

АНДРЕЙ КЛИМЕНКО

ПЕРВАЯ  
ЧАСТЬ

105

РЕЦЕПТОВ  
ИЗ КАРТОФЕЛЯ

ОТ БАБУШКИ ЗИНЫ

6+

Андрей Клименко

**105 рецептов из картофеля  
от бабушки Зины**

«ЛитРес: Самиздат»

2020

## **Клименко А. А.**

105 рецептов из картофеля от бабушки Зины / А. А. Клименко —  
«ЛитРес: Самиздат», 2020

Хотите разнообразить свой стол интересными рецептами, где главным ингредиентом является картофель?! Отлично! Здесь собрано 105 рецептов приготовления блюд из картофеля со всех уголков планеты! В восторге будут все — взрослые и дети! Данный сборник является полезным кладзем знаний, собранных семьей Клименко в нескольких поколениях. Кухня настолько разнообразна, что подойдет и вегетарианцам, и любителям стейков и шашлыков. Такую книгу рецептов просто необходимо иметь каждой славянской семье! Дизайн обложки: Владимир Слипец. Фото взято из библиотеки Rexels по лицензии ССО.

## Содержание

Вместо вступления	5
Салат зимний	7
Суп-пюре картофельный	9
Бульон с картофельными клецками	10
Похлёбка картофельная	11
Суп молочный с картофельными фрикадельками	12
Суп молочный с картофелем и кабачками	13
Картофель, запечённый в фольге	14
Картофельные чипсы	15
Картофель в молоке	16
Картофель, жаренный с луком	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

## Вместо вступления

Дорогие кулинары и кулинарочки, я приветствую вас в моей новой книге! Рецепты были собраны моей бабушкой, которая очень любила готовить. Затем были многократно воссозданы мною и моей любимой женой дома!

Надеюсь вам понравятся эти рецепты, так как они очень доступны в наше время, вкусные и полезные. Они подойдут и для взрослых, и даже деткам. Приятного аппетита и желаю всем вам здоровья!

105 Рецептов из картофеля

Картофельный салат с луком

1) 3 картофелины, 1 луковица, 50 г майонеза, молотый перец, соль и сахар по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, горячим очистить и нарезать кубиками. Остывший картофель сложить в салатник, добавить нарезанный кольцами лук, молотый перец, посолить, добавить чуть-чуть сахара и заправить майонезом. Выдержать на холоде 10-15 мин и подать к столу.

2) 3 картофелины, 1 солёный огурец, 100 г зелёного лука, 2 ст. ложки растительного масла.

Сваренный и нарезанный картофель смешать с измельчённым зелёным луком и солёным огурцом. Заправить растительным маслом.

3) 3 картофелины, 2 яйца, 100 г зелёного лука, 1 ст. ложка уксуса, 2 ст. ложки масла, соль по вкусу.

Сваренный картофель, горячим очистить и нарезать кубиками, круто сваренные яйца и зелёный лук измельчить. Продукты смешать, посолить, заправить уксусом и растительным маслом. Можно добавить свежую зелень. Салат вкусен из свежесваренного тепловатого картофеля.

Картофельный салат с яблоками

400 г картофеля, 2 моченых яблока, 80 г зелёного горошка, 6 ч. ложек измельчённой зелени, 200 г майонеза.

Картофель отварить, когда остынет, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Нарезать яблоки, перемешать с картофелем, добавить консервированный зелёный горошек, заправить майонезом, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа и сельдерея. Дать постоять, чтобы картофель пропитался соусом.

Картофельный салат с грибами

3 картофелины, 350 г солёных или отваренных свежих грибов, 1 свежий огурец, 2 луковицы, 100 г консервированного зелёного горошка, 2 помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 стакан сметаны, сахар, горчица, укроп и зелень петрушки.

Вареный картофель, грибы, яйца, лук, огурец, помидоры нарезать и смешать зеленым горошком, заправить и сметаной, в которую добавлены соль, сахар, горчица. Украсить дольками яйца, тонко нарезанными ломтиками помидора, зеленью петрушки и укропом.

Картофельный салат с солёными огурцами

2 средние картофелины, 2 яблока, 2 солёных огурца, 1 небольшая свёкла, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана нарезанной зелени, уксус и соль по вкусу.

Неочищенный картофель запечь в духовке, затем очистить, нарезать и смешать с мелко нарезанными солёными огурцами, репчатым луком и зеленью петрушки. Яблоки, свеклу нарезать тонкими ломтиками, добавить в салат, заправить маслом и уксусом.

Картофельный салат со свеклой

4—5 картофелины, 2—3 небольшие свеклы, 1 ст. ложка веренной белой фасоли, 1 стручок болгарского перца, 1 ст. ложка растительного масла, уксус, зелень, соль по вкусу.

Картофель отварить и очистить. Свеклу испечь и очистить от кожуры.

Все нарезать мелкими кубиками, добавить вареную белую фасоль и нарезанный болгарский сладкий перец, посолить. Внести заправку, приготовленную из растительного масла и уксуса. Украсить салат тонко нарезанными кольцами перца, посыпать измельчённой зеленью.

Салат из картофеля и шампиньонов

500 г картофеля, 300 г шампиньонов, 1 луковица, 150 г зелёного горошка, 200 г майонеза, 50 г зелени петрушки, соль по вкусу.

К отварному картофелю, нарезанному мелкими кубиками, добавить измельчённые вареные шампиньоны, репчатый лук и консервированный зелёный горошек. Заправить майонезом, посыпать зеленью.

## Салат зимний

3-4 картофелины, 1 сельдь, 1-2 солёных огурца, 1 луковица, 1 морковь, 2 яйца, 100 г майонеза.

Сельдь очистить, если соленая, вымочить в холодном чае, нарезать большими кубиками, излишек влаги отсушить бумажной салфеткой. Картофель сварить в мундире, очистить и тоже нарезать кубиками. Так же нарезать морковь, солёные огурцы, круто сваренные яйца. Лук мелко нашинковать. Все продукты смешать и заправить майонезом.

Салат «Русский букет»

4 картофелины, 2 моркови, 2 солёных огурца, 200 г филе рыбы, 100 г майонеза, маринованные фрукты, зелень петрушки.

Варённые картофель и морковь, а также солёные огурцы, очищенные от кожицы, нарезать соломкой, перемешать, заправить майонезом и выложить в салатник.

Рыбу отварить с пряностями, охладить и нарезать тонкими кусками. Обложить ими горку салата. Сверху его украсить маринованными фруктами и зеленью петрушки. Перед подачей на стол, салат ещё раз полить майонезом, так как майонез стекает вниз.

Закуска из картофеля с килькой

5 картофелин, 200 г кильки, 50 г зелёного лука, 1 яйцо, 1/2 стакана салатной заправки.

Отобрать клубни крупного картофеля, желательной одинаковой округлой формы, хорошо помыть их щёткой и сварить в подсоленной воде. Горячий картофель очистить и сложить в посуду, прикрыв крышкой, чтобы не завёртывался, охладить. Тем временем почистить и разделить на филе (вынуть хребет)

Остывший картофель нарезать ломтиками. Филе кильки свернуть колечком и положить на ломтики картофеля, в середину положить очень мелко нарезанный зелёный лук, посыпать измельчённым круто сваренным яйцом.

Подготовленную таким образом закуску выложить на листья зеленого салата и расположить на плоской тарелке или блюде. Поверх зеленого лука полить салатной заправкой.

Приготовление заправки.

Растительное масло, уксус, сахар, соль, готовую горчицу, молотый перец тщательно взболтать и охладить. Пропорция составных—произвольная, в зависимости от вкуса.

Картофельный салат с рыбой

4-5 картофелин, 250 г филе морской рыбы, 2 свежих огурца, 1 ст. ложка тертого хрена, 100 г майонеза, зелень.

Картофель отварить в мундире и сразу очистить. Остывший картофель нарезать кубиками. Рыбу (треска, камбала, морской окунь и др.) сварить в подсоленной воде с добавлением лука, корня петрушки, перца горошком и лаврового листа. Следить, чтобы не переварилась: достаточно 10 мин. Готовую рыбу вынуть на тарелку, накрыть другой тарелкой или мисочкой (чтобы не обветрилась) и охладить, затем нарезать кусочками.

Свежие огурцы нарезать ломтиками или брусочками. В салатник подготовленные продукты складывать слоями, каждый посыпая зелёным луком, укропом, петрушкой и натёртым хреном. Залить майонезом и оставить на холоде на 15 мин, потом подать к столу. Украсить тонкими полосками свежего огурца и веточкой петрушки.

Картофельный салат с кальмарами

300 г картофеля, 200 г кальмаров, 2 солёных огурца, 2 яйца, 100 г зелёного горошка, 150 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Варённые охлаждённые (или консервированные) кальмары нарезать тонкой соломкой, варённый картофель и солёные огурцы—тонкими ломтиками, круто сваренные яйца-кубиками.

Все продукты смешать, добавить зелёный консервированный горошек, майонез, соль и молотый перец. Тщательно размешать и выложить в салатник, украсив зеленью.

Горячая закуска из картофеля, ветчины и колбасы

500 г картофеля, 1 луковица, 100 г ветчины, 100 г докторской колбасы, 1 ст. ложка муки, 200 г сметаны, 70 г сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Очищенный сырой картофель нарезать не очень тонкими кружочками, обжарить на сливочном масле с луком, добавить мелко нарезанные ветчину и колбасу, посолить, поперчить. Муку слегка прожарить со сливочным маслом, смешать её со сметаной. Залить продукты на сковородке и запечь все в духовке в течении 5-7 мин. В закуску можно добавить немного жареных грибов.

Вкусная похлёбка в горшочке

1,5 л воды, 350 г говядины, 2-3 средние картофелины, 1 большая луковица, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана вина, зелень, перец, лавровый лист, соль по вкусу.

Сварить бульон из костей, а мякоть говядины промыть в холодной воде, освободить от сухожилий, отбить и нарезать небольшими ломтиками продолговатой формы. Бульон налить в глиняный горшочек или чугунок, положить туда ломтиками мяса и варить 20-30 мин в духовке при температуре 150-200 градусов. Пока варится мясо, нарезать небольшими кубиками картофель, полукольцами лук, все вместе обжарить в кипящем масле. Затем в горошек с мясом положить картофель, варить его не более 15 мин, после чего бросить лук и варить ещё 5-10 мин. В конце положить измельчённую зелень (петрушку, укроп), лавровый лист и держать на огне ещё 2-3 мин. Для вкуса на стол подать прямо в горшочке или чугунке. Это блюдо сразу и первое и второе.

Картофельный суп с чесноком

2,5 л воды, 8 картофелин, 50 г масла, 1 стакан молока (неполный) 1 желток, 3-4 зубка чеснока, зелень.

Отварить в подсоленной воде картофель, размять его, добавить растёртый с солью чеснок и все вместе варить несколько минут. Затем добавить размешанный в молоке желток, растопленное сливочное масло, зелень укропа и петрушки. Суп готов. К нему хорошо подать гренки из ржаного хлеба.

Картофельный суп со свежими грибами

500 г картофеля, 1,5 л воды, 300 г грибов, 100 г кореньев лука, 2 ст. ложки масла, зелень, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Свежие грибы очистить и промыть. Ножки отрезать, измельчить и поджарить на масле. Отдельно поджарить коренья и лук. Шляпки грибов нарезать ломтиками, ошпарить, откинуть на сито и, когда вода стечёт, переложить в кастрюлю, залить водой и варить в течение 40 мин. После этого положить в кастрюлю нарезанный кубиками картофель, поджаренные ножки грибов, коренья, лук, соль, перец, лавровый лист и варить ещё 20–25 мин.

При подаче на стол добавить сметану, мелко нарезанный лук и укроп.

## **Суп-пюре картофельный**

1 л воды или бульона, 4-5 крупных картофелин, 1 луковица, 1 стакан молока, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, зелень.

Картофель сварить с целой луковицей (её потом выбросить), вынуть шумовкой и тщательно размять. Муку пассеровать со сливочным маслом. Картофель, муку и молоко смешать, разбавить бульоном или отваром картофеля и довести до кипения. В тарелку положить нарезанные кубиками яйца, залить супом и посыпать зеленью. Суп подать с маленькими сухариками. Перед сушкой в духовке их можно посыпать тёртым сыром – они будут острее и вкуснее.

## **Бульон с картофельными клецками**

На клецки : 2 картофелины, 1 яйцо, 3 ч. ложки муки, 3 ч. ложки сметаны, 3 ч. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки толчённых белых сухарей или манной крупы.

Картофель отварить, обсушить и размять, смешать со всеми продуктами для клецек. Из полученного теста скатать небольшие шарики (клецки) и опустить их в кипящий мясной или куриный бульон. Подавать, посыпав зеленью.

Острый суп из картофеля

1 л воды, 4 картофелины, 1 луковица, 30 г сала, 1 ч. ложка томата –пюре, 1 ч. ложка молотого красного перца.

Свежее или копчёное, свиное сало нарезать кубиками, поджарить на сковороде вместе с кольцами лука, добавить томат-пюре и обжарить до исчезновения сырого запаха. Всыпать молотый красный перец и перемешать. Картофель очистить, нарезать кубиками и сварить до мягкости. Затем внести зажарку и дать супу закипеть.

Овощной суп с картофелем.

1,5 л воды, 4 большие картофелины, 2 моркови, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 пастернак, 1 луковица, 150 г сметаны, 1 яичный желток, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Морковь, сельдерей, петрушку, лук и пастернак нарезать небольшими дольками, сварить в подсоленной воде. Когда овощи будут почти готовы, добавить нарезанный картофель. Отдельно смешать сметану с желтком. После того как картофель станет мягким, заправить суп сметаной с яйцом, тщательно помешивая, добавить мелко нарезанную зелень.

## Похлёбка картофельная

1 л воды, 4-5 картофелин, 1 луковица, 2 –3 зубка чеснока, 2 лавровых листа, 1 ч. ложка соли.

В подселённую кипящую воду положить мелко нарезанный сырой лук (не поджаривать!), через 2—3 мин – нарезанный маленькими кубиками картофель. Когда он будет готов, добавить лавровый лист, а через 5 –7 мин снять с огня и сразу же всыпать измельчённый чеснок, закрыть кастрюлю крышкой и оставить похлёбку настояться минут пять. Никакого масла класть не надо. Едят похлёбку с черным хлебом, намазанным маслом.

Картофельный суп с плавленым сырком

1,5 л воды, 3-4 картофелины, 1 плавленый сырок (Острый ,Украинский, Голландский, Лето), 1 луковица, 1 морковь, 30 г сливочного масла, 1 ч. ложка томата – пасты, 1 ч. ложка манной крупы, зелень, соль по вкусу.

В кипящую воду опустить нарезанный кусочками картофель и сварить до мягкости. Тем временем на сливочном масле(маргарине или свином сале) поджарить до золотистого цвета мелко нашинкованный лук и морковь, добавить томат и поджарить. Плавленый сырок натереть на крупной тёрке. В кастрюлю с картофелем опустить обжаренные овощи, тёртый плавленый сырок, высыпать манную крупу, положить лавровый лист, посолить. Прокипятить в течении 5 – 7 мин, после чего дать супу немного настояться и подать к столу. Суп очень похож на мясной – наваристый и вкусный.

## Суп молочный с картофельными фрикадельками

(Литовская кухня)

3 стакана молока, 200 г картофеля, 30 г сливочного масла, соль и сахар по вкусу.

Половину сырого очищенного картофеля сварить в воде, отсушить и горячим протереть сквозь сито. Вторую половину картофеля натереть на тёрке, отжать через марлю и соединить с протёртым, тщательно растирая. Полученную массу заправить маслом (10 г) и солью по вкусу. Сформировать фрикадельки в виде маленьких шариков, отварить в подсоленной воде, переложить в горячее молоко и довести до кипения. При подаче в тарелку положить кусочек масла.

Картофельный суп с судаком

5-6 картофелин, 1,5 воды, 600-700 г судака,

1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 – 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ст. ложки томата-пюре, 1 -2 лавровых листа, 5 – 7 горошин перца, соль по вкусу.

Очистить судака от чешуи, выпотрошить, отрезать голову, вынуть жабры, разрезать на несколько кусков и промыть. Куски рыбы, голову и хвост положить в кастрюлю, залить холодной водой, закрыть крышкой и поставить варить. С закипевшего бульона снять пену, варить на слабом огне ещё 10 – 15 мин. Затем вынуть куски судака шумовкой. В другой кастрюле обжарить на масле подготовленные морковь, петрушку, лук, добавив томат – пюре, процедить в эту же кастрюлю рыбный бульон, положить в него нарезанный кубиками или дольками картофель, лавровый лист, перец, варить ещё 20 – 25 мин. Готовый суп подать на стол с кусками рыбы, посыпав зеленью.

## **Суп молочный с картофелем и кабачками**

0,5 л молока, 100 г картофеля, 100 г кабачков, 35 г сливочного масла, 40 г сыра, 150 г пшеничного хлеба, соль по вкусу.

Нарезанный брусочками или дольками картофель положить в горячее молоко и варить 10 – 12 мин, затем добавить кабачки, нарезанные кубиками, посолить и варить при слабом кипении до готовности. Положить масло. Отдельно к супу подать гренки – мелко нарезанный и подсушенный или обжаренный пшеничный хлеб. Горячие гренки посыпать тёртым голландским сыром, дать ему растопиться.

## **Картофель, запечённый в фольге**

### 1) Способ.

20 мелких молодых картофелин, очищенных и помытых, 60 г сливочного масла, укроп, мята, сметана, соль по вкусу.

Молодой картофель, мяту, укроп и сливочное масло завернуть в куски алюминиевой фольги пергамента таким образом, чтобы масло не вытекало. Положить свёртки на решётку в предварительно хорошо нагретую (200 ГРАДУСОВ) духовку на 35 мин. Испечённый таким образом картофель имеет приятный запах. Крупный картофель следует предварительно разрезать.

### 2) Способ.

Молодой картофель очистить, помыть, обтереть полотенцем, положить по 2 шт. на лист фольги, посолить, посыпать тмином, на каждую картофелину положить по кусочку сливочного масла. Пакетики завернуть, закрутить уголки кверху, чтобы не вытекало масло, поставить в горячую духовку и запекать 25 – 30 мин.

## **Картофельные чипсы**

500 г картофеля, 400 г жира (смесь растительного и животного), соль по вкусу.

Ровные картофелины очистить, нарезать тонкими пластинками, промыть в воде, обсушить, а затем опустить в раскалённый жир и поджарить до светло – коричневого цвета. Чипсы вынуть шумовкой на сито или дуршлаг, дать стечь жиру и только после этого посолить мелкой солью. Подать в качестве гарнира или как самостоятельное блюдо.

## **Картофель в молоке**

1 кг картофеля, 0,5 л молока, 60 г сливочного масла, соль по вкусу, зелень.

Сырой картофель нарезать крупными кубиками, положить в кастрюлю, залить горячей водой, довести до кипения, проварить 10 – 12 мин, после чего воду слить, а картофель залить горячим молоком, посолить и варить в закрытой посуде. Готовый картофель заправить сливочным маслом. Подавать, посыпав зеленью.

## **Картофель, жаренный с луком**

6 – 7 картофелин, 50 – 75 г шпика, 2 – 3 луковицы, соль.

На хорошо нагретую глубокую чугунную сковородку положить нарезанный брусочками картофель и жарить до образования румяной корочки. Брусочки картофеля не будут склеиваться, если вначале жарки их чаще перемешивать. Добавить нарезанный кольцами репчатый лук, хорошо все перемешать и продолжать жарить на слабом огне. По желанию в конце жарки можно добавить в картофель яйца. Картофель в закрытой посуде довести до готовности в духовке. Перед подачей можно посыпать мелко нарезанным укропом.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

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