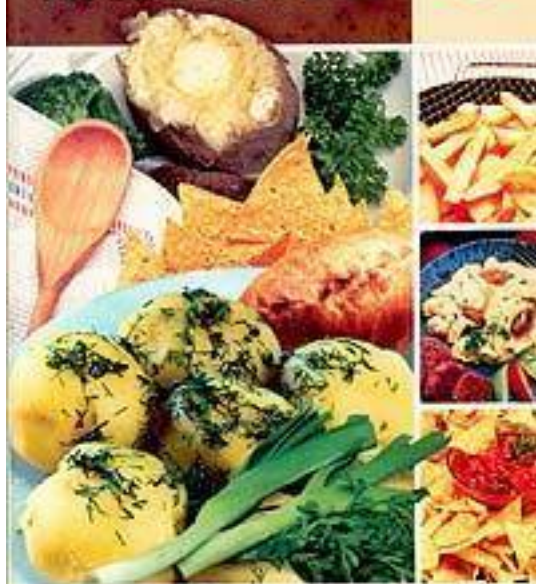


Эдуард Алькаев
ЛУЧШИЕ БЛЮДА
ИЗ КАРТОФЕЛЯ



Разнообразные меню
для будней и праздников



Эдуард Николаевич Алькаев
Лучшие блюда из картофеля.
Разнообразные меню
для будней и праздников

предоставлено правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=639195

Э.Н. Алькаев «Лучшие блюда из картофеля. Разнообразные меню для будней и праздников»: ЗАО Издательство Центрполиграф; Москва; 2003

ISBN 5-9524-0436-7

Аннотация

Книга предлагает более 650 рецептов блюд из картофеля. Традиционные, необычные и экзотические, они помогут хозяйкам разнообразить рацион и удивить домочадцев и гостей кулинарными изысками. Рецепты соусов и подлив, супов и выпечки, вторых и сладких блюд заново откроют ставший таким привычным продукт.

Содержание

О картофеле	4
Соусы и подливы	7
Салаты	22
Конец ознакомительного фрагмента.	43

Эдуард Алькаев

Лучшие блюда из картофеля

Разнообразные меню для будней и праздников

О картофеле

Мы настолько привыкли к картофелю, что и не задумываемся, как давно жители России стали употреблять его в пищу, где его родина. Какой долгий и полный приключений путь из Южной Америки он проделал, пока впервые не попал на стол к русским людям, и что первые его употребления не вызвали восторга у славян. Попробовав в сыром виде, его сразу же выплевывали. И лишь спустя некоторое время догадались варить, а затем и приготавливать удивительной вкусноты блюда.

Еще в XVII веке польские аптекари растили картофель лишь для лекарственных целей. Считают, что первым в Россию его привез Петр Первый. В конце XVIII века в голодающие губернии клубни выдавались вместе с инструкцией по

выращиванию. А сейчас в каждом огороде обязательно располагается плантация этого растения.

Картофель – это корнеплод травянистого растения семейства пасленовых. Причем верхки, т. е. ягоды, которые созревают после цветения, ядовиты и в пищу не употребляются. В 100 г картофеля содержится 75 г воды, 2 г белков, 0,1 г жиров, 19,7 г углеводов, 568 мг калия, 58 мг фосфора и полный набор основных витаминов.

Один из основных показателей качества картофеля – процент содержания крахмала: чем выше, тем вкуснее продукт и соответственно блюдо.

На вкус картофеля влияет способ кулинарной обработки, а также форма его разделки. Широкая гамма способов кулинарной обработки создает большое разнообразие блюд из картофеля. Картофель вкусен, питателен и очень необходим человеческому организму.

Употребление картофеля в пищу человека – непереносимое условие здоровья.

Блюда из картофеля позволяют создавать интересный, целебный и сравнительно дешевый рацион питания. Главное, что их действительно несложно приготовить. И чтобы улучшить и расширить ваш рацион, мы предлагаем нашу книгу, содержащую более 650 рецептов блюд из картофеля не только традиционных, но и необычных, и экзотических.

Надеемся, она поможет хозяйкам стать виртуозными кулинарами и удивить своих домочадцев и гостей такими изыс-

ками, которые они еще не видели и не едали.

Конечно, есть общие кулинарные правила, которые необходимо знать и всегда помнить, когда начинаем готовить то или иное блюдо из картофеля. Во-первых, картофель не следует мыть задолго до приготовления или в теплой воде, а также держать долго очищенным в ней, т. к. это ведет к потере крахмала. Во-вторых, блюда из картофеля нужно подавать горячими, за редким исключением, когда указано, что охлаждается. Вторичное разогревание ведет к частичной потере вкусовых качеств. В-третьих: нельзя соединять картофель с кислыми продуктами, т. к. при этом он твердеет и теряет свои положительные свойства.

Итак, знакомьтесь с нашей книгой и вы убедитесь, что она станет незаменимым помощником на кухне для любого случая, будь то каждодневный обед или праздничный стол.

Соусы и подливы

Соус картофельный

Лук очистим, промоем, мелко нарежем, слегка подрумяним на масле, сюда же добавим муку, поджарим. Когда лук с мукой слегка остынут, разведем бульоном. Картофель очистим, ополоснем, очень мелко порежем, зальем 1/4 л кипятка, сварим, не разваривая. Смешаем с заправкой и все вместе прокипятим, постоянно помешивая. По вкусу приправим лимонным соком, перцем, солью. Посыплем мелко нарезанной зеленью.

Состав: картофель – 500 г; жир – 40 г; лук репчатый – 20 г; мука – 20 г; бульон – 1/3 л; перец душистый – 2 – 3 горошка; зелень петрушки – 1 ст. ложка; сахар, лимон или лимонная кислота, соль по вкусу.

Соус белый (основной)

На разогретую с маслом сковороду высыпаем муку и, помешивая, слегка обжариваем ее. Подливая горячий процеженный бульон, разводим муку так, чтобы не было комков. Варим соус 35–40 минут, следя за тем, чтобы он не подгорел.

Снимаем с огня, заправляем солью.

Если после варки в соусе будут комки, его следует процедить. Этот соус считается основным и применяется как основа, на которой готовят другие соусы с различными добавками.

На 500 г соуса: бульон или вода – 2 – 2,5 стакана; мука – 1 ст. ложка; сливочное или топленое масло – 1 ст. ложка; соль по вкусу.

Белый соус с яйцом

Приготовим белый соус (как указано в рецепте выше). Яйца сварим вкрутую, очень мелко нашинкуем и добавим в горячий соус. Заправим соус лимонным соком или разведенной лимонной кислотой.

Добавим измельченную зелень петрушки, соль и молотый перец.

Состав: белый соус – 2 стакана; яйца – 3 шт.; зелень петрушки, соль, лимонный сок или лимонная кислота, перец по вкусу.

Молодой картофель с медом

Молодой мелкий картофель заливаем кипящей водой, тщательно моем, вынимаем и обсушиваем полотенцем. Кар-

тофелины легко чистятся после такой обработки, кожа легко снимается.

Мед с ванильным сахаром ставим на огонь, даем закипеть. Кладем туда картофель. Варим до тех пор, пока он не набухнет и не сварится.

Подать в теплом или холодном виде.

Состав: картофель мелкий – 500 г; мед – 400 г; ванильный сахар.

Соус красный (основной)

Приготавливаем соус на основе мясного бульона с добавлением красной пассеровки, томата-пюре и кореньев. Мясной бульон варим из обжаренных в духовке нарубленных костей. (Их складывают в посуду, заливают холодной водой и кипятят 6–8 часов на небольшом огне).

На жире, оставшемся после обжарки костей, жарим до золотистого цвета репчатый лук и коренья. Кладем в бульон вместе с перцем, лавровым листом и чесноком за один час до готовности. Готовый бульон процеживаем через мелкое сито, снимаем с поверхности жир и заправляем солью.

Красную пассеровку разводим мясным бульоном, подогретым до 80 градусов, и хорошо растираем. Затем кладем пассерованное томат-пюре и варим еще час.

Цвет готового соуса должен быть темно-красным, вкус – слегка кисловатым, аромат – жареных кореньев.

В красный соус для придания еще большей ароматности можно прибавить мадеру из расчета 100 г вина на 1 л соуса.

На 500 г соуса: мясной бульон – 400 г; пассеровка красная – 50 г; томат-пюре – 40 г; петрушка – 15 г; морковь – 15 г; лук репчатый – 10 г; сельдерей – 10 г; жиры – 25 г; специи – 4 г; соль, перец, лавровый лист по вкусу.

Американский красный

Два стакана бульона вливаем в кастрюлю и ставим на слабый огонь. Десяток шампиньонов мелко рубим, всыпаем в бульон вместе со 100 г масла. Все это томится в закрытой посудине с измельченными корнишонами, влив еще пять ложек красного соуса (см. рецепт выше). Затем еще добавляем пять ложек томатного пюре. Как только грибы сварятся, заправляем мукой, лимонной кислотой и сахаром по вкусу. И лишь после этого вливаем немного вина типа мадеры.

Можно добавить оливки без косточек.

Венский томатный соус

Обжариваем лук и петрушку в разогретом жире. Прибавляем нарезанные дольками помидоры и тушим до мягкости (около 15 минут). Полученную массу протираем через сито. Растопим сливочное масло, высыплем муку, перемеша-

ем. Прибавим бульон или воду, протертые помидоры, соль, сахар, лимонный сок и вино. Варим 5 минут на слабом огне.

***Состав:** помидоры – 1,5 кг; репчатый лук – 2 ст. ложки нарезанного; зелень петрушки – 2 ст. ложки измельченной; жир – 2 ст. ложки; сливочное масло – 100 г; мука – 2 – 3 ст. ложки; бульон или вода – 1 стакан; лимонный сок – 1 ст. ложка; красное вино – 0,5 стакана; соль и сахар по вкусу.*

Соус красный с луком и грибами (охотничий)

Мелко нарубленный лук слегка пассеруем, добавляем нашинкованные грибы и жарим 3–5 минут. Поджаренные лук и грибы кладем в красный основной соус и варим 10–15 минут. В конце варки в соус вливаем прокипяченное вино и доводим его до кипения. Затем добавляем нарезанную зелень петрушки и эстрагона и заправляем жиром.

***На 500 г соуса:** соус красный основной – 400 г; лук репчатый – 170 г; грибы белые – 100 г; сало свиное топленое или маргарин – 2,5 г; вино виноградное сухое – 50 г; зелень петрушки – 7 г; эстрагон – 15 г; масло сливочное – 16 г; соль по вкусу.*

Соус грибной

Лук нашинкуем и поджарим. К пассерованному луку до-

бавляем вареные грибы, измельченные так же, как и лук, и продолжаем поджаривать еще в течение 3–5 минут. Пассерованную муку соединяем с грибным бульоном и варим в течение 45 минут – 1 часа. Затем соус солим, процеживаем, кладем в него подготовленный лук с грибами и варим еще 10–20 минут.

После того как соус немного остынет, заправляем сливочным маслом.

На 500 г соуса: бульон грибной – 325 г; маргарин столовый – 35 г; мука – 20 г; грибы сушеные – 20 г; лук репчатый – 275 г; масло сливочное – 15 г; соль по вкусу.

Соус «Метрботель»

Обжариваем лук в масле. Прибавляем грибы и зелень и тушим 5 минут, после чего всыпаем муку, перемешиваем, вливаем бульон и доводим до кипения. Добавив уксус, сметану, соль и перец, снова прокипятим.

Состав: репчатый лук – 1 ст. ложка нарезанного; сливочное масло – 2 ст. ложки; грибы, вареные и мелко порезанные – 0,5 стакана; пряные травы и зелень петрушки – по 1 ст. ложке; бульон или вода – 1 стакан; мука – 6 ст. ложек (если надо гуще, прибавьте по необходимости); уксус – 1 – 2 ст. ложки; сметана – 0,5 стакана; соль и перец по вкусу.

Соус из помидоров

Отобранные помидоры хорошо вымоем, разрежем и поставим варить. Сваренные помидоры протрем через сито, прибавим соль, сахар, сливочное масло и листик сельдерея. Опять поставим на огонь и продержим на огне, пока не загустеет. Перед подачей вынуть сельдерей.

Состав: помидоры – 500 г; масло сливочное – 1 ч. ложка; сахар – 1 ч. ложка; сельдерей – 1 листик; соль по вкусу.

Соус голландский

В небольшую кастрюлю наливаем уксус, кладем крупно дробленный черный перец горошком и мелко нашинкованный репчатый лук. Эту смесь надо уварить до полного испарения уксуса. Затем вливаем молоко или сливки и яичные желтки. Непрерывно помешивая доводим смесь до консистенции жидкой сметаны.

Кастрюлю снимаем с огня и постепенно вливаем, непрерывно помешивая, растопленное сливочное масло, почти холодное. Заправим соус солью по вкусу и лимонным соком, полученным из 0,5 лимона. И снова хорошенько размешаем. Смесь процедим через сито для устранения кусочков репчатого лука и черного перца.

Готовый соус должен быть слегка кисловатым, средней густоты.

На 500 г соуса: яичные желтки – 4 шт.; масло сливочное – 325 г; уксус – 10 г; перец черный – 2 г; лук репчатый – 8 г; молоко – 100 г; лимон – 1 шт.; соль по вкусу.

Соус зеленый

В готовый майонез прибавляем шпинат, листики эстрагона и зелень петрушки, растертые в ступке. Заправляем столовой горчицей и тщательно размешиваем.

На 500 г соуса: майонез – 500 г; зелень – 50 г; горчица готовая – 25 г; соль по вкусу.

Соус молочный бешамель (к большинству картофельных блюд)

Муку подсушиваем в духовке на сковороде, не допуская изменения ее цвета. Охлаждаем. Сливочное масло разминаем и смешиваем с мукой так, чтобы получилась однородная масса. Эту массу кладем в кипящее молоко небольшими кусочками, непрерывно помешивая. После того как молоко с мукой загустеет, добавляем соль, сахар, перемешиваем, еще раз прокипятим, а затем снимаем с огня.

Чтобы на соусе не образовалась пленка, надо поверхность

соуса полить растопленным маслом и хранить соус в закрытой посуде.

Молочный соус можно разнообразить:

1. Сварить яйцо вкрутую, мелко изрубить и добавить в горячий соус перед подачей.

2. Один сырой яичный желток смешать со столовой ложкой сливок и чайной ложкой лимонного сока, влить эту смесь в горячий соус и перемешать.

На 500 г соуса: молоко – 450 г; мука пшеничная – 20 г; сливочное масло – 20 г; сахар – 10 г; соль по вкусу.

Соус сметанный (к картофельным котлетам и запеканкам)

В белый соус (рецепт см. выше) кладем сметану, 10 минут кипятим. Заправляем маслом и солью, можно добавить перец.

В этот соус можно добавить желтки, сахар и лимонную кислоту. Чтобы соус загустел, надо, добавив желтки, подогреть его.

На 500 г соуса: мясной бульон или вода – 1 – 1,5 стакана; мука – 30 г; сметана – 0,5 стакана; масло – 40 г; соль по вкусу.

Соус сметанный (второй вариант)

Слегка подсушим на сковороде пшеничную муку. В горячую муку добавим маленькими порциями сметану, тщательно размешивая. Прокипятим, заправим солью и молотым перцем. Этот соус служит основой для приготовления других соусов.

Состав: сметана – 1 стакан; пшеничная мука – 1 ст. ложка; соль, перец по вкусу.

Соус сметанный с томатом (для всех картофельных блюд)

Лук мелко нашинкуем, слегка поджарим, добавим раствор соли, томат-пюре и, помешивая, поджарим на слабом огне 8-10 минут. Затем всыпаем просеянную муку, при этом хорошо размешивая. Постепенно разводим горячим бульоном или водой так, чтобы не было комков, вливаем сметану и варим соус при слабом кипении еще в течение 10 минут.

На 500 г соуса: бульон или вода – 250 г; сметана – 200 г; лук – 40 г; томат-пюре – 40 г; пшеничная мука – 20 г; масло – 20 г; соль по вкусу.

Соус с заправкой из желтков (к отварному картофелю, котлетам, запеканкам)

Муку растираем с маслом, подливаем, размешивая, теплый бульон и доводим до кипения. Прибавляем кислоты (по вкусу) и растертые желтки. Пассерованный до золотистого цвета мелко нарезанный репчатый лук заливаем уксусом, провариваем до полного испарения жидкости и заливаем основным красным соусом.

Добавляем туда хорошо пассерованные томат-пюре, маринованные грибы, мелко нарубленные корнишоны или мякоть соленых огурцов (без семян). Все прокипятим, добавим сливочное масло и поставим на водяную баню до подачи к столу. Корнишоны можно не прибавлять в соус, а насыпать их сверху.

В этот соус для остроты можно прибавить горчицы (2 ч. ложки), маслин (1 ст. ложку), каперсов (2 ст. ложки).

На 500 г соуса: бульон – 400 г; масло – 40 г; лук репчатый – 30 г; желтки – 1 – 2 шт.; лимон или лимонная кислота, соль по вкусу.

Соус яичный сладкий

В кастрюлю из нержавеющей стали выпустим яйца, при-

бавим желтки, сахар и тщательно разотрем. Затем добавим вино, воду, лимонную цедру, лимонную кислоту и, непрерывно взбивая венчиком, нагреем на слабом огне до температуры 75–80°. По окончании варки цедру удалим и добавим лимонный сок.

На 500 г соуса: яйца – 2 шт.; желтки – 2 шт.; сахар – 150 г; вино белое сухое – 250 г; лимон – 0,5 шт.; вода – 25 г; соль по вкусу.

Соус из сухих фруктов (к картофельным запеканкам, котлетам и кашам)

Сухие фрукты промоем, зальем холодной водой на 2–3 часа. После этого, не сливая воду, ставим на огонь и кипятим 10 минут. Вареные фрукты протираем через сито, складываем в сотейник. К ним добавляем масло, гвоздику, черный молотый перец и кипятим еще 10 минут. Не снимая с огня, вливаем в эту смесь сметану с жареной мукой и даем вскипеть.

На 500 г соуса: вода – 400 г; сухие фрукты – 125 г; масло – 30 г; сметана – 50 г; мука – 5 г; перец – 0,25 г; гвоздика – 0,5 г; корица – 3 г; соль по вкусу.

Подливка из вареного хрена (к разварному картофелю)

Свежий хрен чистим, промываем и на ночь кладем в холодную воду. На другой день пропускаем через мясорубку, кладем в кастрюлю и заливаем бульоном до густоты сметаны. Даем вскипеть и заправляем маслом и мукой, солим по вкусу, прибавляем уксус и немного сахара.

На 200 г подливки: бульон – 100 г; хрен – 60 г; мука – 20 г; масло – 20 г; сахар – 12 г; уксус и соль по вкусу.

Подливка из сырого хрена и свеклы (к холодному картофелю и салатам)

Натертый на терке хрен заправляем растительным маслом, солью, уксусом до нужной густоты и хорошо растираем. Вместо сахара в хрен кладем сырую тертую свеклу: от нее хрен становится красным и вкуснее, чем с сахаром.

Состав: хрен – 120 г; мука – 40 г; масло – 4 ст. ложки; свекла сырая протертая – 2 ст. ложки; уксус, соль по вкусу.

Соус из соленых огурцов (к отварному картофелю, котлетам)

Соленые огурцы чистим от кожицы. Разрезаем вдоль на несколько частей, затем на небольшие длинные кусочки. В бульон или воду кладем срезанную с огурцов кожицу, зелень петрушки и кипятим. Зелень вынимаем, а из бульона готовим красный соус, который процеживаем.

Берем по вкусу жженный сахар и вскипевший огуречный рассол. Кладем туда нарезанные огурцы, кипятим, размешивая.

На 500 г соуса: красный соус – 300 г; огурцы – 200 г; мука – 1 ст. ложка; масло – 0,5 ст. ложки; жженный сахар – 1 – 2 кусочка; зелень петрушки, соль по вкусу.

На заметку.

1. Мука для соусов обязательно должна быть всегда пассерованна (обжарена) – двумя способами:

а) сухая пассеровка – в жарочном шкафу до орехового или красного цвета;

б) пассеровка на жире, снятом с бульона (брез), а также на всех видах жиров и масел.

2. Томат-паста для соусов должна быть всегда пассерованна.

3. Овощи стараются нарезать мелко и обязательно пассе-

руются на масле или жире.

Салаты

Салат картофельный

Картофель отвариваем, чистим от кожуры, нарезаем ломтиками, укладываем в миску, солим, перчим, поливаем растительным маслом, смешанным с уксусом. Затем перекладываем горкой в салатник, посыпаем укропом, зеленью петрушки и мелко нарезанным зеленым луком.

Подавать как отдельное блюдо к горячему, холодному жареному мясу, телятине, баранине, свинине и рыбе. Особенно вкусным салат получится, если его приготовить из свежесваренного теплого картофеля.

Состав: картофель – 500 г; зеленый лук – 50 г; растительное масло – 2 ст. ложки; уксус – 1/4 стакана; зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Салат из картофеля и огурцов

Вареный картофель нарезаем ломтиками. Очищенные от кожуры огурцы нарезаем тонкими ломтиками, посыпаем солью, накрываем и оставляем на 30 минут. Выделившийся сок отжимаем. Смешиваем растительное масло с уксусом,

добавляем черный и красный перец. Картофель и огурцы соединяем в миске, поливаем заправкой и аккуратно перемешиваем.

***Состав:** картофель – 680 г; огурцы – 5 шт.; растительное масло – 3 ст. ложки; уксус – 2 ст. ложки; по щепотке соли, черного и красного перца.*

Салат из картофеля с зеленью

Очистим, хорошо промоем и отварим картофель, процедим, обсушим и в горячий картофель положим рубленый лук, растертый с солью чеснок, 1 столовую ложку рубленой зелени, масло и деревянным пестиком хорошо истолчем в однородную массу.

В эту массу добавим нарезанные мелкими кубиками огурцы, хорошо перемешаем, посолим по вкусу.

Сформируем из полученной массы рулет, положим на длинную тарелку, покроем со всех сторон майонезом и обсыплем зеленым луком.

Хорошо остудить в холодильнике и подать.

***Состав:** картофель – 600 г; зеленый лук – 250 г; чеснок – 2 дольки; зелень петрушки, укропа – 2 ст. ложки; огурцы соленые – 3 шт.; растительное масло – 100 г; майонез – 4 ст. ложки; соль по вкусу.*

Салат «Столичный»

Отварим рыбу, картофель. Яйца варим вкрутую. Хорошо промываем в холодной воде листики зеленого салата.

Оставим немного рыбы, салата и половинку яйца для украшения.

Нарезаем тонкими ломтиками соленые или маринованные огурцы, картофель, рыбу, яйца. Листья зеленого салата нарезаем крупно.

Все компоненты осторожно перемешиваем, заправляем солью и майонезом. Выкладываем горкой в салатник. Украшаем ломтиками салата, рыбы и кружочками яиц. Салат рекомендуется готовить из осетровых рыб, трески или морского окуня.

Состав: картофель – 3 – 4 шт.; рыба – 300 – 400 г; огурцы соленые или маринованные – 100 г; зеленый салат – 75 г; яйца – 2 шт.; майонез – 200 г (1 банка); соль по вкусу.

Салат «Конгресс»

Чищенные вареные овощи (картофель и морковь) нарезаем кубиками. Маринованные огурцы чистим от кожуры и также режем на кубики.

Смешиваем горчицу с растительным маслом, сахаром и

уксусом. Взбиваем вилкой.

Картофель, морковь, огурцы перемешиваем вместе и заливаем полученным соусом. Оставляем на 30 минут.

Перед подачей перемешиваем.

Состав: картофель – 450 г; морковь – 450 г; огурцы маринованные – 340 г; горчица – 2,5 ст. ложки; растительное масло – 3 ст. ложки; сахар – 1 ч. ложка; уксус – 3 ст. ложки.

Французский салат

Коренья и морковь нарезаем кубиками, отвариваем в подсоленной воде, перекладываем в дуршлаг и охлаждаем.

Картофель варим и тоже нарезаем кубиками.

Варим зеленый горошек и, дав ему остынуть, смешиваем с остальными овощами. К этому прибавляем нарезанные маринованные огурцы и яблоко. Заправляем салат майонезом.

Состав: картофель – 450 г; морковь – 2 шт. средней величины; огурцы маринованные – 1 шт.; яблоко – 1 шт. большой величины; сельдерей и петрушка – по 1 корню средней величины; зеленый горошек – 0,5 стакана; майонез – 0,5 банки.

Салат картофельный по-грузински

Картофель отвариваем, чистим от кожуры и нарезаем кру-

жочками. Кладем его в салатник, посыпаем солью, толченым красным перцем, добавляем нарезанный кольцами репчатый лук и вливаем гранатовый сок. Все хорошо перемешиваем, украшаем зеленью петрушки и укропа.

***Состав:** картофель – 500 г; лук репчатый – 1 головка; гранатовый сок – 3 ст. ложки; зелень петрушки и укропа; красный перец и соль по вкусу.*

Салат картофельный по-румынски

Картофель отвариваем; пока не остыл, снимаем кожуру, нарезаем кружочками. Кладем в салатник, добавляем по вкусу немного уксуса и сахара. Репчатый лук, нарезанный кольцами, солим и смешиваем с картофелем. Готовый салат ставим в холодное место.

При подаче на стол перемешиваем с майонезом или сметаной и украшаем зеленью петрушки.

***Состав:** картофель – 500 г; лук репчатый – 60 г; майонез или сметана – 2/3 стакана; уксус, сахар, соль по вкусу.*

Салат картофельный с сосисками и зеленью

Картофель и сосиски нарезаем кубиками. Заливаем мелко нарезанным луком, толченым с сахаром и перемешанным с майонезом.

Состав: картофель вареный – 500 г; сосиски – 200 г; лук зеленый – 150 г; майонез – 100 г; сахар – 1 ч. ложка; соль по вкусу.

Салат картофельный с луком

Картофель отвариваем, чистим от кожуры, охлаждаем, нарезаем тонкими ломтиками. Укладываем в салатник, солим, добавляем нарезанный репчатый лук и заправляем растительным маслом, уксусом или лимонным соком, посыпаем рубленой зеленью, перчим и добавляем горчицу по вкусу. Перемешиваем, посыпаем сверху зеленым луком. Украшаем зеленью петрушки.

Можно заправить салат готовым майонезом и украсить кусочками красных помидоров и нарезанных свежих огурцов.

Состав: картофель – 800 г; репчатый лук – 100 г (или 60 г зеленого лука); растительное масло – 4 ст. ложки; уксус или лимонный сок; перец, соль, зелень (салат, укроп, петрушка), горчица по вкусу.

Салат картофельный с луком и чесноком

Отвариваем картофель в мундире. Очищенные дольки чеснока толчем в ступке, разбавляем бульоном или холодной

кипяченой водой. Поджариваем на растительном масле мелко нарезанный лук. Картофель нарезаем, добавляем в него лук, чеснок, соль. Осторожно перемешиваем, выкладываем на блюдо и посыпаем укропом.

***Состав:** картофель – 600 г; лук репчатый – 1 шт.; чеснок – 2 зубчика; растительное масло – 1 ст. ложка; вода или бульон – 1/4 стакана; зелень укропа, соль по вкусу.*

Салат летний

Молодой очищенный картофель отвариваем, нарезаем мелкими кубиками. Свежие огурцы, помидоры, зеленый лук и яйца также нарезаем. Можно добавить зеленый горошек. Все смешиваем и заправляем сметаной, добавляем (по желанию) соус «Южный».

***Состав:** картофель молодой – 500 г; огурцы свежие – 200 г; помидоры – 300 г; лук зеленый – 180 г; горошек зеленый – 120 г; яйца – 2 шт.; сметана; соус «Южный»; зелень, соль по вкусу.*

Салат картофельный со свежими огурцами

Картофель сварим, очистим от кожицы, остудим. Огурцы очистим. Все нарезаем тонкими ломтиками и заливаем майонезом.

Крутые яйца разрезаем вдоль, на них укладываем очищенные кильки и этим гарнируем салат. Посыпаем зеленью, перцем, солью.

Состав: картофель – 600 г; свежие огурцы – 2 – 3 шт.; яйца – 2 шт.; кильки – 3 – 4 шт.; майонез – 200 г; зелень, перец, соль по вкусу.

Салат картофельный с солеными огурцами

Картофель сварим в мундире, очистим, остудим и нарежем тонкими ломтиками, а репчатый лук, красные помидоры, соленые или маринованные огурцы, стручки зеленого перца – кружочками. Все сложим в салатник и смешаем.

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

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

Состав: картофель – 500 г; лук – 40 г (1 – 2 шт.); соленые или маринованные огурцы – 1 шт.; майонез – 50 г (или 20 г растит. масла); красные помидоры – 2 шт.; зеленый перец – 1 стручок; зелень, перец, соль по вкусу.

Салат из крекеров со свежими огурцами

Свежие огурцы нарезаем, соединяем с нарезанным зеленым луком и картофельными крекерами, жареными во фритюре. Заправляем майонезом.

Состав: крекеры жареные – 180 г; огурцы свежие – 3 шт.; лук зеленый – 150 г; майонез – 1,5 стакана.

Салат зимний

Вареный картофель нарезаем мелкими ломтиками. Добавляем зеленый горошек, нашинкованную вареную морковь, нарезанные лук, соленые огурцы и консервированный сладкий перец. Заправляем сметаной или майонезом. Если необходимо, посолить.

Состав: картофель – 300 г; огурцы соленые – 250 г; лук репчатый – 120 г; перец сладкий консервированный – 100 г; морковь – 100 г; горошек зеленый – 150 г; сметана или майонез – 200 г; соль по вкусу.

Салат картофельный с майонезом или сметаной

Отвариваем картофель. Нарезаем картофель и соленые огурцы. Добавляем нарезанные крутые яйца, мелко нарезан-

ный лук. Заливаем майонезом.

Картофельный салат можно заправить сметаной.

Состав: картофель – 500 г; соленые огурцы – 1 шт.; лук репчатый – 100 г; майонез – 2/3 стакана; яйца – 3 шт.; зелень петрушки, соль по вкусу.

Салат картофельный с квашеной капустой

Сваренные отдельно картофель и корни сельдерея мелко нарезаем, добавляем квашеную капусту, нарезанный репчатый лук, растительное масло, соль и сахар по вкусу, затем перемешиваем.

Вместо сельдерея в салат можно положить 1 стакан вареной фасоли.

Состав: картофель – 510 г; корни сельдерея – 2 шт.; квашеная капуста – 400 г; репчатый лук – 1 шт.; растительное масло – 0,5 стакана; соль, сахар по вкусу.

Салат картофельный с капустой по-грузински

Картофель отвариваем, чистим, охлаждаем и нарезаем тонкими ломтиками. Белокочанную капусту тонко шинкуем, посыпаем солью и перетираем до тех пор, пока не выделится сок. Затем заливаем ее смесью из винного уксуса, сахара, соли и хорошо перемешиваем.

На середину салатника укладываем горкой вареный картофель, посыпаем нашинкованным укропом. По обе стороны также горкой выкладываем нарезанные кружочками соленые огурцы, между ними – подготовленную капусту. Все поливаем подсолнечным маслом.

***Состав:** картофель – 500 г; белокочанная капуста – 200 г; соленые огурцы – 200 г; винный уксус; подсолнечное масло; сахар, зелень укропа и соль по вкусу.*

Салат «Минский»

К отварному картофелю, нарезанному мелкими ломтиками, добавляем квашеную капусту, отварные шампиньоны, лук репчатый. Заправляем уксусом, растительным маслом и посыпаем сахаром.

***Состав:** картофель – 600 г; шампиньоны – 300 г; лук репчатый – 100 – 150 г; капуста квашеная – 200 г; масло растительное – 80 г; уксус и сахар по вкусу.*

Салат картофельный с майонезом или сметаной

Отваренный картофель, соленые огурцы, крутые яйца режем, добавляем к ним мелко нарезанный лук и все заливаем майонезом или сметаной.

***Состав:** картофель – 500 г; соленые огурцы – 2 шт.; лук*

репчатый – 100 г; майонез – 2/3 стакана; яйца – 3 шт.; зелень петрушки, соль по вкусу.

Камдича по-корейски

Очищенный картофель мелко шинкуем в виде тонкой лапши, затем промываем в холодной воде (2–3 раза). Нарезанную массу опускаем в кипяченую воду. Воду солим по вкусу. После того как закипит, минуты через три все сливаем в дуршлаг. (Картофель должен быть недоваренным). Отваренный картофель кладем в чашку и заливаем кипяченым, но не горячим подсолнечным маслом. Добавляем красный и черный перец, немного зелени. Все тщательно перемешиваем и подаем к столу как холодную закуску.

***Состав:** картофель – 800 г; масло подсолнечное – 100 г; перец красный и черный – по 5 г; зелень по вкусу.*

Салат картофельный с грибами

Маринованные или соленые грибы нарезаем, смешиваем с нарезанным кубиками картофелем, заправляем сметаной, солим, добавляем сахар, перец, посыпаем зеленым луком, зеленью петрушки и укропа.

***Состав:** картофель – 500 г; маринованные или соленые грибы – 85 г; сметана – 160 г; зеленый лук – 75 г; сахар, соль,*

перец по вкусу; зелень петрушки и укропа.

Салат картофельный с солеными грибами, капустой и огурцами

Соленые грибы мелко нарезаем. Картофель отвариваем в мундире, чистим и нарезаем ломтиками. Лук чистим, промываем и мелко нарезаем. Квашеную капусту отжимаем от рассола. Все компоненты соединяем в одной миске, поливаем маслом и уксусом, солим, перчим и хорошо перемешиваем. Затем укладываем горкой на блюдо. Украшаем кружочками соленых огурцов, шляпками грибов и мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

***Состав:** картофель – 500 г; грибы – 200 г; квашеная капуста – 1 стакан; лук – 80 г; огурцы – 1 шт.; растительное масло – 2 – 3 ст. ложки; уксус – 1 ст. ложка; майонез – 1 ч. ложка; соль, перец, зелень укропа и петрушки по вкусу.*

Салат картофельный с овощами и яблоками

Вареный картофель и свежие яблоки нарезаем тонкими ломтиками, вареный сельдерей – тонкой соломкой, смешиваем с картофелем и яблоками. Поливаем майонезом и укладываем в салатник горкой на листики салата. По сторонам гарнируем кружочки яичных вареных белков, наполненных

вместо желтка рубленой морковью. Сверху салат посыпаем рублеными желтками, на самую верхушку кладем кружочек помидора с щепоткой укропа в середине.

***Состав:** картофель – 800 г; помидоры – 100 г; морковь – 100 г; салат – 100 г; сельдерей – 50 г; яблоки – 200 г; яйца – 2 шт.; майонез – 200 г; укроп, соль по вкусу.*

Салат картофельный с птичьей печенкой

Картофель варим в мундире, чистим и мелко режем вместе с жареной печенью, заливаем растительным маслом, добавив соль и мелко нарезанную луковицу.

***Состав:** картофель – 500 г; птичья печень – 2 шт.; репчатый лук – 80 г; растительное масло, соль по вкусу.*

Салат картофельный по-венгерски

Картофель, цветную капусту, стручковую фасоль варим в подсоленной воде. Картофель и цветную капусту нарезаем ломтиками. Смешиваем с фасолью и консервированным или отваренным в соленой воде зеленым горошком. Добавляем майонез.

Украсить можно кружочками красных помидоров, свежих огурцов, зеленым перцем. Посолить, поперчить по вкусу.

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

Салат венгерский

Вареный картофель, слегка припущенную (для мягкости) капусту, шпик нарезаем лапшой и перемешиваем. Прибавляем измельченный на терке хрен. И заправляем лимонным соком, маслом, солью.

***Состав:** картофель – 300 г; капуста савойская – 300 г; шпик – 100 г; хрен – 50 г; лимон – 2 шт.; масло растительное – 50 г; перец, соль по вкусу.*

Салат по-немецки

Неочищенный картофель запекаем в жаровом шкафу. Слегка остудив, вынимаем ложкой сердцевину, которую и перемешиваем с мелко нарубленными солеными огурцами, репчатым луком и зеленью петрушки. Яблоки, свеклу нарезаем тонкими ломтиками. Все вместе соединяем, перемешиваем, солим, заправляем маслом и уксусом.

***Состав:** картофель – 200 г; яблоки – 200 г; огурцы соленые – 200 г; свекла – 200 г; лук репчатый – 50 г; масло рас-*

тительное – 40 г; зелень петрушки – 0,5 пучка; уксус, соль по вкусу.

Салат по-французски

Вареный картофель, морковь, сельдерей, петрушку, яблоки, соленые огурцы нарезаем мелкими кубиками. Все компоненты соединяем, добавляем зеленый горошек, заправляем майонезом, солим по вкусу.

***Состав:** картофель – 200 г; яблоки – 70 г; морковь – 150 г; сельдерей (корень) – 100 г; петрушка (корень) – 70 г; горошек зеленый – 170 г; огурцы соленые – 130 г; майонез – 100 г; соль по вкусу.*

Салат из картофеля, сельдерея и яблок

Очищенный салатный сельдерей порежем соломкой, яблоки и вареный картофель – ломтиками. Все соединим, польем майонезом, перемешаем. Переложим в салатницу, украсим веткой сельдерея, кусочками яблок.

***Состав:** картофель – 500 г; яблоки – 200 г; сельдерей – 1 корень; майонез – 260 г; перец по вкусу.*

Садовый салат по-американски

Вареный картофель нарезаем кубиками и смешиваем с нарезанными так же сельдереем, огурцами, редиской, сладким перцем и салатом. Смешаем с соусом и осторожно перемешаем.

Подать на блюде, украшенном листьями зеленого салата.

Состав: картофель вареный – 2 стакана; сельдерей вареный – 0,5 стакана; огурцы – 0,5 стакана; редис и сладкий перец – 1/4 стакана.

Соус: лук репчатый – 0,5 ч. ложки; уксус винный – 0,5 ч. ложки; майонез – 0,5 стакана; красный перец, соль по вкусу.

Салат картофельный с яблоками

Картофель отварим, остудим, очистим и нарежем тонкими ломтиками. Яблоки нарежем так же. Перемешаем, заправим соусом майонез, посыплем рубленой зеленью петрушки, укропа, сельдерея. Дадим постоять, чтобы картофель пропитался соусом.

Состав: картофель – 500 г; яблоки – 130 г; рубленая зелень – 5 чайных ложек; майонез – 300 г.

Салат картофельный со спаржей (режанс)

Вареные картофель, спаржу, свежие сладкие яблоки нарезаем ломтиками. И все, перемешав, заправляем майонезом, перцем, солью.

Состав: картофель – 200 г; спаржа – 200 г; яблоки – 200 г; майонез – 200 г; перец, соль по вкусу.

Салат картофельный со спаржей по-румынски

Снимаем со спаржи кожицу, обмываем, заливаем кипящей водой, прибавляем соль, сахар и варим до мягкости. Процеживаем, нарезаем палочками длиной в 2 см. Картофель моем щеткой, заливаем кипящей водой, отвариваем. Очищаем, охлаждаем, нарезаем небольшими кубиками.

Приготовление соуса: сметану кладем в кастрюльку, добавив муки, помешивая, вскипятим. Смешаем с желтками. Заправим по вкусу горчицей, солью, уксусом, сахаром. Охладим. Спаржу и картофель перемешаем с соусом, прибавим половину порции зеленого лука, положим в стеклянный салатник. Посыпаем зеленым луком и украшаем головками спаржи.

Состав: картофель – 409 г; спаржа – 500 г; лук зеленый – 1 ст. ложка.

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

Салат картофельный с физалисом или помидорами

Картофель отварим, очистим, остудим и нарезаем ломтиками. Солёный физалис или помидоры также нарезаем, добавляем нарезанный кольцами репчатый лук, соль, молотый перец, перемешаем, заправим растительным маслом и еще раз перемешаем.

Состав: картофель – 500 г; физалис солёный или солёные помидоры – 400 г; лук репчатый – 100 г; масло растительное – 25 г; соль, перец по вкусу.

Салат арлезианский

Картофель сварим, нарезаем кружочками. Свежие помидоры очистим от кожицы, удалим семена и нарезаем кружочками. Сырые баклажаны чистим, нарезаем и солим. Все овощи перемешиваем и солим. Отдельно измельчаем на терке хрен и смешиваем со сливками.

Состав: картофель – 200 г; помидоры – 200 г; баклажаны – 200 г; хрен – 100 г; сливки – 150 г; соль по вкусу.

Салат американский

Картофель сварим, очистим и нарежем кружочками. Помидоры свежие и репчатый лук также нарезаем кружками. Все смешаем с нашинкованным сельдереем и сваренными вкрутую яйцами, нарезанными кружочками. Посолим и польем оливковым маслом и уксусом.

Состав: картофель – 200 г; помидоры – 200 г; лук репчатый – 100 г; сельдерей – 200 г; яйца – 2 шт.; масло оливковое – 40 г; уксус, соль по вкусу.

Салат картофельный со свеклой

Картофель сварим, почистим. Испечем или сварим свеклу. Картофель и свеклу порежем ломтиками, положим вареную белую фасоль, перец, соль, растительное масло, уксус, рубленую зелень. Все хорошо перемешаем. Этот салат прекрасно сочетается как гарнир с отварной говядиной.

Состав: картофель – 500 г; свекла – 250 г; сухая белая фасоль – 25 г; растительное масло – 1 ст. ложка; уксус, зелень, перец, соль по вкусу.

Салат картофельный с редькой

Картофель сварим в мундире, очистим и мелко нарежем. Редьку очистим, промоем, натрем на терке и смешаем с вареным картофелем и мелко нарезанным луком. Посолим и заправим растительным маслом.

Состав: картофель – 500 г; редька большая – 1 шт.; репчатый лук – 80 г; растительное масло, соль по вкусу.

Салат огородничный

Вареный картофель нарезаем кружочками. Сваренные стручки зеленой фасоли режем кусочками длиной 2 см. Отвариваем зеленый горошек и маленькие соцветия цветной капусты. Зелень петрушки необходимо мелко порезать. Все смешаем с черным перцем и заправим маслом и уксусом.

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.