



Страви з картоплі



«Часникова» картопля

Інгредієнти: картопля (дрібна чи середня, з розрахунку кількості осіб, приблизно) – 4–5 шт., часник (головка) – 1 шт., масло вершкове – 100 г, олія рослинна – 3–4 ст. л., сіль – за смаком.

- 1** Картоплю вимити, почистити, поставити варити, довести до кипіння. Воду злити, картоплю викласти в змащену олією форму.
- 2** Поставити в духовку за температури 190 °С на 20-30 хвилин, до утворення рум'яної скоринки.
- 3** Приготувати соус. Часник пропустити через прес або потерти на дрібній тертці. Посипати сіллю і перетерти. Додати вершкове масло і перемішати. Викласти в соус запечену картоплю і ретельно

перемішати. Накрити кришкою та поставити настоятися на 5-10 хвилин або повернути у духовку на 3-5 хвилин. За бажання посипати зеленню.

Картопляне пюре

Картоплю обчистити, нарізати середніми шматочками (чим шматочки дрібніші, тим скоріш картопля буде готова, а чим шматочки крупніші – пюре буде смачніше). Проварити в підсоленій воді до готовності, воду злити.

Варіант 1. Залити картоплю киплячим молоком, додати трохи вершкового масла та розім'яти картоплю на пюре.

Варіант 2. Картоплю розім'яти на пюре. Сметану перемішати з тертим сиром і дрібно нарізаним часником, заправити цією сумішшю картоплю. Пюре потрібно потримати трохи в духовці, щоб сметана прогрілася.

Варіант 3. Картоплю розім'яти на пюре, залити киплячим курячим бульйоном (за аналогією рецепта пюре з молоком), добре збити.

Варіант 4. Заправити пюре часником, стовченим із зеленню, насінням кропу, розведеним розтопленим вершковим маслом.

Варіант 5. Шкварки (вижарки) з невеликою кількістю витопленого жиру додати в розім'яту картоплю і збити.

Варіант 6. Твердий сир натерти на дрібну тертку. Пюре трохи розбавити киплячим молоком, додати сир і ретельно перемішати.

Обсяг сиру повинен становити десь чверть від обсягу пюре.

Варіант 7. Картоплю розім'яти, додати шматочок вершкового масла, перемішати з дрібно нарізаною зеленню (кріп, зелена цибуля, петрушка) і часником.

Варіант 8. У картопляне пюре, розведене молоком, всипати жменьку товчених горіхів.



Картопляні пончики

Інгредієнти: картопля – 500 г, молоко – 70 мл, вершкове масло – 1 ст. л., яйце – 1 шт., борошно – 2 ст. л., цибуля – 1–2 шт., зелень (подрібнена) – 3 ст. л., рослинна олія – 600 мл.

1 Картоплю обчистити, нарізати та відварити до готовності у підсоленій воді. Злити рідину, картоплю підсушити, додати гаряче молоко і вершкове масло. Товкачем або блендером зробити пюре.

2 Цибулю обчистити, дрібно нарізати та обсмажити на рослинній олії до рум'яності.

3 Окремо збити яєчний жовток і борошно. Яєчні білки з дрібною солі збити міксером на стійку і пишну піну. Обережно ввести

білкову масу в картопляне пюре разом з цибулею і зеленню. Перемішати рухами вгору-вниз.

4 У каструлі з високими стінками розігріти велику кількість рослинної олії. Як тільки вона стане досить гарячою, зменшити вогонь до мінімуму. Картопляну масу опускати столовою ложкою невеликими порціями в розпечений фритюр. Обсмажити пончики з усіх боків до рум'яності, вийняти і викласти на паперовий рушник, щоб прибрати зайвий жир.

Порада. Пончики подавати з часниковим, грибним, м'ясним, овочевим або будь-яким соусом або просто зі сметаною чи аджикою. Пончики можна зробити з будь-якою несолодкою начинкою та/або у картопляну масу додати натертий твердий сир, шкварки, обсмажені гриби, подрібнений часник або ін.



Запіканка з картоплі з сиром

Інгредієнти: картопля – 1,5 кг, домашній сир – 500 г, яйця – 2 шт., зелень (за бажання), сир твердий – 150 г.

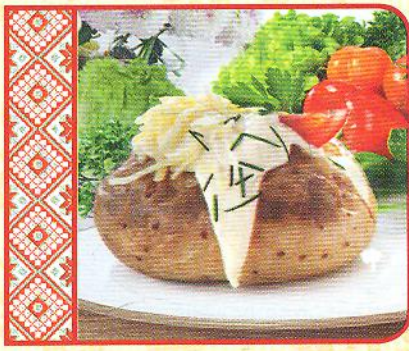
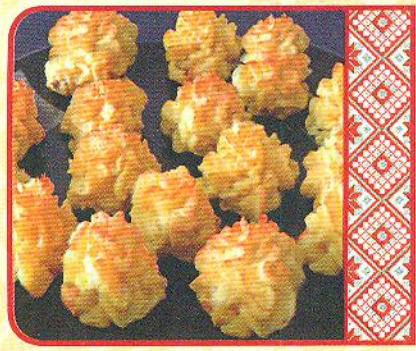
- 1 Картоплю відварити в шкірці і, поки вона ще тепла, обчистити. Нарізати тонкими скибочками.
- 2 Домашній сир перемішати з яйцями, вершками, натертим твердим сиром, подрібненою зеленню (за бажання), посолити.
- 3 У форму, злегка змащену олією, викласти, чергуючи, шар картоплі, шар сирної маси і знов шар картоплі. Викладати, поки не закінчатся інгредієнти. Останній шар – обов'язково сирна маса.

Запекати за температури 200 °С до золотавого кольору. Перед подачею злегка остудити.

Картопляні «квіти»

Інгредієнти: картопля – 1 кг, масло вершкове – 100 г, яйце – 1 шт., яєчний жовток – 4 шт., сіль – 1 ч. л., тертий мускатний горіх – щіпка.

- 1 Картоплю обчистити, нарізати і варити до готовності у підсоленій воді. Воду злити, картоплю злегка підсушити і розім'яти на пюре. Додати розтоплене масло, перемішати.
- 2 Окремо змішати 1 яйце і 4 жовтки, додати в пюре, посолити, додати мускатний горіх і перемішати. Викласти пюре в кондитерський мішок із зубчастою насадкою діаметром 1-1,5 см і відсадити на деко, застелене папером для випічки, 24 картопляні «розетки».
- 3 Запекати картопляні «квіти» в духовці за температури 220 °С приблизно 15 хв. до золотисто-коричневого відтінку.



Картопля, запечена в мундірі

Інгредієнти: картопля – 4 шт., часник – 4 зубчики, масло вершкове – 100 г, сметана – 2 ст. л., бекон – 4 шт., сир твердий – 200 г, рослинна олія, зелень, сіль – за смаком, перець чорний мелений – за смаком.

- 1 Вимити і обсушити картоплю. Кожну картоплину натерти рослинною олією та сіллю і поставити в духовку за температури 200 °С на 1,5 години. За 30 хв. до готовності картоплі покласти на лист фольги необчищені зубчики часнику, посолити, поперчити, додати трохи вершкового масла і 1 ст. ложку рослинної олії. Загорнути і помістити в духовку.
- 2 Скибочки бекону дрібно нарізати і злегка обсмажити до золотистого кольору на розігрітій сухій сковороді. Відставити.

- 3 Вийняти з духовки картоплю і остудити. Розрізати картоплини уздовж навпіл, обережно, намагаючись не пошкодити шкірку, ложкою вийняти м'якоть і відкласти. Додати до м'якоти обчищений від шкірки печений часник, сметану, трохи рослинної олії, подрібнену зелень, обсмажений бекон, майже весь натертий сир (5-6 ст. ложок відкласти) і перемішати, намагаючись не перетворити суміш на пюре. Начинити отриманим фаршем кожен картопляну половинку і викласти їх шкірками вниз на деко. Зверху на кожен картопляну часточку викласти по парі кубиків дуже холодного вершкового масла і посипати рештою натертого сиру. Поставити в духовку на 7-10 хв. (краще під гриль). Запекати картоплю до легкої рум'яної скоринки. Подавати відразу.

Порада. За смаком картоплю можна подавати зі сметаною, свіжою зеленню або будь-яким соусом.



Деруни

Інгредієнти: картопля – 3 шт., цибуля – 1 шт., яйце – 1 шт., борошно – 1 ст. л., сіль, рослинна олія.

- 1 Картоплю та цибулю обчистити і натерти на дрібній або середній тертці. Змішати з яйцем та борошном, посолити та ретельно перемішати.
- 2 Обсмажити деруни, викладаючи картопляну масу столовою або десертною ложкою на сковороду з розпеченою рослинною олією. Обсмажити з обох боків до золотавої скоринки. Подавати гарячими зі сметаною, шкварками, м'ясною підливою, соусами або ін.