

Блюда из картофеля

Форшмак из сельди и картофеля

Ингредиенты:

400 г отварного картофеля, 100 г сельди, 100 г репчатого лука, 50 г пшеничного хлеба (без корок), 50 г молока, 20 г подсолнечного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, зелень петрушки, майонез.

Способ приготовления:

Почищенный отварной картофель, хлеб, замоченный в молоке, сельдь, лук пропустить через мясорубку.

В полученную массу добавить подсолнечное масло, всыпать зелень, перемешать.

Массу уложить на селедочницу, придав ей форму рыбы, смазать майонезом, нанести узор в виде чешуи и обсыпать рубленым яйцом и зеленью.

Картофель печеный, фаршированный луком

Ингредиенты:

10 средних картофелин, 3 ст. ложки масла, 1 луковица, соль.

Способ приготовления:

Картофель очистить, положить на противень, посыпанный солью, запечь в духовке на тихом огне, не доводя до готовности. Срезать с каждого верхушку, выскоблить мякиш настолько, чтобы дно и стенки картофеля могли удержать фарш.

Мякиш картофеля размять, облить растопленным маслом, смешать с поджаренным в масле луком.

Нафаршировать картофель этой смесью, покрыть сре-
занными верхушками.

Запечь в духовке до готовности.

Каша картофельная с корицей

Ингредиенты:

800 г картофеля, 0,6 л молока, соль, 20 г сахара, щепот-
ка корицы.

Способ приготовления:

Картофель очистить, сварить в подсоленной воде, тща-
тельно протереть через сито на тарелку.

К картофельной каше подать горячее молоко с сахаром
и корицей.

Картофель в молоке

Ингредиенты:

6 картофелин, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сливочного
масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, соль, зелень.

Способ приготовления:

Сырой картофель нарезать кубиками, ошпарить, по-
ложить в сотейник, залить горячим молоком, посолить
и варить.

Готовый картофель заправить сливочным маслом, по-
дать, посыпав зеленью петрушки или укропом.

Вариант 2

Вареные клубни картофеля нарезать кубиками, залить
молоком и довести до кипения.

Положить сливочное масло, смешанное с мукой, соль
и прокипятить.

Подавать, посыпав зеленью.

Картофель отварной с орехами

Ингредиенты:

500 г картофеля, 1 луковица, 0,25 стакана очищенных грецких орехов, 2 дольки чеснока, 2 веточки кинзы, зелень петрушки или укроп, фруктовый уксус, стручковый перец, соль.

Способ приготовления:

Хорошо промытый картофель сварить в мундире, очистить и нарезать кубиками.

Очищенные грецкие орехи, чеснок, стручковый перец и зелень кинзы истолочь с солью.

Добавить по вкусу фруктовый уксус и мелко нарезанный репчатый лук, перемешать с нарезанным кубиками картофелем, уложить горкой на тарелку и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Овощное пюре

Ингредиенты:

500 г картофельного пюре, 500 г пюре из отваренной капусты, 5 ст. ложек сливок, соль, молотый перец.

Способ приготовления:

Смешать картофельное пюре с капустой и сливками, посолить и поперчить.

Картофель с луком по-французски

Ингредиенты:

750 г картофеля, 3 крупные луковицы, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки муки, 1,5 стакана мясного бульона, молотый перец, немного соли и побольше мелко нарезанной зелени петрушки.

Способ приготовления:

Лук нарезать некрупными кольцами и слегка обжарить в масле. Добавить муку, мясной бульон и приготовить довольно густой соус.

Картофель отварить в мундире, еще в теплом виде очистить, нарезать дольками и смешать с соусом.

Сильно поперчить, посолить и оставить на небольшом огне на 5 минут.

Добавить как можно больше зелени петрушки и подать к столу в горячем виде.

Картофель с плавленым сыром

Ингредиенты:

500 г картофеля, 125 г плавленого сыра, 1 ст. ложка растительного масла, 0,5 стакана молока, 2–3 ст. ложки 10 %-ных сливок, 1–2 ст. ложки сока лимона, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 1 небольшая луковица.

Способ приготовления:

Плавленый сыр, растительное масло, молоко и сливки смешать и хорошо растереть, чтобы получилась однородная масса. Смесь слегка подогреть, затем добавить в массу лимонный сок и сильно поперчить ее.

Сварить картофель в мундире, очистить, разрезать пополам и полить приготовленным соусом.

Подать с зеленым салатом.

Картофель с гвоздикой

Ингредиенты:

4 молодые картофелины, жир для жарения, 4 почки гвоздики, красный молотый перец.