

В. А. БОЛОТНИКОВА, А. М. ВАПЕЛЬНИК

# **500 Блю д из картош еля**

Издание 4-е, переработанное  
и дополненное

МИНСК «УРАДЖАЙ» 1992

ББК 36.997  
П 99  
УДК 641.55(083.12)

Составители: *В. А. Болотникова, А. М. Вапельник, Л. Д. Дербичева*

## Картофель — ценный продукт питания

Из картофеля можно приготовить множество вкусных и полезных блюд. Его можно варить, тушить, жарить, есть с овощами, мясом, маслом и сметаной. Недаром в народе его называют вторым хлебом.

**Питательность картофеля** общеизвестна. Белки клубней имеют высокую биологическую ценность, богаты незаменимыми аминокислотами. Если биологическую питательную ценность куриного белка принять за 100, то по отношению к нему белок пшеницы составит 64, а белок картофеля 85 единиц. По калорийности картофель превосходит томаты в два, а капусту в три раза. Переваримость его выше многих овощных и кормовых культур. В нем содержатся минеральные элементы — калий, натрий, кальций, магний, фосфор, железо. Картофель ценен и как поставщик витаминов С, А<sub>1</sub> (каротин), группы В, РР<sub>1</sub>, К. При употреблении 300 г вареного картофеля в день суточная потребность организма человека в витамине С удовлетворяется на 40—50%, в аминокислотах — на 30—40, в витамине В<sub>1</sub> — на 20—25, в калии — на 55—60, в кальции и железе — на 25—30, в углеводах, фосфоре и витамине В<sub>2</sub> — на 10—12, в каротине — на 1—2 %.

Благодаря своим вкусовым качествам картофель стал продуктом почти повседневного потребления. Для белорусов эта культура является поистине национальным продуктом питания. Свою любимую «бульбу» они

**500 блюд из картофеля** / Составители В. А. Болотникова и др. — 4-е изд., перераб. и доп. — Мн.: Ураджай, 1992. — 175 с: ил.  
ISBN 5-7860-0761-8.

Удивительное множество блюд можно приготовить из картофеля. Этот великолепный продукт прекрасно сочетается с мясом, грибами, овощами... Из большого ассортимента картофельных блюд отечественной и зарубежной кухни, описанных в книге, читатель сможет выбрать то, что отвечает его вкусу и потребностям.

Рассчитана на массового читателя.

П 340400000—035 БЗ 139—92 ББК 36.997  
М 305(03)—92

© Издательство «Ураджай», 1981  
Издательство «Ураджай», 1984  
С Коллектив составителей, 1992

прославляют в стихах, песнях, танцах. В республике открыто много кафе-бульбяных, где готовят национальные блюда из картофеля. Белорусскую бульбу любят и далеко за пределами республики.

**Лечебные свойства картофеля** широко используются в питании. Высокое содержание калия в клубнях усиливает выделение воды и поваренной соли из организма, способствует уменьшению отеков, понижению кровяного давления. Поэтому картофель применяют при лечении заболеваний сердечно-сосудистой системы и почек. При гипертонии, недостаточности кровообращения, нефритах применяют картофельную диету: в течение дня больной получает 5 раз по 300 г отварного (в кожуре) или печеного картофеля (без соли). При недостаточности кровообращения используют также диету Кареля из четырех последовательных рационов, в состав 3-го и 4-го из которых включают по 200 г картофельного пюре со сливочным маслом. При лечении этого заболевания, а также гипертонической болезни назначают калиевую диету, в состав которой также входят картофельные супы, котлеты, печеный картофель, пюре и т. п.

Неверно утверждение, что от картофеля полнеют. Рекомендуются даже включение в рацион «картофельного дня» с целью избавления от лишнего веса: два приема пищи по 500 г картофеля. В этом случае его употребляют в мундире или в виде картофельного супа.

Диетикам можно применять малокалорийный гарнир из картофеля к мясу или рыбе. Допускается также в один из приемов пищи ежедневно съесть картофельное блюдо.

При инсультах, злокачественных новообразованиях полости рта, глотки, пищевода, при диабетической коме, тяжелой почечной недостаточности, ожоговой болезни назначают так называемые зондовые диеты, в отдельные из которых вводят полужидкое картофельно-молочное пюре. При функциональном увеличении секреции желудочного сока с повышенной кислотностью в рационны лечебного питания включают отварной и протертый картофель. Свежий картофельный сок угнетает секрецию желудочного сока, снижает его кислотность, оказывает противовоспалительное и язвозаживляющее воздействие. Его принимают по полстакана три раза

в де<sup>а</sup> за 30—40 минут до еды. Для получения сока <sup>г</sup>НН тщательно моют щеткой, натирают на терке и <sup>от жи</sup>Маю т.

0»дн<sup>а</sup>ко картофель полностью исключают при заболевании кишечника (энтериты, энтероколиты, колиты в стадии\*\* обострения). Ограничивают употребление его при ц\*\*°Чекаменной болезни с выраженной оксалурией, в пит<sup>т</sup>нании больных сахарным диабетом и больных ожирение<sup>см</sup> третьей степени (т. е. при избытке веса на 60 % и бо<sup>а</sup>с<sup>с</sup>)-

В клубнях картофеля установлено наличие бактери<sup>риост</sup>(гатиического и бактерицидного вещества туберозина, отбывающего губительное действие на туберкулезные палочки человеческого типа. Соланин клубней обладает антибиотической активностью, подавляет жизнедеятельность многих грибов, вызывающих у человека и живото<sup>т</sup>ных микозы, угнетает также рост золотистого стаф#<sup>1ло</sup>кокка.

П Р<sup>и</sup> заболеваниях верхних дыхательных путей применяют ингаляцию в виде паров свежесваренных клубней. „Лучше брать клубни мелкие или даже картофельные с<sup>оч</sup>истки, варить их в малом количестве воды (чтобы пЕЯР шел от картофеля, а не от воды) до появления типичного картофельного аромата. Накрыв голову полотенце-<sup>1^</sup> вдыхают пар носом и ртом 10—15 минут. Лечебный эффект обусловлен действием не только влажного горяч<sup>1сг</sup>о пара, но и противомикробных веществ клубней (фен(Ольных соединений и др.). Сваренные в кожуре, размытые теплые клубни картофеля можно использовать и как согревающий компресс к верхней части груди! и спины.

Картофель применяют в народной медицине при лечении ожогов, мокнущих экзем и других кожных заболеваний. Сочетание ранозаживляющих витаминов С и Р, с'оланина и крахмала оказывает целебное действие. Благодаря своим фитонцидным свойствам картофель создает неблагоприятную среду для микробов, усиливает распад гноя. При лечении ожогов кашицу из свеж<sup>а</sup>натертых клубней кладут на сложенную вдвое полотняную повязку, прикладывают к обожженному месту на 1—1,5 часа. Повязки меняют 5—6 раз в день. Таки(е компрессы снимают боль, жжение, опухлость и способствуют заживлению.

В косметической практике при сухости кожи, солнечных ожогах применяют маски из свежесваренных клубней (в мундире) и сливок.

**Особенности приготовления картофеля.** Для приготовления блюд картофель прежде всего перебирают, удаляя загнившие клубни и посторонние примеси. Затем его промывают и очищают.

Картофель, оставленный очищенным без воды, быстро темнеет. Чтобы избежать этого, неочищенный картофель сначала кладут в холодную воду, а затем чистят острым ножом, срезая кожуру. Для этого лучше всего использовать специальный желобковый нож. После очистки картофель снова промывают в холодной воде, а затем нарезают.

Нужно помнить, что позеленевший и проросший картофель может быть ядовит. Употребление его в пищу может вызвать отравление организма. Перед использованием такого картофеля в пищу нужно обязательно очистить его от ростков и позеленевших кожицы и мякоти. Сильно позеленевший картофель употреблять в пищу нельзя.

**Нарезка картофеля** может быть простой и фигурной. Наиболее распространенными формами нарезки являются: соломка, брусочки, кубики, кружочки, ломтики, дольки.

*Соломка.* Для получения соломки клубни картофеля нарезают на тонкие пластинки, а последние — на полоски. В зависимости от назначения соломка может быть тонкой и средней толщины.

*Брусочки.* В этом случае клубни картофеля режут на толстые пластинки, а затем на брусочки.

*Кубики.* Клубни картофеля сначала нарезают на пластинки, затем на брусочки, а последние на/мелкие или средние кубики.

*Кружочки.* У клубней продолговатой формы картофеля срезают кожуру, придавая им форму бочонка, а затем нарезают кружочки.

*Ломтики.* Для получения ломтиков клубни картофеля сначала разрезают вдоль на две или четыре части в зависимости от их величины, а затем каждую часть в поперечном направлении — на кусочки, т. е. ломтики.

*Дольки.* Картофель разрезают на четыре, шесть и больше частей в зависимости от его величины.

**Тепловая обработка картофеля.** В зависимости от

дальнейшего кулинарного использования очищенный и нарезанный картофель можно варить, припускать, тушить, жарить и запекать.

Способы приготовления влияют на его питательную ценность. В клубнях, сваренных в кожуре, сохраняется до 75 % витамина С, в очищенных и положенных в кипящую воду — до 35 %, а в холодную воду — лишь до 7 %.

*Варят* картофель в кипящей подсоленной воде. При варке вода должна полностью покрывать картофель. Для холодных блюд его варят в кожуре, а для пюре и на гарнир к горячим блюдам — очищенным.

Картофельный отвар можно использовать для приготовления соусов, супов и т. д.

*Припускают* картофель в закрытой посуде с небольшим количеством воды или бульона.

*Тушат* картофель в закрытой посуде с небольшим количеством жидкости. Для улучшения вкуса добавляют репчатый лук, томат-пюре, морковь, петрушку, сельдерей или другие ароматические специи.

*Жарят* картофель сырым или вареным в небольшом количестве жира или в большом — во фритюре. Для жарки используют любой жир, для фритюра чаще всего растительное масло. В нагретый жир погружают нарезанный и предварительно обсушенный картофель. Время жарки во фритюре 5—8 минут.

*Запекают* картофель в противне или на сковороде в духовом шкафу до появления поджаренной корочки. Картофель, предназначенный для запекания, предварительно варят, жарят или тушат. Посуду, используемую для запекания картофеля, смазывают жиром и посыпают панировочными сухарями.

Сырой картофель можно запекать в духовом шкафу в фольге, что позволяет максимально сохранить питательные вещества.

Для приготовления ряда блюд из картофеля используют пассерованные овощи.

*Пассерование* — это легкое обжаривание муки или измельченных овощей в небольшом количестве жира. На 100 г пассеруемых овощей берут 15—20 г жира. Овощи доводят до полуготовности. Пассеровкой достигают улучшения вкуса и аромата овощей. Пассерованная мука используется для приготовления соусов.

Для приготовления блюд из картофеля полезно

знать основные **столовые сорта картофеля**, выращиваемые на территории Беларуси.

*Сорт Белорусский ранний* выведен в БелНИИКПО от скрещивания сортов Эпикур и Приекульский ранний. Клубни белые, округло-овальные, с притуплённой верхушкой, кожура гладкая, мякоть белая, световые ростки красно-фиолетовые. Сорт ранний, столовый. Содержание крахмала в клубнях 14—15 %, протеина 2,0—2,2 %. Вкусовые качества хорошие. Сорт поражается фитофторой, черной ножкой и обыкновенной паршой. Устойчив к раку картофеля. Хранится удовлетворительно. Отрицательно реагирует на резку клубней. Пригоден для всех видов почв.

*Сорт Пригожий 2* выведен в БелНИИКПО от скрещивания сеянца 738-8 и Минского раннего. Клубни крупные, белой окраски. Мякоть кремовая, кожура гладкая. Глазки малочисленные, световые ростки сине-фиолетовые. Сорт среднеранний, столового назначения, устойчив к картофельной нематоде и раку. Относительно устойчив к вирусным болезням, фитофторе. Содержание крахмала в клубнях 12—17 %. Вкусовые качества и разваристость хорошие.

*Сорт Адретта* получен в Институте по исследованиям картофеля в Гросс-Люезевитце (Германия). Клубни округлоовальные, глазки мелкие, мякоть желтая. Содержит 15—16% крахмала, 2,4% протеина, вкусовые качества хорошие, лежкость удовлетворительная.

Среднеранний столовый сорт. Устойчив к вирусным заболеваниям, к фитофторе — слабо. Поражается черной ножкой. Районирован для всех областей Беларуси.

*Сорт Новинка*. Выведен на Фаленской селекционной станции клоновым отбором из перспективных-форм гибрида 42—46 (Свердловский X Берлихинген). Клубни белые, округлой формы, со вдавленным столонным следом. Мякоть белая. Глазки малочисленные, ростки красно-фиолетовые.

Среднеспелый столовый сорт. Содержание крахмала в клубнях 13—16 %. Вкусовые качества удовлетворительные. Лежкость хорошая, устойчив к раку. Относительно устойчив к фитофторе, парше.

*Сорт Ласунак* получен в БелНИИКПО из комбина-

ции сорта Комсомолец 20 и 71019-7. Клубни белые, округлоовальные, столонный след слабодавленный. Кожура сетчатая, мякоть кремовая.

Сорт среднепоздний. Содержание крахмала в клубнях 9 %. Положительно реагирует на повышенные дозы удобрений. Вкусовые качества клубней хорошие. Пригоден для переработки на пищевые полуфабрикаты. Лежкость хорошая. Районирован для всех зон республики.

*Сорт Нарочь* получен в БелНИИКПО методом гибридизации. Клубни округло-овальной формы, кожура гладкая, белой окраски, мякоть кремовая, световые ростки кремово-фиолетовые.

Сорт позднеспелый, столового назначения, крахмалистость клубней 15—17 %, вкусовые качества хорошие. Устойчив к картофельной нематоде и раку, относительно — к фитофторе и парше обыкновенной. Поражается ризоктонией, хранится хорошо. Пригоден к переработке на полуфабрикаты.

*Сорт Орленок* получен в БелНИИКПО из комбинаций сортов Комсомолец 20 и Павлинка.

Сорт поздний, столового назначения. Содержание крахмала в клубнях 15—18 %. Вкусовые качества хорошие. Клубни крупные, округло-плоские, с тупой вдавленной верхушкой, столонный след вдавленный. Глазки малочисленные, среднеглубокие. Устойчив к раку картофеля, обладает высокой полевой устойчивостью к фитофторозу. В средней степени поражается паршой обыкновенной и черной ножкой. Хранится хорошо.

*Сорт Белорусский 3* получен в БелНИИКПО из комбинаций сортов Ясень и 17/6 (гибрид из Германии).

Сорт поздний, столовый, нематодоустойчивый. Клубни белые, округлой формы. Содержание крахмала 18—21 %, урожай высокий. Вкусовые качества и лежкость хорошие. Устойчив к раку. Районирован по всем областям Беларуси.

Приобрести необходимые районированные сорта картофеля можно в колхозах и совхозах республики, а также через объединение «Сортсемовощ».

Предлагаемые читателям рецепты картофельных блюд, несомненно, помогут удовлетворить самые разнообразные вкусы. Ведь в данном издании приведен обширный ассортимент блюд из этого прекрасного про-

**дукта.** Однако следует помнить, что многое зависит от умения его приготовить. Для любителей блюд из картофеля мы рекомендуем полезные советы, которые используют опытные хозяйки.

## Интересно и полезно знать

Чтобы сохранить в пище витамин С, необходимо:

очищать и нарезать овощи ножом из нержавеющей стали и непосредственно перед их приготовлением;

очищенные и нарезанные овощи и зелень не оставлять на длительное время в воде;

все овощи, кроме свеклы и зеленого горошка, варить в подсоленной воде.

При варке супа картофель и овощи нужно опускать в кипящую воду или бульон — так лучше сохраняются витамины.

Чтобы картофель при варке в кожуре не разварился, его нужно посолить (0,5 чайной ложки соли на 1 кг картофеля).

Картофель получится вкусным, если в воду, в которой он варится, добавить немного чеснока.

Молодой картофель можно быстро очистить, если его положить на 15—20 минут в холодную подсоленную воду.

Картофель нужно варить на умеренном огне, чтобы крахмал разбухал равномерно. При сильном огне картофель снаружи лопается, а внутри остается сырым.

Очищенный картофель нельзя оставлять надолго в воде, так как он теряет питательные вещества. Чистить его нужно непосредственно перед варкой.

Картофельное пюре нужно разбавлять горячим молоком. От холодного молока пюре приобретает серый цвет. Горячее молоко добавляйте в пюре постепенно.

Вареный картофель при обжаривании поглощает жира в среднем в 1,5 раза больше, чем сырой.

Натертый картофель меньше потемнеет, если в него влить немного горячего молока или натереть на терке головку репчатого лука.

Картофель в духовке не лопается, если наколоть каждую картофелину вилкой.

Для того чтобы жареный картофель стал хрустящим, солить его нужно в конце жарки.

Картофель для салата нужно варить неочищенным и чистить после того, как он остынет.

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

Если нужно сварить картофель побыстрее, достаточно в воду положить столовую ложку маргарина.

Витамин С быстро разрушается, если картофель варить в холодной воде. Лучше всего варить его небольшими порциями, опуская в кипящую подсоленную воду. Если картофель варится медленно и в большом количестве, витамин С разрушается почти полностью.

Жареный картофель будет особенно вкусным, если перед приготовлением его подсушить.

Отварной картофель для гарнира останется целым, если в воду, в которой он варится, добавить немного уксуса.

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

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.

Очищенный картофель нужно сразу же опустить в холодную подкисленную воду, но не более чем на 10—15 минут, поскольку витамин С в ней растворяется.

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.

В кастрюлю, где варится картофель, нельзя наливать слишком много воды — она должна покрывать его не больше чем на 1 см.

Сырой картофель очень хорошо очистит потемневшую медь, а также картину, написанную маслом.

При чистке молодого картофеля чернеют руки. Перед чисткой нужно смочить их уксусом и дать высохнуть не вытирая.

Чтобы получить «воздушный» картофель, его надо нарезать ломтиками, опустить на 2—3 минуты в кипящий жир, не допуская образования румяной корочки вынуть и затем жарить до готовности.

Сравнительная таблица массы и меры некоторых продуктов

Наименование продукта	В гр ммх			
	стакан 250 см <sup>3</sup>	столовая ложка	чайная ложка	† штука
<i>Мука и крупа</i>				
Мука пшеничная	160	25	10	—
Мука картофельная	200	30	10	—
Сухари панировочные	125	15	5	—
Рис	230	25	—	• —
Пшено	220	25	—	—
Фасоль	220	—	—	—
Горох лущеный	230	—	—	—
Горох нелущеный	200	—	—	—
<i>Молоко и молочные продукты</i>				
Масло животное (топленое)	245	20	5	—
Молоко цельное	250	20	—	—
Сметана	250	25	10	"
<i>Овощи</i>				
Свекла	—	—	—	100
Морковь средняя	—	—	—	75
Картофель средний	—	—	—	100
Редька	—	—	—	200
Лук средний	—	—	—	75
Огурец средний	—	—	—	100
Томат-паста	—	30	10	—
Томат-пюре	220	25	8	—
Петрушка	—	—	—	50
<i>Сахар, соль и другие продукты</i>				
Сахарный песок	200	25	10	—
Соль	325	30	10	—
Уксус 3 %-ный	250	15	5	—

#### Условные обозначения и сокращения:

шт. — штука                      ст. — столовая                      г — грамм  
ч. — чайная (ложка)                      (ложка)                      л — литр

Рецепты блюд рассчитаны на 4 человека



## Рецепты картофельных блюд

### Салаты и закуски

Салат — вкусное легкое питательное блюдо, которое подают к мясу, птице или рыбе, а также употребляют в качестве закуски в начале обеда или ужина. Для салатов используют сырые и вареные овощи. От того, как приготовлены продукты для салата, зависят его вкус и внешний вид.

*Картофель* для салатов моют и варят в кожуре. Охладив, его очищают и нарезают ломтиками или кубиками в соответствии с формой нарезки других продуктов.

*Морковь, репу* варят, в охлажденном виде очищают и нарезают ломтиками или кубиками.

*Овощи консервированные* (горошек, фасоль, морковь, свекла, помидоры) перед использованием для салата кладут на сито или дуршлаг для отсушки.

*Лук репчатый* и зеленый очищают и промывают. Репчатый лук нарезают кружочками, которые потом разбирают на кольца. Чтобы удалить излишнюю горечь, нарезанный лук можно полить столовым уксусом. Зеленый лук нарезают для салатов мелко, а для оформления блюд — длиной 3—4 см.

*Огурцы* моют, очищают от кожуры и нарезают ломтиками, соломкой или кубиками. У свежих огурцов из теплиц и парников обычно кожуру не снимают.

*Капуста свежая белокочанная и краснокочанная.* Прежде всего снимают загрязненные листья, затем кочан хорошо моют, разрезают на две — четыре части, вырезают кочерыжку и кладут на некоторое время в холодную подсоленную воду (из расчета 50—60 г соли

на 1 л воды). После этого нарезанные части кочана снова промывают и шинкуют.

*Свеклу* варят или запекают в духовом шкафу, очищают и нарезают ломтиками.

*Капусту квашеную* перебирают и отжимают от рассола. Если капуста очень кислая, ее промывают в холодной воде.

*Помидоры* для салатов отбирают спелые, крепкие, промывают в холодной воде и нарезают ломтиками.

*Зеленый салат.* Отбирают здоровые листья, промывают их в холодной воде и выкладывают на сито, чтобы стекла вода. Перед приготовлением блюд салат обсушивают на салфетке.

*Сельдерей*, подготовленный для салата, перебирают, освобождают от больших листьев. Корни отрезают, очищают ножом темные места стеблей, хорошо промывают в чистой воде, выдержав предварительно в холодной воде 1–2 часа.

*Зелень петрушки и укропа* отделяют от стеблей и тщательно промывают. Ветки зелени идут для украшения салатов, а стебли используют для варки бульонов и соусов.

Вкусовые качества салатов в значительной мере зависят от заправки. Для этого применяют майонез, сметану, а также салатную заправку — растительное масло, смешанное с уксусом, солью, перцем и сахаром. Однако блюдо считают хорошо приготовленным лишь в том случае, если внешний вид его вызывает аппетит. Поэтому нужно позаботиться не только о вкусе, но и о приятном виде салатов. Салаты можно украсить теми же продуктами, из которых они приготовлены. Для этого отбирают красивые и ровно нарезанные ломтики огурцов, моркови, помидоров, дольки яйца, листики зеленого салата и др. Их располагают симметрично или в виде узоров различной окраски. Подбор продуктов для салата, а также его украшение можно разнообразить в зависимости от вкуса каждой хозяйки.

**1. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ.** Отварной картофель нарезать тонкими ломтиками, добавить мелко нарубленный зеленый лук, перец и соль по вкусу. Заправить растительным маслом, соком лимона или уксусом и перемешать. Блюдо украсить зеленью.

*картофеля, 30 г зеленого лука, 5 ст. ложек масла, 0<sup>III</sup> т ложки сока лимона или 3 %-ного уксуса, зелень, перец, соль.*

**2. САЛАТ «ЛЕТНИЙ».** Сваренный в кожуре картофель «чистить, охладить и нарезать тонкими ломтиками. Перемешать с мелко нарубленным репчатый луком, посолить и полить салатной заправкой. Положить горкой в салатник, по краям уложить кружочки огурцов, дольки помидоров. Блюдо можно украсить листиками зеленого салата, веточками укропа.

*5 шт. картофеля, 2 огурца, 2 помидора, 1 луковица, 1/2 стакана салатной заправки, зеленый салат, укроп, соль.*

**3. САЛАТ «ЗИМНИЙ».** Картофель и морковь отварить, нарезать мелкими ломтиками. Добавить зеленый горошек, мелко нарубленные соленые огурцы, консервированный сладкий перец, репчатый лук. Салат перемешать, добавить соль, полить сметаной или майонезом.

*4 шт. картофеля, 2 огурца, 1 луковица, 100 г сладкого консервированного перца, 1 морковь, 150 г зеленого горошка, 1 стакан сметаны, соль.*

**4. САЛАТ РУССКИЙ.** Картофель, свеклу и мясо отдельно отварить и нарезать кубиками. Яблоко, соленые огурцы, сельдь и яйца также нарезать мелкими кубиками. Все перемешать и полить соусом, приготовленным из сметаны, тертого хрена, горчицы, уксуса и зелени.

*5 шт. картофеля, 250 г мяса, 2 яйца, 1 яблоко, 1 огурец, 1 сельдь, 2 свеклы.*

*Для соуса: \*1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка тертого хрена, 2 ст. ложки 3 %-ного уксуса, 1 ч. ложка горчицы, зелень.*

**5. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ.** Картофель отварить и нарезать мелкими ломтиками, добавить нашинкованные лук, морковь, квашеную капусту. Готовое блюдо посолить по вкусу, полить майонезом или салатной заправкой.

*шт. картофеля, 75 г квашеной капусты, 1 луковица или 60 г зеленого лука, 1 морковь, 4 ст. ложки майонеза, соль.*

**6. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯБЛОКАМИ.** Сваренный картофель нарезать тонкими ломтиками, а свежие яблоки и корень сельдерея — соломкой. Все перемешать, посолить, полить салатной заправкой, уложить горкой в блюдо на листики зеленого салата и посыпать сверху тертым желтком.

*3 шт. картофеля, 1—2 яблока, 1 яйцо, 1 корень сельдерея, 1/4 стакана салатной заправки, зеленый салат, соль.*

**7. 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.

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

**8. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СВЕКЛОЙ.** Сваренный картофель очистить, охладить и нарезать ломтиками. Свеклу вымыть, вытереть и поставить в горячую духовку. В готовом виде свеклу очистить и нарезать тонкими ломтиками. Все перемешать, добавить соль, перец по вкусу, полить сметаной, посыпать мелко нарубленным эстрагоном и тертым желтком.

*5 шт. картофеля, 1 свекла, 4 ст. ложки сметаны, 2 ч. ложки эстрагона, 1 яйцо, перец, соль.*

**9. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПЕЧЕНКАМИ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ.** Отваренный картофель, жареные печенки птицы мелко нарезать, перемешать с мелко нарубленным репчатым луком, добавить соль по вкусу и заправить растительным маслом.

*4 шт. картофеля, 2 шт. печенки, 1 луковица, 4 ст. ложки масла, соль.*

**10. САЛАТ «ТУРАНСКИЙ» (болгарская кухня).** Картофель отварить и нарезать брусочками. Смешать с отварной молодой зеленой фасолью. Заправить молотым перцем, майонезом и сливками, посолить и сверху посыпать рубленой зеленью петрушки.

*4—5 шт. картофеля, 1 стакан фасоли, 1/4 стакана сливок, 1/4 стакана майонеза, перец, зелень петрушки, соль.*

**11. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ.** Картофель и свежие грибы отварить, отдельно нарезать ломтиками, соединить с мелко нарубленными каперсами и репчатым луком, посолить по вкусу, полить салатной заправкой с грибным отваром. Положить горкой в салатник, украсить листиками зеленого салата, веточками укропа и кружочками красных помидоров.

*4 шт. картофеля, 100 г грибов, 1 луковица, 4 ст. ложки каперсов, 1/2 стакана салатной заправки, 1 помидор, зеленый салат, укроп, соль.*

**12. САЛАТ «СИЧИЛИАНА» (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.

*5 шт. картофеля, 3 яблока, 100 г сельдерея, 4 ст. ложки майонеза, соль.*

**13. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЕДЬКОЙ.** Отварить в кожуре картофель, очистить его и размять, добавив мелко нарубленный репчатый лук. Редьку очистить, промыть и натереть на терке, смешать с картофелем и луком. Подготовленный салат посолить по вкусу и заправить растительным маслом.

*5 шт. картофеля, 1 редька, 1 луковица, 4 ст. ложки масла, соль.*

**14. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КАПУСТОЙ (грузинская кухня).** Картофель отварить, охладить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Белокочанную капусту тонко нашинковать, посыпать солью и перетирать до тех пор, пока не выделится сок. Затем залить ее смесью из 3 ст. сахара и 1 ст. соли и перемешать. На середину салатника уложить горкой картофель, посыпать его мелко нарезанным укропом, по обе стороны также горкой

уложить капусту, нарезанные кружочками соленые огурцы и все полить растительным маслом  
*5 шт. картофеля, 200 г капусты, 1 огурец, 2 ст. ложки масла, 3 %-ный уксус, зелень, сахар, соль.*

**15. САЛАТ КАЗАХСКИЙ.** Отварные картофель и морковь, жареное мясо, соленые огурцы (без кожицы и семян) и свежие яблоки нарезать тонкими ломтиками. Добавить зеленый горошек, перец, сметану и майонез. Все перемешать, посолить и посыпать сверху зеленью. Подать с омлетом.

*3 шт. картофеля, 250 г говядины, 2 огурца, 1 морковь, 40 г зеленого горошка, 2 яблока, 1 стакан майонеза, 2 ст. ложки сметаны, зелень, 4 яйца, перец, соль.*

**16. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ОГУРЦАМИ.** Сваренный в кожуре картофель очистить, нарезать тонкими ломтиками, добавить мелко нарезанные соленые огурцы и репчатый лук. Салат заправить сметаной, можно майонезом или салатной заправкой.

*5 шт. картофеля, 2 огурца, 1 луковица, 3 ст. ложки сметаны, соль.*

**17. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯБЛОКАМИ И ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ.** Сваренный картофель и свежие яблоки очистить, нарезать мелкими ломтиками, а корень сельдерея соломкой. Добавить мелко нарезанный зеленый салат, посолить по вкусу. Все перемешать и полить сметаной.

*3 шт. картофеля, 1—2 яблока, 100 г зеленого салата, 1 корень сельдерея, 1/2 стакана сметаны, соль.*

**18. САЛАТ «РАССОЛС» (латышская кухня).** Нарезать мелкими кубиками отваренные мясо и картофель, маринованные огурцы, яблоки и сельдь. Все перемешать и заправить сметаной с добавлением горчицы. Салат украсить яйцом и зеленью.

*3 шт. картофеля, 300 г говядины, 100 г сельди, 1 яблоко, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 3 огурца, 1 ст. ложка столовой горчицы, зелень, соль.*

**19. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ.** Сваренный картофель, соленые огурцы, вареное мясо нарезать мелкими кубиками, добавить зеленый горошек, перемешать

и солить, заправить майонезом и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа. В этот салат можно добавить нашинкованный сладкий стручковый перец

*, 3 шт. картофеля, 2 огурца, 60 г зеленого горошка, 150 г оливок, 4 ст. ложки майонеза, зелень укропа, соль*

**20. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФАСОЛЬЮ** (румынская\* кухня). Сварить в кожуре картофель, очистить и нарезать ломтиками средней толщины. Отварить белую фасоль, смешать ее с картофелем и мелко нарубленным репчатым луком, добавить соль, полить салатной заправкой. Блюдо украсить зеленью петрушки или укропа.

*3—4 шт. картофеля, 1/2 стакана белой фасоли, 1 луковица, 4 ст. ложки салатной заправки, зелень петрушки, соль.*

**21. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАРИНОВАННЫМИ ГРИБАМИ.** Сваренный в кожуре и очищенный картофель нарезать мелкими ломтиками, добавить нашинкованные соленые или маринованные грибы, репчатый лук и перемешать. Салат посолить по вкусу, заправить сметаной, можно майонезом или салатной заправкой.

*4 шт. картофеля, 100 г грибов, 1 луковица, 4 ст. ложки сметаны, соль.*

**22. САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И СЕЛЬДИ.** Картофель, крутые яйца, свежие помидоры и огурцы нарезать тонкими полукружочками, филе сельди — ломтиками, зеленый салат и лук мелко порубить. Все смешать, добавить зеленый горошек, заправить майонезом и посолить по вкусу. При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

*2 шт. картофеля, 1 сельдь, 1 яйцо, 1 помидор, 1 огурец, 100 г зеленого салата, 1/2 луковицы, 20 г зеленого лука, 1 г зеленого горошка, 1/2 стакана майонеза, укроп, соль.*

**23. САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЛУКОМ** (болгарская кухня). Отваренный в кожуре и очищенный картофель нарезать кружочками, лук — кольцами. Перетертый до полупорошка лук с солью и картофель перемешать. Блюдо заправить салатной заправкой, украсить зеленью.

*НЗЛ 1 шт. картофеля, 2 луковицы, 1/2 стакана салатной заправки, зелень, соль.*

#### 24. САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, КУКУРУЗЫ И ЯБЛОК

Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Початки кукурузы (без волокон и листьев) сварить и отделить зерна. Яблоки очистить и нарезать ломтиками. Все перемешать, посолить по вкусу, полить салатной заправкой. Блюдо украсить листиками зеленого салата, посыпать мелко нарубленным укропом.

*2 шт. картофеля, 600 г кукурузы (в початках), 2 яблока, 60 г зеленого лука, 4 ст. ложки салатной заправки, зеленый салат, укроп, соль.*

#### 25. САЛАТ ИЗ КРЕКЕРОВ СО СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ.

Свежие огурцы очистить, нарезать ломтиками, соединить с картофельными крекерами, жареными во фритюре, добавить мелко нарезанный зеленый лук. Готовое блюдо заправить сметаной.

*100 г картофельных крекеров, 3 огурца, 100 г зеленого лука, 1 стакан сметаны.*

**26. САЛАТ ФРАНЦУЗСКИЙ.** Отварить отдельно картофель и горох. Свеклу вымыть, испечь в духовке, очистить и нарезать кубиками, как и картофель. Все перемешать, добавить соль и перец по вкусу, сметану, посыпать мелко нарубленным эстрагоном и тертым желтком. Готовое блюдо можно украсить маслинами.

*5 шт. картофеля, 100 г гороха, 1 свекла, 1/2 стакана сметаны, 1 яйцо, эстрагон, перец, соль.*

**27. САЛАТ ПО-ВЕНГЕРСКИ.** Картофель, цветную капусту, стручковую фасоль отварить в подсоленной воде. Картофель и цветную капусту нарезать ломтиками, смешать с фасолью, консервированным или отваренным в соленой воде зеленым горошком. Добавить майонез, соль, перец по вкусу. Салат украсить кружочками свежих огурцов, помидоров и зеленым перцем.

*5 шт. картофеля, 200 г цветной капусты, 200–300 г стручковой фасоли и зеленого горошка, 1 стакан майонеза, 1 огурец, 3 помидора, 2 шт. зеленого стручкового перца, перец, соль.*

**28. САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И СОСИСОК.** Картофель в кожуре, сосиски отварить, охладить и нарезать полукружочками. Зеленый лук мелко нарезать и растереть с

м Все перемешать, посолить и заправить майонезом и сметаной. Салат украсить зеленью петрушки.

*картофеля, 200 г сосисок, 150 г зеленого лука, 4 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка сахара, зелень петрушки, соль.*

**29. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯЙЦАМИ** (румынская ня). Картофель и яйца отварить, очистить, мелко попустить и соединить с мелко нарезанным репчатым луком, перемешать, добавить соль, перец и заправить растительным маслом, смешанным с уксусом.

*4 шт. картофеля, 2 яйца, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса, перец, соль.*

**30. ИКРА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ПЕРЦА.** Картофель очистить, помыть, отварить и тщательно размять. Сладкий перец запечь в духовке или обжарить на растительном масле, освободить от семян, снять кожицу, измельчить ножом или пропустить через мясорубку вместе с чесноком. Картофельное пюре и измельченный перец соединить с чесноком, посолить, добавить молотый перец, уксус по вкусу. Смесь тщательно размешать с душистым растительным маслом.

Икру можно подать как овощную закуску или гарнир к мясу.

*5–6 шт. картофеля, 1 кг сладкого болгарского перца, 5 зубков чеснока, 1/2 стакана растительного масла, перец, уксус, соль.*

**31. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРЧИЦЕЙ.** Картофель сварить в кожуре, охладить, очистить и нарезать ломтиками, соединить с мелко нарезанным репчатым луком. Добавить перец, столовую горчицу, растительное масло, уксус. Салат перемешать, украсить маслинами и ломтиками вареного яйца.

*шт. картофеля, 1 луковица, 1 ч. ложка 3 %-ного уксуса, 2 ст. ложки масла, 3 ст. ложки горчицы, 50 г маслин, 1 яйцо, перец, соль.*

**НЫ (САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОУСОМ ИЗ СМЕТАНЫ)** (румынская кухня). Картофель промыть, отварить в кожуре, очистить и нарезать ломтиками. Отдельно приготовить соус: соль растворить в лимонном соке, добавить

<sup>16</sup>Рец, сырой желток, сметану и размешать.

5 шт. картофеля, 1/2 стакана сметаны, 1 яйцо, 2 ст. ложки лимонного сока, перец, соль.

**33. САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ.** Картофель отварить и нарезать кружочками. Добавить соль, молотый красный перец, нарезанный кольцами репчатый лук, влить гранатовый сок и перемешать. Салат украсить зеленью петрушки и укропа.

5 шт. картофеля, 1 луковица, 3 ст. ложки гранатового сока, зелень, перец, соль.

**34. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЛУКОМ И ЧЕСНОКОМ.** Картофель отварить и нарезать ломтиками. Очищенные дольки чеснока истолочь в ступке, разбавить мясным бульоном или холодной кипяченой водой. Мелко нарезанный репчатый лук поджарить на растительном масле, соединить с картофелем, добавить чеснок, соль по вкусу и все перемешать. При подаче салат посыпать укропом.

6 шт. картофеля, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка масла, 1/2 стакана воды или бульона, укроп, соль.

**35. КАМДИЧА (корейская кухня).** Картофель очистить, промыть в холодной воде, нарезать в виде тонкой лапши и опустить в кипящую подсоленную воду на 5—8 минут. Затем переложить в блюдо, залить кипяченым, но не горячим растительным маслом, добавить красный и черный перец, зелень. Все перемешать и подать к столу.

8 шт. картофеля, 5 ст. ложек масла, перец, зелень, соль.

**36. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КАЛЬМАРОМ.** Филе кальмара опустить в кипящую подсоленную воду, добавить много зелени петрушки, укропа и варить 5—10 минут. Филе охладить и нарезать мелкими кубиками. Отваренный картофель очистить, нарезать кубиками, а соленые огурцы — соломкой. Все перемешать, добавить зеленый горошек, соль и заправить майонезом.

Для приготовления салата можно использовать консервированный натуральный кальмар. До нарезания его обсушить на сите или решетке. Кальмар в ароматическом масле лучше употреблять вместе с имеющейся в консервах жидкостью.

5 шт. картофеля, 200 г отварного или консервированного

льмара, 1 огурец, 60 г зеленого горошка, 1/2 стакана майонеза, зелень, соль.

**X7 САЛАТ «ОРИЕНТАЛ» ЛЕТНИЙ (румынская кухня).**

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

5 шт. картофеля, 3—4 стебля зеленого лука, 1 огурец, 2 стручка сладкого перца, 3 помидора, 1 ст. ложка лимонного сока или 3 %-ного уксуса, 2 ст. ложки масла, укроп, зеленый салат, соль.

**38. САЛАТ «ОРИЕНТАЛ» ЗИМНИЙ ДИЕТИЧЕСКИЙ (румынская кухня).** Отваренный картофель нарезать ломтиками средней толщины, посолить, добавить лимонный сок, сахар, растительное масло и перемешать.

5 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка лимонного сока, соль.

**39. САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЗЕЛЕНЬЮ.** Картофель очистить и отварить, слить отвар и обсушить. В горячий картофель положить мелко нарубленную зелень, растертый с солью чеснок, растительное масло и деревянным пестиком истолочь в однородную массу. Добавить нарезанные кубиками соленые огурцы и перемешать. Из полученной массы сделать рулет, положить его в салатник, полить майонезом и посыпать сверху мелко нарубленным зеленым луком.

1 шт. картофеля, 50 г зеленого лука, 2 дольки чеснока, ~2 огурца, 4 ст. ложки масла, 1 ст. ложка майонеза, зелень.

**МИ МАЛАТ-ИЗМОЛО ДОГО КАРТОФЕЛЯ С ОВОЩАМИ**  
Молодой картофель и морковь отварить, очистить и нарезать ломтиками. Зеленый салат и лук мелко порубить, свежие огурцы и красный редис нарезать кружками, сладкий стручковый перец (без семян) — кружками, свежие помидоры — полукружочками. Все перемешать, посолить и заправить сметаной. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки или укропа.

2—3 шт. картофеля, 1 морковь, 1 огурец, 4 шт. редис,  
2 шт. сладкого перца, 75 г салата, 50 г зеленого лука,  
1 яйцо, 1 помидор, 4 ст. ложки сметаны, зелень, соль.

**41. САЛАТ ПО-НЕМЕЦКИ.** Картофель в кожуре промыть, испечь в духовке, очистить, истолочь и перемешать с мелко нарубленными солеными огурцами, репчатым луком и зеленью петрушки. Яблоки, отварную очищенную свеклу нарезать тонкими ломтиками, посолить, соединить с картофелем, все перемешать, заправить растительным маслом и уксусом.

2 шт. картофеля, 2 яблока, 1 свекла, 1 огурец, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, зелень, 3 %-ный уксус, соль.

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

2 шт. картофеля, 200 г зеленой фасоли, 200 г цветной капусты, 150 г зеленого горошка, 4 ст. ложки масла, 2 ст. ложки 3 %-ного уксуса, зелень петрушки, перец, соль.

**43. САЛАТ АРЛЕЗИАНСКИЙ.** Отваренный картофель и свежие помидоры (без кожицы и семян) нарезать кружочками. Сырые баклажаны очистить и нарезать. Все овощи перемешать и посолить по вкусу. Отдельно измельчить на терке хрен, смешать со сливками и добавить в салат.

3 шт. картофеля, 2 помидора, 1 баклажан, 150 г сливок, 3 корня хрена, соль.

**44. ФОРШМАК ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СЕЛЬДЬЮ.** Жареный лук, отварной картофель, филе сельди пропустить через мясорубку, добавить яблоки, измельченные на терке, и перемешать. Готовое блюдо приправить растительным маслом, перцем, выложить на селедочницу и украсить ломтиками вареного яйца.

2 шт. картофеля, 2 луковицы, 250 г сельди, 2 яблока, 4 ст. ложки масла, 1 яйцо, перец.

**45. ФОРШМАК ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ИКРОЙ.** Сырой картофель очистить, промыть, нарезать ломтиками и отварить в масле. Репчатый лук нашинковать и спассировать. Икру свежих частиковых рыб (судака, линя, азана, язя и др.) очистить от пленок и размешать с маслом. Подготовленные продукты соединить, добавить сливочное масло, положить в глубокую сковороду. Блюдо смазать сметаной и запечь в духовке. Подать к столу в горячем виде.

картофеля, 100 г свежей икры, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка сметаны, соль.

**46. 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.

4 шт. картофеля, 1 копченая рыба, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, 1/2 г лимона, соль.

**47. КАРТОФЕЛЬНАЯ ПАСТА С МАСЛИНАМИ** (румынская кухня). Сваренный в кожуре картофель очистить и натереть на терке. Маслины (без косточек) мелко нарубить и смешать с картофелем. Добавить растительное масло, лимонный сок и мелко нарубленный репчатый лук.

5 шт. картофеля, 200 г маслин, 3 ст. ложки масла, 1 лимон, 1 луковица, соль.

**АЛ**

**САДОВЫЙ САЛАТ** (американская кухня). Отваренные картофель и сельдерей нарезать кубиками, добавить свежие огурцы, редис, сладкий перец и зеленый салат. Все перемешать и полить соусом.

отдельное блюдо украсить листиками зеленого салата.  
картофеля, 2 корня сельдерея, 1 огурец, 5 шт. редиса, 50 г зеленого салата. Для заправки: 1 стакан майонеза, 1/2 ч. ложки 3 %-ного красного перца, соль.

**САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ХРЕНОМ.** Вареные

картофель и свеклу очистить, нарезать мелкими кубиками. Добавить мелко натертый хрен, соль, молотый черный перец, заправить растительным маслом, хорошо перемешать и выдержать 1—2 часа. В готовый салат можно добавить майонез.

*8 шт. картофеля, 2 свеклы, 2 корня хрена, 1/2 стакан масла, 2 яйца, соль.*

**50. 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.

*8 шт. картофеля, 2 сельди, 3 луковицы, 3 ст. ложки масла, 4 ст. ложки уксуса, горчица, соль.*

**51. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛеноЙ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ (польская кухня).** Сваренный в кожуре картофель очистить и нарезать мелкими кубиками. Стручки фасоли промыть, очистить от жилок, положить в кипящую воду, добавить соль, сахар и варить, пока фасоль не станет мягкой. Картофель перемешать с фасолью, добавить соль, уксус и сахар по вкусу. Салат заправить майонезом.

*4 шт. картофеля, 300 г стручковой фасоли, 1/2 стакана майонеза, уксус, сахар, соль.*

**52. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОГОШАРАМИ (молдавская кухня).** Картофель отварить и очистить. Соленые огурцы очистить от кожуры и семян. Подготовленные картофель и огурцы нарезать кубиками, а репчатый лук и консервированные гогошары (сорт красного сладкого перца круглой формы) — соломкой. Все перемешать, заправить майонезом. Салат украсить ломтиками гогошар и зеленью.

*2 шт. картофеля, 1 огурец, 100 г гогошар, 1 луковица, 3 ст. ложки майонеза, зелень.*

**53. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КИЛЬКОЙ.** Отварной картофель нарезать ломтиками, зеленый лук — кружочками, соленые огурцы и репчатый лук — полукольцами. Добавить разделанную кильку, консерв

й зеленый горошек и хорошо перемешать. Сметаной с горчицей, выложить горкой в салатник, украсить зеленью и огурцами.

*картофеля, 100 г кильки, 2 огурца, 1 луковица, зеленого лука, 2 ст. ложки зеленого горошка, сметаны, зелень, 1 ст. ложка горчицы, соль.*

**54. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ-САБЛЕЙ.** Варенный картофель, отварную рыбу, репчатый лук мелко нарезать и перемешать. Заправить растительным маслом, уксусом, солью и перцем. Выложить в салатник и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

*5 шт. картофеля, 300 г рыбы, 50 г зеленого лука, 1 луковица, 4 ст. ложки масла, 2 ст. ложки уксуса, перец, соль.*

## Супы

Супы готовят на различных бульонах — мясном, рыбном, грибном, а также на молоке, хлебном квасе, отваре (овощном, фруктовом, ягодном). По способу приготовления супы делятся на заправочные (щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, мучными и макаронными изделиями), пюреобразные (суп-пюре из овощей, круп, картофеля и др.), прозрачные (приготовленные на бульонах из мяса, птицы, рыбы) и разные (молочные, холодные и сладкие).

Продукты, входящие в заправочные супы, варят в бульоне, на котором приготавливается суп. Для прозрачных супов продукты готовят отдельно, перед подачей к столу их кладут в тарелки и заливают горячим прозрачным бульоном. Такой бульон делают более крепким, чем для заправочных супов. Пюреобразные супы готовят из протертых, предварительно сваренных продуктов.

Энергетическая ценность бульона незначительна и составляет 0 калорий на 1 литр, однако его пищевое значение очень велико.

Одним из важных является наличие экстрактивных веществ, которые придают ему аромат и вкус. Воздействуя на пищеварительные органы, способствует повышению аппетита человека и усвоению усвояемости пищи.

\* приготовления мясного бульона можно взять

любое мясо первого или второго сорта, но лучше вяжью грудинку. Мясо нужно обмыть в холодной воде, положить в кастрюлю, залить водой, накрыть кастрюлю крышкой и поставить на сильный огонь до закипания. Затем огонь уменьшают и варят суп при слабом кипении. Появляющуюся пену периодически снимают шумовкой. После этого в мясной бульон можно положить очищенные и промытые морковь, репу, петрушку и репчатый лук. Примерно через час после варки суп нужно посолить. Во всех случаях готовый бульон процеживают. Для приготовления картофельных супов можно использовать также бульон из костей.

Картофель и свежую капусту при варке супа закладывают в сыром виде. Лук и корни (морковь, петрушку и др.) предварительно поджаривают до образования светлой пленки, а свеклу и квашеную капусту тушат для улучшения их вкусовых качеств.

Овощи для супа очищают и нарезают таким образом, чтобы было известно соответствие между формой кусочков овощей и других продуктов. Для лучшего сохранения в овощах витамина С их закладывают в кипящий бульон (воду) и варят на слабом огне. По этой же причине нельзя допускать переваривания овощей. Последовательность, закладки продуктов указана в рецептах отдельных супов.

Для улучшения вкуса и аромата в суп кладут лавровый лист, перец, а также мучную заправку. Готовый суп хорошо посыпать мелко нарезанной свежей зеленью петрушки, укропа, зеленым луком.

В овощные супы для улучшения питательной ценности рекомендуется добавлять молоко, сливки, сметану. Сметану можно положить в тарелку с супом или подать отдельно. Овощные и картофельные супы приготавливают незадолго до их употребления, так как при хранении в них быстро разрушается витамин С. По этой же причине не следует варить суп на два дня. Целесообразнее варить на два дня только бульон, на которое затем ежедневно готовить свежий суп. Помимо сохранения витаминной ценности супов это обеспечивает лучшие вкусовые качества блюда и разнообразие питания.

**55. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ.** Сварить мясной бульон. Очищенный картофель нарезать кубиками, положить в кипящий бульон и довести до кипения. Нарезан дольками морковь, репчатый лук и корень петрушки

на масле или жире, снятом с бульона, докипящий бульон и варить до готовности. Добавить в суп за 10 минут до окончания варки суп посолить по вкусу, добавить лавровый лист, перец. При подаче на стол суп посыпать мелко нарубленной зеленью,

*картофеля, 300 г мяса, 1 морковь, 1 корень петрушки 1 луковица, 1 ст. ложка масла, зелень, лавровый лист, перец, соль.*

**56. СУП ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ** (польская кухня). Вымытые овощи (морковь, капуста, сельдерей, петрушка, лук) очистить, и нарезать, а более крупные натереть. Сварить в подсоленной воде до мягкости и отудить. Молодой картофель промыть, очистить, нарезать брусочками или ломтиками, положить в полученный овощной отвар и варить. За 5—7 минут до готовности суп заправить разведенной в отваре мукой, посолить, прокипятить, добавить сметану и мелко нарубленную зелень петрушки или укропа.

*8 шт. картофеля, 400 г овощей (для отвара), 4 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки муки, зелень, соль.*

**57. 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, разровнять поверхность мокрым ножом. Пекать в духовке. Готовый картофель нарезать юльшими ромбами, которые подать к столу в тарелках с горячим мясным бульоном или овощным отваром.

*шт. картофеля, 5 ст. ложек масла или маргарина, 6 ст. ложек муки, 4 ст. ложки молока, 1/2 л мясного бульона или овощного отвара, сода, соль.*

**58. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СМЕТАНОЙ** (чехословацкая кухня). Очищенный картофель сварить, добавить к нему мелко нарубленный тимьян. Картофельный суп посолить по вкусу, добавить сметану, смешанной с мукой. В готовый суп положить мелко нарубленные крутые яйца, петрушку, укроп.

*1 кг картофеля, 4 яйца, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка сметаны, 2 ст. ложки тимьяна, зелень, соль.*

**59. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО ШАВЕЛЕМ.** В кипящий мясной бульон положить корень петрушки, картофель<sup>и</sup> нарезанный дольками, а через 5 минут пассерованные<sup>б</sup> морковь и лук. За 10 минут до готовности в суп<sup>д</sup> добавить нарезанный шавель и посолить по вкусу. Суп<sup>п</sup> подать со сметаной.

*6—7 шт. картофеля, 300 г шавеля, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка масла, 4 ст. ложки сметаны, соль.*

**60. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПОМИДОРАМИ.** В кипящую воду или бульон положить кубики картофеля и корень петрушки. Нарезать мелкими кубиками морковь, репу и лук, посолить, обжарить и добавить в суп. При подаче на стол в тарелку положить слегка обжаренные дольки свежих помидоров, суп заправить сметаной и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

*8 шт. картофеля, 1 морковь, 1/г корня петрушки, 1 луковица, 3 помидора, 2 ст. ложки масла, сметана, соль.*

**61. СУП МОЛОЧНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И ЯЧМЕННОЙ КРУПОЙ (эстонская кухня).** Крупу положить в кипящую воду и варить до мягкости, затем добавить нарезанный ломтиками картофель и продолжать варку до готовности. Добавить молоко, довести до кипения, заправить сливочным маслом.

*6 шт. картофеля, 3 ст. ложки ячменной крупы, 2 л молока, 1 ст. ложка масла, соль.*

**62. СУП МОЛОЧНЫЙ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ТЫКВОЙ.** Очищенный картофель нарезать кубиками. С тыквы снять кожуру, удалить семена и также нарезать кубиками. В кипящую подсоленную воду положить картофель, тыкву и варить до готовности. В суп добавить молоко, сливочное масло и довести до кипения.

*6 шт. картофеля, 2 стакана нарезанной тыквы, 1 л молока, 1/г ст. ложки масла, соль.*

**63. ЧОРБЕ (молдавская кухня).** Морковь, петрушку, лук нарезать, слегка поджарить, влить уксус и выпарить его. В куриный бульон положить картофель и варить до полуготовности, затем добавить пассерованные репья, муку, красный молотый перец, соль и варить до

ости. При\* подаче на стол в тарелки положить кусочки курицы и сметану.

*картофеля, 400 г курицы, 2 корня петрушки, 1 морковь / луковица, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки масла, 1/2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, красной перец, соль.*

**64. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЕЙ.** Поджарить нарезанный лук, добавить пассерованную муку и развести бульоном. Соевые бобы выдержать 12—15 часов в кипяченой воде. Варить сою в той же воде (на слабом огне) до мягкости. Цельные вареные соевые бобы положить в суп за час до конца варки. Картофель положить в суп за 25—30 минут до подачи на стол.

*6 шт. картофеля, 250 г сои, 2 л мясного бульона, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, специи, соль.*

**65. СУП С ЛАПШОЙ ИЗ КАРТОФЕЛЯ (румынская кухня).** Очищенный и промытый картофель отварить на пару, пропустить через мясорубку и вымешать с яйцом, солью и мукой. Из полученного теста приготовить лапшу. Опустить ее в кипящий мясной бульон и прокипятить

*5 шт. картофеля, 3/4 стакана муки, 1 яйцо, 2 л мясного бульона, соль.*

**66. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ (мавританская кухня).** Морковь, петрушку, сельдерей, репу и лук-порей очистить, нарезать в виде лапши и поджарить до готовности. Очищенные от жилок стручки молодой фасоли и горошка, картофель нарезать ромбиками. В кипящий бульон положить сначала картофель, а через 10 минут фасоль и фожек, шпинат, пассерованные корни, мелкие кусочки цветной капусты. В конце варки добавить дольки красных помидоров, посолить, довести до кипения и снять с огня. При подаче на стол добавить сметану, посыпать мелко нарубленной зеленью.

*1/г картофеля, 1/4 кочана цветной капусты, 10 стручков Фасоли и горошка, 4 ст. ложки масла, 4 ст. ложки сметаны, 1 пучок шпината, 1 помидор, 1 морковь, 1/2 ст. ложки петрушки и сельдерея, 1/в репы, 1/2 ст. ложка лука-порея, зелень, соль.*

<sup>1</sup> СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КОЛЬРАБИ. Кольраби,

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

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

68. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ ОСТРЫЙ. Очищенный и отваренный картофель охладить, натереть на крупной терке. Поджарить на растительном масле нашинкованный лук, добавить свиное сало, нарезанное кусочками, картофель, молотый красный перец и муку. Все это положить в кастрюлю с кипящим овощным отваром или водой. Суп посолить по вкусу и заправить поджаренным томатом-пастой.

*4 шт. картофеля, 50 г свиного сала, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 1 л овощного отвара или воды, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки томата-пасты, перец, соль.*

69. СУП ИЗ ФАСОЛИ С КАРТОФЕЛЕМ. Перебранную и промытую фасоль на 3—4 часа замочить в холодной воде, затем воду слить, а фасоль залить бульоном и сварить до мягкости. В бульон положить нарезанный кубиками картофель, поджаренные на масле морковь и лук.

Суп посолить, добавить перец, лавровый лист и варить до готовности. При подаче на стол суп посыпать зеленью.

*8 шт. картофеля, 3/4 стакана фасоли, 1 луковица, 1 морковь, 1 ст. ложка масла, перец, лавровый лист, зелень, соль.*

70. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ. Лапшу опустить в кипящий бульон и варить минут вместе с картофелем, нарезанным брусочками или кубиками. (Вместо лапши для супа можно использовать вермишель, рожки, ушки.) Затем положить серованные морковь, лук, петрушку. За 5 минут до конца варки добавить перец, лавровый лист, посолить по вкусу. При подаче на стол суп посыпать рубленой зеленью.

*Шт. картофеля, 80 г макаронных изделий, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки. 1 ст. ложка масла, лавровый лист, перец, зелень, соль.*

71. ПОХЛЕБКА КАРТОФЕЛЬНАЯ. В подсоленную кипящую воду положить мелко нарезанный сырой лук, а через 2—3 мин — маленькие кубики картофеля. Когда сварится, добавить лавровый лист и через 5—7 мин снять с огня. Всыпать измельченный чеснок, накрыть кастрюлю крышкой и оставить похлебку настаиваться примерно 5 мин.

Едят похлебку с черным хлебом, намазанным маслом.

*1 л воды. 4—5 шт. картофеля, 1 луковица, 2—3 зубка чеснока, 2 лавровых листа, соль.*

72. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ. Промытую перловую крупу залить холодной водой и поставить для набухания на 2 часа. Затем, слив воду, положить крупу в мясной бульон, а через 10—15 минут нарезанный кубиками картофель, поджаренные коренья, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности. Перед подачей на стол посыпать суп мелко нарубленной зеленью укропа или петрушки.

*7—8 шт. картофеля, 4 ст. ложки крупы, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка масла, зелень, специи, соль.*

73. СУП ПОЛЕВОЙ. В кипящий мясной бульон положить пшено, а через 10—15 минут нарезанный кубиками картофель. Добавить шпик, поджаренный вместе с луком. Готовый суп посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

*3 шт. картофеля, 1/2 стакана пшена, 160 г шпика, 2 луковицы, укроп, соль.*

74. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ. Очищенный и нарезанный кубиками картофель опустить в кипящий мясной бульон. После закипания добавить нарезанную соломкой и поджаренные на масле морковь, печатый лук, корень петрушки. Отдельно приготовить клецки: в вязкую кашу из манной крупы положить яйцо и размешать. Полученную массу разложить на клецки. За 5—10 минут до окончания варки в

суп положить клецки, лавровый лист, перец, посолить по вкусу.

*8 шт. картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, лавровый лист, перец, сода*  
Для клецек: *5 ст. ложек манной крупы, 1 ст. ложка масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки бульона или воды.*

**75. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ**  
Свежие грибы (белые или маслята) очистить и тщательно промыть. Корешки отрезать, мелко изрубить и поджарить на масле: Морковь, петрушку, репчатый лук мелко нарезать и отдельно поджарить.

Шляпки грибов нарезать ломтиками, ошпарить, откинуть на сито, когда вода стечет, переложить в кастрюлю, залить водой и варить в течение 40 минут. Затем положить картофель, нарезанный кубиками, поджаренные корешки грибов, морковь, корень петрушки, репчатый лук. Суп посолить, добавить перец, лавровый лист и варить до готовности. Суп заправить сметаной, посыпать мелко нарубленным укропом.

*10—12 шт. картофеля, 500 г свежих грибов, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 3—4 ст. ложки масла, 1/2 стакана сметаны, перец, укроп, соль.*

**76. СУП РЫБНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И КРУПОЙ.** Для приготовления рыбного супа лучше всего использовать судака, щуку, налима, треску. Рыбу разделить на куски, хорошо промыть и сварить. В процеженный бульон положить кубики картофеля, а затем нарезанные и поджаренные на масле репчатый лук, морковь и петрушку. Через 10 минут добавить сваренную отдельную перловую крупу, несколько горошин перца, лавровый лист, посолить по вкусу и варить до готовности.

*8—9 шт. картофеля, 300 г рыбы, 3 ст. ложки перловой крупы, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, зелень, соль.*

**77. УХА КАРТОФЕЛЬНАЯ ПО-МАРСЕЛЬСКИ.** В кастрюлю влить растительное масло, положить мелко нарезанный обжаренный лук, кусочки помидоров — также приготовленную смесь (примерно 50 г) из укропа, петрушки, лаврового листа, чеснока, перца. Затем положить картофель, нарезанный дольками, сверху — куски очищенной рыбы и посолить. Через

которое время влить кипяток (примерно 8 стаканов), поставить на сильный огонь, довести жидкость до кипения и кипятить примерно 15—20 мин. После этого влить рыбу и добавить в бульон немного муки, спаренной в растительном масле.

Ломтики хлеба с чесноком разложить на блюдо и залить бульоном из кастрюли. Рыбу выложить на тарелку, а вокруг нее картофель. Остальное содержимое кастрюли размять и подать отдельно. Для придания бульону пикантного вкуса можно положить в него свежее яблоко.

*15 кг рыбы, 6 шт. картофеля, 6 ст. ложек растительного масла, 1 большая луковица, 6 помидоров, 12 ломтиков хлеба, петрушка, укроп, лавровый лист, 2—3 зубка чеснока, соль.*

**78. СУП ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ С МАННОЙ КРУПОЙ.** Очистить молодой картофель, мелко нарезать, отварить в подсоленной кипящей воде, слить воду. Вскипятить молоко, засыпать в него манную крупу. Когда крупа сварится, добавить вареный картофель, сливочное масло и довести суп до кипения.

*4 шт. картофеля, 4 ч. ложки манной крупы, 8 стаканов молока, 2 ст. ложки масла, соль.*

**79. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПРОТЕРТЫЙ С СОСИСКАМИ.** Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, затем его протереть и соединить с отваром, добавив сливочное масло. Суп снять с огня и заправить хорошо размешанными желтками со сметаной.

Суп подать с обжаренными сосисками, нарезанными кружочками.

*~6 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, 2 яйца, 1/2 стакана сметаны, 150 г сосисок, соль.*

**80. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БАРАНИНОЙ** (польская Ухня). Сварить мясо-костный бульон. Когда мясо станет мягким, в бульон добавить очищенные овощи (морковь, лук, свежие помидоры), соль и продолжать варку. Картофель очистить, нарезать кубиками, сварить в процеженном бульоне. Поджарить на масле муку до золотистого цвета и заправить суп. Добавить нарезанные кубиками, приправить чесноком, перцем с солью и перцем. Готовый суп посыпать нарубленной зеленью.

8 шт. картофеля, 300 г мяса, 1 морковь, 1 луковица  
2 помидора, 1 ст. ложка муки, 1—2 дольки чеснока  
1 ст. ложка масла, перец, зелень, соль.

**81. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ.** Очищенный и нарезанный кубиками картофель положить в кипящую воду и довести до кипения. Добавить нарезанные соломкой и поджаренные на масле морковь, лук, корень петрушки и варить 5—7 минут. Отдельно приготовить мясной фарш: мясо (лучше говядину) пропустить через мясорубку один-два раза, добавить мелко нарезанный лук, яйцо, соль, перец и тщательно перемешать. Фарш разделить на небольшие шарики (фрикадельки), положить в суп и варить 10—15 минут. Готовый суп посыпать зеленью.

9 шт. картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка масла, зелень, соль.  
Для фарша: 300 г мяса, 1 луковица, 1 яйцо, соль, перец.

**82. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПЕЛЬМЕНЯМИ.** Сварить картофельный суп и приготовить мясной фарш, как указано в предыдущем рецепте. Замесить крутое тесто: в муку положить яйцо, влить немного теплой воды, посолить, хорошо перемешать. Замешенное тесто раскатать тонким слоем, вырезать кружочки и на каждый положить небольшие шарики приготовленного фарша. Края кружочков защипать. Для того чтобы суп получился прозрачным, нужно сначала опустить пельмени на несколько секунд в кастрюлю с кипящей водой (смыть муку), а затем переложить в суп и варить до готовности. При подаче к столу суп посыпать мелко нарубленной зеленью укропа или петрушки.

8 шт. картофеля, 1 морковь, 1/г корня петрушки, 1—\*  
луковицы, 1 ст. ложка масла, лавровый лист, зелень,  
соль.

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

**83. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПОТРОХАМИ.** Сварить бульон из потрохов домашней птицы (можно

добавить шейки и крылышки). В кипящий бульон положить промытое пшено, а затем поджаренные на масле морковь, корень петрушки и варить. Очищенный картофель нарезать кубиками, положить в суп и варить

ности. За 10 минут до конца варки положить  
'нные потроха птицы, добавить соль. При подаче к  
столу суп посыпать мелко нарубленной зеленью,

картофеля, 400 г потрохов, 1 морковь, 1 луковица,  
1 ст. ложка пшена, 1/г корня петрушки, 2 ст. ложки мас-  
ла, зелень, соль.

**84. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МОРКОВЬЮ.** Морковь,  
репчатый очистить, нарезать соломкой и спассеро-  
вать на топленом масле до готовности. Отдельно взять  
морковь и луковицу, очистить, разрезать на две поло-  
винки, подпечь, положить в кастрюлю, добавить пучок  
зелени и варить на слабом огне 25—30 минут.

В кипящий процеженный отвар положить нарезан-  
ный дольками картофель, а через 15—20 минут соль,  
пассерованные морковь, лук. Суп довести до кипения.  
При подаче на стол посыпать мелко нарубленной  
зеленью.

8 шт. картофеля, 2 моркови, 1/Д луковицы, 4 ст. ложки  
масла, зелень, соль.

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

8 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла, 1/3 стакана молока,  
1 яйцо, 3 дольки чеснока, зелень, соль.

**86. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА МОЛОКЕ.** Очищенный  
картофель нарезать, сварить в подсоленной кипящей  
воде, откинуть на дуршлаг. Вскипятить молоко, поло-  
жить в него отварной картофель и довести до кипения.  
Отдельно развести 1 стакан кипяченого молока с яичны-  
ми желтками, хорошо взбить, соединить с картофелем  
молоке, посолить и добавить сливочное масло.

мас 8 шт. картофеля, 8 стаканов молока, 1—2 ст. ложки  
ла, 2 яйца, соль.

## 87

**СУП ИЗ СУШЕНОГО КАРТОФЕЛЯ С ОВОЩАМИ.**  
Усушенные картофель и овощи перебрать и промыть.  
на холодной водой и оставить для набухания  
~4 часа. Картофель замочить отдельно. Набухшие  
картофель, овощи варить в той же воде. Морковь и  
к потушить с маслом. Суп можно приготовить на

мясном бульоне или с добавлением сливочного масла. Готовый суп посыпать мелко нарубленной зеленью *240 г сушеного картофеля, 8 г сушеной моркови, ½ сушеного лука, 1 ст. ложка масла, зелень, соль.*

**88. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ** Предварительно замоченные и промытые сушеные грибы варить в течение 2 часов при слабом кипении. Полученный бульон процедить, грибы промыть в холодной воде и мелко нашинковать. В кастрюлю с грибным бульоном положить нарезанный кубиками картофель, грибы и поджаренные на масле лук и морковь. Перед окончанием варки добавить перец, лавровый лист и соль по вкусу. Готовый суп заправить сметаной и зеленью укропа.

*10—12 шт. картофеля, 30 г сушеных грибов, 1—2 луковицы, 1 морковь, 3 ст. ложки масла, 1/г стакана сметаны, перец, лавровый лист, укроп, соль.*

**89. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КОНСЕРВАМИ.** В кипящую подсоленную воду положить кубики картофеля, затем нарезанный и поджаренный репчатый лук, морковь, корень петрушки, а через 10—15 минут консервы («Лосось», «Горбуша» в натуральном соку и др.). В конце варки добавить перец, лавровый лист.

*6—7 шт. картофеля, 400 г консервов, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка масла, лавровый лист, перец, соль.*

**90. ЛЕТНИЕ ЩИ С КАРТОФЕЛЕМ.** В кипящий мясной бульон положить очищенные и нарезанные ломтиками морковь, петрушку, лук и раннюю капусту (кочан разрезать на крупные доли), а затем картофель. В конце варки добавить дольки помидоров и довести до кипения. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки или укропа.

*7—8 шт. картофеля, 400 г капусты, 2 моркови, 1—2 луковицы, 2—3 помидора, 1 корень петрушки, зелень, соль.*

**91. МАЙМАРОККА** (карельская кухня). В кипящую воду положить картофель и лук, нарезанные крупным дольками. Когда вода с картофелем закипит, добави мелкую сушеную рыбу, лавровый лист, перец, <sup>соль</sup> варить до готовности.

*• артофеля, 300 г сушеной мелкой рыбы, 1 луковица <sup>6 шт</sup> лавровый лист, перец, соль.*

**02 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ.** Морковь, петрушку, лук репчатый очистить, нарезать кубиками, полукружочками и обжарить на масле. Очищенный картофель нарезать дольками, а цветную капусту разрезать на отдельные кочешки.

В кипящую подсоленную воду положить картофель, поварить 10 минут, затем добавить пассерованные морковь, цветную капусту и варить до готовности. Перед подачей на стол влить взбитые сливки или горячее молоко и перемешать.

*6 шт. картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 1 средняя головка цветной капусты, 1 корень петрушки, 1/2 стакана сливок или молока, 4 ст. ложки масла, соль.*

**93. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ И КАБАЧКАМИ.** Свежие грибы (лучше белые) перебрать, очистить, хорошо промыть, сварить в подсоленной воде, вынуть и нарезать в виде лапши. Морковь, петрушку, лук-порей и сельдерей очистить, нарезать соломкой и поджарить. Картофель и кабачки очистить, нарезать полукружочками. В кипящий бульон опустить сначала картофель, а после закипания грибы, кабачки, морковь и варить до готовности. В конце варки положить нарезанные дольками красные помидоры, сладкий перец и довести до кипения.

При подаче на стол суп посыпать мелко нарезанной зеленью, добавить сметану.

*6 шт. картофеля, 400 г свежих грибов, 1 кабачок, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1/г стебля лука-порея, 1 помидор, 1 стручок сладкого перца, 4 ст. ложки масла, 4 ст. ложки сметаны, зелень, соль.*

**94. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ.** Гречневую крупу перебрать, поджарить до золотистого цвета и сварить в небольшом количестве воды со сливочным маслом. В кипящую воду положить дольки картофеля, а через 8—12 минут сваренную гречневую крупу, нарезанные и пассерованные на масле морковь, Фушку, репчатый лук. В конце варки добавить соль, РД, лавровый лист, масло и еще раз довести до ки-

8 шт. картофеля,  $\frac{1}{2}$  стакана гречневой крупы,  $\frac{1}{3}$  коры моркови, петрушки,  $\frac{1}{4}$  г луковичи, 4 ст. ложки масла лавровый лист, соль.

95. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ (болгарская кухня). В кастрюле с растительным маслом подрумянить манную крупу, влить горячую воду, посолить. Когда вода закипит положить мелко нарезанный картофель, соль и варить до готовности. Перед подачей посыпать суп тертым сыром или брынзой.

4 шт. картофеля, 4 ст. ложки манной крупы, 5 ст. ложек масла, 1 ст. ложка тертого сыра или брынзы, соль.

96. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ОМЛЕТОМ. Приготовить овощной отвар, процедить, посолить. Картофель очистить, нарезать дольками и варить 15—20 минут в отваре. Пока варится суп, приготовить омлет. В тарелку влить яйца, добавить соль, муку, молоко, хорошо взбить, влить в сковороду с разогретым сливочным маслом, поджарить, а затем поставить в духовку на 2—3 минуты. Готовый омлет разрезать квадратиками.

Суп разлить в тарелки, добавив сливочное масло, перец, зелень, квадратика омлета.

8 шт. картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковича, 2 ст. ложки масла, перец, зелень, соль.

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

97. СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И РЕПЫ. Очищенный картофель отварить и протереть. Отдельно отварить репу, протереть и соединить с протертым картофелем. Добавить бульон или овощной отвар из картофеля и репы, перемешать, посолить по вкусу и прокипятить. Суп заправить сливочным маслом и яичным желтком, смешанными со сливками.

4—5 шт. картофеля, 3 репы, 1 л овощного отвара или бульона,  $\frac{1}{4}$  г стакана сливок, 1 яйцо, 4 ст. ложки масла, соль.

98. СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ЩАВЕЛЯ. Отваренный картофель протереть и развести бульоном или картофельным отваром. Щавель нарезать соломкой и припустить с добавлением масла. Все соединить, посолить по вкусу и прокипятить. Суп заправить сливочным маслом и желтками, смешанным со сливками.

картофеля, 100 г щавеля,  $\frac{1}{4}$  г стакана сливок,  $\frac{1}{4}$  г масла, 1 л бульона или отвара, 2 яйца, соль-

00. СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ФАСОЛИ. Отварить картофель и отдельно сваренную фасоль протереть в пюре мясным бульоном, добавить слегка обжаренный репчатый лук, посолить и прокипятить, заправить сливочным маслом и желтками, смешанными со сливками.

4—5 шт. картофеля,  $\frac{1}{4}$  г стакана фасоли, 1 л бульона, 1 луковича,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, зелень, соль.

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

4 шт. картофеля, 350 г тыквы, 1 л бульона, 100 г шпината, 50 г щавеля,  $\frac{1}{4}$  г стакана сливок, 2 ст. ложки масла, 150 г белого хлеба, 2 ст. ложки тертого сыра, лук-порей, соль.

1. СУП ИЗ ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ С ПРОСТОКВАШЕЙ И СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ. В простоквашу влить растительное масло, положить мелко нарезанный репчатый лук и размешать. Очистить отварной картофель и свежие огурцы, нарезать, посолить, положить в простоквашу и подать к столу.

4 шт. картофеля, 3 огурца, 4 стакана простокваши, 2 ст. ложки масла, укроп, соль.

СКО Р СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПРОТЕРТЫЙ (диетический) Картофель очистить, промыть, залить холодной водой и варить, пока не станет мягким. Готовый картофель протереть сквозь сито. Полученное пюре развести сливочным маслом и желтками, смешанным со сливками.

ром и молоком, добавить масло, соль и вскипяти. Перед подачей на стол суп заправить морковным соком.  
*8 шт. картофеля, 2 стакана молока, 2 ст. ложки масла, 4 ст. ложки морковного сока, соль.*

**103. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПРОТЕРТЫЙ С ПОМИДОРАМИ.** Картофель отварить, процедить и протереть. Сварить несколько спелых помидоров, протереть и смешать их с отваром, картофелем и растительным маслом. Готовый суп посыпать нарубленным укропом или петрушкой.

*5—6 шт. картофеля, 4 помидора, 1—2 ст. ложки масла, зелень, соль.*

**104. СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ.** Нарезанный ломтиками картофель залить водой, добавить пассерованный лук-порей, подсолить и варить 25—30 минут. Сваренный картофель вместе с отваром протереть сквозь сито, добавить горячее молоко и размешать. Перед подачей к столу суп заправить маслом и яичными желтками, смешанными с молоком. Отдельно подать гренки или кукурузные хлопья.

*10 шт. картофеля, 5 стаканов воды, 3 стебля лука-порея, 2—3 стакана молока, 3 ст. ложки масла, 2 яйца, соль.*

**105. СУП-ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПИРОЖКАМИ.** Сварить мясной бульон с добавлением корня петрушки, моркови и лука. Мясо вынуть, а в бульон положить картофель и сварить его до мягкости. Бульон процедить и добавить протертые корни и картофель. Заправить мукой, поджаренной на масле и разведенной бульоном, посолить по вкусу. Перед подачей к столу растереть желток со сметаной и заправить этой смесью суп. Готовый суп подать с пирожками.

Для приготовления пирожков замесить дрожжевое тесто: в теплой воде развести дрожжи, добавить половину чайной ложки сахара, по вкусу соль и всыпать столько муки, чтобы тесто напоминало консистенцию сметаны. Посуду с приготовленной опарой поставить в теплое место для подъема. Яйцо растереть в пену с оставшимся сахаром, влить молоко, растопленное масло и хорошо размешать. Когда опара увеличится в два раза, соединить все вместе, добавить оставшуюся муку, хорошо вымесить и дать после этого тесту дважды подняться.

За время подъема теста нужно приготовить мяс-

таким расчетом, чтобы сразу приступить к раз-  
Фаршировать пирожков, как только готово тесто. Для фарша сваренное мясо пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, обжарить в масле до золотистого цвета, смешать с мясом, прожарить, добавить перец, укроп, столовую ложку масла, а если мясо недостаточно сочное — одну-две столовые ложки бульона.

Готовое опарное тесто выложить на доску, посыпанную мукой, скатать его в виде жгута, нарезать на кусочки длиной 4 см, сформовать шарики и дать им немного подняться. Затем каждый шарик раскатать в виде лепешки положить на нее начинку, соединить края теста и защипать. Разделанные пирожки уложить защипанной стороной на смазанный маслом противень на расстоянии 2 см один от другого и поставить на 15 минут в теплое место для подъема. После этого пирожки смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке. Чтобы корочка не затвердела, готовые пирожки нужно накрыть полотенцем.

*6 шт. картофеля, 500 г мяса, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 1 яйцо, 1/2 стакана сметаны, соль.*

Для пирожков: *2 стакана муки, 1 яйцо, 1/2 стакана воды, 1/2 стакана молока, 20 г дрожжей, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка сахара, соль.*

Для фарша: *250 г говядины, 2 луковицы, 1 ст. ложка масла, перец, укроп, соль.*

**106. СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, МОРКОВИ И ПОМИДОРОВ.** Отварить половину нормы картофеля, протереть и соединить с протертыми помидорами. Развести бульоном, посолить по вкусу и прокипятить. Затем положить припущенные в масле и нарезанные кубиками морковь, оставшийся картофель. Заправить сливочным маслом и яичными желтками, смешанными со сливками. Перед подачей к столу посыпать мелко нарезанной зеленью.

*10 шт. картофеля, 3 помидора, 1 морковь, 1,5 л бульона, 1/2 стакана сливок, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, зелень, соль*

## 107

\* • СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ВЕРМИШЕЛИ. Отварить картофель и протереть. Развести бульоном, отдельно отваренную вермишель. Суп посолить

по вкусу, заправить сливочным маслом и яичнь  
желтками, смешанными со сливками. При под<sup>а</sup>ч<sup>Р</sup><sup>Мн</sup>  
столу посыпать мелко нарезанной зеленью.

6—8 шт. картофеля, <sup>x</sup>ji стакана вермишели, f/  
бульона, ' /г стакана сливок, 2 яйца, 2 ст. ложки масд<sup>л</sup>  
зелень, соль.

108. СУП-ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ОВОЩАМИ  
Лук-порей, морковь, петрушку, сельдерей нашинковать  
и спассеровать в небольшом количестве топленого  
масла, соединить их с мелко нарезанным картофелем  
залить бульоном или водой и варить до готовности.  
Затем картофель и овощи протереть через сито вместе  
с отваром. Из подсушенной муки и бульона приготовить  
белый соус, смешать его с приготовленным пюре и  
варить 15—20 минут.

Суп заправить смесью из яичных желтков, молока,  
посолить, добавить сливочное масло и размешать до  
получения однородной массы. Подать с гренками из  
пшеничного хлеба, нарезанного мелкими- кубиками.

8 шт. картофеля, 1 стакан молока, 2 яйца, 2 ст. ложки  
масла, 1 ст. ложка муки, 1 морковь, по 1 корню петруш-  
ки и сельдерея, лук-порей, соль.

109. СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ПОМИДОРОВ И  
ШПИНАТА. Соединить картофельное пюре с соком из  
выжатых помидоров и развести отваром картофеля. По-  
лученный суп-пюре розового цвета довести до кипения  
и положить в него отваренный отдельно и нарезанный  
соломкой шпинат. Заправить смесью из яичных желтков  
и сливок, добавив кусочек сливочного масла.

400 г картофельного пюре, 100 г сока из помидоров,  
100 г шпината, <sup>x</sup>ji стакана сливок, 2 яйца, 2 ст. ложки  
масла, соль.

110. СЫРБУШКА (румынская кухня). В кипящую во-  
ду положить морковь, мелко нарезанную луковицу  
небольшие ломтики картофеля. Когда картофель °УД<sup>л</sup>  
готов, влить 2 л молочной сыворотки, посолить, Д<sup>л</sup>  
еще раз закипеть и медленно всыпать кукуру<sup>н</sup>у  
муку. Через несколько минут сырбушка готова.

2 шт. картофеля, 1 ст. ложка кукурузной муки, /з<sup>л</sup>  
ды, 2 л молочной сыворотки, 1 луковица, 1 морк-  
соль.

ж л цулЕШ КАРТОФЕЛЬНЫЙ (украинская кухня).  
н<sup>н</sup>ый картофель нарезать ломтиками, положить в  
д<sup>б</sup>ый бульон и варить до готовности. Добавить соль,  
нарезанный и слегка поджаренный с рубленным  
шпик и варить еще 3—5 минут. При подаче  
пать мелко нарубленной зеленью петрушки.

картофеля, 175 г шпика, f/2 луковицы, зелень,

соль-

412. С У П КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОСИСКАМИ (не-,  
ецкая кухня). Коренья нарезать кубиками и спассеро-  
вать на свином сале. Затем положить нарезанный кар-  
тофель, слегка поджарить и залить бульоном. Добавить  
перец горошком и лавровый лист. При подаче положить  
i тарелки мелко нарезанные вареные сосиски. Суп по-  
сыпать зеленью петрушки.

6 шт. картофеля, 1 морковь, 1 сельдерей, f/\ луковицы,  
2 ст. ложки сала, 1 л мясного бульона, 200 г сосисок,  
зелень, специи, соль.

113. ЮШКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С КАБАЧКАМИ (ук-  
раинская кухня). В кипящий мясной бульон положить  
нарезанный дольками картофель. Через 5 минут доба-  
вить кабачки, нарезанные дольками, и варить 5—10 ми-  
нут. Затем положить дольки помидоров, пассерованные  
лук, коренья и продолжать варить 3—5 минут, после  
чего юшку заправить солью, перцем. Подать со смета-  
ной и мелко нарезанной зеленью петрушки.

шт. картофеля, 1 кабачок, 3 помидора, 1 луковица,  
1 морковь, 3 ст. ложки жира, 3 ст. ложки сметаны,  
зелень, соль.

4. СУП-ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА РИСОВОМ ОТ-  
Е (диетический). Картофель и рис сварить отдельно,  
тереть, смешать с вареной морковью, развести кипя-  
№м молоком, заправить желтком и маслом.

К супу-пюре рекомендуется подать гренки из белого

"" ка Р<sup>н</sup>офеля, 1 морковь, ' /г "такана риса, 4 ст. лож-  
маёл<sup>л</sup>, 1 л молока, 1 яйцо, соль.

115. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БРЫНЗОЙ. Картофель  
К Реза<sup>л</sup>1<sup>б</sup> "у<sup>л</sup>"ками " положить в кипящую воду.  
Ренному до полуготовности картофелю доба<sup>л</sup>вить

измельченную брынзу, зелень, сливочное масло и д<sub>0 в</sub> сти до готовности. Суп подать с ломтиками лимон<sup>6</sup>

10 шт. картофеля, 300 г брынзы, 2 ст. ложки масла /г лимона, зелень, соль.

116. СУП-КРЕМ КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХОЛОДНЫЙ (а<sub>м с</sub> - риканская кухня). Картофель очистить, нарезать кубиками, добавить крупно нарезанные сельдерей, лук-порей и варить до готовности в подсоленной воде. Протереть через сито. Добавить соль, перец, смешать с молоком и прокипятить, затем остудить и перед подачей осторожно помешивая, добавить взбитый йогурт, посыпать зеленым луком. .

5 шт. картофеля, 1 корень сельдерея, 1 стебель лука-порей, 3 стакана молока, 1 стакан йогурта, зеленый лук, перец, соль.

117. СУП-КРЕМ ИЗ КАРТОФЕЛЯ (польская кухня). В горячий овощной отвар всыпать и хорошо вымешать картофельные хлопья. Добавить перец, сметану 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 подержать на горячей плите, не доводя до кипения.

2 стакана картофельных хлопьев, 3 стакана овощного отвара, <sup>3</sup>/<sub>4</sub> стакана сметаны, зелень, перец, 1 яйцо, соль.

118. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ. Сладкий перец и репчатый лук очистить, помыть, мелко нарезать, опустить в кипящую подсоленную воду и довести до кипения. Положить нарезанный кубиками картофель, а когда он сварится, добавить измельченные помидоры. Муку пассеровать с маслом, развести бульоном и вылить в суп. Снять с огня, всыпать нарезанную петрушку и заправить яйцом, смешанным с несколькими каплями уксуса или лимона.

5 шт. картофеля, 4—5 стручков перца, 2 луковицы, 4 помидора, 1 ст. ложка муки, 50 г масла, 1 яйцо, ' - ложка уксуса, зелень петрушки, соль.

119. СУП ОХОТНИЧИЙ. В кипящую подсоленную воду положить нарезанный кубиками картофель, проМ . тое пшено, через несколько минут — жареный с лук шпик. Варить суп 20—25 мин. Незадолго до окончан

гар\*\*" положить лавровый лист и черный перец. Дать постоять 5—7 мин.

супУ воды, 4—5 шт. картофеля, 100 г пшена, 100 г свиного пака, 1 луковица, лавровый лист, черный перец, соль.

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

5 шт. картофеля, 300 г говядины, <sup>3</sup>/<sub>4</sub> стакана гороха, 2 луковицы, 120 г лапши, 1 яйцо, 100 г корнеплодов, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки жира, <sup>1</sup>/<sub>4</sub> стакана кислого молока, специи, соль.

121. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ, ЧЕРНОСЛИВОМ И ИЗЮМОМ. Мелко нашинковать отварные сушеные грибы и положить их в процеженный грибной бульон. Мелко нарубленный лук слегка поджарить на растительном масле, добавить муку, прогреть еще 5 минут, после чего развести грибным бульоном. Подготовленную заправку влить в суп, довести до кипения, добавить картофель, нарезанный ломтиками, чернослив, изюм и варить до готовности.

6 шт. картофеля, 20 г сушеных грибов, 1 луковица, 60 г чернослива, 60 г изюма, 2 ст. ложки масла, соль.

122. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО ШПИНАТОМ. Очи- нный картофель нарезать, сварить в подсоленной во- опустить нашинкованный шпинат и дать вскипеть. Добавить сливки или молоко, сливочное масло и довести кипения. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

ит. картофеля, 250 г шпината, 2 стакана сливок или молока, 2 ст. ложки масла, зелень, соль.

М \* \* \* СУП-ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНЫЙ (японская кухня). отовить картофельное пюре и белый соус, разве- и бульоном до консистенции супа. Суп заправить яч с ными сливками и сливочным маслом. Подать с, Р енками, поджаренными на масле.

ст Жес 2 ста Кана картофельного пюре, 1 л белого соуса, ба 9 ст - бульона, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> стакана сливок, 2 яйца, 50 г хле- ложки масла, соль.

ияа  
хэн  
-аь  
эвд  
оцо  
чвэ  
эен  
гид  
ets  
MMS  
ilial  
щ  
DS3  
JBO  
BIS  
BHE  
ИЕН  
э|яд  
ЕМЕ  
о ид

ОИЯ  
тfos

1 2 4 . СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ по-ДОМАИ НЕМУ. Морковь, шинкованную соломкой, сварить в подсоленной воде до полуготовности, затем положить мелко нарезанный картофель и репчатый лук. Суп довести до кипения, положить обработанную рыбу, специи, соевый соус и варить до готовности.

*6 шт. картофеля, 250 г трески или морского окуня, 1 морковь, 1 луковица, перец, соль.*

1 2 5 . ЖУР-ЗАЛИВАЙКА (польская кухня). Картофель очистить, нарезать ломтиками, отварить и протереть. Лук нарезать и отварить. В полученный отвар добавить молочную сыворотку, картофель, довести до кипения, добавить соль, перец, тмин и поджаренную кубиками свинину.

*5 шт. картофеля, 1 луковица, 2 стакана молочной сыворотки, 50 г свинины, перец, тмин, соль.*

1 2 6 . СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ХЕКА. Рыбу очистить, снять темную пленку в брюшке, отделить мякоть от костей. Оставшиеся от разделки головы, хребтовую кость, плавники и кожу положить в холодную воду и сварить бульон, периодически снимая пену. Варить 20—25 мин, не допуская бурного кипения. Бульон процедить, снова довести до кипения, положить корень петрушки и нарезанный кубиками картофель. Варить на малом огне, а тем временем приготовить фрикадельки.

Снятую с костей мякоть пропустить с половиной луковицы через мясорубку с мелкой решеткой (можно лук слегка обжарить, а потом перемолоть с мякотью рыбы). Фарш заправить солью, молотым перцем, положить половину сырого яйца, кусочек сливочного масла и тщательно размешать.

Из приготовленной массы сформовать небольшие фрикадельки и, когда картофель начнет развариваться, опустить в суп. Посолить бульон, опустить пассерованные на сливочном масле лук и морковь, положить лавровый лист, 2—3 горошины перца и добавить в суп. Подать, посыпав нарезанной зеленью петрушки-

*3—4 шт. картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 500 г хека, 1 луковица, 50 г сливочного масла, специи.*

1 2 7 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПОЛЯРНОЙ ТРЕСОЧЬЮ. Картофель почистить, снять с нее кожу и помыть. Голову без жабр, зачистки сложить в кастрюлю, добавить морковь, лук, соль, специи, залить водой и варить. Лук и морковь обжарить на топленом масле. В готовый процеженный бульон положить обжаренный лук и морковь, коренья и варить на слабом огне. Добавить картофель. Когда картофель сварится до полуготовности, в бульон положить нарезанное филе рыбы и варить до готовности.

Перед подачей на стол суп посыпать зеленью.

*£ 7 шт. картофеля, 500 г рыбы, 1/2 л воды, 2 моркови, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки масла, специи, зелень, соль.*

## Вторые блюда

В зависимости от тепловой обработки вторые блюда из картофеля можно разделить на группы: картофель отварной; картофель тушеный; картофель запеченный; картофель жареный. К блюдам из картофеля хорошо подать соусы, особенно для тушеных и запеченных. Благодаря соусу блюдо становится более сочным, приобретает приятный вкус. Описание разнообразных соусов приводится на с. 161.

### КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

1 2 8 . КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ. 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 и картофель отсушить на слабом огне. В кастрюлю положить масло, мелко нарубленную зелень, перемешать и подать к столу. Отдельно можно подать молоко, сметану или творог.

*3 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, зелень, соль.*

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С БОБАМИ. Картофель в мундире очистить, нарезать ломтиками, перемешать с консервированными соевыми бобами, наре-

занным, обжаренным репчатым луком и прогреть вместе на огне. Готовое блюдо посыпать зелень\* петрушки или укропа.

*8 шт. картофеля, 300 г вареных соевых бобов, 2 ст. до» ки жира, зелень, соль.*

**130. КАРТОФЕЛЬ С ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ (немецка, кухня).** Очищенный картофель отварить. Отдельно приготовить зеленый соус: мелко изрубить зелень петруш<sub>ки</sub>, укропа, эстрагона, сельдерея, залить йогуртом, смешанным со сметаной или майонезом, добавить протертые яйца, сваренные вкрутую. Соус приправить солью горчицей, перцем, охладить и подать к горячему картофелю.

*8 шт. картофеля, 2 стакана йогурта, 1/2 стакана сметаны или майонеза, 4 яйца, горчица, перец, зелень, соль.*

**131. КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ.** Очищенный картофель нарезать кубиками и положить в кастрюлю с утолщенным дном. Залить горячей водой, довести до кипения, после чего воду слить, а картофель залить горячим молоком, посолить и варить до готовности. Картофель заправить сливочным маслом, подать к столу, посыпав рубленой зеленью.

*8 шт. картофеля, 1 стакан молока, 3 ст. ложки масла, зелень, соль.*

**132. КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ В СМЕТАНЕ.** Молодой картофель очистить, промыть и сварить в подсоленной воде. Воду слить, положить сметану, сливочное масло и, встряхивая, перемешать. Сверху посыпать мелко нарезанной зеленью.

*10—12 шт. картофеля, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки масла, зелень, соль.*

**133. КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ В СОУСЕ ИЗ СМЕТАНЫ С ГОРЧИЦЕЙ.** Картофель очистить, сварить в подсоленной воде, остудить, нарезать кружочками. Нашинкованный лук, столовую горчицу и сметану растереть, немного посолить и полученным соусом залить картофель.

*10 шт. картофеля, 1 стакан сметаны, 1 луковица, 1 ст. ложка горчицы, соль.*

**134. КАРТОФЕЛЬ С ТОМАТОМ (венгерская кухня).** Картофель промыть, очистить, нарезать на большие порции сварить в подсоленной воде. Слить воду, натер томатный соус и прокипятить. Перед подачей „а стол можно добавить сметану.

*3 шт. картофеля, 1/2 г стакана томатного соуса, соль.*

**135 - КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ С БРЫНЗОЙ.** Очищенный картофель положить в кастрюлю, залить горячей водой, посолить и варить при слабом кипении. Затем воду слить, а картофель обсушить. Готовый картофель положить на тарелку, полить растопленным сливочным маслом, сверху посыпать тертой брынзой, рубленой зеленью петрушки или укропа.

Отдельно можно подать кефир или простоквашу.

*10—12 шт. картофеля, 4 ст. ложки тертой брынзы, 5 ст. ложек масла, зелень, соль.*

**136. КАРТОФЕЛЬ, СВАРЕННЫЙ НА ПАРУ.** В кастрюлю со вставной сеткой влить 3—4 стакана воды, положить очищенный целый или разрезанный на дольки картофель, посолить и, плотно закрыв кастрюлю крышкой, поставить на сильный огонь. Как только вода закипит, убавить огонь и продолжать варку при слабом кипении примерно 25—30 минут. Готовый картофель подать к столу с маслом или сметаной.

Картофель, сваренный на пару, рекомендуется для приготовления картофельного пюре и котлет.

*10 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла или 3/4 стакана сметаны, соль.*

**137. КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ И ГРИБАМИ.** Очищенный картофель сварить обычным способом. Грибы свежие отварить до полуготовности, нарезать ломтиками и обжарить. Добавить отдельно поджаренный лук и все перемешать. При подаче на стол в картофель положить вареные грибы с луком и полить маслом.

*шт. картофеля, 1/2 луковицы, 400 г грибов, 4 ст. ложки масла, соль.*

**138. КАРТОФЕЛЬ С СЕЛЕДОЧНЫМ СОУСОМ.** Картофель сварить. Отдельно приготовить соус из сельди, филе сельди мелко нарубить вместе с луком, смешать с майонезом или сметаной, для остроты можно

добавить горчицу. Отварной картофель полить маслом<sup>8</sup>, посыпать нарубленной зеленью петрушки или укроп. Отдельно подать соус.

*8 шт. картофеля, 2 сельди, 1 луковица, 1/4 стакана сметаны или майонеза, 1 ч. ложка горчицы, 4 ст. ложки масла, зелень, соль.*

**139. КАРТОФЕЛЬ ПРОТЕРТЫЙ С ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ.** Очищенный картофель сварить в подсоленной воде, размять или протереть через сито, положить в него жаренный на растительном масле лук и перемешать. Это блюдо можно подавать со свежими, солеными или маринованными овощами.

*8 шт. картофеля, 1 луковица, 4 ст. ложки масла, соль.*

**140. КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.** Картофель сварить, отсушить и протереть. Добавить масло, посолить и, помешивая, постепенно влить горячее молоко. Картофельное пюре подать как самостоятельное блюдо или гарнир.

*10 шт. картофеля, 1 стакан молока, 2 ст. ложки масла, соль.*

**141. 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.  
*10 шт. картофеля, 1 стакан молока, 2 ст. ложки масла, 200 г шпината, 1 яйцо, 1—2 ст. ложки томата, зеленый салат, соль.*

**142. КАРТОФЕЛЬ С МАСЛОМ И РУБЛЕННЫМИ ЯЙЦАМИ.** Очищенный картофель сварить и нарезать кубиками. Смешать с мелко нарубленными яйцами, сваренными вкрутую, полить растопленным сливочны

можно добавить сливки. Сверху посыпать нарезной<sup>8</sup> зеленью укропа или петрушки.

*картофеля, 3—4 яйца, 5 ст. ложек масла, 2 ст. ложки и сливок, зелень, соль.*

**А43. «НЕБЕСА И ЗЕМЛЯ» (немецкая кухня).** Приготовить картофельное пюре, яблоки отварить и протереть сквозь сито, после чего их соединить и хорошо выбить. 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.

*10 шт. картофеля, 10 яблок (лучше кислых), 500 г кровяной колбасы, 2—3 луковицы, 2 ст. ложки шпика, сахар, соль.*

**144. КАРТОФЕЛЬ СО СМЕТАНОЙ И ЛУКОМ** (польская кухня). Очищенный картофель отварить и отсушить. Лук, нарезанный кольцами, смешать со сметаной, добавить соль, перец, сахар по вкусу, дать настояться полчаса, после чего подать к отварному горячему картофелю.

*8 шт. картофеля, 2 луковицы, 1 стакан сметаны, сахар, перец, соль.*

**145. ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНО-ЛУКОВОЕ** (французская кухня). Картофель и лук очистить, отварить в небольшом количестве воды. Воду слить, картофель и лук протереть, добавить горячее молоко, масло, яичные желтки и взбить. Заправить солью, перцем и молотым мускатным орехом. Подать в горячем виде.

*6 шт. картофеля, 6 луковиц, 1 стакан молока, 2—3 ст. ложки масла, 3 яйца, перец, мускатный орех, соль.*

**46. КАРТОФЕЛЬ В БЕЛОМ СОУСЕ С ЛУКОМ (французская кухня).** Картофель отварить в кожуре, очистить нарезать дольками. Отдельно приготовить на мясном бульоне густой соус: лук нарезать некрупными кольцами, слегка обжарить на масле, добавить муку, развести ясным бульоном и прокипятить.

Картофель залить соусом, добавить соль, перец по вкусу и проварить 10 минут. При подаче на стол картофель посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

*10 шт. картофеля, 2 луковицы, 3—4 ст. ложки масла,*

/ стакан бульона, 1 ст. ложка муки, перец, Зелень петрушки, соль.

147. ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И БОБОВЫХ. фасоль, горох, бобы перебрать, промыть, замочить и отварить. Сразу же после варки, не давая остыть, смешать отварным картофелем, добавить горячее молоко. Подать с жиром, посыпать зеленью.

4 шт. картофеля, 300 г бобовых, 1 стакан молока  
3 ст. ложки маргарина, зелень, соль.

148. КАРТОФЕЛЬ СО СВИНЫМ САЛОМ (румынская кухня). Картофель отварить в кожуре, почистить и нарезать ломтиками. Мелко нарубленный лук поджарить на растительном масле. Когда лук подрумянится, положить нарезанное кубиками свиное сало-шпик и, помешивая, жарить. Затем добавить муку и томат-пюре. Через 10—15 минут в полученный соус положить картофель и проварить его еще 10 минут.

5 шт. картофеля, 100 г копченого сала, 1 луковица,  
1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка  
томата-пюре, соль.

149. 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 и влить немного воды. В этом соусе тушить картофель вместе с маслинами.

5 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка  
муки, 100 г маслин, 1 луковица, 1 ст. ложка томата-  
пюре, зелень, соль.

150. 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 минут, добавить соль, уксус, сметану, мелко нарезанную зелень и прокипятить.

5 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки  
сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 1 ч. ложка  
уксуса, перец, зелень, соль.

151. ЯХНИЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ (румынская кухня). Лук поджарить на растительном масле и смешать с мелко нарезанным репчатым луком. Когда лук подрумянится, положить нарезанный картофель. Все это разлить 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 варки добавить томат-пюре. Готовое блюдо сверху посыпать мелко нарезанной зеленью и оставить на слабом огне, пока не выкипит жидкость. Подать к столу в теплом или холодном виде.

5 шт. картофеля, 2 луковицы, 1 ч. ложка сахара, 1 ст.  
ложка томата-пюре, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка му-  
ки, 1 корень сельдерея, перец, сахар, лавровый лист,  
зелень, соль.

152. КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МАЙОНЕЗОМ (румынская кухня). Отваренный в кожуре картофель очистить, пропустить через мясорубку, посолить. В майонез добавить горчицу и молотый красный перец, хорошо размешать с картофельной массой и натертой луковицей, пока вся смесь не превратится в однородную массу. Готовое блюдо украсить маслинами.

5 шт. картофеля, 1 луковица, 1/2 ст. ложки горчицы,  
1/2 стакана майонеза, 4 маслины, перец, соль.

153. ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КОЛЬРАБИ (румынская кухня). Картофель отварить в кожуре и очистить. Кольраби очистить, промыть, нарезать тонкими ломтиками и варить 15 минут 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 и в виде гарнира.

7 шт. картофеля, 4 шт. кольраби, 3 ст. ложки масла,  
1 стакан молока, соль.

\* \* \* «ПЛЫВУНЫ». Сырой картофель очистить, помыть, натереть на мелкой терке, сложить в полотняный мешочек, подвесить для стекания жидкости, после чего

массу выложить в миску, влить кипящее молоко мешать. Предварительно стуженные и измельчённые грибы смешать с картофелем, посолить, добавить нарезанную зелень петрушки и тщательно размешать. Мокрыми руками разделить массу на шарики величиной с небольшое яблоко и отварить их в течение 10—15 мин в подсоленной воде.

Всплывшие на поверхность «плывуны» вынуть шумовкой и, подавая на стол, полить растопленным салом со шкварками.

*10 шт. картофеля, 1/2 стакана молока, 500 г свежих грибов, зелень петрушки, соль.*

**155. 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 минут. 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.

*8 шт. картофеля, 3/4 стакана муки, 4 ст. ложки свиного сала, 1 ст. ложка мака, 1 ст. ложка сахара, соль.*

**156. КАРТОФЕЛЬ ПО-ПЕРУАНСКИ.** Плавленный 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.

*10 шт. картофеля, 300 г плавленого сыра, 2 ст. ложки масла, 3/4 стакана молока, 1/2 стакана сливок, 4 ст. ложки лимонного сока, 1 луковица, перец, соль.*

**157. МАНТЫ С КАРТОФЕЛЕМ** (казахская кухня). Замесить крутое тесто и оставить его на 30—40 минут для расстойки, накрыв мокрым полотенцем. Затем домесить до однородной консистенции, раскатать тонкими жгутиками, разрезать их на небольшие кусочки весом 20 г, которые раскатать в тонкие кружочки диаметром 10 см.

приготовления фарша сырой картофель нарезать мелкими кубиками, добавить мелко нарезанное сало, перец и соль. Фарш положить на середину теста, края которого защипать. Манты варить на пару в течение 30—40 минут. При желании можно полить сметаной или маслом.

*Для приготовления 141 стакана муки, 1/2 стакана воды, 2 ст. ложки свиного сала, соль. Фарша: 8 шт. картофеля, 100—150 г свиного сала, 3 луковицы, перец, соль.*

**158. ВАРЕНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ПОТРОХАМИ ПТИЦЫ** (румынская кухня). Картофель промыть, отварить в кожуре, очистить и пропустить через мясорубку. Смешать с яйцом, мукой и мешать, пока не получится мягкое тесто, которое отстает от руки.

Приготовить начинку. Для этого гусиные, утиные или куриные потроха пропустить через мясорубку. Манную крупу поджарить, помешивая, в кастрюле на слабом огне, чтобы она не пригорела. Когда подрумянится, влить тонкой струйкой кипящую подсоленную воду в таком количестве, чтобы получилась густая каша, после чего охладить и смешать ее с потрохами и перцем.

На доске, посыпанной мукой, из картофельного теста раскатать пласт толщиной полсантиметра. Стаканом вырезать кружочки, посередине которых положить начинку, соединить края теста и защипать. После этого вареники опустить в подсоленную горячую воду и варить до готовности.

Вареники можно начинить также тушеной капустой, пловом из риса с жареным луком, рубленой печенкой и т. д.

*шт. картофеля, 1 яйцо, 2 стакана муки. МАЯ фарша: 1/2 стакана манной крупы, 100 г потрохов птицы, перец, соль.*

## 159

\*. ВИРТИНЯЙ (литовская кухня). Очищенный и вымытый картофель натереть, слить воду, добавить мелко урезанный шпик, поджаренный на масле лук, пряности, перец, все хорошо перемешать. Можно немного тушить на сковороде. Тесто замесить из муки, яиц, соли, воды, раскатать пласт толщиной 2 мм, вырезать кружочки и положить на них приготовленный фарш. Края тщательно защипать, так как эти вареники

нужно дольше варить. Поджарить на сковороде и добавить сметану и полить им готовые вареники \*! 5 шт. картофеля, 100 г шипика, 1 луковица, 1 стакан ки, 1 яйцо, 'Д стакана воды, 'г стакана смет \*\*' / ч. ложка масла, пряности, перец, соль.

160. **ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ.** Из просеянной Я ки, яиц и теплой воды замесить крутое тесто и остави его на 30—40 минут. Подготовить фарш: очистит!\* картофель отварить, протереть горячим, посолить и см шать с поджаренным луком. Готовое тесто раскатап в пласт толщиной 2 мм. Край раскатанного пласт» (5—6 см) смазать яйцом, разведенным небольшим ко личеством воды. Положить рядами шарики из фарша на расстоянии 3—4 см один от другого. Затем край смазан ной полосы теста приподнять, накрыть им фарш, пое чего вырезать вареники специальной формочкой. В кл пящую подсоленную воду опустить приготовленнык вареники. Готовые вареники всплывают на поверхносп воды.

При подаче на стол вареники полить маслом ии I сметаной.

*Для теста:* 1 стакан муки, 1 яйцо, 'Д- стакана воды, соль.

*Для фарша:* 5 шт. картофеля, 'Д луковицы, 1 ст. ложка масла.

*Для поливки:* 2 ст. ложки масла или 'Д стакана! сметаны.

161. **ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ТВОРОГОМ.** Сва ренный картофель истолочь, перемешать с творогом и поджаренным на масле луком, добавив по вкусу соль и перец. Манную крупу замочить в холодной воде для набухания. Добавить яйца, соль, муку, тщательно пере мешать и приготовить тесто. Раскатать его в тонкий пласт и нарезать на квадратики. На каждый квадратик положить фарш из картофеля, соединить противопо ложные концы, чтобы получились треугольники, и за щипать. Вареники опустить в кипящую подсоленную во ду, проварить в течение 5—7 минут, переложить н дуршлаг, облить горячей водой и дать ей стечь. Вар ники выложить на блюдо и полить растопленныI сливочным маслом. Отдельно подать сметану.

*Для фарша:* 5 шт. картофеля, 250 г творога, 2 лук° вицы, 1 ст. ложка масла, перец, соль.

*ста:* 2 стакана муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки \$\*<sup>а</sup> I<sub>кр</sub>пы, 'Д стакана воды, соль.

*оливки:* 2 ст. ложки масла, 1 стакан сметаны.

**iki, КНЕЛИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С БРЫНЗОЙ** (польская я) Картофель сварить в кожуре, очистить, про стить через мясорубку и положить на доску, посыпан ой. Добавить просеянную муку, яйцо, соль и месить тесто. Брынзу тщательно растереть. Тесто раз делить на части, сделать валики толщиной 3 см и сзать на к<sub>у</sub>сочки, придавая им форму небольших кружков.

На середину каждого кружочка положить ложечку растертой брынзы, а края защипать. Кнели опустить в кипящую подсоленную воду на 5—7 минут, затем переложить на дуршлаг и облить горячей водой. Го товые кнели выложить на блюдо, полить сливочным маслом, смешанным с подрумяненными сухарями, или растопленным салом со шкварками.

Вместо брынзы для начинки можно взять растертый с желтками и подсоленный творог.

*10 шт. картофеля, 200 г брынзы, 2 стакана муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль.*

**163. КНЕЛИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ГРИБАМИ** (польская кухня). Свежие грибы промыть, очистить, тонко нашин ковать и сварить в небольшом количестве воды. Очи стить лук, нарезать кружочками и поджарить до светло золотистого цвета.

Замочить белый хлеб в воде или молоке, отжать. Отваренные грибы (без жидкости), репчатый лук и от атый белый хлеб пропустить через мясорубку, расте реть, добавить соль и перец. Если начинка слишком жидкая, прибавить панировочные сухари. Приготовить картофельное тесто, как указано в предыдущем рецепте, и сделать кнели с грибной начинкой,

мели сварить, переложить на дуршлаг, облить горячей ой и дать ей стечь. Кнели выложить на блюдо, олить маслом, смешанным с подрумяненными сухаря м<sup>и</sup>. или салом со шкварками.

*4шт. картофеля, 300—400 г грибов, 2 стакана муки, Шо, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка панировочных арей, 1 луковица, 300 г белого хлеба, перец, соль.*

**164. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ С МЯСОМ**  
 Картофель отварить и истолочь. Затем добавить яйца, посолить и хорошо перемешать. Полученное тесто разделить на шарики (фрикадельки), начинить их фаршем из вареного мяса. Для приготовления фарша вареное мясо пропустить через мясорубку, слегка обжарить в масле, добавить пассерованный лук, пеп соль и размешать. Фрикадельки опустить в кипящую подсоленную воду, отварить, а затем откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Готовые фрикадельки можно полить маслом, томатным или сметанным соусом

*10 шт. картофеля, 3/4 стакана муки или картофельного крахмала, 2 яйца, перец, 1 стакан соуса, соль.*  
*Для фарша: 300 г вареного мяса, 1 луковица, 1 ст ложка масла, перец, соль.*

**165. КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОЛБАСКИ С СОУСОМ** (румынская кухня). Отваренный в кожуре картофель очистить, протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Всыпать муку и замесить крутое тесто, добавив соль и перец. Разделить на маленькие колбаски и отварить в подсоленной воде. Одновременно с этим приготовить соус: поджарить в небольшом количестве топленого сала мелко нарезанную луковицу, добавить соль, томат-пюре, немного воды и варить до тех пор, пока лук не станет мягким. Подготовленным соусом полить колбаски, сверху посыпать тертым сыром и подать горячими.

*5 шт. картофеля, 2 ст. ложки муки, 1 луковица, 1 ч. ложка топленого сала, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка тертого сыра, перец, соль.*

**166. КНЕДЛИКИ-РОГЛИКИ** (чехословацкая кухня). Сваренный картофель охладить, растереть, добавить муку, крахмал, яйца, тертый мускатный орех и перемешать. Подготовленное тесто раскатать в пласт толщиной полсантиметра, нарезать полосками шириной 8 см и длиной 5 см, сверху покрыть ровным слоем фарша. Каждую полоску скатать в ролик и закрепить концы. Кнедлики опустить в подсоленную воду и варить на слабом огне в течение 20 минут. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и выложить на блюдо. Панированные сухари подрумянить в масле и полить

кнедлики-

60 В качестве фарша можно использовать мясо и

Для приготовления мясного фарша говядину или свинину пропустить через мясорубку и слегка обжарить. Затем добавить мелко нарубленный репчатый лук. Для грибного фарша можно использовать белые сушеные грибы, замочив их предварительно 2-3 часа в воде. Грибы промыть, отварить, обжарить с репчатым луком, мелко на-

ануть 1/2 стакана крахмала, 1/2 стакана муки, 1/2 стакана мускатного ореха, 2 ст. ложки панировочных сухарей, масло, соль.

*250 г мяса, 1 луковица, 1 ст. ложка жира, соль*

*50 г сушеных грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка жира, соль.*

**167. ПОРИСТЫЕ КЛЕЦКИ** (австрийская кухня). Картофель очистить, натереть на терке, отжать и залить кипящим молоком. Свежие грибы отварить, мелко нарезать, обжарить, добавить мелко нарубленную зелень петрушки, посолить и перемешать с натертым картофелем. Из полученного теста сделать клецки и опустить их в кипящую подсоленную воду на 5-7 минут. Затем клецки переложить на дуршлаг, чтобы стекла вода, и подать с острым тертым сыром или с жареным салом (шпик).

*8 шт. картофеля, 1/2 стакана молока, 500 г грибов, 2 ст. ложки тертого сыра, зелень петрушки, соль.*

**168. КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ** (диетический). Очищенные и вымытые овощи (морковь, сельдерей, цветная капуста) мелко нарезать, смешать с растительным маслом, солью, нарубленной зеленью петрушки и тушить. Клубни картофеля очистить, промыть, вынуть сердцевину, заполнить отверстие фаршем из овощей и варить до готовности в овощном отваре, добавив томатный сок.

*1 шт. картофеля, 1 морковь, 100 г сельдерея, 200 г цветной капусты, 1 л овощного отвара, 2-3 ст. ложки масла, 1 стакан томатного сока, зелень петрушки, соль.*

• 09. **КАРТОФЕЛЬ ПИКАНТНЫЙ.** Картофель очистить и отварить. Приготовить соус: положить в кастрюлю острый дном масло топленое, перец, соль, рубленую петрушку, лук, муку. Все поджарить, залить бульоном,

вином и варить до густоты. Отдельно сварить фель, нарезать его ломтиками и залить соусом <sup>Элто</sup> — 6 шт. картофеля, 1 луковица, 1 ст. ложка <sup>Млкл</sup> — 1/г стакана сухого вина, 1 стакан бульона, 2 ст. масла, зелень петрушки, перец, соль.

**170. КАРТОФЕЛЬНЫЕ КЛЕЦКИ С МАННОЙ КРУПО** (немецкая кухня). Картофель очистить, натереть на терке и отжать. Отжатый картофель положить в миску, смешать с манной кашей, сваренной на молоке, и месить тесто. Из теста приготовить лепешки, на середину каждой положить начинку из белого поджаренного хлеба. Сделать клецки, отварить и подать с соусом — томатным или сметанным.

6 шт. картофеля, 1/г стакана манной крупы, 1/2 л молока, 2 ст. ложки масла, 3 ломтика батона, 1 стакан томатного или сметанного соуса, соль.

**171. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ШАРИКИ.** Крупные круглые картофелины очистить от кожуры. Вынуть из них круглой ложечкой шарики, залить их кипящей подсоленной водой, немного поварить на слабом огне, чтобы не разварились. Шарики отцедить, подсушить и подать к столу с маслом и мелко нарубленной зеленью. Подать к мясу с гарниром из овощей.

10 шт. картофеля, 1 ч. ложка масла, зелень, соль.

**172. КАРТОФЕЛЬ С ТКЕМАЛИ** (грузинская кухня). Зелень петрушки, кинзы, укропа, зеленый лук и чеснок очень мелко нарезать и перемешать. В кастрюлю налить топленое масло, положить крупные дольки картофеля, а сверху зелень и целые сырые ткемали (алыча), залить кипящей подсоленной водой, поставить на огонь и варить до готовности.

10 шт. картофеля, 1/г стакана масла, 1/г стакана воды, 200 г ткемали (алычи), зелень, соль.

**173. КАРТОФЕЛЬ С БАКЛАЖАНАМИ И СЛИВАМИ** (румынская кухня). Баклажаны обдать кипятком, нарезать кружочками, положить под пресс, чтобы стекла вода. Затем посолить, посыпать перцем, обвалить в муке и поджарить с двух сторон на растительном масле. Картофель очистить, нарезать кружочками и обжарить до золотистого цвета с двух сторон. Сушеные сливы перебрать и промыть, меняя воду несколько раз. Все ово-

по\*елит в кастрюлю, залить красным соусом, добавить зелень укропа и петрушки, соль, сахар, перемешать и дать прокипеть в течение 1—2 минут.

аоофеля, 4 шт. баклажанов, 2 ст. ложки соуса, 1 стакан сушеных слив, зелень петрушки а сахар, 3 ст. ложки масла, соль.

**174. СТРЕПАЧКИ** (чехословацкая кухня). Картофель истолочь, смешать с мукой, яичными желтками, посолить. Из теста сформовать галушки и опустить в подсоленной воде. Растопить нарезанное свиным салом, вынуть шкварки. Отваренные галушки поджарить на растопленном сале, смешать с тертым сыром (брынзой), добавить шкварки.

10 шт. картофеля, 2 яйца, 2 ст. ложки свиного жира, 2 ст. ложки муки, 5 ст. ложек тертого сыра, 100 г сала, соль.

**175. ГУЛЯШ «ФАЛЬШИВЫЙ»** (венгерская кухня). Нарезанный кубиками картофель сырым или слегка обжаренным погрузить в кипящую воду и дать закипеть. Затем положить паприку, пассерованный с томатом-пюре мелко нарубленный лук и варить. В конце варки гуляш заправить разведенной мукой пассеровкой. 8 шт. картофеля, 4 ст. ложки муки, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, 4 г паприки, 1 ст. ложка томата, соль.

**176. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ШАРИКИ** (чувашская кухня). Сырой картофель очистить, промыть, быстро натереть (чтобы не потемнел) на терке и слегка отжать сок. Всыпать просеянную пшеничную муку, положить яйца, соль и тщательно размешать. Полученную массу разделить на круглые лепешки и на середину каждой положить фарш. Для приготовления фарша свиное сало или шпик нарезать мелкими кубиками, добавить мелко нарезанный репчатый лук, специи, соль и тщательно перемешать. Края лепешек завернуть так, чтобы получились шарики. Варить в подсоленной воде в течение —20 минут. Готовые изделия переложить на сито, дать стечь воде. Подать с маслом.

у шт. картофеля, 1/2 стакана муки, 1 яйцо, 200 г свиного сала, 2—3 луковицы, 2—3 ст. ложки масла, специи, соль.

**177. КНЫДЛИ** (украинская кухня). Сырой очищенный

картофель измельчить на мелкой терке, сок добавить муку, яйцо, соль и замесить крутое <sup>ить></sup> как для вареников. Из теста сформовать <sup>ст°</sup> зафаршировав каждый из них сливой (без косточ <sup>и</sup> обкатав предварительно ее в сахаре. Кныдли отваге <sup>'</sup> **В подсоленной воде.** При подаче полить растоплен <sup>ИТЬ</sup> маслом. <sup>и ^ ^ ^ ^ ^</sup>

5 шт. картофеля, 8 ст. ложек муки, 1 яйцо, 200 г <sup>ел</sup> 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки масла, соль. <sup>'</sup>

**178. КАРТОФЕЛЬНЫЕ КЛЕЦКИ** (немецкая кухня) Картофель очистить, промыть, натереть на терке и отжать. Отжатый картофель переложить в миску, разрыхлить, посыпать солью. Приготовить гренки: ломтики белого хлеба нарезать на кубики и обжарить. Вскипятить молоко и сварить в нем манную крупу, которую затем смешать с картофельной массой. Руки смочить в холодной воде и замесить тесто. Тесто месить до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к миске.

Сформовать клецки, заполнив их поджаренными гренками, и варить их в подсоленной воде в течение 15—20 минут.

Подать как самостоятельное блюдо и как гарнир к любому жареному мясному блюду и с любым соусом.

## ИНТЕРЕСНО И ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Перед тем как печь картофель в духовке, его нужно наколоть вилкой, чтобы клубни не потрескались.

При приготовлении первых блюд, содержащих кислые овощи (щи из квашеной капусты, рассольники), в бульон вначале кладут картофель, затем овощи.

Холодный отварной картофель можно не только обжарить, но и использовать для пюре: его заливают небольшим количеством кипятка, закрывают кастрюлю крышкой и прогревают на огне 3—5 минут, затем разминают или протирают через сито и, добавив немного горячего молока, тщательно перемешивают и заправляют сливочным маслом.

<sup>тофеля, 1 стакан манной крупы, 2 ломтика</sup>  
<sup>и шт-к°Р<sub>Лн</sub> о ст</sup> ложки маргарина, 4 стакана молока,  
<sup>\* бел</sup>ого хлеба,

**А°IQ ЦЕПЕЛИНАЙ С МЯСОМ** (литовская кухня). Сы-  
тенный картофель натереть на терке. Столько <sup>чи</sup> тофеля отварить в кожуре, очистить, пропустить "мясорубку, все смешать и разделить в форме Приготовить фарш из вареного мяса и под-  
11 но го лука, разложить на лепешки, свернуть пи-  
ками и варить в подсоленной воде до готовности. Подавать с жареным шпиком.

*К) шт картофеля, 320 г мяса, 1 луковица, 100 г шпика, соль.*

**180. КЛЕЦКИ ИЗ ТЕРТОГО КАРТОФЕЛЯ С КРУПОЙ.** Сырой очищенный картофель натереть на терке, отжать воду, добавить приготовленную кашу из ячневой крупы, соль, замесить и сделать круглые клецки. Варить 20—30 минут в подсоленной воде. При подаче к столу полить салом с поджаренным на нем луком или растопленным маслом со сметаной. Вареные клецки можно нарезать ломтиками и поджарить на жире.

*10 шт. картофеля, 1 стакан ячневой крупы, 75 г шпика, 1 луковица, соль.*

**181. КАУРМА ИЗ КАРТОФЕЛЯ** (грузинская кухня). 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 кинзы. Когда картофель разварится, залить взбитыми яйцами и, доведя яйца до готовности, снять кастрюлю с огня.

*о шт. картофеля, 3 луковицы, 3 яйца, 4 ст. ложки масла, зелень кинзы, соль.*

## 182

<sup>а \* '</sup> **ФИТКА (польская кухня).** Овощи очистить, про-  
"ть, мелко нарезать и отварить. К концу варки до-  
бавить очищенный и мелко нарезанный картофель, соль. Часть отвара слить, а картофель и овощи протереть. Добавить муку, немного отвара и довести до кипения, <sup>фи</sup> <sup>по</sup> <sup>Д</sup> <sup>Ж</sup> <sup>аренной</sup> <sup>ветчины.</sup>

>. Болотникова, А. М. Вапельник

10 шт. картофеля, 2 моркови, по 1 корню петрушки и сельдерея, 2—3 ст. ложки муки, 50 г свиного шпика ветчины.

183. ЛАЗАНКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ (польская кухня). Картофель отварить, охладить, пропустить через мясорубку вместе с творогом. Все перемешать, добавив яйца и столько муки, чтобы замесить тесто средней твердости, из которого приготовить шарики и отварить в подсоленной воде. При подаче полить топленым маслом.

10 шт. картофеля, 2 яйца, 500 г творога, 2 ст. ложки масла, мука, соль.

### КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ

184. КАРТОФЕЛЬ С ФАСОЛЬЮ. Сварить очищенный картофель и отдельно фасоль. Сваренный картофель нарезать ломтиками, пожарить и смешать с фасолью, добавить сметану, мелко нарезанный поджаренный лук, томат-пюре, соль, перец, после чего еще раз перемешать. Кастрюлю накрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности.

6 шт. картофеля, 1 стакан фасоли, 1 луковица, 4 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки масла, перец, соль.

185. КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ (французская кухня). Шпик нарезать кусочками и поджарить с луком. Очистить и мелко нарезать картофель, прибавить дольку толченого чеснока, перец и тмин. Все это выложить в кастрюлю, залить сметаной и бульоном, тушить до готовности.

10 шт. картофеля, 150 г шпика, 2 луковицы, по 1/2 стакана сметаны и бульона, 1 ч. ложка тмина, 1 долька чеснока, перец, соль.

186. КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С СУБПРОДУКТАМИ. Сердце и легкое сварить в подсоленной воде с луком и морковью, вынуть и разрезать на кусочки, поджарить с луком, после чего положить их в тот же бульон с нарезанным сырым картофелем и тушить в закрытой посуде. К концу тушения добавить немного уксуса и обжаренные крошки черного хлеба.

картофеля, 1 легкое, 1 сердце, 1 морковь и 1 ст. ложка жира, 1 ст. ложка уксуса, 1 ложка крошек хлеба, соль.

187. АДЖАПСАНДАЛИ (грузинская кухня). Нарезать дольками картофель положить в кастрюлю, добавить мелко нарубленный репчатый лук и тушить на леном масле. В отдельной кастрюле тушить на масле кружочками баклажаны, добавить чеснок помидоры (без кожуры), немного воды и довести до готовности. Затем положить измельченную зелень петрушки, сельдерея, кинзы, укропа, базилика, чабера, эстрагона, мяты и, дав покипеть 2 минуты, все переложить в кастрюлю с картофелем.

6 шт. картофеля, 500 г баклажанов, 2 луковицы, 5 долек чеснока, 1/2 стакана масла, 3 помидора, зелень, специи, соль.

188. КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С КАБАЧКАМИ. Картофель очистить, нарезать дольками, поджарить на растительном масле и положить в сотейник. Кабачки очистить, разрезать, удалить семена, промыть, нарезать дольками, поджарить на растительном масле и соединить с картофелем. Добавить поджаренный лук, соль, перец, влить томатный соус и тушить 10—15 минут. В конце тушения добавить тертый чеснок, зелень и тушить до готовности. Готовый картофель украсить дольками свежих помидоров, посыпать зеленью.

10 шт. картофеля, 2 кабачка, 2 луковицы, 2—3 дольки чеснока, 3 помидора, 2 стакана томатного соуса, 1/2 стакана масла, перец, зелень, соль.

189. КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С КУКУРУЗОЙ В КРАСНОМ СОУСЕ. Морковь, репчатый лук нарезать кубиками и обжарить на масле. Смешать с картофелем, нарезанным кубиками, добавить сваренные зерна кукурузы, соус красный, перец, соль. Тушить в кастрюле с закрытой крышкой на слабом огне до готовности. При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью укропа или петрушки.

~10 шт. картофеля, 1—2 моркови, 1 луковица, 100 г вареной кукурузы, 3—4 ст. ложки масла, 1/2 стакана красного соуса, зелень, перец, соль.

**190. КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ОВОЩАМИ.** с картофель нарезать крупными дольками, а Морі/^^0п репу, петрушку—средними. Все положить в кастрюю^, добавить спассерованный репчатый лук, перец, зг-/^^0п петрушки, связанную в пучок, посолить по вку^нб залить бульоном так, чтобы он покрывал ОВОІ^ и тушить до готовности. Это блюдо будет гораз вкуснее, если картофель и овощи перед тушение м слегка обжарить.

*10 шт. картофеля, 1 морковь, 1 репа, 1 луковица  
2 ст. ложки масла, зелень петрушки, перец, соль.*

**191. КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ОВОЩАМИ** (армянская кухня). 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 нарезанные дольками помидоры.

Готовое блюдо полить соком, полученным при припуске овощей, и посыпать зеленью.

*6 шт. картофеля, 400 г баклажанов, 4 помидора, 80 г сладкого перца, 1 луковица, 1/г стакана масла, зелень, соль.*

**192. КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ** (венгерская кухня). Картофель очистить и нарезать кружочками. Отдельно поджарить репчатый лук. Когда лук станет мягким, добавить молотый красный перец, томат-пюре, смешать с картофелем, посолить, залить мясным бульоном и тушить в духовке до готовности.

При подаче на стол картофель полить растопленным маслом и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа или петрушки.

*10 шт. картофеля, 3 луковицы, 2 ст. ложки томата-пюре, 1/2 ч. ложки красного перца, 4—5 ст. ложек масла, зелень, соль.*

**193. КАРТОФЕЛЬ ПО-МАТРОССКИ** (немецкая кухня). Нарезанный репчатый лук смешать с горчицей, а затем сварить в мясном бульоне. Добавить соль, переи, положить ломтики сваренного в коже и очищенного картофеля и тушить в течение 15 минут на слабом огне. Картофель подать с ливерной колбасой.

*гБеля, 1^ мясного бульона, 4 луковицы, от ложки Члуряицы, 200 г ливерной колбасы, перец, 4 сШ*

**ТоА. КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С МАСЛИНАМИ.** Очи- 1' "\*" ,, ортофель нарезать на дольки. Мелко нарезан- - " зелень спассеровать с мукой, добавить "ыи ""ый соус, несколько горошин перца, немного воды соусе тушить картофель с маслинами (пред- тельно замоченными на 1,5—2 часа в теплой воде, зрбы они не были очень солеными) до готовности. картофеля, 3—4 ст. ложки масла, 3 луковицы, ст ложки муки, 200 г маслин, 2 ст. ложки томат- ного соуса, перец, зелень, соль

**195. КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С РЫБОЙ.** Картофель нарезать дольками, слегка обжарить. Спассеровать отдельно репчатый лук и морковь, залить белым соусом и тушить вместе с картофелем. За 10 минут до готовности добавить лавровый лист. Филе рыбы нарезать кубиками, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить на растительном масле. Добавить немного белого соуса и тушить до готовности. При подаче на стол в тарелки положить картофель и кусочки тушеной рыбы. Блюдо посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

*10 шт. картофеля, 200 г филе рыбы, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки масла, лавро- вый лист, зелень, 4 ст. ложки белого соуса, перец, соль.*

**196. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ С МЯСОМ.** Говядину или свинину пропустить дважды через мясо- рубку. Добавить соль, перец, мелко нарезанный репча- тый лук, спассерованную муку, немного воды или моло- ка. Все тщательно перемешать. Подготовленную массу разделить на фрикадельки (шарики) весом по 10—12 г и слегка обжарить в масле. Переложить в кастрюлю, за- з мясным бульоном, и варить при слабом кипении • 5 минут. На бульоне, оставшемся после варки, пригото- \*ить жидкий белый соус. В отдельную кастрюлю поло- жить картофель, нарезанный дольками, нашинкованные " поджаренные на масле морковь и лук, перец, налить " Две трети количества белого соуса и тушить при слабом ипении до готовности. Оставшимся с јусоМ залить фри- кадельки и довести до кипения.

16 шт. картофеля, 3 стакана мясного бульона, 200 г мяса, 1 луковица, 1 морковь, 1 ст. ложка воды, 2 стакана белого соуса, 2 ст. ложки ма<sup>ж</sup>с<sup>т</sup> перца, соль.

**197. КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ И ЧЕРНОСЛИВОМ.** Картофель очистить и нарезать дольками. Копченую грудинку, нарезанную тонкими небольшими ломтиками, слегка поджарить. Отдельно спассеровать на свином сале репчатый лук. Все положить в кастрюлю, добавить чернослив (без косточек), бульон или воду, лавровый лист, несколько горошин перца, посолить, накрыть крышкой и тушить до готовности.

8—10 шт. картофеля, 150 г грудинки, 10 шт. чернослива, 1—2 луковицы, 1 стакан бульона или воды, 50 г свиного сала, лавровый лист, перец, соль.

**198. КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ТВОРОГОМ И БРЫНЗОЙ** (румынская кухня). Сырой картофель очистить от кожуры, разрезать пополам в ширину и удалить середину, слегка срезать дно половинки, чтобы картофель мог стоять на противне. Приготовить фарш из творога, добавив брынзу, яйца, соль и муку. Фаршировать половинки картофеля, разравнивая фарш ножом, положить их в кастрюлю с разогретым маслом. Постепенно добавляя мясной бульон, тушить под крышкой, пока картофель не станет мягким. Перед подачей на стол в кастрюлю положить сметану.

8 шт. картофеля, 200 г творога и брынзы, 2 яйца, 1/г ст. ложки брынзы, 1/2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 2—3 ст. ложки сметаны, соль.

**199. КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ.** Картофель очистить, промыть, ножом вынуть сердцевину. Соленые грибы нарубить, добавить поджаренный репчатый лук, сметану, перемешать, а затем слегка обжарить. Этим фаршем наполнить подготовленные картофелины, положить их рядами в кастрюлю. Добавить лавровый лист, соль, зелень, сметану или сливки и в закрытой посуде тушить до готовности.

8 шт. картофеля, 200 г грибов, 3—4 ст. ложки масла, 1 луковица, 3 ст. ложки сметаны, зелень, соль.

**100. КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С СЕЛЬДЬЮ.** Сельдь промыть, очистить в течение 3—4 часов в холодной воде от кожи и костей, положить в кастрюлю, нарезать с<sup>е</sup>д<sup>ь</sup>ю<sup>ю</sup> на до<sup>ль</sup>ки<sup>и</sup> нарезанного картофеля, посыпать зеленью петрушки, залить сметаной и тушить до готовности картофеля.

картофеля, 200 г сельди, 1 стакан сметаны, зелень, соль.

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

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

**202. КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ РЫБОЙ.** Отобрать одинаковые по величине клубни картофеля и вынуть из них сердцевину. Картофель обжарить в большом количестве жира до тех пор, пока на нем не появится румяная корочка, а затем наполнить фаршем из вареной рыбы, смешанной с пассерованным репчатым луком. Подготовленный картофель положить в сотейник, залить небольшим количеством рыбного бульона и тушить до готовности. Блюдо посыпать зеленью. Отдельно подать сметанный соус с томатом.

5 шт. картофеля, 200 г рыбы, 1/г стакана жира, 1 луковица, 1 1/2 стакана сметанного соуса с томатом, зелень, соль.

**203. КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ** (украинская кухня). Крупный картофель очистить, промыть, положить в горячую подсоленную воду. Довести до кипения, вынуть из воды и вырезать сердцевину. Перебранную гречневую крупу слегка поджарить до светло-коричневого цвета, залить кипяченой подсоленной водой и сварить вязкую кашу, добавить к ней мелко нарезанный жареный лук, сырое яйцо, перец и перемешать. Подготовленной кашей нафарши-

ровать картофель, сложить в кастрюлю, залить к I ном и тушить. S^ ^чб.

Подать с красным соусом и посыпать зел'нц> петрушки.

8 шт. картофеля, 2 ст. ложки гречневой <sup>кри</sup> I луковица, 1 яйцо, 1 ст. ложка жира, <sup>3/4</sup> стока<sup>н</sup> бульона, <sup>1/4</sup> стакана красного соуса, перец, соль.

**2 0 4. КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ** (румынская кухня). Обработанные свежие грибы, репчатый лук, укроп и петрушку мелко нарезать и поджарить на масле в сковороде с крышкой. Добавить муку, <sup>вс</sup> время помешивая, сметану, лимонный сок и соль.

Картофель промыть, очистить от кожуры и разрезать на две половины, в каждой вырезать сердцевину и зафаршировать приготовленными заранее грибами. Уложить в кастрюлю с горячим сливочным маслом, слегка поджарить, после чего добавить немного воды и тушить до готовности.

8 шт. картофеля, 300 г грибов, 2 луковицы, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, <sup>1/4</sup> стакана сметаны, укроп, петрушка, 1 ст. ложка лимонного сока, соль.

**2 0 5. КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ МОЗГАМИ** (румынская кухня). Картофель промыть, отварить в кожуре до полуготовности. В холодном виде очистить и разрезать на две половины, в каждой вырезать сердцевину и зафаршировать мозгами.

Мозги, очищенные и вымытые, протушить в сливочном масле с небольшим количеством мелко нарубленной зелени петрушки и молотых сухарей.

Фаршированный картофель уложить в глубокую сковороду с небольшим количеством растительного масла и воды и поставить в духовку на 20 минут. В соус добавить немного сметаны.

8 шт. картофеля, 300 г говяжьих мозгов, 5 ст. ложек растительного масла, 2 ст. ложки сухарей, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, зелень, соль.

**2 0 6. КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ВЕТЧИНОЙ** (румынская кухня). Картофель очистить, промыть и поставить варить целым. Варить до полуготовности и слить воду. С каждой картофелины срезать верхушку и осторожно вынуть сердцевину, часть которой смешать с рублеными яйцами и ветчиной, посолить. Этой смесью

вать картофель и покрыть его срезанными <sup>и</sup> и смазав их предварительно сырым белком. t Сложить в кастрюлю с растительным мас-

ДОМ> 70 минут, картофеля, 200 г ветчины, 3 яйца, 2 ст. ложки

f, a. соль

**Щшл-Ж КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ СЕРДЦЕМ И ЧРНЬЮ.** Из очищенного картофеля вырезать сердце. Отварить в соленой воде сердце, печенку, 'пустить их через мясорубку, добавить жареный лук, перец, а затем все перемешать и нафаршивать картофелины, которые уложить в глубокий 'оотивень, полить растопленным жиром или маслом и поставить в духовку. Готовый картофель посыпать зеленью.

10 шт. картофеля, 100 г печени, 200 г сердца, 1 луковица, 5 ст. ложек жира, перец, соль.

**2 0 8. КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ МЯСОМ (чилийская кухня).** 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 картофель начнет остывать, вбить яйца и перемешать еще раз.

Пропущенное через мясорубку сырое мясо или готовый сырой мясной фарш посолить и поперчить. 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..

• 0 шт. картофеля, 1 стакан молока, 200 г мясного Фарша, 3 ст. ложки муки, 5 ст. ложек жира, 2 яйца, соль.

~ 9. **КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ЛУКОМ.** Фупный картофель очистить и испечь до полуготовности. Срезать верхушки, осторожно извлечь сердцевину артофеля и растереть, добавив соль, перец, поджаренный и на масле репчатый лук. Нафаршировать массой 'Убни, сбрызнуть маслом и поставить на лист в

духовку. Подавая на стол, можно полить Ш соусом. "игь смет,

*10 шт. картофеля, 4 луковицы, 1 ст. ложка сметанного соуса, перец, соль.*

### 210. КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГОРОХОМ

Крупные картофелины очистить, осторожно удалить сердцевину, оставив стенки толщиной 1,5 см, срезать верхушки с обоих концов. Вымоченный в течение 8 часов горох отварить, заправить его маслом со специями, серованным луком, посолить и начинить им картофель. Фаршированный картофель уложить в сотейник, залить водой, в которой варился горох, добавить масло, закрыть крышкой и тушить в духовке до готовности. *10 шт. картофеля, 1 стакан гороха, 5—6 ст. ложек масла, 1 луковица, соль.*

### 211. КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МАЙОНЕЗОМ.

Очищенный картофель нарезать на 4—6 частей, обсушить салфеткой и обжарить на растительном масле до образования светлой-коричневой корочки. Затем добавить очищенный, нарезанный кольцами репчатый лук, еще раз обжарить, залить горячей водой, посолить и тушить до готовности. Подать в горячем виде с майонезом.

*12 шт. картофеля, 1/2 г луковицы, 3 ст. ложки масла, майонез, соль.*

### 212. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ В СМЕТАНЕ.

Очищенный и промытый картофель натереть на терке и сразу залить холодной водой. Через 2—4 часа картофель откинуть на сито, промыть проточной водой и отжать через марлю или салфетку. В отжатый картофель добавить воду (примерно столько же, сколько было сока), взбитое яйцо, соль и все тщательно выбить. Из полученной массы приготовить фрикадельки (шарики) и поджарить их на сковороде до золотистого цвета. Готовые фрикадельки залить сметаной и тушить 20 минут.

*8 шт. картофеля, 1 яйцо, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сметаны, перец, соль.*

213. ГОЛУБЦЫ С ТЕРТЫМ КАРТОФЕЛЕМ, Кочан капусты помыть, вырезать кочерыжку, отварить до полуготовности, натереть на мелкой терке, добавить соль, перец, сметану.

Подсоленной воде, затем разделить на отрезки. Листья и отой черешки.

Добавить в фарш натертый на мелкой терке лук, перец, соль. Отдельно 2 луковицы

нарезать и поджарить до золотистого цвета. Гречневую крупу

замочить в воде, мясорубку вместе с оставшейся капустой и перемешать, добавить перец, соль.

Готовый фарш завернуть, голубцы положить в кастрюлю, залить кипятком и тушить. Готовые голубцы полить сметанным соусом с томатом.

*10 шт. картофеля, 1 кочан капусты, 4-5 луковиц, 1 ч ложка жира, 1 стакан гречневой крупы, перец, соль.*

### КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ

214. КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ. Очищенный молодой картофель сварить в подсоленной воде и отсушить. Затем переложить на сковороду, залить сметаной, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. При подаче к столу посыпать мелко нарубленной зеленью и полить маслом. *10 шт. картофеля, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки тертого сыра, 3 ст. ложки масла, зелень, соль.*

215. КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ. Картофель очистить, разрезать на тонкие ломтики, но не до конца. Глубокую сковороду смазать маслом, положить в нее картофель, сверху посыпать солью, перцем и на каждую картофелину положить кусочек масла, сверху посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Печеный картофель можно подать с зеленым салатом. *10 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, 2 ст. ложки тертого сыра, перец, соль.*

216. КАРТОФЕЛЬ С СЫРОМ. Очищенный картофель нарезать тонкими кружками, а сыр тонкими длинными кусочками, сложить в смазанную жиром кастрюлю, чередуя слои картофеля и сыра (начать картофелем и закончить сыром). Каждый слой картофеля слегка посолить и поперчить, а через каждые 2 слоя положить

несколько небольших кусочков сливочного масла, залить молоком, закрыть крышкой и поставить в духовку. За 20 минут до готовности снять крышку, чтобы содержимое подрумянилось сверху.

*10 шт. картофеля, 200 г сыра, 1 стакан молока, 5 г жек масла, перец, соль.*

**217. КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ С СЕЛЕДОЧНЫМ МАЛОМ.** Одинаковые по величине картофелины промыть, натереть солью, испечь в духовке, завернуть в фольгу и подать горячими в тарелке. К картофелю подать рубленую сельдь, растертую с маслом и рублеными яйцами.

*8 шт. картофеля, 4 ст. ложки масла, 1 сельдь, 2 яйца*

**218. КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ГРИБАМИ.** Картофель нарезать соломкой, поджарить до появления румяной корочки, посолить. Слегка обжарить вареные грибы и отдельно репчатый лук. Все смешать, добавить половину нормы сметанного соуса. Выложить на сковороду горкой, залить оставшимся соусом, сбрызнуть маслом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

*6—7 шт. картофеля, 400 г грибов, 2 луковицы, 1/2 г стакана сметанного соуса, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка тертого сыра, укроп, соль.*

**219. ЦЕПЕЛИНАЙ С ТВОРОГОМ** (литовская кухня). Сырой очищенный, промытый картофель натереть (две трети нормы), отжать сок через марлю, добавить вареный картофель, соль и перемешать. Из приготовленной массы сделать продолговатые «цепелины», начинить их творогом, поджарить, положить в кастрюлю, залить соусом из поджаренного на сале лука, сметаны и запечь в духовке. Подать в горячем виде.

*10 шт. картофеля, 400 г творога, 4 ст. ложки жира. Для соуса: 40 г шпика, 2 луковицы, 3—4 ст. ложки сметаны, соль*

**220. БУЛОЧКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ.** Сырой очищенный картофель натереть, отжать сок, смешать с вареным картофелем, посолить. Из этой массы сделать валик.

76

кусочки и выпечь в духовке. Выпеченные кусочки залить поджаренным шпиком с луком и подать

*пюре, 50 г шпика, 1 луковица, соль.*

*иншт-ка"*

**ДРАЧЕНА КАРТОФЕЛЬНАЯ.** Картофель очистить горячей водой, посолить и варить до готовности. Воду слить, картофель обсушить, истолочь, добавить яйцо и молоко. Когда масса слегка остынет, добавить яйца, масло и хорошо размешать. Смазать маслом, положить в нее протертый картофель, на поверхность нанести ножом или вилкой рисунки и запечь в духовке.

*я шт картофеля, 2-стакана молока, 4 яйца, 2—3 ст. ложки масла, соль.*

**222. КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЯЙЦАМИ И ГРИБАМИ.** Сваренный в кожуре картофель очистить, нарезать кружочками. Хорошо вымоченные сушеные грибы сварить так, чтобы осталось как можно меньше бульона, отцедить и порубить. Если используются свежие грибы, их необходимо отварить и обжарить.

Репчатый лук нарезать мелкими кубиками, поджарить на масле до золотистого цвета. Сваренные кружочки яйца очистить и нарезать кружочками. Кастрюлю смазать жиром и обсыпать толчеными сухарями. Уложить слоями картофель, лук, грибы и яйца, добавив соль, перец. Сверху положить слой картофеля, залить подсоленной сметаной, смешанной с грибным бульоном, и поставить в духовку для запекания. Когда края запеканки подрумянятся, кастрюлю вынуть из духовки, обвести ножом вокруг массы, приложить круглое блюдо к кастрюле и опрокинуть на него запеканку.

*10—12 шт. картофеля, 30 г сушеных или 250 г свежих грибов, 1 луковица, 3/4 стакана сметаны, 5 яиц, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки масла, перец, соль.*

**223. КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ВЕТЧИНОЙ И ШАМПИНЬОНАМИ.** Лук и шампиньоны очистить, промыть, нарезать соломкой и поджарить отдельно. Затем соединить их с мелко нарезанной и обжаренной ветчиной, заправить сметанным соусом, приготовленным с добавлением грибного отвара, и тушить 10—15 минут. Вареный картофель нарезать ломтиками, поджарить на

масле, залить сметанным соусом, соединить с и онами и ветчиной, посыпать тертым сыром, сб<sup>амПин</sup>ль-маслом и запечь. При подаче на стол полить <sup>3Уть</sup> и по<sup>ас</sup>сыпать зеленью.

*10 шт. картофеля, 80 г ветчины, 150 г шампиньонов, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 луковица, 4 ст. ложки масла, 1 стакан сметанного соуса, зелень, соль*

**2 2 4 . КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ ЗАПЕЧЕННОЕ,** п готовить картофельное пюре (см. рецепт № 140) ?? смазанную маслом сковороду выложить картофельное пюре, полить его сметаной или смесью яиц со сметаной и поставить в духовку для запекания. При подаче на стол полить маслом и посыпать рубленой зеленью

*10 шт. картофеля, 1 стакан молока, 4 ст. ложки масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, зелень, соль.*

**2 2 5 . КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, ЗАПЕЧЕННОЕ В СЛИВКАХ** (французская кухня). Очищенный картофель сварить до готовности и, слив воду, размять. Взбивая, положить сливочное масло, добавить горячее молоко, тертый сыр, соль и перец. Взбивать до тех пор, пока смесь не станет воздушной. Влить взбитые сливки и яичные белки. Переложить в форму и поставить в предварительно нагретую духовку.

*8 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки тертого сыра, 1/2 стакана сливок, 3 яйца, перец, соль.*

**2 2 6 . КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ И СМЕТАНОЙ.** Картофель хорошо промыть, натереть солью, положить на сковороду и запечь в духовке до готовности. У горячего картофеля срезать верхушку, очистить ее, вынуть сердцевину, протереть, смешав с маслом и сыром, желтками и сметаной, добавить соль, перец. Этой массой нафаршировать клубни картофеля, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

*8 шт. картофеля, 5 ст. ложек масла, 2 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, 1/2 стакана сметаны, соль.*

**2 2 7 . КАРТОФЕЛЬ ПО-САВОЙСКИ** (французская кухня). В молоко положить сырые яйца, полученную смесь взбить, добавить тертый сыр, мускатный орех, перец, соль. Очищенный сырой картофель нарезать тонкими

поместить в форму, залить молоком, сметаной, сливками, сыром, и поставить в духовку для

запекания.

*10 шт. картофеля, 1 стакан молока, 2 яйца, 2—3 ст. ложки масла, 1 стакан сметанного соуса, перец, мускатный орех, соль.*

запекания.

**2 2 8 . КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.**

\* (Белье очистить и нарезать тонкими кружочками, сковороду смазать маслом и уложить в нее картофельные кружочки, посыпая каждый из них мускатным орехом, перцем. Залить все сливками так, чтобы они полностью покрыли картофель, положить сверху кусочек сливочного масла и поставить в слабо нагретую духовку примерно на час, пока картофель не подрумянится.

*10 шт. картофеля, 1/2 стакана 10 %-ных сливок, 2 ст. ложки масла, мускатный орех, перец, соль.*

**2 2 9 . КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ.** Сваренный в кожуре картофель очистить, нарезать кружочками потолще, посолить. Цветную капусту сварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Посуду для запекания смазать маслом, положить в нее картофель, смешанный с мелко нарезанной капустой. Залить молочным соусом, посыпать тертым сыром, панировочными сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и поставить в разогретую духовку для запекания. Перед подачей на стол блюдо посыпать рубленой зеленью.

*8 шт. картофеля, 500 г цветной капусты, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1/2 стакана молочного соуса, 1—2 ст. ложки тертого сыра, зелень, соль.*

**2 3 0 . КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ.** Очищенный картофель нарезать кубиками и сварить до готовности в подсоленной воде с добавлением укропа. Отвар слить, а картофель полить растопленным сливочным маслом. Сковороду смазать маслом, налить часть сметанного соуса, положить картофель, сверху полить его оставшимся соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

*10 шт. картофеля, 1/2 стакана сметанного соуса, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка тертого сыра, укроп, соль.*

2 3 1 . КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАНЕ  
 ренный картофель нарезать дольками и обжа<sup>ап</sup>ТЬ<sup>6</sup> в масле, залить сметаной, смешанной с тертым с посыпать сухарями и запечь в духовке.

При подаче на стол картофель полить сливоч<sup>нб1</sup> маслом и посыпать рубленой зеленью.

*10 шт. картофеля, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка хари, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка тертого сыра лень, соль.*

2 3 2 . КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПОМИДОРАМИ  
 Вареный картофель, свежие помидоры нарезать «п» жочками, а репчатый лук — кольцами. Обжарить отдельно помидоры, предварительно удалив у них семена и мелко нарубленный лук. Глубокую сковороду смазать маслом, положить половину картофеля, на него — слоями лук, помидоры, а сверху картофель. Полить подсоленной сметаной и запечь в духовке. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

*10 шт. картофеля, 4 помидора, 5 луковиц, 3—4 ст. лож- ки масла, 1/2 стакана сметаны, перец, соль, зелень.*

2 3 3 . КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ОМЛЕТЕ С ПО- МИДОРАМИ. Очищенный картофель нарезать кубика- ми и поджарить. Репчатый лук нарезать полукольца- ми, обжарить, смешать с картофелем и положить на смазанную жиром сковороду. Свежие помидоры ошпа- рить кипятком, очистить от кожицы и семян, нарезать дольками, посолить, слегка обжарить на масле и по- ложить поверх картофеля. В молоко добавить яйца и соль; смесь тщательно взбить, полить ею картофель и запечь в духовке. При подаче на стол полить маслом и посыпать зеленью.

*10 шт. картофеля, 2 яйца, 2 луковицы, 4 помидора, 3—4 ложки масла, 2 ст. ложки молока, зелень, соль.*

2 3 4 . КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С КАБАЧКАМИ.  
 Отварить картофель в кожуре, очистить, нарезать кру- жочками и слегка обжарить в масле. Кабачки очистить от кожицы и семян, нарезать и обжарить. Уложить в глубокую сковороду слоями картофель и кабачки, по- лить сверху слегка подсоленной сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

*„ кабачка, 1 стакан сметаны, 1 ст.*

*„ ложки масла, соль.*  
 ~\*SS\*~ Ш и и щ С МАКАРОНАМИ.

235- К & с к о в о с н н о тонкими кружочка-  
 Б ^ В Г ^ п а в Г т е ^ ы м сыром. Отваренные  
 ~\*о то ф е л я , п о с ы п ы т ь . , ^ . ~ . . . — к . . . . .  
 ма К 3 : Т смешать с маслом и тертым сыром, положить  
 юду на картофель, сверху покрыть оставшейся  
 ково.юоду на картофель, сверху покрыть оставшейся  
 картофеля, посыпать тертым сыром и полить  
 важным соусом. Блюдо запечь в духовке.

*7 шт картофеля, 200 г макарон, 4 ст. ложки тертого  
 9 ст ложки масла, 2 ст. ложки томатного соуса,*

*соль-*

2 3 6 . КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ И ЯЙЦА- МИ.  
 Отваренный в кожуре картофель очистить, наре- зать кружочками, посолить. Глубокую сковороду сма- зать маслом, уложить рядами картофель, тертый сыр, крупные яйца, нарезанные кружочками. Каждый ряд сбрызнуть маслом. Блюдо сверху полить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Подать к столу со сливочным маслом.

*10 шт. картофеля, 2 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки масла, соль.*

2 3 7 . КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГО- РОШКОМ И РИСОМ. Очищенный картофель нарезать соломкой, отварить в небольшом количестве воды и от- кинуть на дуршлаг. Сварить рассыпчатый рис, соеди- нить его с картофелем, добавить консервированный зеленый горошек, растопленное масло, тертый сыр пере- мешать и выложить в смазанную жиром глубокую ско- вороду. Блюдо посыпать тертым сыром, сбрызнуть рас- топленным маслом и подрумянить в духовке. Подать к столу с маслом или молочным соусом.

*»—6 шт. картофеля, 3/4 стакана риса, 1 стакан зеленого горошка, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки масла, соль.*

2 3 8 . КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЕЛЬДЬЮ. Сва- ренный в кожуре картофель очистить и нарезать лом- иками. Вымоченные сельди очистить от кожи и костей,  
 • -лко порубить и смешать с мелко нарезанным луком, Джаренным на растительном масле. На смазанную

маслом сковороду *т%*лить слоями картофель, сел залить сметаной, (Жизненной с желтками. Блюдо <sup>б^а^в></sup> сыпать сверху терташ <> сухарями и запечь в духов<sup>н<sup>н</sup></sup> 6 шт. картофеля, Ицо-дь, 3 ст. ложки панировочи сухарей, 4 ст. ложка <sup>ке</sup>ла, 1 луковица, 1 стакан <sup>с^е\*</sup>таны, 2 яйца, соль.

**239. КАРТОФЕЛЬНОЕ^ СУФЛЕ.** Очищенный кар<sub>то</sub>фель отварить, осушить • и протереть. В эту массу по- дожить тертый сыр, же. i-лткн, сливочное масло, соль и перемешать. Добавить^ сливки, взбитые с белками яиц. Переложить в глубэбокую сковороду, смазанную маслом и посыпанную му^укой. Блюдо посыпать тертым сыром, сбрызнуть масургм и запечь в духовке. Суфле можно запекать и в порционных формочках.  
8 шт. картофеля, 1/6^акана 30 %-ных сливок, 4 яйца, 4 ст. ложки масла, 1 ст. <sup>де</sup>а»жка муки, 4 ст. ложки тертого сыра, соль.

**240. КАРТОФЕЛЬНЫЙ «ФОРШМАК.** Печеный или вареный картофель очистите», протереть, влить растопленное сливочное масло. Добавить обжаренный в масле лук и муку, затем сметае-гу, разведенную с желтками, тертый сыр, взбитые белкви, рубленую зелень. Все хорошо перемешать и перело -жить в глубоую сковороду, смазанную жиром. Посыц йть сухарями, сбрызнуть мас- лом и запечь в духовке.

8 шт. картофеля, 3 ст. <sup>3</sup>ложки масла /'г луковицы, Д стакана сметаны, 3 ст. <sup>3</sup>ложки муки, 4 яйца, 4 ст. <sup>3</sup>ложки тертого сыра, 1 ст. <sup>3</sup>ложска панировочных сухарей, зе- лень, соль.

**241. ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ.** Картофель сварить, отсушить, протереть, до- бавив горячее молоко и сырое яйцо. Отдельно приго- товить фарш: нарубленные вареные яйца смешать с об- жаренным репчатым луком. На сковороду, смазанную жиром и посыпанную сухарями, положить один слой картофеля, фарш из яйц<sub>а</sub> с луком, а сверху еще один слой картофеля. Блюдо полить сметаной или маслом, посыпать панировочными сухарями и запечь в духовке. Подать со сметаной или с маслом.  
9 шт. картофеля, 3 яйца, 1/2 стакана молока, 2 ст. <sup>3</sup>ложки панировочных сухарей, / луковица, 4 ст. <sup>3</sup>ложки сметаны, воль.

**О ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С КУКУРУЗОЙ.**  
-г— его горячи<sup>м</sup> и смешать

Кар<sup>т<sup>о</sup>ч<sup>е</sup>.pp'</sup> <sup>м</sup>иготовить фарш: сварить початки кукурузы "локон и листьев) и отделить зерна. Соединить пжаренным на масле мелко нарезанным луком, прогреть и заправить густым сметанным соусом, 'ину картофельной массы положить на смазан- ласлом сковороду, на нее уложить ровным слоем Уготовленный фарш (из кукурузы с луком), а свер- <sup>ноА</sup>— остав шийся картофель. Блюдо смазать сметаной, <sup>у</sup>сыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в ду- овке. Готовую запеканку охладить и нарезать. При одаче на стол полить сметанным соусом или сметаной.  
Ю шт. картофеля, 600 г кукурузы (в початках), 1 луко- вица, 1 яйцо, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 стакан сметан- ного соуса, соль.

**III**

**243. ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ГРИБАМИ.** Картофель приготовить так же, как и для запеканки с луком и яйцом. Для начинки можно использовать сушеные или соленые грибы. Сушеные грибы замочить и сварить до готовности, а соленые промыть и мелко нарезать. Нашинкованный лук обжарить в масле и сме- шать с грибами. На сковороду, смазанную жиром, по- ложить слоями картофель, грибы, а сверху еще слой картофеля. Блюдо посыпать панировочными сухарями, смазать сметаной и запечь в духовке. Готовую запе- канку подать с грибным 'соусом.

9 шт. картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка сметаны, 1/2 ста- кана молока, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ст. ложка жира, 200 г соленых или 40 г сушеных грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла, 1 стакан грибного соуса, соль.

**244. КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ В СОБСТВЕННОМ СОКУ.** Очищенный картофель отварить, протереть и перемешать с яйцами. Подготовленную картофельную массу положить слоем 1,5 2 см на смазанную жиром и посыпанную пани- ровочными сухарями сковороду.,Сверху уложить ров- ным слоем рыбные консервы с поджаренным луком, по- крыть оставшейся картофельной массой, посыпать су- харями и сбрызнуть маслом. Блюдо запечь в духовке.

При подаче на стол запеканку полить маслом или тайным соусом.

10 шт. картофеля, 400 г рыбных консервов, 1 луковица, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 3 ложки масла.

2 4 5. КАРТОФЕЛЬ СО СВЕЖЕЙ СЕЛЬДЬЮ (финская кухня). Очищенный и нарезанный ломтиками картофель положить на глубокую сковороду, смазанную жиром. Сверху уложить ровным слоем очищенную и нарезанную кусками сельдь и мелко нарубленный лук. Все посыпать мукой, полить растительным маслом и тушить на слабом огне, прикрыв сковороду крышкой. Затем блюдо залить яйцом, смешанным с молоком, и запечь в духовке.

7 шт. картофеля, 2 яйца, 2 сельди, 1 луковица, 2—3 ст. ложки масла, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка муки, соль.

2 4 6. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ГАЛУШКИ. Отварить картофель в кожуре, очистить, протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Добавить сливочное масло, яйца, муку, тертый сыр, молотый перец, соль и перемешать. Готовую массу разделить на галушки и опустить в кипящую подсоленную воду на 10—15 минут, не допуская кипения. Готовые галушки переложить на дуршлаг и дать воде стечь. Уложить в глубокую сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и поставить на несколько минут в духовку. 5 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки тертого сыра, перец, соль.

2 4 7. КАРТОФЕЛЬ С ЯБЛОКАМИ И РИСОМ (украинская кухня). Очищенный и промытый картофель нарезать мелкими кубиками и обжарить. Яблоки промыть, разрезать, удалить сердцевину и нарезать их также кубиками. Лук очистить, мелко нарезать и слегка поджарить. Рис перебрать, промыть и припустить (варить в небольшом количестве воды до готовности). В припущенный рис положить обжаренные картофель и лук, яблоки, яйцо, соль. Все хорошо размешать, положить в кастрюлю, смазанную маслом, посыпать сверху сухарями и запечь в духовке.

Запеченный картофель разрезать на куски, подать со сметанным соусом.

тофеля, 1/2 стакана риса, 200 г яблок, 1 ложка масла, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 2 стакана панировочных сухарей, 2 стакана сметанного соуса, соль.

IAZ. КАРТОФЕЛЬ С СЫРОМ ПО-МЕКСИКАНСКИ.

Очищенный картофель размять, добавить сливочное масло, взбитые яйца, нарезанный репчатый лук, а затем кубики сыра. Посыпать солью, перцем и хорошо перемешать. Выложить в смазанную маслом форму, сверху уложить небольшие кусочки сливочного масла. Запекать в духовом шкафу при среднем нагреве (30 мин). 6—8 шт. картофеля, 3—4 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 2—3 яйца, 1—2 луковицы, сыр, перец,

соль

2 4 9. КАРТОФЕЛЬ «ДИПЛОМАТ» (швейцарская кухня). Очищенный картофель нарезать кружочками, обжарить на масле до полуготовности, посолить. Полуобжаренными кусочками обложить дно и стенки формы, смазанной маслом. Оставшиеся кружочки перемешать с тертым сыром и мелко нарубленными вареными грибами. Смесь выложить в форму, прижать сверху, чтобы образовалась компактная масса, и запечь в духовке. 10 шт. картофеля, 1/2 стакана масла, 5 ст. ложек тертого сыра, 120 г свежих грибов, соль.

2 5 0. КАША ИЗ ТЕРТОГО КАРТОФЕЛЯ И ЯЧНЕВОЙ КРУПЫ. Из ячневой крупы сварить жидкую кашу, добавить в нее натертый сырой картофель и запечь в духовке. При подаче к столу кашу залить салом с поджаренным луком.

6 шт. картофеля, 1 стакан ячневой крупы, 2 ст. ложки сала, лук, соль.

2 5 1. ПЕРЕНТЕ-НЕМЫР (марийская кухня). Сварить кашу до полуготовности. В эту же воду, где варила каша, добавить молоко, опустить очищенный картофель, нарезанный кубиками, и варить до загустения, периодически помешивая. Кашу накрыть крышкой и оставить в духовке до упревания. При подаче на стол олюдо полить маслом.

3 шт. картофеля, 1 стакан риса, пшена или овсяной крупы, 2 ст. ложки масла, 2 стакана воды, 2 стакана молока, соль.

252. КАРТОФЕЛЬ «ИДЕАЛ» (бельгийская кухня). Очищенный картофель нарезать крупной соломкой, ошпарить и обжарить в масле до полуготовности, добавить отварные грибы, нарезанные соломкой, перемешать, выложить в форму и запечь в духовке.

8 шт. картофеля, 200 г свежих грибов, 1/2 стакана майонеза, соль.

253. КАРТОФЕЛЬНАЯ СОЛОМКА С МЯСОМ. Нашинкованный соломкой сырой картофель смешать с пропущенным через мясорубку вареным мясом и жареным луком. Полученную массу положить на смазанную маслом сковороду, разровнять, посыпать мукой, полить бульоном, посыпать сухарями и тертым сыром и запечь. При подаче на стол полить растопленным маслом.

8 шт. картофеля, 200 г мяса, 1 луковица, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка тертого сыра, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 2 стакана бульона, соль.

254. КАРТОФЕЛЬНАЯ БАБКА С ГРУДИНКОЙ (литовская кухня). В протертый сырой картофель добавить мелко нарезанный лук, нарезанные кубиками свиное сало и колбасу, копченую грудинку. Приготовленную массу поперчить и посолить, положить ровным слоем на противень, смазанный жиром, посыпать сухарями и запечь в духовом шкафу.

10 шт. картофеля, 60 г шпика, 120 г колбасы, 120 г грудинки, 1 луковица, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 стакан сметанного соуса, перец, соль.

255. КАРТОФЕЛЬ С РИСОМ. Спассеровать на растительном или сливочном масле мелко нарезанный лук, очищенный сырой картофель, нарезанный ломтиками, добавить соль и для цвета красный перец, перемешать, залить теплой водой в таком количестве, чтобы вода покрыла все продукты, и варить до мягкости. Затем добавить сваренный рис и поставить в духовку для запекания. Подать к столу горячим.

10 шт. картофеля, 1—2 ст. ложки масла, 1 луковица, 1 стакан риса, красный перец, соль.

КАРТОФЕЛЬ «ГАССЕЛЬ» (шведская кухня). Очистить и разрезать поперек на тонкие ломтики до конца, чтобы сохранить форму. Глубоко смазать маслом, положить картофель, а небольшие кусочки масла. Посыпать солью и тертым сыром. Поставить в духовку (со средним жаром) для запекания. Золотисто-коричневый картофель можно подать с зеленым салатом, мясом или

тушеной рыбой.

К) 10 шт. картофеля, 150 г масла, 3—4 ст. ложки тертого сыра, соль, перец.

257. ЧУЛАМА ИЗ КАРТОФЕЛЯ (румынская кухня). Очищенный картофель нарезать толстыми кружками, отварить в соленой воде, не давая ему развариться. Отдельно приготовить белый соус, разбавить его теплой водой, в которой варился картофель, и прибавить тертый сыр. Картофель полить соусом и поставить на несколько минут в духовку.

10 шт. картофеля, 1 ст. ложка тертого сыра, 2 стакана белого соуса, соль.

258. КАРТОФЕЛЬ С СЫРОМ И СЛИВКАМИ (швейцарская кухня). Сырой очищенный картофель нарезать ломтиками, поджарить в масле, положить слоями в глубокое блюдо, смазанное маслом. Каждый слой полить заправкой, приготовленной из яиц, разведенных сливками, и тертого сыра. Картофель сбрызнуть сверху маслом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. 10 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, 4 яйца, 1/4 стакана сливок, 4 ст. ложки тертого сыра, соль.

259. КАРТОФЕЛЬ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ (румынская кухня). Картофель очистить, промыть, разрезать каждый на четыре части и отварить в соленой воде. Растопленное масло размешать с мукой, слегка поджарить и развести картофельным отваром, добавив молоко и желток. Когда соус загустеет, положить в него картофель, сверху посыпать молотыми сухарями и запечь в духовке.

а) 10 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла, 1/4 ст. ложки муки, 1/4 стакана молока, 1/4 стакана картофельного отвара, яйцо, 2 ст. ложки сухарей, соль.

2 6 0 . КАРТОФЕЛЬ «А ЛЯ ГУРМЭ» (французская кухня). Крупный ровный картофель помыть, заварить в пергамент и испечь в духовке. Очистить и размять сливочным маслом, мускатным орехом, солью и молотым черным перцем, положить в глиняный горшок залить сметаной и поставить в духовку на 10 минут.

*10 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла, 3/4 стакана сметаны, перец, мускатный орех, соль.*

2 6 1 . КАРТОФЕЛЬ «ДОФИН» (французская кухня) Очищенный и промытый картофель нарезать тонкими кружочками, добавить соль, перец, мускатный орех, половину положенного по норме тертого сыра и все перемешать, влить сырое яйцо и молоко и еще раз размешать.

В керамическую глубокую посуду, натертую чесноком и смазанную маслом, выложить полученную массу, посыпать оставшимся сыром, положить сверху кусочки сливочного масла и поставить в хорошо нагретую духовку на 40—45 минут.

*10 шт. картофеля, 1 яйцо, 3/4 стакана молока, 8 ст. ложек тертого сыра, 3 дольки чеснока, 3 ст. ложки масла, перец, мускатный орех, соль.*

2 6 2 . КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПОМИДОРАМИ И ЯЙЦАМИ. Сваренный картофель разрезать на тонкие ломтики и вместе с мелко нарезанным репчатым луком поджарить на растительном масле. Яйца взбить, добавить муку, соль, молоко, мелко нарезанный зеленый лук, залить этой массой обжаренный на сковороде картофель и поджарить так, как омлет. Помидоры нарезать ломтиками, обжарить на масле, посыпать перцем, солью и при подаче на стол положить на запеченный картофель.

*10 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, 1/2 ст. ложки муки, 4 помидора, 2 стакана молока, 2 яйца, 1 луковица, перец, соль.*

2 6 3 . КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С РИСОМ (румынская кухня). Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать тонкими ломтиками. В воде отварить морковь, лук, корень пастернака и петрушки. Когда коренья станут мягкими, вынуть их из отвара.

обрать, промыть, размешать на горячей сковороде растительным маслом, посолить, добавить соль и варить до мягкости.

В кастрюлю положить слой сливочного масла, ломтики картофеля, рис, лук. Подать с томатным соусом, запечь в духовке.

*10 шт. картофеля, 5 ст. ложек риса, 2 моркови, 2 ст. ложки сливочного и 1—2 ст. ложки сливочного масла, ошпаренная петрушка и пастернака, 1 стакан сливочного соуса, соль.*

264- СУФЛЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ТВОРОГОМ (румынская кухня). Испеченный в духовке картофель очистить и протереть. Масло растереть, добавить желтки, размятый картофель, творог, сахар, взбитые белки и соль. Все это размешать, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями глубокую сковороду. Поставить для выпекания в духовке на 30 минут. Подать к столу со сметаной или простоквашей.

*5 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла, 1 яйцо, 300 г творога, 1 ч. ложка сахара, 1/2 стакана сметаны или 2 стакана простокваши, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль.*

2 6 5 . СУФЛЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ВЕТЧИНОЙ (румынская кухня). Картофель очистить, отварить и пропустить через мясорубку. Ветчину нарубить ножом, смешать с картофелем, добавить желтки, соль и взбитые в пену белки. Приготовленную массу положить в сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Сверху положить кусочки сливочного масла или посыпать тертым сыром. Выпекать в духовке.

Вместо ветчины можно положить в суфле колбасу, копченое мясо или вареный язык.

*1 шт. картофеля, 150 г ветчины, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка тертого сыра, соль.*

2 6 6 . СУФЛЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С МЯСОМ (румынская кухня). Приготовить картофельное пюре, добавив сливочное масло, размешанное с желтками, и взбитые в пену белки. Мясо пропустить через мясорубку, добавить поджаренный лук, перец, соль.

В смазанную маслом и посыпанную сухарями глубокую сковороду уложить половину картофельной мас-

сы, посыпать сухарями, на нее положить мясной л с нова посыпать сухарями и закрыть оставшимся <sup>п</sup>ио <sup>Ч</sup>Ре. Выпекать в духовке примерно 30 минут.

*500 г картофельного пюре, 2—3 ст. ложки масла ] вица, 250 г мясного фарша, 3 яйца, 4 ст. ложки п <sup>УК</sup>о <sup>а</sup>ни ровочных сухарей, соль, перец.*

## 2 6 7 . ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ. О

щенный и промытый картофель отварить, прот<sup>е</sup>п<sup>е</sup>и добавить картофельный крахмал, соль и перемешат<sup>ь</sup>б.

Половину количества приготовленной картофельно" массы положить на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или сковороду. Массу разровнять положить на нее фарш из мяса, а на него оставшуюся часть картофеля. Поверхность запеканки смазать сметаной, посыпать сухарями и запечь в духовке.

Приготовление фарша: промыть мясо, нарезать кубиками и тушить до готовности, затем пропустить через мясорубку, добавить слегка поджаренный лук и перец.

Запеканку нарезать и подать со сметаной.

*10 шт. картофеля, 1 яйцо, 3 ст. ложки крахмала, по 1 ст. ложке панировочных сухарей, жира и сметаны, соль. Для фарша: 250 г мяса, 1 луковица, 1 ст. ложка жира, перец, соль.*

2 6 8 . ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ (румынская кухня). I вариант. Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать ломтиками. В глубокую сковороду уложить слоями картофель, нарезанные кружочками крутые яйца, натертый на крупной терке сыр. Сверху залить белым соусом, посыпать тертым сыром и поставить в духовку для запекания.

„ Приготовление соуса: сливочное масло разогреть и поджарить в нем муку, развести молоком, размешивая на огне, пока не загустеет, добавить соль.

*5 шт. картофеля, 2 яйца, 5 ст. ложек тертого сыра. Для соуса: 1 1/2 ст. ложки масла, 1/г ст. ложки муки, 3/4 стакана молока, соль.*

2 6 9 . ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ (румынская кухня). II вариант. Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать ломтиками. Дно глубокой сковороды смазать маслом, смешанным с мелко нарубленным

положить ломтики картофеля, затем слой чесночком, <sup>Р</sup>£ <sup>з</sup>ы <sup>с</sup>нова картофель и сверху кружочки натертой <sup>Л</sup>о <sup>и</sup> чере <sup>д</sup>оват<sup>ь</sup> с кусочками слегка поджарутых <sup>я</sup>и <sup>п</sup>ченого сала и посыпать мелко нарубленной <sup>р</sup>енного <sup>ш</sup>ки <sup>и</sup> укропа. Последним положить ряд <sup>з</sup>ел<sup>е</sup>н<sup>т</sup>еля посыпать его натертой брынзой, залить жидк<sup>о</sup>ст<sup>в</sup>ящимся от поджаривания копченого сала. <sup>Р</sup>о <sup>М</sup>По<sup>с</sup>тавить в духовке на 30 минут.

*картофеля, 2 яйца, 2 дольки чеснока, 75 г "неного свиного сала, 3 ст. ложки тертой брынзы, 1/г ст. ложка масла, петрушка, укроп, соль.*

## 270. ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ТВОРОГОМ.

Ч. картофель очистить, натереть на терке, слить жидкость, добавить растертый творог, соль и перемешать. Противень смазать жиром, выложить на него приготовленную массу, поставить в духовку для запекания. Готовую бабку нарезать квадратными куеками и подать к столу с соусом.

Приготовление соуса: растопленное сливочное масло соединить со сметаной и прогреть.

*8 шт. картофеля, 600 г творога, 5 ст. ложек масла, 1/г стакана сметаны, соль.*

271. ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МАКАРОНАМИ. Отваренный и нарезанный тонкими кружками картофель уложить слоем в смазанную маслом глиняную форму и посыпать тертым сыром. Отваренные в подсоленной воде макароны отбросить на дуршлаг, смешать с двумя столовыми ложками сливочного масла и тертым сыром, положить в форму на один слой картофеля, прикрыть сверху еще одним слоем картофеля, посыпать тертым сыром и залить томатным соусом, заправить молотым перцем и поставить в духовку для запекания.

*~Ю шт. картофеля, 100 г макарон, 4 ст. ложки масла, 3 ст. ложки тертого сыра, 2 стакана томатного соуса, перец, соль.*

272. ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МАННОЙ КРУП<sup>О</sup>Й. Сырой очищенный картофель сварить до мягкости <sup>т</sup> > пропустить через мясорубку, разбавить молоком, положить прожаренную в масле манную крупу, добавить сырые яйца, посолить, размешать, выложить на

противень или глубокую сковороду, смазанную маслом. Полученную массу обсыпать сверху сухарями и посыпать маслом и поставить в духовку на полчаса.

10 шт. картофеля, 2 яйца, 1/2 стакана крупы, 1/2 стакана молока, 5 ст. ложек масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль.

**273. ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ** (болгарская кухня). Картофель очистить, нарезать ломтиками и поджарить. Стушить кислую капусту, добавить масло, мелко нарезанный лук, перец. На смазанную маслом сковороду выложить половину картофеля, сверху квашеную капусту, а на нее слой картофеля. Все полить жиром. Запеканку залить яйцами, взбитыми с кислым молоком, и запечь в духовке до образования румяной корочки.

10 шт. картофеля, 1 кг квашеной капусты, 4–5 ст. ложек сливочного или растительного масла, 1 луковица, 3 яйца, 1/2 стакана кислого молока, перец.

**274. ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С КАБАЧКАМИ** (румынская кухня). Сырой очищенный картофель нарезать кружочками и слегка обжарить с маслом. Так же подготовить и кабачки. Уложить в глиняную форму слоями подготовленный картофель и кабачки, полить слегка подсоленной сметаной, посыпать тертым сыром и поставить на полчаса в нежаркую духовку.

10 шт. картофеля, 2 кабачка, 2 стакана сметаны, 1/2 стакана масла, 1 ст. ложка тертого сыра, соль.

**275. ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ТЫКВОЙ.** Сырой очищенный картофель нарезать дольками, посолить, перемешать, дать постоять 5 минут, пока впитается соль, затем обсушить чистой салфеткой или полотенцем и подрумянить в горячем жире. Положить в картофель нарезанную кусочками тыкву, лук, сметану, перемешать, накрыть крышкой и поставить в горячую духовку на 40–50 минут.

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

**276. КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАНЕ С ШАМПИНЬОНАМИ.** Сырой очищенный картофель нарезать толстыми ломтиками, обжарить на сковороде,

положить жареные шампиньоны, залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь.

метанным соусом.

10 шт. картофеля, 200 г шампиньонов, 2 ст. ложки жира, 1 ст. ложка сметанного соуса, 1 ст. ложка сыра, соль.

**277. КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЯБЛОКАМИ, ГРИБАМИ И ПОМИДОРАМИ.** Жареные ломтики картофеля нарезать тонкими ломтиками сырых яблок и помидоров. В центре уложить жареные ломтики картофеля, а на них половинки жаренных в масле помидоров. Все залить сметанным соусом с луком, посыпать тертым сыром и запечь.

10 шт. картофеля, 1 яблоко, 1 помидор, 100 г свежих грибов, 2 ст. ложки масла, 1 луковица, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 стакан сметанного соуса, соль.

**278. ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И БОБОВЫХ.** Вареный картофель и бобовые смешать с поджаренным луком, пропустить через мясорубку, заправить солью, добавить сырые яйца и перемешать. Массу положить ровным слоем на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность этой массы разровнять, смазать яйцом и запечь в духовке. Готовую запеканку полить сметаной.

5 шт. картофеля, 200 г бобовых, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка сухарей, соль.

**279. ЗАПЕКАНКА «ОДИН К ДЕСЯТИ»** (ирландская кухня). Картофель и мясо баранины нарезать мелкими кубиками, уложить в глубокую сковороду, добавить соль, перец и залить крепким мясным бульоном так, чтобы покрыть содержимое. Сверху положить слой предварительно замешанного песочного теста и выпекать в течение 1,5 часа в духовке.

10 шт. картофеля, 100 г баранины, мясной бульон, перец, соль.

Для теста: 5 ст. ложек муки, 4 ст. ложки жира, 1–2 яйца, соль, 1/3 ч. ложки соды.

**280. КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С РЫБОЙ** (чешская кухня). Вареный картофель протереть через сито, заправить сметаной, сливочным маслом и сырыми

яичными желтками. Подготовленное филе сельди <sup>Мелко</sup> на рубить, припустить на сливочном масле и см <sup>Шать</sup> с пассерованным репчатым луком. На сков смазанную сливочным маслом и посыпанную суха положить слой картофельного пюре, а на него по <sup>Нали</sup> слоем подготовленную сельдь и накрыть вторым <sup>Соем</sup> картофельного пюре, придав ему форму горки. Сверху посыпать сухарями, полить сливочным маслом и запе

*10 шт. картофеля, 150 г сельди, 3 луковицы, 2 яйца  
3 ст. ложки масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей\*  
1 ст. ложка сметаны, соль.*

**281. ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ НА ДРОЖЖАХ**  
Картофель и цветную капусту сварить и протереть добавить сырые яйца, молоко, масло и хорошо взбить.  
Отдельно приготовить фарш. Репчатый лук и свежие грибы мелко нарезать. Добавить измельченные свежие дрожжи и жарить до удаления влаги. В фарш добавить рубленую зелень, яйцо, перец и соль. Половину протертого картофеля выложить на смазанную маслом сковороду, на него ровным слоем фарш, а сверху закрыть оставшимся картофелем, разровнять, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Подать со сметаной.

*4 шт. картофеля, 200 г цветной капусты, 160 г грибов,  
1 луковица, 120 г дрожжей, 2 яйца, 1/2 стакана молока,  
4 ст. ложки масла, 1 ст. ложка тертого сыра, 1/г стакана сметаны, укроп, перец, соль.*

**282. РУЛЕТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ** (румынская кухня).  
Отваренный в кожуре картофель очистить, протереть, посолить, смешать с яйцом, растительным маслом и мукой, чтобы получилось негустое тесто.

Приготовить фарш: манную крупу поджарить, все время помешивая, пока она не подрумянится, затем развести тремя стаканами кипящей воды, размешивая до тех пор, пока не получится густая каша. Посолить и поставить для охлаждения. Куриные потроха обжа<sup>р</sup>рить, пропустить через мясорубку, смешать с манной кашей, добавить перец.

Из картофельного теста раскатать три прямоугольных пласта по длине противня, на котором будут печься рулеты. На более длинные края пластов положить приготовленный фарш, завернуть их в виде рулетов,

• <sup>СЮ</sup> РХУ Р — " " " " " П О С Т А В И Т Ь  
| S' \* *Этотфель, стаканы манной крупы, 150 г потрохов,*

**283. РУЛЕТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ.**  
Приготовить картофельное пюре, добавляя муку по мере <sup>И</sup> отиария. Тщательно перемешивая, добавить сы-  
• яйцо, соль и выложить пюре слоем 1,5—2 см в виде  
• прямоугольника на влажную салфетку. На середину  
• прямоугольника по длине его положить фарш из гречне-  
• й каши, мелко нарубленных вареных яиц и пассеро-  
Нанного лука. Приподняв с обеих сторон салфетку, соединить края картофеля, затем свернуть рулет и пере-  
ложить на противень, смазанный жиром. Рулет сверху смазать яичной смесью, посыпать сухарями, сбрызнуть жиром и запечь в духовке.

Перед подачей на стол нарезать на порции, полить сливочным маслом.

Такой рулет можно приготовить с тушеной мор-  
ковью.

*10 шт. картофеля, 1 яйцо, 1/г стакана муки, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ст. ложка масла, соль.*

*Для фарша: 2 ст. ложки масла, 2 луковицы, 2 яйца,  
1 стакан гречневой крупы.*

**284. 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 добавить стакан муки и яйцо. Приготовленное тесто раскатать толстым слоем, положить на него фарш из грибов, затем свернуть тесто в рулет, хорошо защипать края. Рулет положить на покрытый жиром лист, смазать взбитым яйцом или сметаной, посыпать панировочными сухарями, проколоть в 2—3 местах, чтобы воздух мог свободно выйти, полить маслом и выпекать в духовке, пока он слегка не зарумянится.

К рулету подать сметанный или луковый соус.

Приготовление фарша: сушеные грибы замочить, промыть, отварить и снова промыть. Пропустить через мясорубку и вместе с мелко нарезанным репчатым <sup>У</sup>Уком обжарить. Муку поджарить на масле, разбавить грибным бульоном, немного поварить, добавить перец,

соль, сметану и перемешать с грибами. В фарш добавить 2—3 вареных яйца.

*10 шт. картофеля, 1 стакан крахмала, 1/2 ст. молока, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 2 ст. сметанного соуса, 1 яйцо, масло, соль.*

*Для фарша: 15 г сушеных грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. лож. масла, перец, соль.*

**285. МУСАКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ** (румынская кухня). Очищенный картофель нарезать ломтиками, подсушить и поджарить на растительном масле. Мясо пропустить через мясорубку, смешать с поджаренным луком, яйцом, солью, перцем и рубленой зеленью петрушки. В кастрюлю уложить рядами картофель и мясо (последний слой должен быть из картофеля), поставить в духовку для упревания. За 5—7 минут до готовности блюдо залить соусом из яиц, взбитых с мукой и сметаной или молоком.

*5 шт. картофеля, 300 г мяса, 2 луковицы, 1 ст. ложка муки, 3 яйца, 2 ст. ложки масла, 1/2 стакана сметаны или молока, перец, петрушка, соль.*

**286. КАРТОФЕЛЬ «ДОФИНУАЗ»** (французская кухня). Картофель очистить, помыть, нарезать тонкими кружочками, положить в миску, посолить, посыпать молотым перцем, приправить щепоткой мускатного ореха, влить яйцо, молоко и перемешать вместе с половиной указанной нормы тертого сыра. Огнеупорную керамическую посуду натереть изнутри чесноком, смазать маслом, выложить подготовленный картофель, разровнять поверхность, посыпать оставшимся тертым сыром, сверху положить кусочки сливочного масла и

## ИНТЕРЕСНО И ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Чтобы приготовленные из картофеля блюда дольше сохранялись свежими, рекомендуется панировать их во взбитом белке и муке, что обеспечивает своеобразную «герметизацию» блюда. Обработанное таким способом картофельное пюре сохраняется пышным и «тающим во рту» и на следующий день.

в предварительно хорошо нагретую духовку

<sup>140</sup> мин. На картофеле должна образоваться ручная корочка.

*картофеля, 2 стакана молока, 1 яйцо, 100 г 171 зибок чеснока, 2 ст. ложки сливочного масла, Злотый перец, мускатный орех, соль.*

**187. ПУДИНГ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ОВОЩАМИ** (русская кухня). Картофель, морковь, сельдерей, капуста и горох очистить, промыть и варить в литре подсоленной воды. Когда овощи станут мягкими, слить воду и нарезать их на маленькие кусочки (кроме гороха).

Приготовить соус: растопить масло, всыпать в него МКУ и добавить молоко, овощной отвар, лимонный сок и варить примерно 10 минут, помешивая. Затем охладить, после чего добавить желток, соль, сахар, нарезанные овощи и горох.

Эту смесь выложить в глубокую сковороду, смазанную маслом, и поставить на 30 минут в духовку для запекания.

*4 шт. картофеля, 100 г гороха, 2 моркови, 1 шт. сельдерея, 300 г капусты, 1 ст. ложка масла, соль.*

*Для соуса: 3 ст. ложки масла, 1/2 ст. ложки муки, 1/4 стакана молока, 1 яйцо, 1 ч. ложка сахара, лимонный сок, соль.*

**288. ПУДИНГ ИЗ КАРТОФЕЛЬНЫХ БЛИНЧИКОВ СО ШПИНАТОМ** (румынская кухня). Картофель очистить от кожуры, натереть на мелкой терке и посолить. Через несколько минут отжать, смешать с яйцами, натертым луком и с таким количеством муки, чтобы тесто было консистенции сметаны. Из подготовленного теста выпечь блинчики.

<sup>187</sup> Приготовить пюре: шпинат очистить, хорошо промыть, ошпарить кипящей водой, дать стечь воде, нарубить и посолить.

Половину блинчиков положить в кастрюлю, смазанную жиром, сверху положить пюре из шпината с белым соусом, а на него оставшиеся блинчики. Посыпать верху тертым сыром и поставить в духовку для запекания.

*шт. картофеля, 2 яйца, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложки тертого сыра, 1 кг шпината, 1 стакан муки, 1/2 стакана белого соуса, перец, соль.*

<sup>187</sup> Болотникова, А. М. Вapельник

2 8 9 . ПУДИНГ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СЕЛЬДЕРЕЕМ (румынская кухня). Очищенный сырой картофель нате на мелкой терке, отжать в чистой марле, натереть и мелко нарубить сельдерей. Все это перемешать и добить хорошо взбитые яйца, муку, растительное масло, соль и перец. Эту смесь выложить в хорошо смазанную растительным маслом глубокую сковороду и поставить в духовку для запекания примерно на 30 минут.

*4 шт. картофеля, 2 яйца, 1 луковица, 2 корня сельдерея, 1/3 стакана муки, 3 ст. ложки масла, перец, соль.*

2 9 0 . ПУДИНГ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ГРИБАМИ (румынская кухня). Картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать ломтиками и перемешать, добавив масло!

Очищенные и вымытые свежие грибы нарезать маленькими кусочками и тушить в масле, после чего их смешать со сметаной, мелко нарезанной зеленью, солью и перцем.

В форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями, уложить половину всего количества картофеля.

Сверху уложить слоями грибы и кружочки крутых яиц, а затем оставшийся картофель, посыпать рубленой зеленью петрушки, укропа и выпекать в духовке.

*5 шт. картофеля, 250 г грибов, 2 яйца, 3 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки панировочных сухарей, зелень, соль.*

2 9 1 . ПУДИНГ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С МАКАРОНАМИ (румынская кухня). Макароны сварить в подсоленной воде. Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Приготовить соус: сливочное масло растопить, добавить муку, слегка поджарить ее, развести молоком, добавить натертую брынзу и прокипятить. В охлажденный соус добавить желток и соль.

В глубокую сковороду или стеклянную огнеупорную форму уложить слоями картофель и макароны, сверху полить соусом и запечь в духовке.

*5 шт. картофеля, 250 г макарон, соль.*

*Для соуса: 3 ст. ложки масла, 1/3 ст. ложки муки, 1 стакан молока, 1 ст. ложка тертой брынзы, 1 яйцо, соль*

2 9 2 . ОФЕЛЬНЫЙ ПАШТЕТ С МЯСОМ. Картофель отмыть и нарезать ломтиками. Говядину (филей) нарезать тонкими ломтиками и хорошо отбить. Сковороду смазать маслом, посыпать панировочными сухарями, положить картофель, затем нашинный сырой лук, на него кусочки говядины, посыпать солью, перцем и толченой гвоздикой, сверху луковая картошка. Белую черствую булку размочить в олоке, хорошо растереть, добавить сырые яйца, посолить, перемешать, покрыть полученной массой все блюдо, смазать маслом, обсыпать тертыми сухарями, сыром и запечь в духовке.

*Я шт картофеля, 400 г мяса, 3 луковицы, 1 ст. ложка тертого сыра, 2—3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 200 г булки, 2 яйца, 1/3 стакана молока, 2 шт. гвоздики, перец, соль.*

2 9 3 . КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С КАШЕЙ. Картофель очистить, промыть, нарезать на половинки, отварить (отвар слить в другую посуду) и приготовить пюре. Крупу ячневую или гречневую сварить и смешать с картофельным пюре, добавить картофельный отвар и запечь в духовке. Подать со сметаной или простоквашей.

*10 шт. картофеля, 1/3 стакана ячневой или гречневой крупы, 2 ст. ложки масла, 2 стакана простокваши, соль.*

2 9 4 . ГАЛУШКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ВЕТЧИНОЙ (румынская кухня). Картофель отварить в кожуре, очистить и пропустить через мясорубку. Сухари поджарить на сливочном масле, добавить сметану, яйцо, рубленую ветчину, муку и соль. Все это соединить с картофельной массой и хорошо перемешать. Из полученного теста сделать длинный валик, нарезать его на кусочки, сделать из них галушки, положить на противень, смазанный растительным маслом, и поставить их выпекать в духовке.

*5 шт. картофеля, 1/2 стакана панировочных сухарей, \* ст. ложки муки, 4 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, 120 г ветчины, по 1 ст. ложке растительного и сливочного масла, соль.*

\* 9 > . ШАНЬГИ С КАРТОФЕЛЕМ (удмуртская кухня). Приготовить опарное сдобное тесто, нарезать его на

равные куски, положить на смазанный жиром противень и поставить на расстойку. На каждый кусок приготовить картофельное пюре, смазать взбитым яйцом и поставить в духовку выпекать. Выпеченные шаньги заправить сливочным маслом.

Отдельно можно подать холодное молоко.

*Для теста: 2 стакана муки, 4 ст. ложки масла, 2 ложки сахара, 10 г дрожжей,  $\frac{3}{4}$  стакана воды, соя*  
*Для фарша: 6 шт. картофеля, 4 ст. ложки молока, 2 яйца, соль.*

**296. КАЛИТКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ** (карельская кухня). Из пресного теста сформовать круглые лепешки, на середину каждой положить начинку из картофельного пюре. Края лепешек зашипать, изделия смазать сметаной и выпекать в духовке.

*7 шт. картофеля,  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 2 ст. ложки масла,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 3 ст. ложки сметаны, соль.*

**297. ШВИЛЬПИКАЙ** (литовская кухня). Сваренный в кожуре картофель очистить, пропустить через мясорубку, добавить муку, яйца, соль. Из полученной массы сформовать валики диаметром 2 см, придать им плоскую форму, нарезать палочки длиной 7 см, уложить их на противень, посыпанный мукой, и выпекать в духовке. Затем выпеченные палочки сложить в кастрюлю, залить жиром и сметаной, встряхнуть и немного выдержать под крышкой. При подаче полить соусом из сала, поджаренного с луком, и сметаны.

*10 шт. картофеля, 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка свиного жира, 2 ст. ложки сметаны, соль.*

*Для соуса: 60 г шпика, 1 луковица, 2 ст. ложки сметаны.*

**298. СОЛЕННЫЕ ПАЛОЧКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ** (румынская кухня). Картофель очистить, промыть, натереть на мелкой терке, добавить муку, тертую брынзу, яйца, масло, соду, соль. Все тщательно растереть и приготовить тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см. Ножом нарезать палочки длиной 8 см, каждую из них смазать белком, посыпать тмином и выпечь в духовке. Подать к столу с пивом.

*5 шт. картофеля, 1 стакан масла, 3 стакана муки, 8 ст. ложек брынзы, 2 яйца,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соды, 2 ч. ложки тмина, соль.*

**400 ХЛЕБЦЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ** (румынская кухня).

Картофель очистить, промыть и отварить. Приготовить пюре и поставить в духовку, чтобы пюре подсохло. Прибавить сливочное масло, затем остудить. В холодное пюре прибавить желтки, посолить, разделить на одинаковые кусочки. Каждый кусочек разделить на сыпанном мукой столе, придавая ему форму круглого овального хлебца, на котором сделать ножом несколько насечек. Выпечь в духовке.

*2 кг картофеля, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, соль.*

**300. КАРТОФЕЛЬНАЯ ЛАПША.** Картофель отварить, очистить, пока не остыл, и размять деревянным пестиком. Добавить соль, муку и яйца, хорошо вымесить и раскатать как можно тоньше, разрезать на полоски длиной 10 см и шириной 0,5 см. Смазать противень маслом, разложить на него полоски, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке. Подать как отдельное блюдо со сметаной или как гарнир к мясным блюдам.

*5 шт. картофеля, 3 яйца, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки масла, соль.*

**301. СЫРНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ.** Очищенный картофель сварить в подсоленной воде. Слить воду, а картофель размять, остудить. Затем в полученную массу положить растертый творог, муку, яйцо, соль, все хорошо перемешать и сделать круглые лепешки. Поджарить их с обеих сторон на хорошо разогретом жире и довести до готовности в духовке. К столу подать в горячем виде со сметаной или сметанным соусом.

*5 шт. картофеля, 500 г творога, 1 яйцо, 1 стакан муки, 1 ст. ложка жира, 1 стакан сметаны, соль.*

**302. РОГАЙШИС ЯЧМЕННЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ** (литовская кухня). Вареный картофель истолочь. Из  $\frac{1}{3}$  ячменной муки, молока, картофельной массы и растертых дрожжей замесить тесто. Посыпав тесто сверху мукой, накрыть и поставить в теплое место. Когда оно подойдет, добавить оставшуюся муку, соль, хорошо вылетать и снова дать подняться. Положить на противень, смазанный маслом, придать форму пирога и выпекать в духовке примерно 40 минут.

5 шт. картофеля, 5 стаканов ячменной муки, 2 стакана молока, 1 ст. ложка масла, 15 г дрожжей, соль

**303. РАГУОЛЯЙ (литовская кухня).** Вареный картофель протереть, добавить дрожжи, муку, разбить теплой водой, перемешать и поставить на несколько часов для получения закваски. Сырой картофель натереть, слить сок, добавить муку, приготовленную закваску размешать и поставить в теплое место. Собравшуюся на дне миски жидкость, добавить соль, муку, перемешать, выложить слоем 3—4 см на смазанную жиром сковороду и выпекать в печи или в духовке

Рагуоляй подать на стол горячим со шкварками жареным луком. Его можно употреблять также вместо хлеба.

10 шт. картофеля, 2—3 ст. ложки ячневой, пшеничной или гречневой муки, 15 г дрожжей, 70 г свиного сала, 1 луковица, соль.

### 304.

**БУЛЬБОНАЙ (литовская кухня).** Картофель отварить, очистить, еще горячим размять. Когда картофель остынет, добавить муку, соль, вымесить и разделить на круглые лепешки или, раскатав тесто в пласт толщиной 1 см, разрезать на четырехугольные куски. Приготовленный таким образом бульбонай положить на лист, посыпанный мукой, и выпекать в печи или духовке до тех пор, пока не зарумянится. Выпеченный бульбонай залить поджаренным шпиком с луком, сметаной и тушить.

10 шт. картофеля, 1/2 стакана муки, 70 г шпика, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны, соль.

**305. КУТЕЛИС (литовская кухня).** Сырой очищенный и промытый картофель натереть на терке, добавить соль, молотый перец, сырое яйцо и хорошо перемешать. Положить на противень жир или поджаренный шпик и хорошо разогреть, затем выложить картофельную массу толщиной 3—5 см и выровнять ложкой ее поверхность. Выпекать в духовке около часа. Чтобы бабку легче было вынуть, противень ставят на 1 минуту на намоченную в холодной воде ткань. Готовую бабку разрезать на куски и переложить на блюдо. Поджаренный шпик с луком, с добавлением сметаны подать отдельно.

10 шт. картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка жира, перец, соль.

„с<sub>а</sub>“ - 70 г шпика, 1 луковица, 1—2 ст. ложки

**1 й б ЗАПЕКАНКА ПО-ХОЗЯЙСКИ.** Очищенный картофель нарезать тонкими кружочками и варить в кипящей воде в течение 3 минут. Сыр натереть на терке, а чеснок нарезать тоненькими полосками. Кастриюлю смазать маслом и посыпать тертой мукой. Положить слоями картофель, поливая его маслом и сыр с чесноком. Верхний слой картофеля посыпать сыром и залить сметаной. Печь в горячей духовке 20—25 минут.

10 шт. картофеля, 9 ст. ложек тертого сыра, 1 стакан сметаны, 3—4 дольки чеснока, 3 ст. ложки тертой билки, 3 ст. ложки масла, соль.

**307. КОЛБАСА ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ГРИБОВ И ЯИЦ.** Картофель отварить в кожуре, очистить, протереть через сито, добавить яйца, пшеничную муку, пассерованный лук, отваренные и мелко нарубленные грибы, все хорошо вымесить. Яйца сварить вкрутую, срезать концы так, чтобы были видны кружочки желтков. Полученную картофельно-грибную массу раскатать небольшим прямоугольником толщиной в 1,5—2 см, положить отваренные яйца так, чтобы прилегали срезанные концы. Края массы зашипать, выровнять, чтобы полученный батон имел вид колбасы.

Затем колбасу обжарить в раскаленном масле до золотистого цвета или смазать яйцом и запечь в духовке. Готовую колбасу нарезать кружочками, подать с помидорами.

10 шт. картофеля, 6 яиц, 6 свежих грибов, 3 луковицы, 6 ст. ложек масла, 2 ст. ложки муки, 3 помидора, перец, соль.

**308. «РОЗЫ» ИЗ КАРТОФЕЛЯ.** Картофель очистить, промыть и отварить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и переложить в кастрюлю. Добавить масло, теплое молоко, молотый перец, истолочь до получения кремообразной массы и прогреть на слабом огне. Снять с огня, добавить муку и перемешать. Когда масса начнет остывать, влить взбитые яйца и снова размешать. Выложить массу в плотную бумагу, свернутую «фунтиком», вырезав предварительно ножницами зубчики на узком конце его. Картофельную массу выдавливать на смазанный маслом противень кругами

в виде роз. Смазать каждую «розу» желтком, пол сверху небольшой кусочек сливочного масла и п\* ^ вить в духовку, чтобы зарумянились.

5 шт. картофеля, 1/г стакана молока, 1/2 стакана и 2 яйца, 1 ст. ложка масла, перец, соль.

**3 0 9 . ПЕРУНАПИЙРАЙТА (карело-финская кухня)** Очищенный сваренный картофель размять, добави муку, соль и разделать на лепешки, на середину поло<sup>b</sup> жить пшеничную кашу, придать изделию форму пирожка" смазать маслом и выпечь.

6—8 шт. картофеля, 1 стакан муки, 2 ст. ложки масла 1/г стакана пшена, соль, перец.

**3 1 0 . КАРТОФЕЛЬНЫЕ КАЛОБЫ (карело-финская кухня).** Из кислого теста раскатать лепешки толщиной 1 см, на них положить картофельное пюре, смазать сметаной и запечь в духовке.

5 шт. картофеля, 1 стакан муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сметаны, соль.

**3 1 1 . КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПОГАЧИ (венгерская кухня).** Растереть сливочное масло с мукой, добавить протер-тый отварной картофель, яичные желтки, сметану и соль. Тесто хорошо вымешать, раскатать, завернуть и поставить на полчаса в холодное место и так повторить трижды. Раскатать в последний раз толщиной 1 см, вырезать формочкой небольшие кружочки и дать им постоять еще полчаса, смазать яйцом и выпекать в ду-ховке при умеренном огне. Подать на стол в горячем виде.

5 шт. картофеля, 400 г масла, 4 стакана муки, 6—8 яиц, 4 ст. ложки сметаны, соль.

**3 1 2 . КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ СЛОЯМИ (венгер-ская кухня).** Очистить сырой крупный картофель, нарезать тонкими кружочками. В кастрюлю, смазанную жиром и посыпанную тертыми сухарями, положить 2—3 слоя картофеля, потом слой рубленых крутых яиц, смешанных со сметаной и сухарями, и так, чередуя рядами, заполнить всю кастрюлю. Верхний слой карто-феля смазать маслом, облить сметаной и поставить на полчаса в духовку. К яйцам можно добавить мелко нрезанную ветчину или копченую колбасу, нарезанную кружочками.

Аяйиа 2 ст. ложки жира, 4 ст. ложки  
^ r . ^ f ^ o ^ n l u p o s o ^ сухарей, сол,

fra»<sup>bl, 2</sup> пк ПО-НЕМЕЦКИ. Картофель сва-  
^ к р т ^ у бихь и поджарить до румяного цвета

**313-** Г прибавить сметану и доставить в духовку на  
МРТЯНУ и доставить в духовку на  
— т " " " ас' ттга смета-

"ыложить его на противень и запечь в духовке,

на блюде и подать с кисло-сладким соусом как само-  
на блюде ятельное блюдо или как гарнир к другим блюдам.

щ шт картофеля, 4 ст. ложки масла, 1/г стакана сметаны, соль.

**3 1 4 . КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СЛИВКАХ.** Мо-лодой картофель, очищенный и нарезанный дольками или кружочками, припустить, слить воду, сложить в просторный сотейник или низкую кастрюлю, залить сливками, смешанными с мукой, добавить по вкусу соль и сахар и запечь под крышкой до мягкости. Перед пода-чей на стол сбрызнуть маслом, посыпать зеленью петрушки или укропа.

8 шт. картофеля, 1/г стакана сливок, 2 ст. ложки масла, 1 ч. ложка муки, зелень, сахар, соль.

EL

**315.**

**КАЛАЛААТИККО (карело-финская кухня).** Кар-тофель очистить, нарезать ломтиками. Кастрюлю внут-ри смазать жиром и положить в нее картофель, а сверху слой нарезанной кусками сельди и мелко нарубленного репчатого лука. Верхний слой картофеля посыпать мукой и полить растительным маслом. Каст-рюлю поставить на слабый огонь и тушить под крышкой. Молоко и яйца взбить, вылить в кастрюлю, прикрыть крышкой, поставить в духовку и запечь.

6 шт. картофеля, 1 яйцо, 1 сельдь, 1 луковица, 2 ст. лож-ки масла, 1/2 стакана молока, 4 ст. ложки муки, соль.

**3 1 6 . КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С РЫБОЙ.** Сырой картофель, нарезанный ломтиками, и куски свежей рыбы посолить, уложить рядами в сотейник, пересыпая каждый ряд панировочными сухарями и поливая мас-лом. Запечь в духовке. При подаче на стол посыпать Рубленой зеленью и перцем.

шт. картофеля, 300 г рыбы, 3 ст. ложки панировоч-  
ных сухарей, 4 ст. ложки масла, зелень, перец, соль.

**317. ПИРОЖКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ И ПЕЧЕНЫЮ** (румынская кухня), варить картофель в кожуре, очистить и пропустить мясорубку. Лук и петрушку мелко нарезать, поджарить на растительном масле, соединить с картофелем и тщательно перемешать. В охлажденный картофель добавить желтки, тщательно вымесить и растолочь толщиной 3 см на доске, смазанной растительным маслом. Стаканом вырезать кружочки, обвалить их в муке, яйце и сухарях. Приготовить фарш: в сильном разогретом растительном масле поджарить нарезанными небольшими кусочками говяжью печень и отваренные свежие грибы. В фарш добавить лимонный сок, перец, соль и перемешать. На лепешки положить фарш, зашпатель края, придать овальную форму. Пирожки поджарить на сковороде с обеих сторон.

*5 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, 1 луковица, 3 яйца, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки муки, петрушка, соль.*

*Для фарша: 200 г грибов, 200 г печени, 4 ст. ложки масла, перец, лимонный сок, соль.*

**318. ВАТРУШКИ РЖАНЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ.** Горячий вареный картофель очистить, протереть, влить масло, посолить и перемешать. Лук нашинковать, обжарить в масле, смешать с картофелем. Поставить опару из ржаной муки (взять половину нормы) с дрожжами, разведенными теплым молоком, закрыть и дать ей подойти. Затем влить растопленное масло, добавить соль, ржаную муку и месить до тех пор, пока тесто не начнет отставать от рук. Когда тесто снова подойдет, тонко раскатать его и вырезать лепешки. Положить на них картофель с луком, зашпатель края, положить на противень, смазать яйцом и испечь в духовке.  
*6 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, 1 луковица, 30 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 1—2 яйца, 2/3 стакана муки, соль.*

**319. ШТРУДЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЕМ** (румынская кухня). Замесить тесто из муки, масла и сметаны. Тесто в виде бруска положить на несколько часов в холодильник. Отваренный картофель пропустить через мясорубку, смешать с мелко нарезанным поджаренным луком, желтком, перцем и солью.

тесто охладится, раскатать прямоугольный картофель на один из длинных краев как для рулета, нарезать его на куски, уложенный жиром противень и поставить в духовку для выпекания.

*„на- 2 стакана муки, 100 г масла, 1/2 стакана*

*„d>aPuia: 5 шт. картофеля, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, 1 яйцо, перец, соль.*

**» 20. ТРУБОЧКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СУХАРИМИ** (румынская кухня). Приготовить тесто из вареного в кожуре очищенного и натертого картофеля, взбитого яйца, масла муки и соли. На столе, посыпанном мукой, раскатать тесто толщиной полсантиметра, поверхность смазать сливочным маслом и посыпать сухарями. Нарезать узкие полоски теста, свернуть и зашпатель края. Испечь в духовке на смазанном жиром противне.  
*5 шт. картофеля, 1 стакан муки, 2 ст. ложки масла, 1 яйцо, 3 ст. ложки панировочных сухарей, соль.*

**321. ПИРОГ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БРЮКВОЙ.** Очищенный картофель сварить до мягкости (воду слить), протереть горячим, смешав с молоком и яйцами, растертыми с маслом. Полученное тесто выложить на лист, смазанный маслом, раскатать скалкой в тонкий пласт, положить на середину фарш из брюквы, завернуть тесто с обеих сторон, придав форму пирога, смазать сверху яйцом, посыпать панировочными сухарями и поставить в духовку для выпекания.

Для приготовления фарша брюкву очистить от кожуры, нарезать кубиками и тушить в собственном соку до мягкости, прибавив немного томата-пюре для лучшего вкуса. Нашинкованный лук прожарить на масле до румяного цвета и прибавить к брюкве. Кроме лука фарш можно прибавить сваренные вкрутую яйца, чтобы фарш был более сочным, заправить его маслом.  
*шт. картофеля, 2 ст. ложки масла, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль, у фарша: 300 г брюквы, 2 ст. ложки томата-пюре, луковица, 1 ст. ложка масла.*

вое ПИРОГ С **КАРТОФЕЛЕМ.** Приготовить дрожжевое тесто. Картофель сварить в кожуре в соленой воде,

очистить, протереть горячим, добавить обжаренное луком.

Раскатать тесто, на половину пласта положить из картофеля, закрыть второй половинкой и выпечь, сверху пирог смазать яйцом и на смазанном противне испечь в духовке.

2 стакана муки, 15 г дрожжей, 1 стакан молока, 1/4 стакана сахара, 1 яйцо, 2 ст. ложки жира, соль.

Для фарша: 6 шт. картофеля, 3/4 стакана ма-луки, соль.

## 323.

**КЫСТЫБАЙ** (татарская кухня). Приготовить тесто 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 в горячей духовке на сухой сковороде.

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, можно положить поджаренный лук и перемешать. На половину лепешки положить слой картофельного пюре и закрыть второй половиной. Начинив все лепешки, полученные кыстыбай смазать топленным маслом, уложить на сковороду, выдержать некоторое время в духовке и в горячем виде подать на стол.

2 стакана муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, сода, соль.  
Для фарша: 8 шт. картофеля, 4 ст. ложки масла, 4 яйца, 1/4 стакана молока, соль.

324. **ПИРОГ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ.** Отваренный картофель хорошо размять деревянным пестиком, смешать с желтками и взбитыми белками. Отдельно приготовить фарш: свежие грибы очистить, промыть, нарезать и обжарить; добавить поджаренный лук и подсоленную сметану, смешанную с мукой.

Две трети картофельной массы положить на глубокую сковороду, смазанную маслом, а сверху грибной фарш. Из остальной массы картофеля сделать валик и уложить его по краю сковороды на грибы. Грибы слегка посыпать сухарями, а валик смазать взбитым яйцом. Подготовленный пирог запечь в духовке.  
8 шт. картофеля, 4 яйца, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка сливочных сухарей, соль.

пшеница: 200 г грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка

Для 321 — ложка сметаны, соль.

**КЛЕНБУРГСКИЙ РУЛЕТ СО ШКВАРКАМИ** (немецкая кухня). Очищенный картофель сварить, мелко натереть или пропустить через мясорубку.

Побавить муку, молоко или сметану, соль, яйца, и раскатать его в пласт толщиной 1 см. Мелко нарубленный лук слегка поджарить на сковороде, добавить петрушку, соль, перец. Полученную смесь равномерно распределить по асту, уложить шкварки, аккуратно скатать его в виде лент и разрезать на куски длиной по 5 см. Выложить на сковороду, сбрызнуть жиром и запечь.

1 шт. картофеля, 1 стакан муки, 300 г шпика, 2 луковицы, 2 яйца, 1 стакан молока или сметаны, петрушка, перец, соль.

перекрученный

326. **ПУДИНГ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕТЧИНОЙ.** Картофель отварить и протереть через сито. Сливочное масло растереть до бела и вбить в него яйца. Ветчину мелко нарезать, перемешать с растертым маслом и картофелем, положить на сковороду, смазанную маслом, и запечь в духовке. Готовый пудинг посыпать тертым сыром и облить горячим маслом.

7 шт. картофеля, 200 г ветчины, 6 ст. ложек масла, 6 яиц, 2 ст. ложки тертого сыра, соль.

327. **СОСИСКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В КАРТОФЕЛЬНОМ ПЮРЕ.** Горячий вареный картофель тщательно протереть, добавить манную крупу, муку, соль и хорошо перемешать. Картофельное тесто раскатать, нарезать в виде прямоугольников (по длине и ширине сосисок), сосисок снять пленку, разложить на прямоугольники, зашпатель края со всех сторон и положить на смазанное маслом противень. Яйцо перемешать с растопленным, но горячим маслом, смазать тесто, посыпать сверху тертым сыром и запечь в духовке.

1 шт. картофеля, 1/2 стакана манной крупы, 2 яйца, 1 стакан муки, 8 сосисок, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки масла, соль.

по каше **ТЕРТОГО КАРТОФЕЛЯ.** В кипящую соленую воду положить натертый сырой картофель и варить, помешивая, пока каша не загустеет. Добавить

соль, поджаренный на масле лук и поставить в для запекания. Подать со сливочным маслом <sup>об</sup>Ку  
*10 шт. картофеля, 3—4 стакана воды, 1 ст. ложка*  
*1 луковица, соль.* <sup>Mac</sup> Аа<sub>i</sub>

### 3 2 9 . ВАТРУШКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ТВОРОГО

Сваренный картофель протереть через сито, доба- муку, сырые яйца и тщательно перемешать. К<sup>а</sup> вить фельную массу раскатать в пласт толщиной 2 ^° разрезать в виде кружочков и положить на противе<sup>о</sup>М<sup>и</sup> смазанный маслом. В середине каждого круж<sup>о</sup>ч<sup>и</sup> сделать углубление, в которое положить фарш протертого творога, смешанного с сырыми яйцами<sup>3</sup> сахаром, ванилином и солью.

Ватрушку смазать взбитым яйцом и запечь в духовке. При подаче на стол полить растопленным сливочным маслом.

*8—10 шт. картофеля, 1 ст. ложка муки, 2 яйца, 2—3 ст. ложки масла, соль.*

*Для фарша: 150 г творога, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, соль, ванилин.*

### 3 3 0 . ВАТРУШКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ОВОЦАМИ.

Отварной картофель протереть горячим, добавить полови- ну нормы яиц, тщательно перемешать. Из картофель- ной массы сделать лепешки и положить на смазанный маслом противень. Подготовить овощи: цветную капусту очистить, промыть в подсоленной воде, отварить и разобрать на маленькие кочешки; морковь нарезать небольшими дольками и припустить в молоке; консерви- рованный зеленый горошек прогреть и слить жидкость. Овощи смешать, добавить рубленые яйца и молочный соус. В картофельных лепешках сделать углубления и заполнить их овощами. Залить молочным соусом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

*10 шт. картофеля, 200 г цветной капусты, 3 ст. ложки зеленого горошка, 3 моркови, 1 ст. ложка масла, 4—5 ст. ложек молочного соуса, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 яй- ца, соль.*

### 33 f. ВАТРУШКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ГРИБАМИ.

Сушеные грибы замочить в холодной воде на 2—3 часа, затем промыть, отварить, мелко нарезать и обжарить с мелко нарубленным репчатым луком. Картофельную массу приготовить по рецепту № 329, разделить на

елать в них углубления и заполнить грибным <sup>ки</sup> Приготовленные ватрушки смазать взбитым <sup>а</sup>""положить на разогретую сковороду и запечь. Готовое блюдо полить сметаной.

*отопеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 70 г грибов,*  
*и* *wicKa масла, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны,*

*1 ст.*  
*соль-*

. } } «[-рибЫ] ИЗ КАРТОФЕЛЯ. Белые сушеные грибы

"ть замочить в холодной воде на 2—3 часа, затем 'пить и процедить, оставив грибной бульон для полив-

Грибы и лук мелко нарезать, отдельно поджарить И я растительном масле и перемешать.

Картофель сварить, протереть, добавить в него растительное масло, яйца, муку, посолить и перемешать, картофельную массу разделить на шарики и обвалить х в муке. В шариках сделать углубления, заполнить грибным фаршем, покрыть их, как шапочкой, карто- фельной массой, запанированной в муке. «Шапочки» и «ножки» грибов смазать взбитым яйцом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Подать с грибным соусом.

*5—6 шт. картофеля, 70 г белых грибов, 1 луковица, 4 яйца, 1 ст. ложка тертого сыра, 2—3 стакана муки, 4 ст. ложки масла, 1 стакан грибного соуса, соль.*

333. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВОЛОВАНЫ. Картофель сва- рить, отсушить и горячим протереть. Добавить яйцо, соль, перемешать. При помощи трубочки (в виде куль- ка), сделанной из пергаментной бумаги, выпустить содержимое на смазанный маслом противень, сделав дно, а затем боковые стенки. Волованы можно напол- нить прогретым зеленым горошком или консервиро- ванной кукурузой, заправленной молочным соусом, а также грибами, жареными в сметане. Запечь в духовке. ° шт. картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка масла, соль. \*2<sup>шт</sup> фарша: 200 г зеленого горошка или кукурузы, 4 ст. ложки молочного соуса.

### 334. КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ЯЙЦОМ И

(ОМ. Клубни одинакового размера очистить, срезать ерхнюю часть. Картофель сварить до полуготовности. ем из клубней вынуть ложкой <sup>3</sup>/<sub>4</sub> мякоти, которую зрить до готовности, протереть, соединить с разогре- ем маслом, сырым яйцом, поджаренным луком, черным

молотым перцем и мелко нарубленной зеленью ки. Полученным фаршем заполнить клубни п<sup>пбт</sup> Ш- их на сковороду, смазанную жиром, посыпат<sup>10>Кнт</sup>ь тыми сухарями, сбрызнуть маслом и поставить R<sup>МО,1о</sup> ку для запекания. Подать к столу со с<sup>М</sup> 12 шт. картофеля, 1 яйцо, 3 ст. ложки масла, 1/2 вицы, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 3/4 с\ Л<sup>Кс</sup> сметаны, зелень петрушки, соль.

**335. КАРТОФЕЛЬ «АННА» (французская кухня)** г рой картофель нарезать тонкими ломтиками, натёп<sup>^</sup> солью и перцем. Положить в несколько слоев кольца<sup>Ть</sup> на смазанную маслом сковороду, сбрызнув каждг слой растопленным маслом, закрыть крышкой и поста<sup>к</sup> вить в нагретую духовку. Примерно через 20 минут картофель осторожно перевернуть и выдержать без крышки еще 5 минут.

8 шт. картофеля, 6 ст. ложек масла, перец, соль.

**336. КАРТОФЕЛЬ «ВУАЗЕН» (французская кухня).**

Ломтики сырого картофеля пересыпать тонким слоем тертого сыра, а затем запечь, как в предыдущем рецепте.

**337. КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ КРЕВЕТКАМИ.** Шейки креветок слегка отварить в небольшом количестве масла, - отдельно поджарить нарезанные дольками свежие или консервированные грибы. Сметанный соус заправить соком, приготовленным из толченных в ступке головок креветок. Отобрать клубни картофеля одного размера, тщательно вымыть и испечь в духовке. Готовый картофель охладить, срезать верхушку, тонким ножом вынуть середину, стараясь не деформировать клубень, и уложить в глубокую сковороду или кастрюлю. В каждую картофелину положить по столовой ложке соуса. Отваренные креветки и грибы смешать с соусом и полученной массой наполнить картофелины, добавляя сверху оставшийся соус. Подготовленные таким образом картофелины поставить в духовку и запечь до образования румяной корочки. На стол подать в горячем виде.

7—8 шт. картофеля, 250 г креветок, 250 г грибов, 2 ст. ложки муки, 1 стакан сметанного соуса, соль.

**КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ЛИХИЕЙ.**

**338. КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ЛИХИЕЙ.** j3<sup>TM</sup> л<sup>ь</sup> очистить, помыть, срезать верхушку и уда- пину. Заполнить подготовленным рыбным фар- Р<sup>ь</sup> срезанными верхушками. Сложить в по- цем<sup>и3</sup> оави<sup>т</sup>ь немного рыбного бульона или воды, сме- суду<sup>т</sup> Гзапечь в духовке.

н<sup>1</sup> р<sup>и</sup>готовления фарша филе лихии пропустить л<sup>ясо</sup> рубку, добавить мелко нарезанный и обжа- 1<sup>ез</sup>ый лук, перец, соль и перемешать.

**339. КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ЯЙЦАМИ И ГРИБАМИ.** Сушеные грибы промыть, замочить, а затем сварить. Картофель (по возможности клубни одинако- вого размера) промыть и сварить в кожуре до полуго- товности. Очистить, осторожно вынуть сердцевину. Ку- сок белого хлеба намочить в молоке, а затем отжать. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить. Яйца сварить вкрутую. Подготовленный пшеничный хлеб, яйца и отва- ренные грибы пропустить через мясорубку. Добавить соль, перец, мелко нарезанный укроп, лук и тщательно перемешать. Этим фаршем наполнить подготовленный картофель, уложить в небольшую огнеупорную кастрю- лю, влить грибной бульон и поставить в духовку для запекания. Когда картофель станет мягким, залить его подсоленной сметаной и снова запечь. Готовое блюдо можно подать с салатом из сырых овощей.

8 шт. картофеля, 30 г грибов, 100 г хлеба, 1/г стакана мо- лoka, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, 1 луковица, 1/г стакана сметаны, перец, укроп, соль.

**340. КРЕСТЬЯНСКИЙ ОМЛЕТ (голландская кухня).** Картофель очистить, нарезать крупными дольками. Обжарить на сковороде окорок с нашинкованным реп- чатым луком. Добавить картофель, посолить, прикрыть крышкой и жарить до готовности. Блюдо посыпать<sup>т1</sup> -ртьщ сыром и мелко нарубленной зеленью, залить взбитыми яйцами, прибавить специи и запечь в духовке, дельно<sup>моо</sup>жно подать зеленый салат.

<sup>шт</sup> - картофеля, 5 ст. ложек тертого сыра, 180 г окоро- а> 2 луковицы, 1 ст. ложка зелени, 1—2 ст. ложки масла, 3 яйца, мускатный орех, перец, соль.

**341. ЛЕПЕШКА КАРТОФЕЛЬНАЯ** (французская). Очищенный картофель промыть, нарезать ской, обсушить, посыпать солью, молотым перцем скатным орехом. Положить в глубокую сковороду зогретым жиром (желательно оливковое масло) рить, не перемешивая. Как только картофель поднится снизу, сковороду накрыть крышкой и выдержать 15 минут на слабом огне, чтобы он спекся в лепешку. Перевернуть лепешку целиком, не разламывая, на другую сторону и продолжать жарку с той крышкой до готовности. Подать на стол как самостоятельное блюдо или как гарнир.

*8 шт. картофеля,  $\frac{3}{4}$  стакана масла, мускатный орех перец, соль.*

**342. ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С МОРКОВЬЮ.** Картофель сварить, обсушить и протереть. Добавить сырые яйца (лучше желтки) и тщательно перемешать. Картофельную массу разделить на лепешки, на них положить морковный фарш. Приготовить пирожки, запанировать в муке и смазать яйцом. Уложить на противень, смазанный маслом, и запечь в духовке.

Для приготовления фарша сырую морковь пропустить через мясорубку и тушить, добавив сахар, на слабом огне. Затем положить рубленые яйца, сваренные вкрутую, соль и перемешать.

*10 шт. картофеля, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, сахар, соль. Для фарша: 4 моркови, 2 ч. ложки сахара, 3 ст. ложки масла, 1—2 яйца.*

## КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ

**343. КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ.** Нарезанный ломтиками картофель промыть в холодной воде. Затем обсушить его, откинув на дуршлаг или сито. Картофель посолить и положить слоем не более 5 см на горячую сковороду с маслом и жарить при равномерном нагреве до готовности. При подаче на стол картофель полить маслом и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Отдельно можно поджарить репчатый лук, смешать его с приготовленным картофелем и подать к столу.  
*10 шт. картофеля, 5 ст. ложек масла, зелень, соль.*

**ЛА КАРТОФЕЛЬ ВЗДУТЫЙ.** Крупный картофель очистить овнять так, чтобы получился клубень цилиндрической формы, нарезать кружочками толщиной 1 см, промыть и тщательно обсушить. Затем нагреть до температуры 140 °С (ниже, чем для других видов картофеля) погрузить в него картофель и жарить так, чтобы образовалась румяная корочка. Одновременно в другой посуде нагреть жир до температуры 180 °С, несшими частями перенести в него шумовкой картофель и быстро обжарить.

*я шт. картофеля, 0,5 л жира (смесь смальца и растительного масла).*

**345. МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ ЦЕЛИКОМ.** Молодой картофель очистить от кожуры, промыть и обсушить. Положить на горячую сковороду с топленным маслом, посолить, накрыть крышкой и поставить на слабый огонь. Если картофель снизу зарумянился, аккуратно перевернуть его, снова накрыть крышкой и жарить до готовности. Готовый картофель должен иметь золотистую, но не жесткую корочку. Подается как самостоятельное блюдо или как гарнир к жареному мясу, котлетам, рыбе.

*10 шт. картофеля, 5 ст. ложек масла, соль.*

**346. КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ ВО ФРИТЮРЕ.** Сырой очищенный картофель нарезать соломкой, положить в холодную воду на 10 минут, затем промыть и обсушить. Переложить на сковороду с сильно нагретым жиром, разровнять, чтобы весь картофель был покрыт жиром, и жарить при периодическом помешивании до образования румяной корочки. Готовый картофель переложить на дуршлаг, дать жиру стечь, посолить и подать к столу, посыпав нарубленной зеленью укропа или петрушки.

*W шт. картофеля, топленое масло, зелень, соль.*

**» 47. КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ЛУКОМ И ГРИБАМИ.** доработанные свежие грибы и репчатый лук поджарить отдельно на топленном масле. Подготовленный жареный картофель (см. рецепт № 343) перемешать с луком и грибами. Подать к столу, посыпав нарубленной зеленью.

*О шт. картофеля, 600 г свежих грибов, 3 луковицы, 5 ст. ложек масла, зелень, соль.*

348. КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ЧЕСНОЧНЫМ УСОМ. Подсолнечное масло налить в кастрюлю сильно разогреть. Положить очищенный, промытый и обсушенный картофель (мелкие клубни целиком и другие — предварительно разрезав на 2—3 части) картофель жарить до золотистого цвета. Во время жарки картофеля приготовить чесночный соус для поливки: чеснок растереть с солью, добавить подсолнечное масло и перемешать. Жареный картофель вынуть шумовкой, посолить и полить соусом.

*10 шт. картофеля, 5 ст. ложек масла, 6 долек чеснока соль.*

349. БИТОЧКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ЛИХИЕЙ. Подготовленное филе лихией вместе с луком пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить яйцо, соль перец и хорошо вымешать.

Отваренный в кожуре картофель почистить, пропустить через мясорубку, добавить яйцо, муку, соль и хорошо перемешать. Из полученной массы сделать лепешки, на середину положить рыбный фарш, завернуть, придать им форму биточков, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Готовые биточки полить сметаной.

*8 шт. картофеля, 500 г рыбы, 1 луковица, 2 яйца, 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки масла, 3 ст. ложки сметаны, соль, перец.*

350. КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С КАБАЧКАМИ. Картофель очистить, нарезать кружочками и поджарить до золотистого цвета. Кабачки очистить от кожицы и зерен, нарезать тонкими кружочками, посыпать солью и перцем, обвалять в муке и поджарить с двух сторон на растительном масле до золотистого цвета.

Картофель уложить на тарелки, вокруг положить кабачки, сверху посыпать жареным репчатый луком, полить маслом, украсить дольками красных помидоров и зеленью.

*8 шт. картофеля, 1 кабачок, 1/3 стакана растительного масла, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 2 помидора, 2 ст. ложки муки, перец, зелень, соль.*

351. КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ЧЕРНОСЛИВОМ. Чернослив замочить на 2—3 часа в воде. Очищенный

- картофель нарезать ломтиками и слегка обжарить, а затем давить чернослив, посолить и продолжать жарить до готовности.

*- картофеля, 8—10 шт. чернослива, 4 ст. ложки масла, соль.*

\* 2. КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ В ОМЛЕТЕ. Варенный картофель нарезать небольшими кубиками, обжарить в сковороде с яйцами, смешанными с молоком, и запечь в духовке. В картофель добавить жареный лук и подать на стол посыпать зеленью.

*я—10 шт. картофеля, 4 ст. ложки масла, 2 яйца, 1/3 стакана молока, 2 луковицы, зелень, соль.*

353. КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ. Картофель сварить, протереть горячим, добавить яйца и перемешать. Полученную массу разделить на котлеты, запанировать в сухарях и обжарить. Подавать с маслом, сметаной или грибным соусом.

*9 шт. картофеля, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки масла, 2 яйца, соль.*

354. КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ТВОРОГОМ. Отварной картофель протереть, слегка охладить и добавить протертый творог, муку, яйцо и немного масла. Полученную массу посолить по вкусу, перемешать, сделать из нее котлеты, запанировать в сухарях и поджарить. При подаче на стол полить сметаной.

*8 шт. картофеля, 300 г творога, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки масла, 1 стакан сметаны, соль.*

355. КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С СЫРОМ (румынская кухня). Картофель отварить в кожуре, очистить, протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Смешать со взбитыми яйцами, тертым сыром, мукой, солью и небольшим количеством перца. Из этой смеси скатать толстую колбаску, разрезать ее поперек на лепешки толщиной 2 см, запанировать их в муке и обжарить с обеих сторон в горячем топленом масле.

*8 шт. картофеля, 2 яйца, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 ст. ложки муки, 4 ст. ложки масла, перец, соль.*

356. КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ЯБЛОК (польская кухня). Картофель сварить в кожуре и пропустить через мясорубку. Сливочное растереть с желтками, смешать с картофелем со тьми (с содой) белками, мукой, натертыми на терке яблоками и посолить. Приготовить котлеты, запанировать в сухарях и обжарить с сторон до светло-золотистого цвета в сильно разогр масле. Подать к столу с салатом из сырых овощей.  
*10 шт. картофеля, 2 яблока, 2 ст. ложки масла, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 3—4 ст. ложки топленого масла (для жарки) соль, сода.*

357. КОТЛЕТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ОТРУБЕЙ (диетические). Картофель отварить в кожуре, очистить и пропустить через мясорубку. Одновременно отруби (оставить на панирование) смешать с молоком, дать постоять 15—20 минут, соединить с картофелем, добавить яйцо и масло. Все тщательно вымесить, сделать котлеты, обвалять в отрубях и обжарить в масле.  
*8 шт. картофеля, 200 г отрубей, 1 стакан молока, 4 ст. ложки масла, 2 яйца, соль.*

358. КАРТОФЕЛЬ, ШПИГОВАННЫЙ САЛОМ. Отобранные клубни картофеля правильной формы и среднего размера очистить, промыть, посолить и сделать в них ножом глубокие отверстия и наполнить ломтиками шпика. Картофель обжарить на сковороде и довести до готовности в духовом шкафу.  
*10 шт. картофеля, 120 г шпика, 4 ст. ложки масла, соль.*

359. КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С КАПУСТОЙ. Приготовить картофельное пюре, добавив сливочное масло и яйца. Репчатый лук мелко нарезать и поджарить на масле до золотистого цвета. Отдельно обжарить на растительном масле нашинкованную свежую капусту. Лук и капусту смешать, добавив пюре, посолить. Из полученной массы приготовить котлеты, запанировать в сухарях и поджарить.  
*6 шт. картофеля, 500 г капусты, 3 яйца, 3 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки панировочных сухарей, растительное масло, соль.*

360. КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ТЫКВОЙ. Картофель очистить, протереть, опустить через мясорубку. Масло растереть с ми перемешать с картофельной массой, взбитые белки, муку, соду, соль и натертую тыкву. Приготовленную массу разделить на небольшие овальные котлеты и жарить на разогретом жире. Уложить на продолговатое украсить зеленью петрушки или листочками аята. Подать со сметаной.

*10 шт. картофеля, 400 г тыквы, 1—2 ст. ложки масла, 9 яйца, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 1/2 стакана жира, 1/2 ч. ложки соды, 1 стакан сметаны, соль.*

361. КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ. Картофель отварить в кожуре, очистить, протереть, добавить муку, яйцо. Мясо пропустить через мясорубку и поджарить его с луком. Смешать с картофелем, посолить, посыпать перцем. Массу разделить на котлеты, запанировать в муке и обжарить в топленом масле. Подать к столу с томатным соусом.  
*6 шт. картофеля, 250 г мяса, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 5 ст. ложек масла, 1 стакан томатного соуса, перец, соль.*

362. ПОНЧИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С МОРКОВЬЮ. Картофель отварить и горячим протереть. Добавить манную крупу, яйцо, соль и тщательно перемешать. Из этой массы приготовить лепешки, на середину каждой положить фарш. Края лепешек защипать, скатать в виде шариков и обжарить в большом количестве растительного или топленого масла.

Для фарша морковь нарезать мелкими ломтиками, положить в кастрюлю, добавить масло, сахар и тушить на слабом огне. Готовую морковь порубить, добавить рубленые яйца, соль и перемешать.  
*У 10 шт. картофеля, 4 ст. ложки манной крупы, 1 яйцо, 2 стакана масла, соль.*  
*Фарш: 4 моркови, 1 яйцо, 1 ст. ложка масла, 2 ч. ложки сахара.*

ТА ПОНЧИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С КАПУСТОЙ. Картофель отварить и горячим протереть. Добавить манную

крупы, яйцо соль и тщательно перемешать. У, массы приготовить лепешки, на середину каждой и положить фарш. Края лепешек защищать, скат в виде шариков и обжарить в большом количестве растительного или топленого масла.

Для фарша капусту нарезать, ошпарить кипятком, откинуть на сито и охладить. Прожарить на масле, помешивая, чтобы капуста не пригорела, затем разбить рубленые яйца, соль и перемешать.

5—6 шт. картофеля, 4 ст. ложки манной крупы, 1 яйцо, 2 стакана масла, соль.

Для фарша: 300 г капусты, 1—2 яйца, 1 ст. ложка масла, соль.

364. ЗРАЗЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ЯЙЦАМИ. Отварной картофель протереть, добавить яйцо, перемешать, посолить. Из картофельной массы сделать круглые лепешки и на их середину положить фарш. Края лепешки завернуть, придать ей овальную форму, запанировать в сухарях и поджарить. Для приготовления фарша яйца отварить, мелко нарезать, перемешать с поджаренным луком, а затем снова поджарить.

При подаче на стол зразы можно полить маслом или сметаной.

9 шт. картофеля, 1 яйцо, 5 ст. ложек масла, 3—4 ст. ложки панировочных сухарей, соль.

Для фарша: 3 луковицы, 2 яйца.

365. ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ГРИБАМИ. Картофель сварить, обсушить и протереть. В полученное пюре добавить масло, яичные желтки, тщательно вымешать и разделить в виде небольших лепешек. На середину каждой лепешки положить фарш, а ее края защищать. Смазать пирожки яйцом, запанировать в сухарях и поджарить на сковороде с разогретым маслом. Для приготовления фарша сушеные грибы тщательно промыть, замочить в воде на полтора-два часа, а затем сварить. Грибы откинуть на сито, мелко нарубить и поджарить. Добавить мелко нарезанный поджаренный лук, соль, перец и перемешать.

К пирожкам отдельно подать грибной соус.

10 шт. картофеля, 2 яйца, 1/2 стакана панировочных сухарей, 5 ст. ложек масла, 1 стакан грибного соуса, соль.

и а' 70 г сушеных грибов, 2 луковицы, 2 ст.

1/2 стакана масла, 1/2 перца, соль.

ПОНЧИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ (польская кухня).

Картофель очистить, протереть, добавить дрожжи, размешанные с молоком, яйца, соль, перец, всыпать муку. Полученную массу тщательно растереть. Приготовить небольшие палочки и положить в сильно разогретый жир.

Готовые пончики переложить шумовкой на блюдо. Подать как гарнир к мясу.

10 шт. картофеля, 4 ст. ложки муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 1/2 стакана жира, 2 стакана муки, соль, перец.

367. КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ. Сваренный картофель обсушить и горячим протереть. Добавить молоко, яичные желтки, муку, соль, перец и тщательно перемешать. Из полученной массы скатать валик диаметром 3 см, нарезать в виде столбиков, запанировать в сухарях и жарить в большом количестве разогретого жира. Уложить в один ряд на блюдо, украсить листиками зеленого салата или веточками петрушки. Подать с томатным или грибным соусом.

10 шт. картофеля, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки муки, 2 стакана жира, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 стакан томатного соуса, зелень, перец, соль.

368. КАРТОФЕЛЬНАЯ КОЛБАСКА. Нарезать городскую булку (без корки), залить горячим молоком, дать эстыть, после чего протереть. Отварить картофель, протереть, добавить растопленное масло, булку с молоком, яйцо, муку, соль. Все перемешать. Посыпать доску мукой, приготовленную массу раскатать в виде колбаски, запанировать в муке и обжарить в масле.

4 шт. картофеля, 1 булка, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки масла, соль.

369. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ШАРИКИ ВО ФРИТЮРЕ. Приготовить заварное тесто: в кастрюлю с водой положить масло, соль, закипятить, всыпать просеянную муку, проварить в течение 1—2 минут, помешивая ложкой. Тесто охладить и, постепенно помешивая, влить яйца. Протертый вареный картофель перемешать с заварным тестом. Полученную массу набирать

чайной ложкой, опускать в разогретый жир и об-  
в<sup>Ка</sup>ать до образования румяной корочки.

Подать как отдельное блюдо со сметаной или  
гр<sup>Ка</sup>енки к бульонам и супам-пюре.  
*7 шт. картофеля, 1/2 стакана муки, 3 ст. ложки слива  
го масла (для теста), 4 яйца, 1/2 стакана во<sup>Ка</sup>  
/ стакан сметаны, 2 стакана жира, соль.*

370. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ШАРИКИ ФАРШИРОВАННЫЕ  
(чувашская кухня). Сырой картофель промыть, протереть и отжать. В картофельную массу всыпать просеянную пшеничную муку, добавить яйца, соль и тщательно перемешать.

Приготовить фарш: шпик нарезать мелкими кубиками, добавить нашинкованный и обжаренный репчатый лук, перец, соль и перемешать.

Картофельную массу разделить на круглые лепешки и на середину каждой положить фарш. Края лепешки завернуть так, чтобы получились шарики, затем опустить в кипящую подсоленную воду и варить. Готовые шарики переложить на сито, дать воде стечь и обжарить на масле.

*10 шт. картофеля, 4 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 1 яйцо, соль.*

*Для фарша: 200 г шпика, 1 луковица, перец.*

371. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ. Очищенный картофель отварить на пару или в малом количестве подсоленной воды. Горячий картофель протереть, добавить сырые яйца, поджаренный лук, толченые ядра грецких орехов, чеснок, соль и все тщательно перемешать. Из полученной массы сделать небольшие шарики, обвалить в муке или сухарях и обжарить в масле. При подаче к столу фрикадельки полить маслом и посыпать мелко нарубленной зеленью.

*10 шт. картофеля, 2 луковицы, 2 яйца, ядро грецкого ореха, 3—4 дольки чеснока, 5—6 ст. ложек масла, 3 ст. ложки панировочных сухарей, зелень, соль.*

372. ВЕГЕТАРИАНСКИЙ БИФСТЕКС. Картофель отварить в кожуре, очистить и натереть на крупной терке. Нарезать мелкими кусочками морковь, корень сельдерея, отварить в подсоленной воде, добавить зеленый горошек, отварной рассыпчатый рис, зелень рубленой петрушки, соль, и молотый перец. Перемешать с натер-

фелем сделать лепешки, запанировать в муке

Годить на масле

*картофеля, 2 моркови, 1 корень сельдерея,  
1 ана риса, 1 стакан зеленого горошка, 4 яйца,  
2 ст. ложки масла, зелень петрушки, перец, соль.*

17. ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРОЖЖЕВЫЕ. Очи-  
\*й картофель натереть, откинуть на сито или  
> для отделения крахмала. Картофель смешать  
Р<sup>Ка</sup>укой, положить дрожжи, разведенные теплым  
^Ш<sup>Ка</sup>оком. Полученное тесто поставить в теплое место  
подъема. Затем добавить приготовленный крахмал,  
и поставить для брожения еще на полтора-  
а часа. Оладьи выпекать на сковороде с сильно разо-  
гретым жиром и подать к столу в горячем виде. От-  
дельно можно подать сметану.

*8 шт. картофеля, 1 стакан молока, 1 стакан муки,  
3 ст. ложки крахмала, 2 яйца, 10 г дрожжей, 3 ст. ложки  
жира, соль.*

374. ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПО-ШАХТЕРСКИ.  
Очищенный картофель натереть, всыпать муку, доба-  
вить соль. Положить говядину, пропущенную через мя-  
сорубку, мелко нарезанный поджаренный лук и все тща-  
тельно перемешать. Жарить оладьи на растопленном  
сале (шпик). Подать к столу со шкварками.

*8 шт. картофеля, 300 г говядины, 2 ст. ложки муки,  
200 г шпика, 2 луковицы, соль.*

375. БЛИНЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ. Очищенный карто-  
фель, сваренный на пару, протереть. В теплом молоке  
растворить сахар, соль, добавить яичные желтки и про-  
сеянную пшеничную муку. Подготовленный картофель  
хорошо вымешать до получения однородной массы.  
Добавить взбитые яичные белки, сливки и снова выме-  
шать. Выпекать блины обычным способом. К блинам по-  
дать растопленное сливочное масло или сметану,  
у шт. картофеля, 4 ст. ложки муки, 1 стакан молока,  
~2 яйца, 1/4 стакана сливок, 1 ч. ложка сахара, 1 ст.  
ложка растительного масла, 1—2 ложки сливочного  
- масла, соль.

" 6 . КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛИНЧИКИ С ФАРШЕМ. Сы-  
" картофель натереть, слегка отжать, всыпать муку  
перемешать. Добавить молоко, яйцо, сахар, соль и

снова перемешать. Приготовить фарш: измельче морковь потушить, добавив масло, соль, сахар, смешать с отваренным рисом и яйцом.

Выпечь блинчики, на каждый положить фарш, вернуть и обжарить. Отдельно подать Растопленное сливочное масло.

6 шт. картофеля,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 6 ст. ложек муки, 1 яйцо,  $\frac{1}{4}$  ч. ложки сахара, 2 ст. ложки масла, соль.

Для фарша: 3-4 моркови, 1 стакан риса, 1 яйцо  $\frac{1}{2}$  ч. ложки сахара, 1 ст. ложка масла, соль.

377. ОЛИМПИЙСКИЕ КОТЛЕТЫ (болгарская кухня) Отваренный картофель отсушить и протереть горячим. Одновременно морковь и лук, нарезанные мелкими кубиками, потушить на растительном масле. Когда лук станет мягким, положить зеленый горошек, мелко нарезанные и обжаренные свежие грибы и снова потушить. В остывшую смесь добавить отваренный рассыпчатый рис, протертый картофель, рубленую зелень петрушки, яйцо, перец, соль по вкусу. Все перемешать, сделать котлеты, запанировать их в муке или сухарях, смазать взбитыми яйцами и поджарить.

4—5 шт. картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 1 стакан зеленого горошка, 300 г свежих грибов,  $\frac{1}{4}$  стакана риса, 3 яйца, 3 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки панировочных сухарей или муки, соль.

378. КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ТЫКВОЙ. Тыкву очистить от кожуры, удалить все семена и волокна, затем нарезать ломтиками, запанировать в муке и обжарить до образования румяной корочки. Если тыква твердая, накрыть крышкой и тушить в духовке. Сырой картофель нарезать ломтиками, обсушить и поджарить на топленном масле. На тарелку положить картофель, сверху тыкву, полить сметаной, посыпать укропом или другой зеленью и подать к столу.

5 шт. картофеля, 400 г тыквы, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки молока, 4 ст. ложки сметаны, зелень, соль.

379. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПАЛОЧКИ С СЫРОМ. Сырой очищенный картофель промыть, залить холодной водой так, чтобы картофель был покрыт на 10—15 см, на медленном огне довести до кипения и варить, не допу-

- ного кипения, 7—10 минут. Затем нарезать ска в виде длинных палочек диаметром 3—4 картоф в пать их тертым сыром и высушить, после 4 м. о. в о. й о и т. (обсыпав крупной солью, можно подавать как

картофеля, 50 г жира, 1 ст. ложка тертого сыра,

соль.

380. КАРТОФЕЛЬ ПО-ДАТСКИ. В подсоленной воде р картофель (мелкий) и очистить его от кожуры. На сковороде разогреть свиной жир, добавить сахарную пудру, положить картофель и жарить, пока сахар не начнет карамелизоваться. Картофель посыпать солью и измельченным в порошок мускатным орехом. Подать горячим, посыпав нарубленной зеленью петрушки.

10 шт. картофеля, 2 ст. ложки сахарной пудры, 3 ст. ложки свиного жира, зелень, мускатный орех, соль.

381. КАРТОФЕЛЬ ЗЕРНИСТЫЙ. Сырой картофель очистить, промыть, крупные клубни разрезать на четыре части, средние пополам, залить холодной водой, довести до кипения и варить на сильном огне 3—4 минуты. После этого снять с огня и подержать в горячей воде 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, сформовать в виде соломки или палочек, а затем высушить в духовке. После этого картофель обжарить во фритюре. Готовый картофель должен иметь зернистую поверхность.

Ю шт. картофеля, жир, соль.

382. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ГАЛУШКИ С КУКУРУЗНОЙ МУКОЙ (венгерская кухня). В кипящую подсоленную воду медленно всыпать муку и варить, непрерывно омешивая, до густоты. В эту кашу добавить отварен- и и пропущенный через мясорубку или протертый через сито картофель, посолить и хорошо размешать. Ёфезать ложкой, смазанной жиром, большие галушки обжарить на сковороде. При подаче на стол полить \*иро.

шт. картофеля, 2 стакана кукурузной муки, 4 ст. ложки жира, соль.

383. КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С СЕЛЬДЬЮ и КОМ. Картофель сварить в кожуре, очистить, нарезать кружочками. Предварительно вымоченную сельдь очистить от кожи и костей и мелко из Лук мелко нарезать, поджарить в растительном масле смешать с рубленой сельдью. Сельдь с луком перешать с картофелем и поджарить на растительном масле. При подаче на стол посыпать зеленью.

8 шт. картофеля, 200 г сельди, 1 ст. ложка масла  
1—2 луковицы, зелень, соль.

384. ВЕДЕРАЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ (литовская кухня) Очищенный картофель натереть на терке, добавить соль, поджаренное внутреннее сало и перемешать. Мясной начинить (не нажимая) хорошо очищенные и промытые свиные кишки и концы их завязать. Наполненные кишки положить на противень с небольшим количеством растопленного сала и жарить в умеренно нагретой духовке. Во время жарения поливать жиром, а чтобы изделие не потрескалось, его надо в нескольких местах проколоть. Когда одна сторона запечется, перевернуть на другую. При подаче на стол ведерай разрезать на куски, залить поджаренным свежим свиным салом.

10 шт. картофеля, 200 г внутреннего сала, 80 г несоленого свиного сала (шпик), соль.

385. КАРТОФЕЛЬ ПО-АЛЖИРСКИ. Очищенный картофель сварить и истолочь. Очищенные ядра каштана залить равным количеством молока и воды, по вкусу добавить сахар, соль и варить до мягкости. Затем каштаны пропустить через мясорубку, добавить масло и молоко. Каштановое пюре соединить с картофельным, добавить пару желтков и хорошо вымесить. Полученную массу раскатать толщиной 1 см, стаканом вырезать кружочки или свернуть в виде рулета и нарезать на небольшие ломтики. Запанировать в муке, смочить в яйцах и жарить на масле.

6 шт. картофеля, 600 г каштанового пюре, 6 яиц, 1/2 стакана масла, 1/2 стакана муки, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана воды, соль.

386. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ШАРИКИ ПО-АМЕРИКАНСКИ. Очищенный картофель отварить и протереть. Треску отварить, очистить от кожи, удалить кости, пропустить

и смешать с картофелем. Добавить «ере<sup>3</sup> мяо<sup>1</sup>^ пленное сливочное масло, перец и сформовать 3\*» и РТК,, из полученной массы. Шарики обвалить в муке и обжарить. Отдельно подать соус из хрена и томатный соус.

«картофеля, 500 г трески, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, 1 стакан томатного соуса, масла, - ^^^^и ^ ^ м астительное масло, перец, соль.

387. КОТЛЕТЫ КАПУСТНО-КАРТОФЕЛЬНЫЕ. Капусту шинковать и обжарить до готовности (без соли), (нарезать и пассеровать. Картофель сварить в кожуре, очистить и пропустить с капустой и подготовленным луком через мясорубку.

В полученную массу добавить яйцо, соль, разделить ее на котлеты, обвалить в сухарях и обжарить. Подать к столу с молочным соусом.

6—7 шт. картофеля, 650 г капусты, 1 луковица, 1 яйцо, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 3 ст. ложки жира, 2 стакана молочного соуса, соль.

388. КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ В КЛЯРЕ. Картофель очистить, нарезать соломкой, опустить в кляр (жидкое тесто) и перемешать. Картофель переложить во фритюр и жарить до готовности.

Для приготовления кляра просеять пшеничную муку, смешать с яйцом и тертым сыром, развести молоком, чтобы получилось жидкое тесто.

10 шт. картофеля, 4 ст. ложки муки, 1 яйцо, 3/4 стакана молока, 1 ст. ложка тертого сыра, жир, соль.

389. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЛЕПЕШКИ. Картофель очистить и натереть на терке с крупными отверстиями. картофельную массу посолить, отжать и соединить с мукой и солью. Из полученной массы сформовать лепешки, обжарить в большом количестве жира и посыпать измельченной брынзой. Подать горячими.

10 шт. картофеля, 2 яйца, 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки тертой брынзы, 3/4 стакана свиного жира, соль.

«\*»- ВЕГЕТАРИАНСКИЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ. Картофель отварить, охладить, очистить и натереть на крупными отверстиями. В подсоленной воде притерть рассыпчатый рис. Репчатый лук и морковь пассеровать на жире. Картофель соединить с рисом,

морковью, луком и к полученной смеси добавит черный перец и зелень петрушки. Массу перемешать и выдержать 30 минут. Из массы слать котлеты, запанировать их в муке, смочить обжарить во фритюре. Подать с кислым молоком салатом.

15 шт. картофеля, 1 стакан риса, 1 луковица, 2 молотка, 3 ст. ложки муки, 3 яйца, 4 стакана кислого молока, перец, жир, соль.

**3 9 1 . БРАМБОРАК (чешская кухня).** Очищенный картофель натереть на мелкой терке, слить образовавшийся сок, добавить немного молока, растертый чеснок, молотый черный перец, пшеничную муку и тщательно перемешать. В разогретое на сковороде растительное масло или сало положить картофельную массу тонким слоем и обжарить с обеих сторон. Подать на стол горячим

10 шт. картофеля, 1/2 стакана муки, 3/4 стакана жира, молоко, чеснок, перец, соль.

**392. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ТЕФТЕЛИ С ЛИМОННЫМ СОУСОМ.** Картофель отварить в кожуре, очистить и холодным натереть на терке. Добавить соль, яйцо, муку и хорошо перемешать. Из смеси приготовить длинный валик, нарезать его кусочками, сформовать небольшие тефтели и поджарить их на растительном масле.

Приготовить соус: сливочное масло разогреть, добавить муку, развести овощным отваром или водой, добавить сахар и лимонный сок. Соусом залить жареные тефтели.

5 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла, 1 яйцо, 4 ст. ложки муки, соль.

Для соуса: 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка сахара, 1/2 лимона, овощной отвар или вода, соль.

**3 9 3 . КАРТОФЕЛЬНЫЕ ГАЛУШКИ С МЯСОМ (румынская кухня).** Картофель промыть, отварить в кожуре, очистить и размять. Мясо пропустить через мясорубку, посолить, смешать с размятым картофелем и яйцом, хорошо вымесить. Из полученной смеси сформовать галушки, обвалять в муке и поджарить на растительном масле. Подать с томатным соусом.

5 шт. картофеля, 500 г мяса, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки масла, 1 стакан томатного соуса, соль.

**3 9 4 . КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ (румынская кухня).** Размятый картофель смешать с желтком, перцем, томатным соусом, содой, взбитым красным перцем, солью и вымесить. Выливать по одной ложке на горячую сковороду с маслом. Оладьи готовить с обеих сторон. Подать к столу горячими, с маслом, содой, солью.

картофеля, 4 ч. ложки красного перца (для соуса), 1/2 стакана томатного соуса, 1 яйцо, 3 ст. ложки масла, сода, соль.

**4 0 5 . ШНИЦЕЛЬ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ОВОЩАМИ (румынская кухня).** Отваренные овощи пропустить через мясорубку вместе с сырым картофелем, после чего смешать с желтками, мукой, мелко нарубленной зеленью, взбитыми в пену белками, добавить соль. Смесь хорошо размешать и разделить в виде овальных шницелей, которые запанировать в муке, яйце и сухарях. Поджарить с обеих сторон на растительном масле. Подать со сметаной.

5 шт. картофеля, 1 морковь, 3 яйца, 1 корень петрушки, 1 сельдерей, 1 пастернак, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 4 ст. ложки масла, 1/2 стакана сметаны, соль.

**3 9 6 . КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ (румынская кухня).** Отваренный в кожуре картофель очистить, натереть на мелкой терке, тщательно размешать с растертым в пену маслом и добавить яйца, муку, соль. Вымесить не очень густое тесто, сделать из него валик, разрезать на равные кусочки, из которых сформовать небольшие удлиненные крокеты. Поджарить на растительном масле и подать со сметаной.

5 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, 2 яйца, 4 ст. ложки муки, 3/4 стакана сметаны, 4 ст. ложки масла, соль.

**397. КРОКЕТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ВЕТЧИНОЙ (румынская кухня).** Картофель очистить, отварить, пропустить через мясорубку, смешать со сметаной и мукой, чтобы получилось негустое тесто. Добавить соль и мелко нарубленную ветчину. Из теста сделать валик, разрезать на одинаковые кусочки, сформовать небольшие крокеты, обвалять их в муке, а затем в яйце и сухарях. Поджарить на растительном масле.

Таким же образом можно приготовить крокеты с

копченой рыбой, копченым салом и т. д. Можно по-  
к столу с гарниром из шпината или тушеной морков<sup>эТЬ</sup>  
*5 шт. картофеля, 100 г ветчины, 2 ст. ложки сметан*  
*1 яйцо, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 4 ст. лож<sup>\*1,</sup>*  
*масла, мука, соль.*

3 9 8. КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПО-КИЕВСКИ. Очи-  
щенные клубни отварить в подсоленной воде, хорошо  
отцедить жидкость, картофель протереть сквозь сито  
или размять, немного охладить, смешать с яйцами  
крахмалом и маслом. Массу разделить на порции, начи-  
нить грибами, сформовать изделия округлой продолго-  
ватой формы, запанировать их в муке, смочить во  
взбитом яйце, запанировать в молотых сухарях и обжа-  
рить во фритюре. Подать с грибным соусом и свежими  
овощами.

Приготовление начинки. Грибы предварительно за-  
мочить на 2—3 ч, отварить и мелко посечь. Масло и  
муку пассеровать, развести сливками или молоком,  
соединить с грибами, посолить, можно положить  
1—2 щепотки молотого перца.

*10 шт. картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст.*  
*ложки картофельной муки (крахмала), 2 яйца.*  
*Для па ни ро в к и: 2 ст. ложки пшеничной муки, 2 ст.*  
*ложки молотых сухарей, 1 яйцо.*

*Для начинки: 4—5 сухих грибов, 1 ст. ложка сливоч-*  
*ного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1/г стакана*  
*свежих сливок или молока.*

3 9 9. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПАЛЬЧИКИ (украинская кух-  
ня). Очищенный и промытый картофель отварить и про-  
тереть через сито, положить в него яйцо, крахмал и  
немного мелко нарезанной петрушки, все хорошо пере-  
мешать. Из полученной массы сформовать валик толщи-  
ной 1—1,5 см, нарезать его длиной 8—10 см и обжарить  
на масле.

При подаче на стол полить растопленным маслом и  
посыпать зеленью петрушки.

*10 шт. картофеля, 1 яйцо, 5 ст. ложек масла, 2 ст.*  
*ложки картофельного крахмала, зелень, соль.*

4 0 0. БЛИНЧИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С МЯСНОЙ НА-  
ЧИНКОЙ (румынская кухня). Картофель очистить, нате-  
реть на мелкой терке и немного посолить. Через несколь-  
ко минут отжать, смешать с яйцами, перцем, натерты

и таким количеством муки, чтобы тесто было  
липким, как для блинчиков. Полученное тесто разли-  
ть тонким слоем на сковороду с разогретым расти-  
тельным маслом; блинчики поджарить с обеих сторон.  
Одновременно приготовить фарш: мясо пропустить  
езрез мясорубку, добавить соль, перец, поджаренный  
Фарш уложить на блинчики, свернуть их и поджа-  
рить.

*4 шт. картофеля, 2 яйца, 1 луковица, 3 ст. ложки муки,*  
*о ст. ложки растительного масла.*

*Для фарша: 250 г мяса. 1 луковица, перец, соль.*

4 0 1. ПОДЖАРКА КАРТОФЕЛЬНАЯ (швейцарская  
кухня). Сваренный в кожуре картофель охладить,  
очистить и натереть на крупной терке. Копченое сало  
(шпик), нарезанное мелкими кусочками, поджарить на  
сковороде, перемешать с картофелем, заправить солью  
и мускатным орехом, влить молоко и сливки, снова  
перемешать и накрыть сковороду крышкой. Через 15 ми-  
нут опрокинуть содержимое сковороды в миску румяной  
корочкой вверх. Поджарку можно залить яйцом и по-  
сыпать тертым сыром.

*8 шт. картофеля, 200 г шпика, 1/г стакана сливок,*  
*1/г стакана молока, 1 мускатный орех, соль.*

4 0 2. ПЕЛЬМЕНИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ (марийская кухня).  
Натертый сырой картофель слегка отжать и смешать с  
овсяной или пшеничной мукой, яйцом, солью. Массу  
разделить на круглые лепешки и на середину каждой  
положить фарш. Лепешки сложить пополам, придав им  
форму полумесяца, и обжарить во фритюре.

Фарш приготовить из смеси сала (шпик), нарезан-  
ного мелкими кубиками, мелко нарубленного репчатого  
чука, молотого перца и соли. Пельмени подать со сме-  
таной.

*4 шт. картофеля, 3/4 стакана пшеничной или овсяной*  
*Муки, 1 яйцо, 2 луковицы, 200 г шпика, 3 ст. ложки*  
*сметаны, перец, жир, соль.*

Ю 3. ПОНЧИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С НАЧИНКОЙ (ру-  
мынская кухня). Картофель сварить в кожуре, очистить,  
тереть на терке, смешать с разведенными в подсла-  
щенном молоке или сметане дрожжами, мукой, солью,  
Цами. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет  
тавать от рук. Оставить в теплом месте на час для

подъема, после чего раскатать пласт толщиной в па  
нарезать стаканом кружочки, на которые положить <sup>лбц,</sup>  
мельченную брынзу, покрыть сверху другим круж <sup>лбц,</sup>  
края зашипать. Пончики поджарить в кастрюле с п <sup>ом,</sup>  
гретым жиром и посыпать тертой брынзой.

Вместо брынзы в пончики можно положить кус <sup>ки</sup>  
вареных сосисок.

*5 шт. картофеля, 1/2 стакана сметаны или молока  
2 яйца, 25 г дрожжей, 1/2 стакана муки, 1 ч. ложка са  
хара, жир для жарения во фритюре, 5 ст. ложек брынзы  
соль.*

**4 0 4 . КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С КРАПИВОЙ.** Сы-  
рой картофель натереть на терке. Сварить в кипятке  
листья крапивы, затем мелко нарезать, размять и поту-  
шить несколько минут с поджаренным луком. Крапиву  
смешать с картофелем, добавив яйцо, жир, муку, соль и  
специи по вкусу, разделить на котлеты и жарить до  
готовности. К столу подавать с грибным соусом или  
сметаной.

*8 шт. картофеля, 400 г крапивы, 1—2 луковицы, 4 яйца,  
4—5 ст. ложек жира, 1 ст. ложка муки, специи, 1 стакан  
грибного соуса или сметаны, соль.*

**4 0 5 . КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОРЕШКИ ЖАРЕННЫЕ.** Карто-  
фель отварить, очистить и пропустить горячим через  
мясорубку. В полученную массу добавить муку, яйца,  
соль, перец, хорошо перемешать и выдержать 30 минут.  
Затем сформовать из нее шарики (величиной с орешек),  
запанировать их в муке и обжарить во фритюре.  
Подать картофельные орешки горячими, со сметаной  
и зеленью.

*10 шт. картофеля, 1/2 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан  
масла, 1/2 стакана сметаны, зелень, перец, соль.*

**4 0 6 . КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С РЫБОЙ.** Карто-  
фель сварить на пару, охладить и очистить от кожуры.  
Рыбное филе пропустить через мясорубку вместе с кар-  
тофелем, добавить муку или сухари, сливочное масло,  
перец, соль, желтки, сметану. Разделать котлеты, об-  
макнуть их в сыром яичном белке, обвалить в пани-  
ровочных сухарях и обжарить в масле до появления  
румяной корочки. Подать с томатным или белым соусом.

*10 шт. картофеля, 300 г рыбы, 3 ст. ложки панировочных  
сухарей, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, 1 стакан*

*ного соуса, 1/2 стакана сметаны, 1 луковица,  
1/2 ч. л. перец, соль.*

**ЛП7- ПЛЕНЦЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ДРОЖЖАМИ**  
(польская кухня). Картофель очистить, промыть, нате-  
на мелкой терке, отжать сок, залить кипящим  
локом, добавить желтки яиц, дрожжи, разведенные  
ым <sup>м</sup>олоком, намоченную в молоке и отжатую  
у нее смешать, посолить и поставить на 30 минут  
теплое место. Белки яиц взбить и смешать с карто-  
фельной массой. Сформовать тонкие лепешки и жарить  
с обеих сторон.

Подать со сметаной.

*Ю шт. картофеля, 2 яйца, 15 г дрожжей, 3/4 стакана  
молока, 200 г булки, 4 ст. ложки масла, соль.*

**4 0 8 . КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ЯБЛОКАМИ** (поль-  
ская кухня). Картофель вареный нарезать кружочками  
и жарить, положив на каждый кружок ломтик яблока.  
Сковороду закрыть крышкой и жарить на слабом огне  
до тех пор, пока картофель не зарумянится, а яблоки  
не станут мягкими, после чего в сковороду влить пару  
ложек воды, чтобы легче вынуть картофель.

*10 шт. картофеля, 5 антоновских яблок, 3 ст. ложки  
жира, соль.*

**4 0 9 . БАРАНКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ** (польская кухня).  
Картофель отварить, протереть, добавить яйца, масло,  
молоко или сметану, тертый мускатный орех и все  
тщательно перемешать. Из полученной массы сформо-  
вать баранки, посыпать тертой булкой и жарить во  
фритюре. Подать с зеленым салатом.

*15 шт. картофеля, 2 яйца, 1 ст. ложка масла, 1 ст.  
ложка молока или сметаны, щепотка тертого мускатного  
ореха, 5 ст. ложек тертой булки, 1 стакан раститель-  
ного масла, соль.*

**4 1 0 . РОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С КУРИЦЕЙ** (польская  
кухня). Картофель отварить, пропустить через мясоруб-  
ку, добавить яйца, соль и столько муки, чтобы можно  
было замесить тесто.

Куриное мясо отделить от костей и мелко нарезать.  
"УК нарезать и поджарить. Яйца отварить вкрутую и

Рубить. Все это смешать, добавить перец, соль. Из  
картофельного теста сделать лепешки, положить на них

фарш и сформовать рожки, которые смочить во взбитом яйце, посыпать тертой булкой и поджарить.

Подать с топленным маслом или грибным соусом  
14 шт. картофеля, 2 яйца, мука, 4 ст. ложки тертой булки, 3 ст. ложки жира, соль.

Для фарша: 500 г вареной курицы, 2—3 ст. ложки масла, 3 яйца, 2 луковицы, перец, соль.

**4 1 1 . ИМИТИРОВАННЫЕ ЯБЛОКИ** (кухня Гватемалы)  
Картофель (по возможности одинаковой величины) отварить, очистить и обжарить в большом количестве растительного масла до золотисто-желтого цвета. В каждую картофелину воткнуть почку гвоздики и слегка посыпать красным перцем. Подать к мясу или как самостоятельное блюдо.

8 шт. молодого картофеля, 1 стакан растительного масла, 8 шт. гвоздики, красный молотый перец, соль.

## Сладкие изделия

(румынская кухня)

**4 1 2 . СЛАДКАЯ БАБКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ.** Очищенный и натертый картофель смешать с маслом, солью, взбитыми яйцами, мукой, изюмом и выложить в форму (для бабки), смазанную жиром, посыпанную сухарями. Бабку варить на водяной бане 1/2 часа. Опрокинуть в блюдо и залить фруктовым сиропом. Подать к столу в холодном виде.

5 шт. картофеля, 1 ст. ложка масла, 2 яйца, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 5 ст. ложек муки, 50 г изюма, 1 стакан фруктового сиропа, сода, соль.

**4 1 3 . НАЛИСТНИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ.** Картофель очистить, промыть, натереть на терке и отжать. Две картофелины отварить, размять, смешать с яйцами, солью, сахаром и газированной водой. Смесь должна получиться жидкой. Налистники выливать разливной ложкой на смазанную жиром сковороду и жарить с обеих сторон. Намазать налистники мармеладом или вареньем, свернуть вчетверо и подать к столу.

6 шт. картофеля, 1 ст. ложка сахара, 1/2 стакана газированной воды, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 250 г варенья или мармелада, 3 ст. ложки жира, соль.

**iiA. МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С МЕДОМ.** Неочищенный молодой картофель (величиной с лесной орешек) залить кипящей водой (в этом случае кожура легко снимается), промыть и обсушить.

Мед с ванильным сахаром поставить на слабый огонь, добавить картофель и варить до тех пор, пока он станет мягким.

Подать в теплом или холодном виде.

9 шт. картофеля, 300 г меда, 1/2 ч. ложки ванильного сахара-

**4 1 5 - КАРТОФЕЛЬНЫЕ ТЕФТЕЛИ С ПОВИДЛОМ.** Картофель промыть, обсушить, испечь, очистить и в холодном виде пропустить через мясорубку, добавить взбитое яйцо, сливочное или растительное масло, соль и все размешать. Из полученного теста сделать валик и нарезать кусками. Положить в них повидло и сформовать в виде тефтелей.

Поджарить на растительном масле, посыпать сахарной пудрой и подать горячими.

5 шт. картофеля, 3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо, 3 ст. ложки повидла, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1/2 стакана растительного масла, соль.

**4 1 6 . ФРИКАДЕЛЬКИ ПЕЧЕНЫЕ.** Картофель отварить в кожуре, очистить и размять, смешать с яйцами и растворенными в молоке дрожжами. Добавить лимонную цедру, сахар, соль и муку в таком количестве, чтобы тесто было не очень густым. Оставить на 1—2 часа для подъема.

Тесто разделить на лепешки и положить на них кубики поджаренного на масле белого хлеба. Сделать круглые фрикадельки, смазать их растительным маслом, уложить на смазанный жиром противень и испечь в духовке.

1 шт. картофеля, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 3 ст. ложки сахара, 25 г дрожжей, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, лимонная цедра, белый хлеб, соль.

**\*? . ГАЛУШКИ СО СЛИВАМИ ИЛИ МАРМЕЛАДОМ.**  
вареный картофель пропустить через мясорубку, добавить яйцо, посолить и смешать с мукой. Замесить тесто и приготовить длинный валик, нарезать на кусоч-

ки средней толщины. В каждом из них посередине сделать углубление, в которое уложить мармелад или сливы (без косточек), внутрь которых добавить немного сахара. Галушки завернуть, защипать, отварить в кипящей подсоленной воде, затем откинуть сито, обвалить в поджаренных на растительном масле тертых сухарях и подать к столу.

*5 шт. картофеля, 3 ст. ложки муки, 1 яйцо, 400 г слива (200 г мармелада), 4 ст. ложки панировочных сухарей 2 ст. ложки растительного масла, сахар, соль.*

**4 1 8 . ТВОРОЖНИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ ВАРЕННЫЕ.** Масло растереть в пену, добавить взбитые яйца, сырой картофель, натертый и отжатый размятый творог, сахар, сухари молотые. Все смешать и замесить. Из кусочков этой смеси разделать творожники. Варить в соленой воде 10—15 минут, пока они не поднимутся на поверхность. Воду слить, а творожники запанировать в сухарях, поджаренных на масле и смешанных с сахаром, после чего сразу подать к столу.

*5 шт. картофеля, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, 1/2 ст. ложки сахара, 150 г творога, 1/2 стакана молотых сухарей (в тесто), 3 ст. ложки панировочных сухарей с сахаром, соль.*

**4 1 9 . ТВОРОЖНИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ ЖАРЕННЫЕ.** Картофель отварить в кожуре, очистить и натереть на терке. Брынзу вымочить в воде, растереть, чтобы получилась паста, смешать со взбитыми яйцами, картофелем и растительным маслом. Столовой ложкой разделать круглые или овальные творожники, обвалить их в муке и поджарить на растительном масле. Подать к столу теплыми, посыпанными сахарной пудрой.

*5 шт. картофеля, 2 яйца, 250 г брынзы, 500 г творога, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сахарной пудры, 5 ст. ложек масла, соль.*

**4 2 0 . СЛАДКИЕ ПОНЧИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ.** Картофель в кожуре отварить, очистить и пропустить через мясорубку. Добавить соль, яйцо, растительное масло, ванильный сахар, муку и тщательно размешать. Дрожжи развести в подслащенном молоке, смешать со столовой ложкой муки и оставить для подъема, после чего смешать с подготовленной картофельной массой. Приготовить крутое тесто и поставить для подъема на 1 час -

смазанном растительным маслом, раскатать толщиной 1 см, нарезать стаканом кружочки жарить в большом количестве хорошо разогретого растительного масла с обеих сторон. Отбросить на сито, посыпать ванильным сахаром и подать к столу.

*картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 1/2 г стакана растительного масла, 20 г дрожжей, 1 ст. ложка молока, стакана муки, ванильный сахар, соль.*

**Д 2 1 . ПОНЧИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ (без дрожжей).** Картофель отварить в кожуре, очистить и пропустить через мясорубку. В кастрюлю влить 1 стакан воды, обавить жир, соль и поставить на огонь. Когда вода закипит, всыпать муку, размешать на огне в течение 4 минут, после чего охладить и добавить картофельное пюре, яйцо. Размешивать, пока не получится однородная смесь. Брать по одной ложке этой смеси и жарить в большом количестве разогретого растительного масла с обеих сторон.

Подать к столу теплыми, посыпать ванильным сахаром.

*4 шт. картофеля, 1 яйцо, 1/2 стакана муки, 1 ст. ложка жира, ванильный сахар, растительное масло, соль.*

**4 2 2 . ПИРОГ ИЗ КАРТОФЕЛЯ.** Картофель испечь, очистить и размять. Масло хорошо растереть, смешать с картофелем, добавить желтки, соль, сахар, соду, лимонную цедру, сухари и сметану. После этого положить взбитые в пену белки. Полученную смесь уложить на хорошо смазанный, посыпанный сухарями противень и поставить в духовку примерно на час.

*6 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, 4 яйца, 4 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 1/2 стакана четаны, сода, лимонная цедра, соль.*

**1 3 . ПЕЧЕНЬЕ СОЛЕНОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (мешкая кухня).** Из отваренного (остывшего) и натертого на терке картофеля, жира, желтков, соли, тмина и и замесить крутое тесто. Разделить тесто на 5 частей, каждый кусок раскатать тонким слоем и нарезать небольшими квадратиками. Смазать печенье яичными лками, посыпать солью, тмином и испечь.

*тм 100 г жира, 3/4 стакана муки, 2 яйца,*

**4 2 4 . ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И БРЫНЗОЙ.**  $p_{\text{f}}$  ел  $\wedge Th$  масло, добавить взбитое яйцо, молоко или муку и замесить тесто. Раскатать пласт в  $d_{\text{ва}}$  большей величины, чем противень, на котором  $\text{б}^{\text{Р}}\text{а}$ зается пирог. На смазанный противень уложить  $\sim$  таким образом, чтобы края его заходили за края  $\text{п}^{\text{т}}$  тивня

Вареный и размятый картофель соединить с маслом, тертой брынзой, лимонной цедрой и сахаром и размешивать до тех пор, пока не получится паста. Эту смесь положить на противень поверх теста, края которого должны закрыть фарш. Пирог смазать сверху сливочным маслом и поставить в духовку. Готовый пирог нарезать ломтиками и посыпать ванильным сахаром.

Для теста: 2 ст. ложки масла,  $\frac{1}{2}$  стакана молока или сливок, 1 яйцо, мука, соль.

Для фарша: 3 шт. картофеля, 1 ст. ложка масла, 8 ст. ложек брынзы или творога, 3 ст. ложки сахара, лимонная цедра, ванильный сахар.

**4 2 5 . ПИРОГ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЯБЛОКАМИ.** Картофель отварить в кожуре, очистить и натереть на мелкой терке. Яблоки очистить, натереть на крупной терке, смешать с картофелем, добавить яйцо, растертое с сахаром, масло, соль, соду, корицу, лимонную цедру и муку. Все это тщательно размешать, положить в форму для торта или хорошо смазанную кастрюлю, сверху разровнять ножом.

Выпекать примерно 1 час.

4 шт. картофеля, 4 яблока, 1 яйцо, 2 ст. ложки масла, 7 ст. ложек сахара,  $\frac{3}{4}$  стакана муки, 2 ч. ложки корицы, лимонная цедра, сода, соль.

**4 2 6 . ПИРОГ ИЗ ПЕЧЕНОГО КАРТОФЕЛЯ.** Желтки растереть с сахарной пудрой, смешать с печеным картофелем, очищенным и пропущенным через мясорубку, содой, солью, лимонной цедрой, соком, корицей,  $\text{м}^{\text{у}}\text{к}^{\text{о}}$  и взбитыми в пену белками. Испечь в духовке на хорошо смазанной маслом форме.

5 шт. картофеля, 2 яйца,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки корицы, 1  $\text{ст}^{\text{а}}$   $\wedge$  мука,  $\frac{3}{4}$  стакана сахарной пудры, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка масла, лимонная цедра, сода, с

**if7 ПИРОГ ИЗ КАРТОФЕЛЯ** (на дрожжах). Дрожжи 'пить в небольшом количестве подслащенного а размешать со столовой ложкой муки и оставить ?!(подъема.

Отваренный в кожуре картофель очистить, натереть,  $\text{т}^{\text{ь}}$  с оставшимся молоком, закваской, яйцами, пом, солью, сливочным маслом (из которого остав'бодну ложку для смазки пирога), лимонной цедрой, ишей и мукой. Тесто вымесить и оставить на час для  $\text{л}^{\text{ь}}$ ема. Положить в хорошо смазанную форму, сверху  $\text{'}$   $\text{а т}^{\text{ь}}$  пирог маслом и выпекать в духовке 45 минут до готовности.

Подать к столу посыпанным ванильным сахаром.

•  $\text{шт}^{\text{м}}$  картофеля, 3 стакана муки, 40 г дрожжей, 1 стакана молока, 4 ст. ложки масла, 2 яйца, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка корицы, по  $\frac{1}{2}$  ч. ложки лимонной цедры, ванильного сахара, соль.

**4 2 8 . ШТРУДЕЛЬ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЯБЛОКАМИ.** Картофель отварить в кожуре, очистить, натереть, смешать с растительным маслом, мукой, молоком, растворенными дрожжами, взбитыми яйцами, добавить лимонную цедру, сахар, соль. Замесить средней густоты тесто, оставить на час для подъема.

Яблоки очистить, натереть на крупной терке, смешать с сахаром, корицей и тушить, пока не выкипит сок.

На столе, посыпанном мукой, раскатать прямоугольный пласт и посыпать его панировочными сухарями. На пласт положить яблоки, посыпать сверху тертыми орехами и сахаром и завернуть в виде рулета. Смазать растительным маслом и испечь в духовке.

5 шт. картофеля, 2 яйца, 1 стакан молока, 2 ст. ложки шела, 30 г дрожжей, 3 стакана муки,  $\frac{1}{2}$  кг яблок,  $\frac{1}{4}$  стакана сахара, 4 ст. ложки сахара для теста, 1 ст.  $\text{к}^{\text{к}}$ а корицы, лимонная или апельсиновая цедра, 3—4 ореха, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль.

$\text{т}^{\text{м}}$  « РУЛЕТ С МАРМЕЛАДОМ. Сваренный в кожуре  $\text{н}^{\text{о}}$ фель очистить и натереть на мелкой терке. Смешать с яйцами, растительным маслом, сахаром, лимон'  $\text{а}$  Цедрой, солью, ванильным сахаром, растертыми  $\text{п}^{\text{о}}$ л  $\text{ж}^{\text{н}}$   $\text{ж}^{\text{а}}$   $\text{м}^{\text{и}}$  и  $\text{м}^{\text{у}}$   $\text{к}^{\text{о}}$ и - Замесить тесто, которое должно  $\text{т}^{\text{и}}$   $\text{в}$  течение часа. Тесто разделить на две части.

На столе, смазанном растительным маслом, раскатать в пласт, намазать его слоем мармелада и завернуть. Оставшееся тесто также раскатать в пласт и намазать мармеладом и завернуть. Рулеты положить на смазанный жиром противень и испечь в духовке.

Рулеты можно начинить смешанными с сахаром ягодами или толченым и отваренным в подслащенном молоке маком.

*5 шт. картофеля, 3 стакана муки, 4 яйца, 4 ст. лож масла, 30 г дрожжей, 1/2 стакана сахара, 200 г мармелада, 1 ч. ложка ванильного сахара, лимонная цедра соль.*

**4 3 0 . РОГАЛИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С МАРМЕЛАДОМ.** Картофель отварить в кожуре, очистить и натереть. Смешать с мукой, добавив яйца, сахар, масло, соль, молоко, лимонную цедру, растертые дрожжи. Замесить негустое тесто и раскатать пласт, который нарезать небольшими квадратами. В один из уголков квадрата положить густой мармелад или варенье (из вишневого варенья), завернуть и придать форму рогалика. Положив на смазанный жиром противень, рогалики намазать сверху желтком или растительным маслом и испечь в духовке.

*5 шт. картофеля, 3 стакана муки, 1/4 стакана сахара, 1/2 стакана сливочного масла, 2 яйца, 4 ст. ложки молока, 30 г дрожжей, 1 ст. ложка жира, лимонная цедра (от 1 лимона), 1 ст. ложка лимонного сока, мармелад или варенье, соль.*

**4 3 1 . КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С МАРМЕЛАДОМ.** Картофель отварить в кожуре, очистить и натереть на мелкой терке. Смешать с яйцами, сахаром, солью, содой, натертой лимонной цедрой и мукой. Замесить тесто, которое раскатать пластом толщиной 1 см. Стаканом вырезать кружочки, посыпать сахаром, смешанным с корицей. Уложить на противень, смазанный растительным маслом, и испечь в духовке.

В готовом виде склеивать по два слоя мармеладом.

*5 шт. картофеля, 3/4 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 2 яйца, 1 ч. ложка корицы, 100 г мармелада, 1 г ложка соды, 1 ст. ложка растительного масла, лимонная цедра соль.*

**4 3 2 . ПЕЧЕНЬЕ «ДВОЙНЫЕ УЛИТКИ».** Картофель от-

варить в кожуре, охладить, очистить, размять, посолить, смешать с жиром, сахаром, мукой, ванильным сахаром и содой. Замесить тесто, раскатать пласт толщиной 1 см и намазать тонким слоем мармелада. Ножом нарезать одинаковые квадраты. Приготовить «двойные улитки»: каждый квадрат завернуть с обеих сторон к середине. Печенье смазать взбитым яйцом, после чего нарезать узкими полосками, которые уложить на смазанный противень и испечь в духовке.

*5 шт. картофеля, 1/4 стакана жира, 3 стакана муки, 1/2 ч. ложки соды, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 100 г мармелада, ванильный сахар, соль.*

**4 3 3 . ПЕЧЕНЬЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КОРИЦЕЙ.** Картофель очистить, промыть, натереть на мелкой терке, добавить сахар, корицу, яйца, лимонную цедру и жир. Тщательно перемешать, пока не получится однородная масса. Эту смесь разровнять ножом на смазанной растительным маслом доске, образуя пласт толщиной 1 см. Стаканом нарезать кружочки, положить на смазанный маслом противень и печь 30 минут в духовке. Готовое печенье посыпать ванильным сахаром.

*5 шт. картофеля, 3/4 стакана сахара, 5 ст. ложек жира, 2 яйца, 1 ч. ложка корицы, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ч. ложки лимонной цедры, ванильного сахара.*

**4 3 4 . КЕКС ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КАКАО.** Желтки растереть в пену с сахаром и какао. Добавить толченые орехи, сваренный и протертый картофель, ванильный сахар, соду, взбитые в пену белки. Уложить в хорошо смазанную форму для кекса и печь в духовке около часа.

*5 шт. картофеля, 5 яиц, 1/2 стакана сахара, 100 г орехов, 4 ст. ложки какао, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ч. ложки ванильного сахара, сода, лимонная цедра.*

**\* 35 . БИСКВИТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ОРЕХАМИ.** Картофель испечь в духовке, очистить и пропустить через мясорубку. Яйца взбить с сахаром, добавить растительное масло, картофельное пюре, толченые орехи, лимонную цедру, соду и 1/2 стакана муки, взбитую мукой, посыпать кухонный стол, на котором будет разделяться тесто. Из теста приготовить «валяшки»: разрезать его на маленькие лепешки. Каждую лепешку выложить на муку и придать форму бисквита. Испечь на смазанном жиром противне в духовке.

4 шт. картофеля, 1 стакан муки, 6 ст. ложек сак  
2 ст. ложки растительного масла, 125 г орехов, 2 <sup>ра></sup>  
1 ст. ложка корицы, лимонная цедра, сода, соль <sup>ча</sup>

436. ТОРТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ. Картофель сварить, очистить и натереть. Желтки растереть с сахарной пудрой, как крем, смешать с натертым картофелем, добавить лимонную или апельсиновую цедру, корицу, соду, сливочное масло или маргарин, взбитые в пену белки муку. Замесить тесто, уложить в маленькую круглую форму (чтобы торт получился высоким), смазанную маслом, и печь в духовке примерно 90 минут.

Опрокинуть на блюдо и посыпать ванильным сахаром.

5 шт. картофеля, 3 стакана муки, 1/2 стакана сахарной пудры, 2 яйца, 5 ст. ложек маргарина или масла, 1 ст. ложка корицы, 2 ч. ложки ванильного сахара, лимонная (апельсиновая) цедра, сода.

437. ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА». Сваренный в кожуре картофель пропустить через мясорубку. Кофейную эссенцию (процеженную) вместе с сахаром и взбитым яйцом прокипятить. После того как смесь остынет, добавить картофель, толченое печенье, лимонную или апельсиновую цедру, толченые орехи, какао и ром. Полученную смесь вымешать, взять по кусочку и разделять руками пирожные овальной формы, напоминающие картофель, обвалять каждую штуку в какао, смешанным с сахарной пудрой.

3 шт. картофеля, 250 г толченого печенья, 125 г орехов, 1/4 стакана сахарной пудры, 25 г какао, 2 ст. ложки рома, 1 яйцо, 1 стакан кофейной эссенции; лимонная и апельсиновая цедра.

438. ТОРТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ТВОРОГОМ. Масло, сахар и желтки растереть в пену, добавить хорошо растертый творог, лимонную цедру, ванильный сахар, натертый картофель, соду и взбитые в пену белки. Испечь в духовке в смазанной маслом форме. Через несколько часов торт разрезать горизонтально, намазать вареньем или джемом и нарезать кусками.

5 шт. картофеля, 400 г творога, 40 г масла, 2 яйца >  
3/4 стакана сахара, 100 г джема (варенья), 1 ст. ложка ванильный сахар, лимонная цедра.

## ОелоРУ<ские б п ю Д а

### Супы

А3?. КРУПЕНЯ. В мясной бульон добавить ячневую муку а затем картофель. Вареное мясо вынуть и пропустить через мясорубку, а картофель и крупу тщательно перемешать и протереть через сито. Все перемешать с бульоном до пюреобразной консистенции и довести до кипения, добавить масло, тмин. Заправить поджаренным свежим салом с мелко нарезанными кусочками репчатого лука.

1,5 л воды, 300—400 г мяса, 3—4 картофелины, в ст. ложек крупы, 60—80 г сала, 2 луковицы, 60—80 г масла, тмин, соль.

440. ПОЛИВКА ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ НА МОЛОКЕ. Молодой картофель и морковь очистить от кожуры, картофель нарезать кубиками, залить горячей водой, довести до кипения и варить на слабом огне 10—15 минут. Воду слить, картофель залить кипяченым молоком и довести до кипения. Готовую морковь растереть до однородной массы, добавив немного молока, влить в поливку и довести до готовности. Поливку подавать с маслом.

12—13 шт. картофеля, 2—3 моркови, 5 стаканов молока, 1 ст. ложка масла, соль.

441. ЮШКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ. Ребрышки : мясом разрубить на части, промыть, положить в кастрюлю с холодной водой, добавить мелко нарезанный репчатый лук, довести до кипения и варить на слабом огне. Через 15—20 минут до конца варки добавить нарезанный дольками картофель. В конце варки положить лавровый лист, зелень. Готовую юшку посыпать мелко нарезанной зеленью.

1 шт. картофеля, 500 г мяса, 1—2 луковицы, лавровый лист, зелень, соль.

### 44?

\*.\*.\* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С САЛОМ. Картофель нарезать кубиками, положить в кипящую воду, добавить нагреть и варить в течение 20—30 минут. Сало (шпик) нарезать кубиками, поджарить вместе с репчатым луком. Добавить в кипящий суп. При подаче на стол

суп посыпать нарубленной зеленью петруш<sup>ки</sup> и ли<sup>и</sup> укропа.

*12 шт. картофеля, 1 луковица, 80 г шпика, зелень со*

4 4 3. СУП МОЛОЧНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И МОРКОВЬЮ. Морковь нарезать мелкими дольками, кап<sup>ль</sup> — более крупными. Затем морковь отварить в н<sup>о</sup> большом количестве подсоленной воды в течение 15\_\_ой минут, положить нарезанный картофель и продолжать варку до готовности. Остаток воды слить, суп залить кипящим молоком, добавить сливочное масло, сахар и довести до кипения.

*7 шт. картофеля, 4 моркови, 6 стаканов молока, 2 ст ложки масла, 1 ст. ложка сахара, соль.*

4 4 4. СУП МОЛОЧНЫЙ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ КРЕКЕРАМИ, Картофельные крекеры перебрать, опустить в кипящую воду на 5 минут. Затем влить горячее молоко и варить. За несколько минут до окончания варки добавить соль, сахар и довести суп до кипения. Готовый суп заправить сливочным маслом.

*120 г крекеров, 6 стаканов молока, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка масла, соль.*

4 4 5. СУП МОЛОЧНЫЙ С ЛАПШОЙ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО КРАХМАЛА. Приготовить лапшу: картофельный крахмал развести водой, добавить яйцо и все размешать до консистенции сливок, как на блинчики. Из полученной смеси выпечь блинчики толщиной 1—2 мм. Затем их охладить и нарезать, как домашнюю лапшу. Молоко довести до кипения, опустить подготовленную лапшу и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить соль, сахар, сливочное масло и подать к столу.

*1 1/2 стакана картофельного крахмала, 8 стаканов молока, 2 ст. ложки масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, соль.*

4 4 6. СУП МОЛОЧНЫЙ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ КЛЕЦКАМИ. Сырой картофель протереть через мелкую т<sup>р</sup>к<sup>у</sup> отжать через марлю, добавить яйцо. Полученную ма<sup>е</sup> у раскатать на небольшие шарики. Молоко до<sup>о</sup>в<sup>е</sup>с<sup>т</sup>и<sup>л</sup>ом кипения, опустить клецки и варить их при е<sup>д</sup> кипении. Готовый суп посолить и заправить м<sup>а</sup>сло<sup>м</sup>.

*19 шт картофеля, 8 стаканов молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка масла, соль.*

дД7. СУП МОЛОЧНЫЙ С КЛЕЦКАМИ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО КОНЦЕНТРАТА. Картофельный концентрат замочить в небольшом количестве воды. Когда он „абухнет, добавить яйцо и раскатать на небольшие шарики (клецки). Проварить их в воде, затем долить кипящее молоко, посолить по вкусу, добавить сливоч<sup>н</sup>ое масло и подать к столу.

*1/г стакана картофельного концентрата, 6 стаканов молока, 1 ст. ложка масла, 1 яйцо, соль.*

## Вторые блюда

4 4 8. КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ. Картофель очистить, промыть, залить горячей водой и поставить варить. После закипания добавить соль и продолжать варить еще 20 минут, пока картофель не станет мягким. Как только картофель будет готов, слить воду, кастрюлю оставить на слабом огне для отсушки на 2 минуты. Готовый картофель переложить на блюдо, полить маслом.

Отдельно можно подать: сельдь с луком и растительным маслом; зеленый лук со сметаной; редьку или редис в сметане; квашеную капусту.

*8 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла, соль.*

4 4 9. КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С РЕДЬКОЙ, САЛОМ И ЛУКОМ. Картофель отварить (см. описание в рецепте №448). Редьку очистить, натереть на терке с крупной решеткой. Шпик нарезать кубиками, лук — полукольцами и поджарить до золотистого цвета. Поджаренным салом с луком залить редьку, перемешать, посыпать укропом и подать к отварному картофелю.

*о шт. картофеля, 2 редьки, 2 луковицы, 80 г шпика, У^рон, соль.*

\*\*у" КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С КАПУСТОЙ И СВИОЙ. Картофель отварить (см. описание в рецепте - 448). Свинину с реберными косточками нарезать е<sup>л</sup>к<sup>и</sup>ми<sup>м</sup> кусочками и обжарить. Квашеную капусту и п<sup>л</sup>чатый лук также слегка обжарить. Все перемешать. Довести до готовности. Подать к отварному карто-

8 шт. картофеля, 700 г свинины, 400 г квашеной ко-  
ты, 2 луковицы, соль. У~

**4 5 1 . КАРТОФЕЛЬ ДОРОЖНЫЙ В ФОЛЬГЕ.** Опи-  
вые по величине клубни картофеля тщательно промь  
и поставить на противень в горячую духовку к 'ть  
тофель печь до полуготовности. Затем завернуть каж  
дую картофелину в фольгу, снова поместить в духовку  
печь до готовности. Испеченный таким образом карт  
фель можно взять с собой в дорогу или подать к столу R  
горячем виде. К картофелю подать отдельно сельдь и  
сливочное масло.

10 шт. картофеля, 1 сельдь, 4 ст. ложки масла, соль

**4 5 2 . КАРТОФЕЛЬНАЯ КАША С САЛОМ.** Картофель  
отварить в подсоленной воде и протереть, чтобы обра-  
зовалась равномерная масса, без комков. Отдельно на-  
резать кубиками сало (шпик), поджарить его вместе с  
нашинкованным репчатым луком. Поджаренные сало и  
лук положить в картофельную массу, хорошо размеш-  
ать и подать к столу.

12 шт. картофеля, 2 луковицы, 150 г шпика, соль.

**4 5 3 . КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ГРИБАМИ И СА-  
ЛОМ.** Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить  
кипятком, нарезать и обжарить на сале (шпик) вместе с  
луком. Очищенный картофель нарезать крупными доль-  
ками, обжарить и положить вместе с поджаренными  
грибами в утятницу, залив водой доверху. Добавить  
соль, лавровый лист, перец, стебли петрушки и, накрыв  
утятницу крышкой, тушить на слабом огне. При подаче  
на стол удалить лавровый лист, а картофель посыпать  
мелко нарезанной зеленью.

Картофель можно приготовить и с сушеными гри-  
бами. В этом случае грибы надо предварительно замочить,  
отварить, нарезать, а затем обжарить. Грибной  
отвар можно использовать для тушения картофеля.

8 шт. картофеля, 3 луковицы, 400 г свежих или 50 г су-  
шеных грибов, 120 г шпика, зелень, специи, соль.

**4 5 4 . КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ГОРОХОМ И СВЕ-  
ЖИМИ ГРИБАМИ.** Очищенные и промытые свежие гри-  
бы ошпарить кипятком, нарезать и обжарить на сале  
(шпик) вместе с луком. Горох замочить на 1—2 часа.  
Очищенный картофель нарезать крупными кубиками и

обжарить. Все положить в утятницу, залить водой, до-  
ть соль, лавровый лист, перец, петрушку и тушить  
слабом огне. Готовое блюдо посыпать мелко наруб-  
анной зеленью.

Я шт картофеля, 1/г стакана гороха, 2 луковицы, 600 г  
яежих грибов, 100 г шпика, зелень, специи, соль.

**4 5 5 . КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ПЕЧЕНЬЮ И СА-  
ЛОМ.** Картофель и морковь, нарезанные кубиками, об-  
жарить в масле. Сало (шпик) и печень нарезать куби-  
ками и обжарить вместе с луком, нашинкованным со-  
ломкой. Все положить в утятницу, добавить воду, соль,  
перец, томатный соус и тушить на слабом огне до готов-  
ности.

Ю шт. картофеля, 350 г печени, 200 г шпика, 1 морковь,  
1 луковица, 1 ст. ложка томатного соуса, 4 ст. ложки  
масла, специи, соль.

**456. КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ГРИБАМИ.** Карто-  
фель нарезать кубиками и обжарить в масле до полуго-  
товности. Грибы свежие тщательно промыть и сварить.  
Лук мелко нарезать, спассеровать, положить в него му-  
ку, томат-пюре и прожарить. Затем залить грибным  
бульоном и сварить соус. Картофель положить в по-  
суду, залить соусом, добавить нарезанные грибы, спе-  
ции, соль и тушить до готовности.

10 шт. картофеля, 400 г свежих или 50 г сушеных гри-  
бов, 1—2 луковицы, 4 ст. ложки топленого или расти-  
тельного масла, 1 ч. ложка муки, 2 ст. ложки томата-  
пюре, специи, соль.

**4 5 7 . КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С БАРАНИНОЙ.** Кар-  
тофель и морковь, нарезанные кубиками, обжарить. От-  
дельно обжарить баранину, нарезанную кусками, и на-  
шинкованный репчатый лук. Все положить в утятницу,  
добавить томат-пюре, соль и тушить до готовности.

10 шт. картофеля, 600 г баранины, 1 морковь, 1 лукови-  
ца, 1 ст. ложка томата-пюре, 4 ст. ложки свиного жира,  
соль.

**4 5 8 . ЖАРЕНКА РЫБНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ (в горшоч-  
ке).** Филе окуня нарезать кубиками. Запанировать в му-  
ке и обжарить. Отварить предварительно замоченные  
сушеные грибы, мелко нарубить и обжарить с луком.  
Очищенный картофель нарезать кубиками и слегка об-

или петрушки, укроп, перец горошком, соль.

жарить. В горшочек положить слоями картофель жаренную рыбу, грибы, лук, а сверху снова картофел. Полить сметаной и рыбным бульоном, посолить по вкусу и тушить до готовности. При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

*8 шт. картофеля, 300 г филе окуня, 2 луковицы, 2 ложки масла, 30 г сушеных грибов, 4 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки муки, зелень петрушки, соль.*

**459. ЖАРЕНКА.** Говядину нарезать небольшими кусками, морковь и лук кубиками, а сырой картофель ломтиками. Все отдельно обжарить. Грибы отварить, мелко изрубить и также поджарить. Пшеничную муку поджарить отдельно до коричневого цвета. Подготовленные продукты сложить в утятницу, залить доверху грибным бульоном, добавить сметану, соль, накрыть крышкой и тушить. При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью.

*8 шт. картофеля, 300 г говядины, 150 г свежих или 40 г сушеных грибов, 1 ст. ложка масла, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка муки, 40 г шпика, зелень, соль.*

**460. КАРТОФЕЛЬНАЯ БАБКА.** В сырой тертый картофель положить муку, лук, обжаренный со шпиком, перец, посолить и все перемешать. Положить в кастрюлю или глубокую сковороду, смазанную жиром, и поставить в духовку для запекания. Картофельную бабку подать в горячем виде с маслом.

*16 шт. картофеля, 2 ч. ложки муки, 2 луковицы, 50 г шпика, 2 ст. ложки масла, соль.*

**461. ТУШАНКА.** Сырой очищенный картофель нарезать крупными брусками или кубиками и на большой сковороде с растопленным салом очень быстро (на сильном огне) обжарить, часто переворачивая, до появления золотистой корочки. Полусырой картофель сложить в глиняный огнеупорный горшочек, пересыпая зеленью и порошком грибов, добавить перец, нарезанный лук, посолить, залить оставшимся салом и кипятком (1/2 стакана), плотно накрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку на 20—30 мин. Подать со свежими или солеными огурцами, квашеной капустой.

*10 шт. картофеля, 150—200 г растопленного сала, 1 ч. ложка порошка сухих грибов, 1 луковица, зелень сель-*

**Дь2. КАРТОФЕЛЬНАЯ БАБКА СО СВИНИНОЙ.** В сырой тертый картофель положить муку и лук, жаренный со шпиком. Свинину нарезать мелкими кубиками и обжарить. Все перемешать, добавить соль и перец. Положить в глубокую сковороду, смазанную жиром, и поставить в духовку для запекания. Готовое блюдо подать в горячем виде с маслом.

*16 шт. картофеля, 350 г свинины, 2 ч. ложки муки, 50 г шпика, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла, соль.*

**463. КАРТОФЕЛЬНАЯ БАБКА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ С ЛУКОМ.** Картофель натереть на мелкой терке, добавить немного муки, соль. Приготовить грибной фарш с луком. Для этого сушеные грибы тщательно промыть, замочить в воде на 1 1/2—2 часа, а затем сварить в этой же воде. Грибы откинуть на сито, промыть, мелко изрубить и обжарить. Добавить пассерованный лук, соль, перец и перемешать. Для фарша можно использовать и свежие грибы: ошпарить их кипятком, промыть, отварить и поджарить. На сковороду, смазанную жиром, уложить половину картофельной массы, затем грибной фарш и сверху оставшийся картофель. Поставить в духовой шкаф для запекания. Через 5—10 минут поверхность картофельной бабки смазать сметаной для образования румяной корочки и запечь в духовке до готовности. Готовое блюдо подать с маслом или сметаной.

*10 шт. картофеля, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки масла, 4 ст. ложки сметаны.*

*Для фарша: 120 г свежих или 30 г сушеных грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла.*

**464. РУЛЕТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯЙЦОМ.** Картофель отварить в кожуре, очистить и пропустить через мясорубку. В пюре добавить муку и хорошо перемешать. Приготовить фарш: яйца отварить вкрутую и мелко порубить. Лук нарезать, поджарить на сале и смешать с яйцами. Картофельную массу положить на доску, смоченную водой, слоем 1,5—2 см, а сверху — фарш. Завернуть в виде рулета и переложить на смазанный жиром противень или сковороду. Рулет смазать взбитым яйцом, посыпать сухарями, сбрызнуть жиром и поста-

вить для запекания в духовку. Готовый рулет нарезать подать со сметанным соусом с луком.

*10 шт. картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка сала, 1/2 луковицы, 2 ч. ложки муки, 2 ч. ложки панировочных сухарей, 1 стакан сметанного соуса с луком, соль.*  
*Для фарша: 3 яйца, 2 ст. ложки топленого сала, 2 луковицы.*

**465. КАРТОФЛЯНИКИ. Отваренный в кожуре картофель** очистить и пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить муку или картофельный крахмал растопленное сливочное масло, яйца, соль, перец и хорошо перемешать. Массу разделить в виде небольших шариков, уложить на смазанную маслом сковороду и запечь в духовом шкафу. Затем переложить в кастрюлю и заправить сметаной или сливочным маслом с поджаренным репчатым луком. Прогреть на огне в течение 5—7 минут и подать к столу с рубленым зеленым луком или укропом.

*12 шт. картофеля, \*1/2 стакана крахмала или 3/4 стакана муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки масла, соль.*  
*Для заправки: 3/4 стакана сметаны или 3 ст. ложки масла, 4 луковицы.*

**466. КОМОВИКИ. Картофель промыть, отварить в кожуре**, охладить и очистить. Пропустить через мясорубку, добавить соль, яйцо, немного муки и вымешать. Из картофельной массы приготовить пирожки с фаршем из вареной фасоли, пшенной или рисовой каши. Пирожки запанировать в муке, положить на смазанную маслом сковороду и запечь в духовке.

*10 шт. картофеля, 1 яйцо, 1/4 стакана муки, 1 ст. ложка масла, соль.*

*Для фарша: 1/2 стакана фасоли (пшена или риса), 2 луковицы, 1 ст. ложка масла.*

**467. КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ СЕЛЬДЬЮ.** Крупный картофель промыть, залить кипятком, посолить и варить до полуготовности. Сваренный картофель очистить, срезать бок и вынуть сердцевину. Сельдь очистить, промыть и освободить мякоть от костей. Приготовленную мякоть сельди и сердцевину картофеля пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук, душистый перец, сырое яйцо, часть сметаны, все хорошо перемешать и выбить. Полученным фар-

ем начинить картофель, залить сметаной и запечь в духовке.

*1/2 шт. картофеля, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, соль.*

*Для фарша: 1 сельдь, 1 луковица, 1 ст. ложка сметаны, перец.*

**468. КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕЧЕНЬЮ.** Картофель отварить в кожуре, очистить, вынуть сердцевину и заполнить его фаршем. Для приготовления фарша печень нарезать тонкими брусочками, лук — полукольцами, сало — мелкими кубиками и все обжарить. Подготовленный картофель залить сметанным соусом с луком и тушить на слабом огне до готовности.

*10 шт. картофеля, 1 стакан сметанного соуса с луком, соль.*

*Для фарша: 200 г печени, 40 г шпика, 1 луковица.*

**469. КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ МЯСОМ.** Картофель очистить и вынуть сердцевину. Приготовить мясной фарш: говядину пропустить через мясорубку и соединить с поджаренным луком. Картофель начинить фаршем, обжарить и положить в утятницу. Муку и морковь поджарить, добавить бульон, томат, сметану, залить этим соусом фаршированный картофель и поставить в духовой шкаф. Перед подачей на стол картофель полить соусом и посыпать мелко нарубленной зеленью.

*12 шт. картофеля, 1 луковица, 1 ст. ложка томата, 1 морковь, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки жира, 4 ст. ложки сметаны, зелень, соль.*

*Для фарша: 400 г говядины, 1 луковица, 1 ст. ложка свиного жира.*

**470. КАРТОФЕЛЬНО-МОРКОВНЫЕ ОЛАДЫ.** Очищенный картофель и морковь (в соотношении 4:1) натереть на терке. Картофельную массу смешать с морковной, добавить яйца, муку, сметану, посолить, тщательно перемешать, разложить ложкой на смазанную жиром сковороду и жарить.

*6—8 шт. картофеля, 1—2 моркови, 1—2 яйца, 2—3 ст. ложки муки, 1—2 ст. ложки сметаны, 3—4 ст. ложки масла, соль.*

**471. ОЛАДЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦОМ.** Картофель очистить, промыть, натереть на мелкой терке и от-

жать от жидкости. Добавить муку, соль, перец, хороши перемешать и разделать на лепешки. На середину лепешки положить фарш из вареных измельченных яиц смешанных с обжаренным луком. Завернуть края, придать лепешкам форму биточка и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Готовые оладьи подать с жареными шкварками и толченым чесноком.

*10 шт картофеля, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 60 г шпика, 4 дольки чеснока.*

*Для фарша: 4 яйца, 1 луковица, 1 ст. ложка масла*

**472. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ.** Картофель очистить, промыть, натереть на мелкой терке, добавить муку, соль и все перемешать. Сушеные грибы тщательно промыть и замочить в воде на 2 часа, а затем сварить. Отваренные грибы мелко изрубить. Сало (шпик) нарезать мелкими кубиками, поджарить, добавить пассерованный лук, мясной или грибной бульон, чтобы фарш был более сочным.

На сковороду с разогретым жиром выложить ложкой в виде лепешек картофельную массу, сверху фарш, а затем картофель. Оладьи обжарить с обеих сторон, переложить в горшочек, залить сметаной и довести до готовности в духовке.

*12 шт. картофеля, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки сметаны или масла, 1/2 стакана грибного бульона, соль.*

*Для фарша: 30 г сушеных грибов, 80 г шпика, 2 луковицы.*

**473. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ, ФАРШИРОВАННЫЕ РЫБОЙ.** Сырой очищенный картофель натереть на мелкой терке, добавить муку, соль, яйцо и все перемешать. Приготовить фарш: филе рыбы пропустить через мясорубку, обжарить с репчатым луком и вареными грибами, затем добавить соль, перец, мелко измельченное вареное яйцо и все перемешать. Выложить ложкой в виде лепешек на раскаленную сковороду, на них положить фарш, сверху накрыть картофельной массой и обжарить до румяной корочки с двух сторон. Уложить в горшочек, залить маслом и поставить в духовку. Готовое блюдо посыпать мелко нарубленной зеленью.

*10 шт. картофеля, 1 яйцо, 5 ст. ложек масла, 2 ст. ложки муки, зелень, соль.*

*Для фарша: 250 г филе рыбы, 15 г сушеных грибов, 1 яйцо, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла, перец-*

**474. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ЯСОМ.** Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить муку, яйцо и все перемешать. Выложить ложкой в виде лепешек на раскаленную сковороду, на которую из них положить свиной фарш, а сверху накрыть картофельной массой. Обжарить до румяной корочки с обеих сторон, переложить в утятницу и поставить в духовку на 10—15 минут.

Для приготовления фарша свинину пропустить через мясорубку» добавить поджаренный лук, соль, перец и все перемешать. Блюдо подать с жареным салом (шпик).

*12 шт. картофеля, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 100 г шпика, 2 ст. ложки масла.*

*Для фарша: 400 г свинины, 2 луковицы, 1 ст. ложка масла, перец, соль.*

**475. ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПО-МИНСКИ.** Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить соль, перемешать, после чего жарить оладьи. Готовые оладьи положить в утятницу, смазанную жиром, переложить их свиным фаршем, заправленным солью и перцем с добавлением рубленого чеснока. Утятницу поставить в духовку на 20—25 минут.

*12 шт. картофеля, 2 ст. ложки растительного и сливочного масла, соль.*

*Для фарша: 400 г свинины, 4 дольки чеснока, перец.*

**476. ТЕФТЕЛИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ.** Сырой картофель натереть на мелкой терке. Полученную картофельную массу отжать, добавить яйцо, соль и все перемешать. Приготовить фарш: свинину пропустить через мясорубку, обжарить с луком, добавить молотый перец, соль. Из картофельной массы приготовить тефтели и наполнить их фаршем. Тефтели запанировать в муке или сухарях, обжарить на топленом масле, положить в утятницу, залить томатным соусом и тушить 25—30 минут.

*2 шт. картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки или 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 стакан томатного соуса, 2 ст. ложки топленого масла, соль.*

*Для фарша: 150 г свинины, 1 луковица, 1 ст. ложка масла.*

**477. КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ С МЯСОМ.** Сырой

картофель натереть на мелкой терке, отжать, добав яйцо, соль и перемешать. Приготовить фарш: сьт<sup>7б</sup> свинину пропустить через мясорубку, добавить соль рец, поджаренный лук. Из картофельной массы ската<sup>6</sup> небольшие шарики, нафаршировать их свиной и запанировать в муке. Крокеты смочить в яйцах и снова запанировать в сухарях, обжарить, положить в утятницу, полить маслом и потушить. Подать к столу горячем виде со сметаной.

*12 шт. картофеля, 2 яйца, 4 ст. ложки топленого масла  
3 ч. ложки муки, 4 ст. ложки панировочных сухарей  
4 ст. ложки сметаны, соль.*

*Для фарша: 300 г свинины, 2 луковицы, 1 ст. ложка топленого сала, соль.*

**4 7 8 . ГАЛКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ С ГРИБНЫМ СОУСОМ.** Сырой картофель натереть на мелкой терке. Полученную картофельную массу отжать от излишней жидкости, добавить яйца, соль. Все перемешать, сделать круглые шарики (галки), а в них углубления для фарша. Фарш приготовить следующим образом: сухие грибы замочить в холодной воде на 2—3 часа. Затем их промыть, отварить, мелко нарезать и обжарить в масле вместе с луком. Грибным фаршем наполнить подготовленные галки, запанировать их в муке, смешанной с сухарями, и обжарить на топленом масле. Обжаренные галки положить в утятницу, залить грибным соусом со сметаной и поставить тушить в духовку.

*12 шт. картофеля, 1 яйцо, 2 ч. ложки муки, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 2 ст. ложки масла, 1/г<sup>сма</sup> кана сметаны, 1 стакан соуса, соль.*

*Для фарша: 40 г сухих грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, соль.*

**4 7 9 . КАРТОФЕЛЬНЫЕ КЛЕЦКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ РЫБНЫМ ФАРШЕМ.** Очищенный сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить соль, слегка отжать, разделить в виде лепешек и сверху положить рыбный фарш. Сделать из них шарики, запанировать в муке и обжарить. Обжаренные клецки переложить в горшочек, залить сметанным соусом и тушить до готовности. Подать в горшочках. Для приготовления фарша филе рыбы пропустить через мясорубку, обжарить вместе с репчатым луком и вареными грибами, добавить мелко нарезанное вареное яйцо, соль, перец.

*картофеля, 3 ст. ложки масла, 1 стакан сметан-*

*[нго соуса, перец, соль.  
л а фарша: 250 г филе рыбы, 30 г сухих грибов,  
О луковицы, 1 яйцо, 2 ст. ложки масла.*

**Д 8 0 . КЛЕЦКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ГРИБАМИ.** Натер-  
ИЙ сырой картофель отжать, добавить соль и разделить  
Г виде лепешек. На них положить грибной фарш, сле-  
' аТЬ клецки продолговатой формы и обжарить. Клецки  
переложить в утятницу, залить сметанным соусом и ту-  
пить в течение 20—30 минут. Для приготовления фарша  
сухие грибы замочить в холодной воде на 2—3 часа,  
затем их промыть, отварить, мелко нарезать и обжарить  
вместе с луком.

*10 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, 1 стакан сметан-  
ного соуса, соль.*

*Для фарша: 40 г сухих грибов, 1 луковица,  
2 ст. ложки масла.*

**4 8 1 . КЛЕЦКИ С МЯСОМ.** Сырой картофель нате-  
реть, откинуть на сито: дать жидкости стечь. Добавить  
муку, соль и перемешать. Из полученной массы при-  
готовить клецки, как указано в рецепте «Клецки кар-  
тофельные с грибами», с сырым мясным фаршем и  
обжарить в масле. Затем переложить в утятницу,  
залить сметаной и поставить в духовку на 20- -25 минут.

*12 шт. картофеля, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла,  
1/г стакана сметаны, соль.*

*Для фарша: 400 г говядины, 1 луковица, 1 ст. ложка  
масла.*

**4 8 2 . КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛИНЫ, ТУШЕННЫЕ СО СВИ-  
НЫМ САЛОМ.** Очищенный картофель натереть, доба-  
вить муку, соль, все перемешать и выпекать блины.  
Сало (шпик) нарезать мелкими кубиками и поджарить с  
репчатым луком. Блины переложить салом и луком, пос-  
тавить в глиняном горшке или утятнице тушить в ду-  
ховой шкафу. •

*12 шт. картофеля, 2 ст. ложки муки, 200 г шпика, 2 лу-  
ковицы, соль.*

**4 8 3 . ГОЛУБЦЫ С КАРТОФЕЛЕМ.** Кочан капусты  
очистить, вырезать кочерыжку и отварить до полуготов-  
ности в подсоленной воде. Сваренный кочан капусты  
Разобрать на листья, слегка отбить черешки. Пригото-

вить фарш: протертый отварной картофель смешать с поджаренным луком и рублеными яйцами. На подготовленные листья капусты положить фарш и завернуть их в виде конвертов. Голубцы обжарить и положить в мелкую кастрюлю с широким дном или утятницу и залить сметанным соусом с томатом и тушить в течение 30—40 минут.

*4—5 шт. картофеля, 800 г капусты, 1 яйцо, 2 луковицы, 3 ст. ложки масла, 2 стакана сметанного соуса с томатом, соль.*

**4 8 4 . ЗРАЗЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ.** Одну часть картофеля натереть на терке, другую — отварить в кожуре, очистить, протереть. Все перемешать и разделить на лепешки. Приготовить фарш: говядину отварить, пропустить через мясорубку, смешать с поджаренным луком. Начинить фаршем картофельные лепешки, придавая им овальную форму. Зразы поджарить на сале (шпик) до образования румяной корочки. Подать в горячем виде.

*12 шт. картофеля, 300 г говядины, 120 г шпика, 2 луковицы, соль.*

**4 8 5 . ПАМПУШКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ.** Картофель отварить в кожуре, охладить и очистить. Пропустить через мясорубку, затем добавить соль, яйцо, немного муки и вымесить до тягучей консистенции. Подготовленную массу выложить на стол или деревянную доску, посыпанную мукой, и раскатать до толщины слоя 2 см. Полученный слой теста нарезать ромбиками и обжарить. Пампушки можно подать с маслом, сметаной или сметанным соусом.

*12 шт. картофеля, 1/2 стакана муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки топленого жира или растительного масла, соль.*

**4 8 6 . КОЛБАСА КАРТОФЕЛЬНАЯ С САЛОМ.** Сырой картофель натереть на мелкой терке, посолить. Нарезать кубиками сало (шпик), поджарить его вместе с репчатым луком и соединить с картофельной массой. Приготовить колбасу: промыть кишечную оболочку, наполнить ее картофельной массой, после чего завязать. Колбасу обжарить на смазанной жиром сковороде и поставить в духовку на 20—30 минут. Подать в горячем виде.

*16 шт. картофеля, 2 луковицы, 300 г шпика, 50 см кишечной оболочки, соль.*

**Д 8 7 . ЛЕПЕШКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С САЛОМ.** Натереть сырой картофель слегка отжать, добавить муку, соль, яйца, жареный лук и все перемешать. Приготовить фарш: сало (шпик) нарезать мелкими кубиками слегка обжарить вместе с мелко нарубленным печатым луком. Из картофельной массы сделать лепешки, на середину положить фарш. Края лепешек завернуть и придать им форму язычков. Лепешки обжарить и довести до готовности в духовке. При подаче полить свиным жиром.

*Ю шт. картофеля, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, соль.*

**4 8 8 . ДРАНИКИ СО СМЕТАНОЙ.** Картофель очистить, промыть и натереть на мелкой терке. В полученную массу добавить соль, муку, все перемешать и жарить на топленом или растительном масле, как оладьи. Готовые draniki полить сметаной. Отдельно можно подать молоко.

*12 шт. картофеля, 2 ч. ложки муки, 2 ст. ложки масла, соль.*

**4 8 9 . ДРАНИКИ С МОЧЕНОЙ БРУСНИКОЙ.** Приготовить картофельную сырую тертую массу, как указано в предыдущем рецепте. Моченую бруснику отделить от сока. Сок прокипятить с сахаром, опустить в него бруснику и подать к dranikam.

*12 шт. картофеля, 2 ч. ложки муки, 2 ст. ложки масла, 1/2 стакана сахарного песка, 200 г моченой брусники.*

**4 9 0 . ПИРОЖКИ БЕЛОРУССКИЕ С МЯСОМ.** Сырой картофель натереть на мелкой терке, слить излишнюю жидкость, добавить муку, соль и хорошо вымесить. Приготовить фарш: мясо пропустить через мясорубку и перемешать с поджаренным репчатым луком. Подготовленным фаршем начинить картофельную массу, разделанную для пирожков, и поджарить в большом количестве жира. Пирожки подать к столу в горячем виде.

*12 шт. картофеля, 1/2 стакана муки, 4 ст. ложки жира, соль.*

*Для фарша: 250 г говядины, 2 луковицы, 1 ст. ложка масла.*

**4 9 1 . ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ.** Картофель отварить и в горячем виде пропустить через мясорубку. Добавить в него яйца, соль и перемешать. Массу разделить на круглые лепешки, положить на них мясной фарш, приготовленный из отварной говядины с поджаренным луком, сделать пирожки, запанировать их в муке и поджарить. Подать в горячем виде с маслом *12 шт. картофеля, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, 3 ст. ложки масла, соль.*

*Для фарша: 350 г говядины, 1 луковица, 1 ст. ложка масла.*

**4 9 2 . ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С СУБПРОДУКТАМИ.** Очищенный картофель отварить, в горячем виде пропустить через мясорубку, добавить в него яйца, соль и перемешать. Приготовить фарш: легкое, сердце отварить, печенку потушить, пропустить через мясорубку и смешать с поджаренным луком. Картофельную массу разделить на круглые лепешки, положить на них фарш, завернуть в виде пирожков, запанировать в муке и обжарить. Пирожки подать к столу в горячем виде с маслом.

*14 шт. картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, соль.  
Для фарша: 200 г печени, 200 г сердца, 100 г легкого,  
1 ст. ложка масла, 1 луковица.*

**4 9 3 . ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С КАПУСТОЙ.** Картофель очистить, промыть и отварить. В горячем виде пропустить через мясорубку, добавить соль, яйцо и перемешать.

Свежую капусту мелко порубить и поджарить с маслом. Отдельно поджарить репчатый лук, положить его в капусту вместе с сырым яйцом, посолить и перемешать. Полученную картофельную массу разделить на круглые лепешки, положить на них капустный фарш, завернуть в виде пирожков, запанировать их в муке и обжарить. К столу подать в горячем виде с маслом.

Для приготовления пирожков можно использовать также квашеную капусту. В этом случае ее нужно потушить с луком в масле, а затем добавить немного сахара.

*14 шт. картофеля, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, 4 ст. ложки масла, соль.  
Для фарша: 200—250 г капусты, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, соль.*

**Д 9 4 . ГРЕНКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ.** Картофель тщательно промыть, сварить в кожуре до полуготовности, очистить пропустить через мясорубку. Картофельную массу посолить по вкусу.

Грибы сушеные промыть в теплой воде, замочить в 3 стаканах холодной воды, оставить на 2—3 часа и сварить в этой же воде без добавления соли. Отваренные грибы мелко нарезать и обжарить, положить в картофельную массу, добавить яйца и перемешать до тягучей консистенции. Полученную массу раскатать на столе, посыпанном мукой, до толщины 1 см, нарезать на отдельные полоски и разделить в виде жгутов диаметром 3—4 см. Затем нарезать их ножом и обжарить в масле до золотистого цвета. Отдельно к гренкам подать грибной соус.

*12 шт. картофеля, 20 г сушеных грибов, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, соль.*

**4 9 5 . ХВОРОСТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ.** Картофель очистить, отварить до готовности в подсоленной воде, слить воду, обсушить, охладить и пропустить через мясорубку. В полученную массу положить муку и яичные желтки. Белок яйца взбить венчиком и добавить в подготовленную картофельную массу, осторожно ее вымешивая, и на столе, посыпанном мукой, раскатать полученную массу толщиной 3—4 мм. Нарезать ромбиками, в середине которых сделать надрез. Жарить в большом количестве разогретого жира таким образом, чтобы он покрывал хвост полностью. Хвост подать с молоком, сметаной или в качестве гарнира к любому мясному или рыбному блюду.

*6 шт. картофеля, 3 стакана муки, 1 яйцо, 1/г стакана масла, соль.*

**4 9 6 . САШНИ БЕЛОРУССКИЕ С ТВОРОГОМ.** Картофель отварить в кожуре, охладить, очистить и протереть. В картофельную массу добавить муку, яйцо, хорошо перемешать и разделить в виде лепешек. Сверху положить фарш, приготовленный из творога и яйца, и соединить края лепешек. Сашни запанировать в муке, затем обжарить с обеих сторон на масле и довести до готовности в духовке. Подать в горячем виде с маслом или сметаной.

10 шт. картофеля, 5 ст. ложек муки, 4 ст. ложки масла, 3 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, соль.  
Для фарша: 200 г творога, 1 яйцо.

**497. БЕЛОРУССКАЯ КОПЫТКА.** Очистить, промыть натереть на мелкой терке сырой картофель, добавить соль, муку, перемешать. Полученное тесто раскатать на полоски, разрезав каждую на кусочки длиной 2—3 см. Поставить в духовку на противне или сковороде предварительно смазанной жиром. Выпеченную копытку погрузить в бульон на 10—15 минут, затем вынуть из бульона и подать с жареным луком и салом.

12 шт. картофеля,  $\frac{1}{4}$  г стакана муки, 4 ст. ложки свиного сала, 1 луковица, 200 г шпика, соль.

**498. КАРТОФЕЛЬНО-ПШЕННАЯ ЗАПЕКАНКА.** Отварной картофель протереть, добавить небольшое количество пшенной каши, масло, сырые яйца, соль, мелко нарезанный и поджаренный до светло-золотистого цвета репчатый лук и тщательно перемешать. Картофельную массу выложить на разогретую сковороду, предварительно смазанную жиром, разровнять, сверху смазать сметаной или топленым маслом и запечь в духовке.

8—10 шт. картофеля 1—1,5 стакана пшенной каши, 2—3 яйца, 2—3 ст. ложки сметаны, 50 г жира, 1—2 ст. ложки масла, 3 луковицы, соль.

**499. КОМЫ.** Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку. Мелко нарезанные кусочки свиного сала с репчатым луком поджарить на сковороде до золотистого цвета и перемешать с картофелем.

Картофельную массу разделить на небольшие круглые шарики (комы), обжарить на смазанной жиром сковороде и запечь в духовке.

13—15 шт. картофеля, 100 г сала, 3—5 луковиц, соль.

**500. СМАЗЕНИКИ.** Картофель сварить в кожуре, охладить и очистить. Одновременно приготовить соус: муку поджарить на сковороде с жиром до кремоватого цвета, добавить сметану, поджаренный репчатый лук, соль и все проварить 5—7 минут. Приготовленным соусом залить картофель и поставить в духовой шкаф для запекания.

10—12 шт. картофеля, 1 ст. ложка муки, 3—4 луковицы, 5—6 ст. ложек сметаны, 2—3 ст. ложки жира, зелень, соль.

## Соусы к картофельным блюдам

**СОУС ГРИБНОЙ.** Промытые в теплой воде сухие грибы замочить в холодной воде на 2—3 часа. Затем в этой же воде сварить грибы без добавления соли.

Столовую ложку муки с таким же количеством масла прожарить до светло-коричневого цвета и развести 2 стаканами горячего процеженного грибного бульона. Полученный соус варить при слабом кипении 15—20 минут. Мелко нарезанный лук поджарить с маслом, добавить нашинкованные сваренные грибы и еще раз все поджарить. Переложить в соус, прибавить по вкусу соль и прокипятить.

50 г сушеных грибов, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, соль.

**СОУС МОЛОЧНЫЙ.** Столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла и развести горячим молоком, вливая его постепенно. Полученный соус варить, непрерывно помешивая, 10 минут и по вкусу посолить.

$\frac{1}{2}$  ст. ложка муки,  $1\frac{1}{2}$  стакана молока, 1 ст. ложка масла, соль.

**СОУС СМЕТАННЫЙ.** Столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла, развести одним стаканом горячего мясного бульона или овощного отвара, положить сметану и варить на слабом огне 5—10 минут. По окончании варки в соус добавить соль, масло и перемешать.

2 стакана сметаны, 1 стакан мясного бульона или овощного отвара, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, соль.

**БЕЛЫЙ СОУС.** Столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла, развести процеженным мясным бульоном и варить на слабом огне 5—10 минут. После этого соус снять с огня, добавить яичный желток, смешанный в стакане с небольшим количеством соуса, соль, масло и, перемешать.

*/ ст. ложка муки, 1/г стакана бульона, 1 яйцо, 2 ст ложки масла, соль.*

**СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ.** Столовую ложку муки поджарить с таким же количеством масла до золотистого оттенка, развести стаканом горячего мясного бульона, добавить сметану и варить на слабом огне 5—10 минут. Одновременно на сковороде поджарить на масле мелко нарезанный лук, который перед окончанием варки положить в соус. После этого соус снять с огня добавить соль.

*1/г стакана сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 1/г ст. ложки масла, 1 стакан мясного бульона, соль.*

**СОУС ТОМАТНЫЙ.** Очищенные корни и лук нарезать, поджарить со столовой ложкой масла и неполной столовой ложкой муки, затем добавить томат-пюре, размешать, развести стаканом мясного бульона и варить на слабом огне 8—10 минут. По окончании варки в соус добавить соль, столовую ложку острого томатного соуса, немного масла, тщательно перемешать и процедить сквозь сито.

*1/ч стакана томата-пюре, 1 ст. ложка муки, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка острого томатного соуса, 1 ст. ложка масла, 1 стакан мясного бульона, соль.*

**СОУС КРАСНЫЙ.** Столовую ложку муки поджарить с таким же количеством масла до темно-коричневого цвета, после чего смешать с томатом-пюре и развести мясным бульоном. Добавить слегка поджаренные нарезанные корни, лук и варить на слабом огне 20—30 минут. По окончании варки добавить соль, немного вина (мадеры или портвейна) и процедить сквозь сито.  
*/ ст. ложка муки, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка томата-пюре, 1/д ст. ложки масла, 2 стакана мясного бульона, 1—2 ст. ложки вина, соль.*

**СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ.** Томат-пюре уварить, помешивая, до половины первоначального объема и перемешать со сметанным соусом.

*2 стакана сметаны, 2 ст. ложки муки, 2 стакана бульона или овощного отвара, 1/г стакана томата-пюре.*

**СОУС-ХРЕН.** Корень хрена промыть, очистить от кожицы и натереть на мелкой терке. Добавить соль, сахар, уксус, воду и перемешать. Хранить в глиняной или керамической посуде.

Такой соус можно приготовить и со сметаной, уменьшив количество уксуса по вкусу, или с вареной свеклой, натертой на мелкой терке.

*450 г хрена, 1 стакан столового уксуса, 2 стакана воды, 1 ст. ложка сахара, соль.*

**СЛАДКИЙ СОУС С ВАНИЛИНОМ.** Сахар хорошо растереть с яичными желтками и мукой. Эту массу развести горячим молоком и, непрерывно помешивая, варить до кипения. Как только соус загустеет, снять его с огня, процедить сквозь сито или марлю и добавить ванилин.

*1/2 стакана молока, 2 яйца, 1/г стакана сахара, 1 ч. ложка ванилина, 1 ч. ложка муки.*

**СОУС КИСЛО-СЛАДКИЙ.** В красный соус добавить измельченные ржаные сухари, медовый пряник, томат-пюре, сахар, разведенную лимонную кислоту, специи, соль и прокипятить 15 минут.

*3 стакана красного соуса, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки ржаных сухарей, 1 медовый пряник, 1 ст. ложка 2 %-ного раствора лимонной кислоты, специи, соль.*

**САЛАТНАЯ ЗАПРАВКА.** Для приготовления заправки столовую горчицу, молотый перец, соль, сахар, растительное масло растереть, добавить столовый уксус и хорошо перемешать.

*4 ст. ложки масла, 1/д ч. ложки столовой горчицы (порошка), 1/г ч. ложки соли, 1/г ч. ложки сахара, 6 ст. ложек уксуса, перец.*





мынская кухня) (I вариант) 268  
 Запеканка картофельная (румынская кухня (II вариант)) 269  
 Запеканка картофельная с грибами 243  
 Запеканка картофельная с кабачками 274  
 Запеканка картофельная с квашеной капустой 273  
 Запеканка картофельная с кукурузой 242  
 Запеканка картофельная с луком и яйцом 241  
 Запеканка картофельная с макаронами 271  
 Запеканка картофельная с манной крупой 272  
 Запеканка картофельная с мясом 267  
 Запеканка картофельная с творогом 270  
 Запеканка картофельная с тыквой 275  
 Запеканка «один к десяти» 279  
 Запеканка по-хозяйски 306  
 Зразы картофельные 484  
 Зразы картофельные с яйцами 364

## И

Имитированные яблоки 411  
 Икра из картофеля и перца 30

## К

Калалаатикко 315  
 Калитки картофельные 296  
 Камича 35  
 Картофель «а ля гурмэ» 260  
 Картофель «Анна» 335  
 Картофель в белом соусе с луком 146  
 Картофель вздутый 344  
 Картофель «Вуазен» 336  
 Картофель в молоке 131

Картофель «Гассель» 256  
 Картофель «Дипломат» 249  
 Картофель «Дофин» 261  
 Картофель «Дофинуаз» 286  
 Картофель дорожный в фольге 451  
 Картофель жареный 343  
 Картофель, жаренный в кляре 388  
 Картофель, жаренный в омлете 352  
 Картофель, жаренный во фритюре 346  
 Картофель жареный с кабачками 350  
 Картофель жареный с луком и грибами 347  
 Картофель, жаренный с сельдью и луком 383  
 Картофель жареный с тыквой 378  
 Картофель, жаренный с черносливом 351  
 Картофель жареный с чесночным соусом 348  
 Картофель, жаренный с яблоками 408  
 Картофель, запеченный в омлете с помидорами 233  
 Картофель, запеченный в сливках 314  
 Картофель, запеченный в сметане 231  
 Картофель, запеченный в сметане с шампиньонами 276  
 Картофель, запеченный в сметанном соусе 230  
 Картофель, запеченный по-французски 228  
 Картофель, запеченный с ветчиной и шампиньонами 223  
 Картофель, запеченный с грибами 218  
 Картофель, запеченный с зеленым горошком и рисом 237  
 Картофель, запеченный с кабачками 234  
 Картофель, запеченный с кашей 293

Картофель, запеченный слоями (венгерская кухня) 312  
 Картофель, запеченный с макаронами 235  
 Картофель, запеченный с помидорами 232  
 Картофель, запеченный с помидорами и яйцами 262  
 Картофель, запеченный с рисом 263  
 Картофель, запеченный с рыбой 316  
 Картофель, запеченный с сельдью 238  
 Картофель, запеченный с сыром 215  
 Картофель, запеченный с сыром и сметаной 226  
 Картофель, запеченный с сыром и яйцами 236  
 Картофель, запеченный с цветной капустой 229  
 Картофель, запеченный с яблоками, грибами и помидорами 277  
 Картофель, запеченный с яйцами и грибами 222  
 Картофель зернистый 381  
 Картофель «Идеал» 252  
 Картофель кисловатый 150  
 Картофель молодой в сметане 132  
 Картофель молодой запеченный 214  
 Картофель молодой с брынзой 135  
 Картофельные фрикадельки с мясом 196  
 Картофель отварной 448  
 Картофель отварной в соусе из сметаны с горчицей 133  
 Картофель отварной с бобами 129  
 Картофель отварной с капустой и свиной 450  
 Картофель отварной с маслом и зеленью 128  
 Картофель отварной с редькой, салом и луком 449

Картофель печеный с селедочным маслом 217  
 Картофель пикантный 169  
 Картофель по-алжирски 385  
 Картофель под белым соусом 259  
 Картофель по-датски 380  
 Картофель по-матросски 193  
 Картофель по-немецки 313  
 Картофель по-перуански 156  
 Картофель протертый с жареным луком 139  
 Картофель по-савойски 227  
 Картофель с баклажанами и сливами 173  
 Картофель, сваренный на пару 136  
 Картофель с зеленым соусом 130  
 Картофель с колбасой и луком 201  
 Картофель с луком и грибами 137  
 Картофель с маслинами 149  
 Картофель с маслом и рубленными яйцами 142  
 Картофель со свежей сельдью 245  
 Картофель со свиным салом 148  
 Картофель со сметаной и луком 144  
 Картофель с рисом 255  
 Картофель с селедочным соусом 138  
 Картофель с сыром 216  
 Картофель с сыром по-мексикански 248  
 Картофель с сыром и сливками 258  
 Картофель с ткемали 172  
 Картофель с томатом (венгерская кухня) 134  
 Картофель с фасолью 184  
 Картофель с яблоками и рисом 247  
 Картофель тушеный (венгерская кухня) 192  
 Картофель тушеный (французская кухня) 185

Картофель, тушеный с ба- раниной	457	Картофель, фаршированный мясом	469	(Картофельная соломка с мя- сом	253	Картофельные оладьи, фар- шированные рыбой	473
Картофель, тушеный с горо- хом и свежими грибами	454	Картофель, фаршированный овощами (диетический)	168	Картофельное печенье с мар- меладом	431	Картофельные орешки жареные	405
Картофель, тушеный с гри- бами	456	Картофель, фаршированный печенью	468	Картофельное пюре	140	Картофельные палочки с сы- ром	379
Картофель, тушеный с гри- бами и салом	453	Картофель, фаршированный мясом (чилийская кухня)	208	Картофельное пюре запечен- ное	224	Картофельные пальчики	399
Картофель, тушеный с ка- бачками	188	Картофель, фаршированный рыбой	202	Картофельное пюре, запечен- ное в сливках	225	Картофельные погачи (вен- герская кухня)	311
Картофель, тушеный с коп- ченой грудинкой и черносли- вом	197	Картофель, фаршированный сельдью	467	Картофельное пюре разно- цветное	141	Картофельные тефтели с лимонным соусом	392
Картофель, тушеный с кукурузой в красном соу- се	189	Картофель, фаршированный сердцем и печенью	207	Картофельное пюре с майоне- зом	152	Картофельные тефтели с повидлом	415
Картофель тушеный с майо- незом	211	Картофель, фаршированный солеными грибами	199	Картофельное суфле	239	Картофельные фрикадель- ки	371
Картофель, тушеный с мас- линами	194	Картофель, фаршированный лихией	338	Картофельно-морковные ола- дьи	470	Картофельные фрикадельки в сметане	212
Картофель, тушеный с ово- щами	190	Картофель, фаршированный творогом и брынзой	198	Картофельно-пшениная за- пеканка	498	Картофельные фрикадельки с мясом	164
Картофель, тушеный с ово- щами (армянская кух- ня)	191	Картофель, фаршированный яйцами и грибами	339	Картофельные блинчики с фаршем	376	Картофельные шарики	171
Картофель, тушеный с пе- ченью и салом	455	Картофель, фаршированный яйцом и луком	334	Картофельные блины, тушен- ные со свиным салом	482	Картофельные шарики с мясом	164
Картофель тушеный с рыбой	195	Картофель, шпигованный са- лом	358	Картофельные волованы	333	Картофельные шарики по- американски	386
Картофель, тушеный с сель- дью	200	Картофельная бабка	460	Картофельные галушки	246	Картофельные шарики во фритюре	369
Картофель, тушеный с суб- продуктами	186	Картофельная бабка с гру- динкой (литовская кух- ня)	254	Картофельные галушки с кукурузной мукой	382	Картофельные шарики (чу- вашская кухня)	176
Картофель, фаршированный ветчиной	206	Картофельная бабка со сви- ниной	462	Картофельные калобы	310	Картофельные шарики фар- шированные	370
Картофель, фаршированный горохом	210	Картофельная бабка, фарши- рованная грибами с лу- ком	463	Картофельные клецки (не- мецкая кухня)	178	Картофельный паштет с мя- сом	292
Картофель, фаршированный гречневой кашей	203	Картофельная бабка, фарши- рованная грибами с лу- ком	463	Картофельные клецки с ман- ной крупой	170	Картофельный форшмак	240
Картофель, фаршированный грибами	204	Картофельная запеканка с рыбой	280	Картофельные клецки, фар- шированные рыбным фар- шем	479	Картофляники	465
Картофель, фаршированный креветками	337	Картофельная запеканка с рыбными консервами в соб- ственном соку	244	Картофельные колбаски с соусом	165	Каурма из картофеля	181
Картофель, фаршированный лихией	338	Картофельная каша с са- лом	452	Картофельные оладьи	394	Каша из тертого картофе- ля	328
Картофель, фаршированный луком	209	Картофельная колбаска	368	Картофельные крокеты (ру- мынская кухня)	396	Каша из тертого картофеля и ячневой крупы	250
Картофель, фаршированный мозгами	205	Картофельная лапша	300	Картофельные крокеты с ма- сом	477	Кекс из картофеля с ка- као	434
		Картофельная паста с коп- ченой рыбой	46	Картофельные крокеты с мя- сом	477	Клецки из тертого карто- феля с крупой	180
		Картофельная паста с мас- линами	47	Картофельные лепешки	389	Клецки картофельные с гри- бами	480
				Картофельные оладьи, фар- шированные грибами	472	Клецки с мясом	481
				Картофельные оладьи, фар- шированные мясом	474	Кнедлики-роглики	166
						Кнели картофельные с брын- зой	162

Кнели картофельные с грибами	163
Кныдли	177
Колбаса картофельная с салом	486
Колбаса из картофеля, грибов и яиц	307
Комовики	466
Комы	499
Котлеты из картофеля и отрубей	357
Котлеты картофельные	353
Котлеты капустно-картофельные	387
Котлеты картофельные по-киевски	398
Котлеты картофельные с капустой	359
Котлеты картофельные с крапивой	404
Котлеты картофельные с мясом	361
Котлеты картофельные с рыбой	406
Котлеты картофельные с сыром	355
Котлеты картофельные с творогом	354
Котлеты картофельные с тыквой	360
Котлеты картофельные с яблоками	356
Крестьянский омлет	340
Крокеты из картофеля с ветчиной	397
Крупеня	439
Кугелис (литовская кухня)	305
Кулеш картофельный	111
Кыстыбай (татарская кухня)	323

л

Лазанки из картофеля	183
Лепешка картофельная	341
Лепешки картофельные с салом	487
Летние щи с картофелем	90

М

Маймарокка	91
Манты с картофелем	157
Мекленбургский рулет со шкварками	325
Молодой картофель, жаренный целиком	345
Молодой картофель с медом	414
Мусака из картофеля	285

Н

Налистники из картофеля	413
«Небеса и земля»	143

Оладьи картофельные дрожжевые	373
Оладьи картофельные по-мински	475
Оладьи картофельные по-шахтерски	374
Оладьи, фаршированные яйцом	471
Олимпийские котлеты	377

П

Пампушки картофельные	485
Печенье «Двойные улитки»	432
Печенье из картофеля с корицей	433
Печенье соленое картофельное	423
Пельмени картофельные (марийская кухня)	402
Перенте-немыр (марийская кухня)	251
Перунапийрайта (карело-финская кухня)	309
Пирог из картофеля	422
Пирог из картофеля (на дрожжах)	427

Пирог из картофеля с яблочками	425
Пирог из печеного картофеля	426
Пирог картофельный с брюквой	321
Пирог картофельный с грибами	324
Пирог с картофелем	322
Пирог с картофелем и брынзой	424
Пирожки белорусские с мясом	490
Пирожки из картофеля, фаршированные грибами и печенью	317
Пирожки картофельные с грибами	365
Пирожки картофельные с капустой	493
Пирожки картофельные с морковью	342
Пирожки картофельные с мясом	491
Пирожки картофельные с субпродуктами	492
Пирожное «картошка»	437
Пленцы картофельные с дрожжами	407
«Пльвуны»	154
Поджарка картофельная	401
Пончики из картофеля	366
Пончики из картофеля (без дрожжей)	421
Пончики из картофеля с начинкой	403
Пончики картофельные с капустой	363
Пончики картофельные с морковью	362
Поливка из молодого картофеля на молоке	440
Пористые клецки	167
Похлебка картофельная	71
Пудинг из картофельных блинчиков со шпинатом	288
Пудинг из картофеля с грибами	290
Пудинг из картофеля с ма-	

каронами	291
Пудинг из картофеля с овощами	287
Пудинг из картофеля с сельдереем	289
Пудинг из картофеля с соусом из брынзы	286
Пудинг картофельный с ветчиной	326
Пюре из картофеля и бобовых	147
Пюре из картофеля с кольраби	153
Пюре картофельно-луковое	145

Рагуоляй	303
Рогайшис ячменный с картофелем	302
Рогалики из картофеля с мармеладом	430
Рожки картофельные с курицей	410
«Розы» из картофеля	308
Рулет из картофеля	282
Рулет картофельный с гречневой кашей	283
Рулет картофельный с грибами	284
Рулет с мармеладом	429
Рулет картофельный с яйцом	464

Садовый салат	48
Салат арлезианский	43
Салат-грибок	7
Салат «Зимний»	3
Салат из картофеля и сосисок	28
Салат из картофеля, кукурузы и яблок	24
Салат из картофеля, овощей и сельди	22

Салат из картофеля с зеленью	39	Салат картофельный с ф. а. солью	20	Суп картофельный с брынзой	115	Суп картофельный с сосисками	112
Салат из картофеля с луком	23	Салат картофельный с яблоками	g	Суп картофельный острый	68	Суп картофельный с сушеными грибами	88
Салат из крекеров со свежими огурцами	25	Салат картофельный с яблоками и зеленым салатом	17	Суп картофельный на молоке	86	Суп картофельный с фрикадельками из хека	126
Салат из молодого картофеля с овощами	40	Салат картофельный с яйцом	29	Суп картофельный (болгарская кухня)	95	Суп картофельный с цветной капустой	92
Салат казахский	15	Салат «Летний»	2	Суп картофельный (мавританская кухня)	66	Суп картофельный с чесноком	85
Салат картофельный	1	Салат огородный	42	Суп картофельный протертый	102	Суп картофельный со шпинатом	122
Салат из картофеля с хреном	49	Салат «Ориентал^ зимний диетический	38	Суп картофельный протертый с помидорами	103	Суп картофельный со шавелем	59
Салат по-венгерски	27	Салат «Ориентал» летний	37	Суп картофельный протертый с сосисками	79	Суп-крем из картофеля	117
Салат по-грузински	33	Салат «Пиккадилли»	50	Суп картофельный с клецками	74	Суп-крем картофельный холодный	116
Салат по-немецки	41	Салат «Рассоле»	18	Суп картофельный с кольраби	67	Суп молочный из картофеля с тыквой	62
Салат картофельный с горчицей	31	Салат русский	4	Суп картофельный с консервами	89	Суп молочный с картофельными клецками	446
Салат картофельный с гогошарами	52	Салат «Сичилиана»	12	Суп картофельный с макаронными изделиями	70	Суп молочный с картофелем и морковью	443
Салат картофельный с зеленой стручковой ф-асолью	51	Салат «Туранский»	10	Суп картофельный с морковью	84	Суп молочный с картофелем и ячменной крупой	61
Салат, картофельный с калмаром	36	Салат французский	26	Суп картофельный с мясными фрикадельками	81	Суп молочный с клецками из картофельного концентрата	447
Салат картофельный с капустой	14	Сашни белорусские с творогом	496	Суп картофельный с омлетом	96	Суп молочный с картофельными крекерами	444
Салат картофельный с квашеной капустой	5	Смаженики	500	Суп картофельный с пельменями	82	Суп молочный с лапшой из картофельного крахмала	445
Салат картофельный с килькой	53	Сладкая бабка из картофеля	412	Суп картофельный с перловой крупой	72	Суп полевой	73
Салат картофельный с луком и чесноком	34	Сладкие пончики из картофеля	420	Суп картофельный с полярной тресочкой	127	Суп охотничий	119
Салат картофельный с маринованными грибами	21	Соленые палочки из картофеля	298	Суп картофельный с потрохами	83	Суп-пюре из картофеля 104	104
Салат картофельный с мясом	19	Сосиски, запеченные в картофельном пюре	327	Суп картофельный с рыбой по-домашнему	124	Суп-пюре из картофеля и вермишели	107
Салат картофельный с печенками домашней птицы	9	Стрепачки	174	Суп картофельный с салом	442	Суп-пюре из картофеля, помидоров и шпината	109
Салат картофельный с редькой	13	Суп из молодого картофеля	56	Суп картофельный со свежими грибами	75	Суп-пюре из картофеля, моркови и помидоров	106
Салат картофельный с рыбой-саблей	54	Суп из молодого картофеля с манной крупой	78	Суп картофельный со сметаной	58	Суп-пюре из картофеля и репы	97
Салат картофельный со свежими грибами	11	Суп из отварного картофеля с простоквашей и свежими огурцами	101	Суп картофельный с соевой	64	Суп-пюре из картофеля и шавеля	98
Салат картофельный со свеклой	8	Суп из сушеного картофеля с овощами	87	Суп картофельный со сладким перцем	118		
Салат картофельный с соусом из сметаны	32	Суп их фасоли с картофелем	69				
Салат картофельный с огурцами	16	Суп картофельный с бараниной	80				
		Суп картофельный с гречневой крупой	94				
		Суп картофельный с грибами, черносливом и изюмом	121				

Суп-пюре картофельный с пирожками	105		
Суп-пюре картофельный с овощами	108		
Суп-пюре картофельный на рисовом отваре	114		
Суп-пюре картофельный (японская кухня)	123		
Суп рыбный с картофелем и крупой	76		
Суп с лапшой из картофеля	65		
Стрепачки (чехословацкая кухня)	174		
Суфле из картофеля с ветчиной	265		
Суфле из картофеля с мясом	266		
Суфле из картофеля с творогом	264		
Сырбушка	110		
Сырники картофельные	301		
		<b>Ф</b>	
		Фитка	182
		Форшмак из картофеля с икрой	45
		Форшмак из картофеля с сельдью	44
		Фрикадельки печеные	416
		Хворост картофельный	495
		Хлебцы из картофеля	299
		Цепелинай с мясом	179
		Цепелинай с творогом (литовская кухня)	219
		Чорбе	63
		Чулама из картофеля (румынская кухня)	257

		<b>Ш</b>	
Творожники из картофеля вареные	418	Шаньги с картофелем	295
Творожники из картофеля жареные	419	Швильпикай	297
Тефтели картофельные фаршированные в томатном соусе	476	Шкубанки из картофеля	155
Торт из картофеля	436	Шницель из картофеля с овощами	395
Торт из картофеля с творогом	438	Штрудель из картофеля с яблоками	428
Трубочки из картофеля с сухарями	320	Штрудель, фаршированный картофелем	319
Тушанка	461		

		<b>Ю</b>	
		Юшка картофельная с мясом	441
		Юшка картофельная с кабачками	113
Угро по-таджикски	120		
Уха картофельная по-марсельски	77	Яхние из картофеля	151

## Содержание

Картофель — ценный продукт питания.	3
Интересно и полезно знать	9
Рецепты картофельных блюд	13
Салаты и закуски.	13
Супы	27
Вторые блюда	49
Картофель отварной	49
Картофель тушеный	66
Картофель запеченный	75
Картофель жареный	114
Сладкие изделия	134
Белорусские блюда	143
Супы	143
Вторые блюда	145
Соусы к картофельным блюдам	161
Литература	164
Алфавитный указатель	165

Издание для досуга

## **500 БЛЮД ИЗ КАРТОФЕЛЯ**

Составители: *Валентина Антоновна Болотникова, Любовь Матвеевна Вапельник, Лидия Дмитриевна Дербичева*

Ответственная за выпуск *Л. Д. Дербичева*. Художественный редактор *В. П. Калинин*. Технический редактор *А. Н. Хейфец*. Корректоры *Л. К. Мисуно, Е. А. Петренко*.

ИБ № 3109

\*

Подписано в печать с диапозитивов 07.05.92. Формат 84X108'/з2- Бумага газетная. Гарнитура литературная. Усл. печ. л. 9,24. Усл. кр.-отг. 9,66. Уч.-изд. л. 8,85. Тираж 400 000 экз. (1-й завод 1—200 000 экз.). Заказ 2152. Цена свободная.

Издательство «Уралжай» Министерства информации Республики Беларусь. 220600, Минск, пр. Машерова, 11.

Минский ордена Трудового Красного Знамени полиграфкомбинат МППО им. Я. Коласа. 220005, Минск, Красная, 23.