 🍴 1 ст. ложка панировочных сухарей
- 🍴 1 ч. ложка смальца или маргарина
- 🍴 соль — по вкусу



Нарезанные картофель с луком отварить в небольшом количестве подсоленной воды, добавить щавель или шпинат, поварить 2 мин, все протереть через сито, прокипятить. Два сваренных вкрутую яйца разрезать пополам, смочить в сыром яйце, обвалять в муке и сухарях, обжарить с колбасой. При подаче класть в суп нарезанные яйца, колбасу, сметану — по вкусу.

Густой картофельный суп с фасолью

- 🍴 750 г картофеля
- 🍴 2 репчатые луковицы
- 🍴 100 г вареного окорока
- 🍴 3 ст. ложки растительного масла
- 🍴 100 г чернослива без косточек
- 🍴 500 мл овощного бульона
- 🍴 1 банка консервированной красной фасоли (425 г)
- 🍴 4 ст. ложки сметаны
- 🍴 соль, кайенский перец, рукола — по вкусу

Картофель очистить и нарезать крупными кубиками. Лук порубить. Нарезать кубиками окорок. Разогреть на сковороде растительное масло и поджарить окорок. Добавить чернослив

и немного потушить. Выложить смесь на тарелку и отставить. Лук потушить в жире и смешать с обжаренным окороком и черносливом. Отварить картофель, воду слить. В овощной бульон выложить все ингредиенты, накрыть крышкой и варить 30 мин. Откинуть на дуршлаг фасоль, слить жидкость и добавить ее в суп. Приправить суп солью, кайенским перцем и рубленой руколой. Заправить сметаной и дать покипеть еще 5 мин.

Суп картофельный полевой

- 🍲 100 г шпика свиного
- 🍲 300 г картофеля
- 🍲 50 г пшена
- 🍲 2 головки лука репчатого
- 🍲 700 мл воды
- 🍲 соль, перец — по вкусу



Пшено промыть холодной водой и ошпарить кипятком. В кипящую воду положить подготовленное пшено, довести до кипения, затем добавить картофель и нарезанный кубиками и поджаренный с луком шпик, посолить, поперчить и варить до готовности.

Суп картофельный с перловой крупой

- 🍲 350 г картофеля
- 🍲 50 г крупы перловой
- 🍲 1 корень петрушки

- 🍴 1 головка лука репчатого
- 🍴 50 мл масла растительного
- 🍴 650 мл воды
- 🍴 1 лавровый лист
- 🍴 соль, перец — по вкусу

Перловую крупу перебрать, промыть, залить холодной водой на 6—8 ч, после чего воду слить. Затем крупу залить холодной водой и довести до кипения. Через 10—15 мин добавить очищенный и нарезанный кубиками картофель и продолжить варку до его готовности. Петрушку, лук нашинковать и пассеровать на растительном масле. Пассерованные овощи положить в суп, добавить соль, перец, лавровый лист и варить до готовности.

Суп картофельный с рисом

- 🍴 300 г картофеля
- 🍴 50 г риса
- 🍴 1 морковь
- 🍴 1 корень петрушки
- 🍴 1 луковица репчатая
- 🍴 2 стебля лука-порея
- 🍴 1 ст. ложка топленого свиного сала
- 🍴 650 мл воды
- 🍴 соль, перец — по вкусу

Морковь нарезать мелкими кубиками, лук мелко нарубить и обжарить на сале. Крупу перебрать, сварить до полуготовности и положить в кипящую воду. За 10—15 мин до готовности супа добавить картофель, овощи, посолить, поперчить.

Суп картофельный с манной крупой

- 🍲 100 г крупы манной
- 🍲 3 ст. ложки растительного масла
- 🍲 350 г картофеля
- 🍲 50 г сыра
- 🍲 800 мл воды
- 🍲 соль, перец — по вкусу

Манную крупу обжарить на растительном масле, переложить в кастрюлю, добавить горячую воду, приправить специями по вкусу. Затем довести до кипения, положить нарезанный кубиками картофель и варить до готовности. Подавать к столу, посыпав тертым сыром и черным перцем.

Суп картофельный с бобовыми

- 🍲 350 г картофеля
- 🍲 100 г фасоли или гороха
- 🍲 2 репчатые луковицы
- 🍲 1 крупная морковь
- 🍲 1 корень петрушки
- 🍲 1 ст. ложка топленого свиного сала
- 🍲 600 мл воды
- 🍲 соль, перец — по вкусу

Картофель нарезать крупными кубиками, морковь, петрушку — мелкими, лук нарубить. Морковь, петрушку и лук пассеровать. Фасоль или горох перебрать, промыть и положить в холодную воду на 4—5 ч, после чего воду слить. Подготовленные бобовые

залить водой или бульоном, довести до кипения, положить картофель, пассерованные овощи, приправить специями и варить до готовности.

Суп картофельный с брынзой

- 🍴 500 г картофеля
- 🍴 150 г брынзы
- 🍴 1 пучок зелени петрушки
- 🍴 2 веточки зелени сельдерея
- 🍴 30 г сливочного масла
- 🍴 650 мл воды
- 🍴 лимон — для оформления при подаче

Картофель очистить, нарезать кубиками и положить в кипящую воду. К сваренному до полуготовности картофелю добавить измельченную брынзу, зелень, сливочное масло и довести суп до кипения. Подавать с ломтиками лимона.

Суп картофельный с луком-пореем и кислым молоком

- 🍴 150 г лука-порея
- 🍴 400 г картофеля
- 🍴 30 г сливочного масла
- 🍴 2 яйца
- 🍴 100 мл кислого молока
- 🍴 700 мл воды
- 🍴 соль, перец — по вкусу



Лук-порей очистить, промыть, нарезать, положить в кипящую подсоленную воду и отварить в течение 5—6 мин. Затем добавить нарезанный кубиками картофель и черный перец. Перед окончанием варки заправить суп сливочным маслом. При подаче к столу положить в каждую порционную тарелку сваренные вкрутую яйца и добавить кислое молоко.

Суп-пюре из картофеля

- 🍲 450 г картофеля
- 🍲 2 головки лука репчатого
- 🍲 50 г масла растительного
- 🍲 2 яйца
- 🍲 50 мл сливок
- 🍲 700 мл воды
- 🍲 соль, перец — по вкусу



Лук мелко нарубить и пассеровать. Очищенный картофель сварить в горячей подсоленной воде до мягкости, отвар процедить в другую кастрюлю, туда же протереть через дуршлаг картофель и пассерованный лук, приправить массу специями. Перед подачей растереть желтки со сливками и заправить этой смесью суп, после чего прогреть его на пару, не доводя до кипения.

Картофельный суп с морковью и цветной капустой

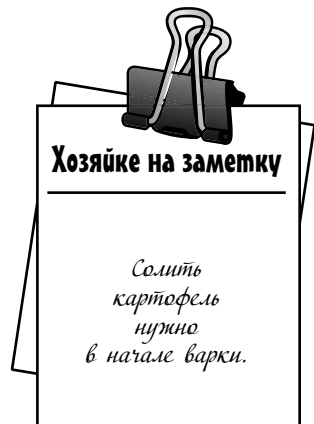
- 🍲 20 г картофеля
- 🍲 1 морковь

- 🍴 1 корень петрушки
- 🍴 80 г лука
- 🍴 40 г жира
- 🍴 1 л воды
- 🍴 1 небольшая головка цветной капусты
- 🍴 250 г молока
- 🍴 зелень петрушки, укропа, соль — по вкусу

Порезать очищенную морковь и петрушку. Лук мелко нарезать, обжарить, добавить морковь и петрушку и тушить. Картофель очистить, промыть, нарезать ломтиками, залить кипятком и сварить. Добавить цветную капусту, разделенную на соцветия, тушеные овощи и сварить до готовности. Влить горячее молоко и дать прокипеть. В готовый суп положить рубленую зелень петрушки и укропа.










Кислый картофельный суп с грибами

- 🍴 200 г картофеля
- 🍴 20 г жира
- 🍴 20 г муки
- 🍴 1 зубчик чеснока
- 🍴 1 л воды
- 🍴 20 г сушеных грибов
- 🍴 1 лавровый лист
- 🍴 250 г сметаны
- 🍴 20 г муки
- 🍴 сахар, молотый черный перец,
соль — по вкусу






Сделать пассеровку из жира и муки, добавить измельченный чеснок, прожарить, залить водой и посолить. Положить в воду очищенный картофель, нарезанный кубиками, вымытые порезанные грибы, лавровый лист, перец и варить до готовности. Затем влить муку, размешанную в сметане, прокипятить и добавить сахар.

Картофельный суп со сладким перцем

-  200 г картофеля
-  50 г лапши
-  30 г жира
-  20 г муки
-  1 ч. ложка молотого красного перца
-  1,25 л воды
-  1 спелый помидор
-  1 сладкий перец
-  соль — по вкусу

Лапшу поломать, обжарить, посыпать мукой и красным перцем, перемешать. Залить водой, посолить. Добавить очищенный картофель, нарезанный кубиками, ломтики помидора, сладкий перец, нарезанный полукольцами, и варить до готовности.

Картофельный суп с помидорами

-  200 г картофеля
-  300 г помидоров
-  1,25 л воды

Содержание

Введение	3
Глава 1. Любопытные исторические факты о распространении картофеля	5
Глава 2. Все, что вы должны знать о картофеле	12
Способы обработки картофеля	14
Способы приготовления картофеля	18
Глава 3. Лучшие рецепты картофельных блюд	26
Картофельные салаты	26
Первые блюда из картофеля	36
Вторые блюда из картофеля	54
Картофель отварной	54
Картофель жареный	57
Картофель тушеный	64
Картофель запеченный	79
Картофельное пюре	91
Картофельное рагу	97
Картофель фаршированный	102
Картофель под соусом	119
Картофельные оладьи, блинчики, батончики, омлеты, лепешки	131
Картофельные пудинги, зразы, котлеты, голубцы, волованы, драники	146

Картофельные пирожки, пироги, ватрушки, рулеты, бабки, каши	158
Картофельные пельмени, клецки, галушки, тефтели, кнедли	172
Картофельные крокеты, шарики, ушки, хворост	183
Картофельные запеканки, пиццы.	189
Оригинальные и экзотические блюда из картофеля	205