

АНДРЕЙ КЛИМЕНКО

ПЕРВАЯ
ЧАСТЬ

105

РЕЦЕПТОВ
ИЗ КАРТОФЕЛЯ

ОТ БАБУШКИ ЗИНЫ

6+

Андрей Алексеевич Клименко

105 рецептов из картофеля

от бабушки Зины

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=53611249

SelfPub; 2020

Аннотация

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 кладезем 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 CC0.

Содержание

Вместо вступления	4
Салат зимний	8
Суп-пюре картофельный	13
Бульон с картофельными клецками	14
Похлёбка картофельная	16
Суп молочный с картофельными фрикадельками	18
Суп молочный с картофелем и кабачками	20
Картофель, запечённый в фольге	21
Картофельные чипсы	22
Картофель в молоке	23
Картофель, жаренный с луком	24
Конец ознакомительного фрагмента.	25

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 соленым 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 масло 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, желательна 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, по-

перчить. Муку слегка прожарить со сливочным маслом, смешать её со сметаной. Залить продукты на сковороде и запечь все в духовке в течении 5-7 мин. В закуску можно добавить немного жаренных 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 горшочек 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 корней 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 скачать 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 за жарку 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

овоши 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.