

Запекать, жарить, тушить – с картошкой можно все! Если лень готовить или, наоборот, захотелось чего-то французского – доставайте картошку. Самый известный, доступный и любимый продукт. В качестве гарнира или полноценного блюда, сладкий или соленый, в привычном борще или в изысканном рататуте – так много вариантов на основе всего лишь одного овоща.

- Картофельный салат по-венгерски
- Фаршированный картофель с ветчиной и сыром
- Картофельные кексы с курицей
- Картофельный суп с венскими сосисками
- Рагу с картофелем и баклажанами
- Мясо, тушенное с картофелем и кабачком
- Картофельные пирожки с грибами
- Слойки с картофелем и курицей

А вы думали, что картошечка – это просто и скучно? В этой книге хватит рецептов блюд из картофеля, чтобы удивлять домашних и гостей каждый день!

WWW.BOOKCLUB.UA

ISBN 978-617-12-8326-8



9 786171 283268



КАРТОШЕЧКА

и не только



КАРТОШЕЧКА
и не только

Самое вкусное меню





Самое вкусное меню

КАРТОШЕЧКА и не только



Самое вкусное меню



ХАРЬКОВ 2021  КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641.5
К27



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Юлия Вернигора*

ISBN 978-617-12-8326-8

- © Depositphotos.com / phb.cz;
igordutina; Rawlik; zoryanchik;
victoreus; canicula; AlisaRed835,
обложка, 2021
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на
русском языке, 2021
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное
оформление, 2021

САЛАТЫ

Картофельный салат по-чешки

600 г картофеля (неразваривающегося сорта), 1 морковь, 1 корень петрушки, 50 г корня сельдерея, 2 яйца, 2—3 маринованных огурца, 1 головка репчатого лука, 3—4 ст. л. майонеза, 1 ст. л. йогурта, 1 ст. л. зернистой горчицы, соль, перец по вкусу

Лучше использовать картофель восковых сортов, который не разваривается. Картофель отварить до готовности, очистить. Коренья и яйца варить 10 минут после закипания. Мелко нарезать лук, остальные ингредиенты нарезать кубиками. Смешать подготовленные ингредиенты, добавить горчицу, йогурт и майонез, перемешать. При необходимости досолить и поперчить.

Картофельный салат по-венгерски

4—5 картофелин (неразваривающегося сорта), 1 головка лука салатного сорта, 200 мл воды, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. 9%-ного уксуса, соль

Картофель тщательно вымыть, отварить в мундире. Слить воду, дать остыть и очистить. Нарезать, выложить в салатник. Сверху положить очень тонко нарезанный лук,

щедро посолить. Накрыть крышкой и оставить на час. Смешать воду, уксус, сахар, перемешать. Вылить на лук. Накрыть крышкой и поставить в холодильник на 3—4 часа.

Картофельный салат по-гречески

5 картофелин (незаваривающегося сорта), 1 крупная головка красного лука, 20—30 г петрушки, 10—15 маслин или оливок

Для заправки: 100 мл оливкового масла, 35 мл свежесжатого лимонного сока, ½ ч. л. морской соли, ½ ч. л. свежего молотого перца

Картофель вымыть, отварить до готовности, остудить и очистить. Нарезать кубиками. Посолить, поперчить, полить маслом и лимонным соком. Лук нарезать тонкими полукольцами. Петрушку измельчить. Добавить к картофелю, перемешать. Украсить маслинами или оливками.

Картофельный салат по-венски

600 г картофеля (незаваривающегося сорта), ½ головки репчатого лука, 250 мл бульона, 6 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. яблочного или винного уксуса, ½ ч. л. горчицы, соль, молотый черный перец по вкусу, щепотка сахара

Мелко нарезать лук. Картофель отварить в мундире. Очистить горячим и нарезать тонкими ломтиками. Влить горячий бульон, перемешать. Приправить уксусом, горчицей, маслом, луком, сахаром, солью и перцем. Перемешать, чтобы кусочки слегка размялись.

Северонемецкий картофельный салат

1 кг картофеля (неразваривающегося сорта), 3 яйца, 4 зубчика чеснока, 1 головка репчатого лука, 50 г ветчины, 1 ст. л. растительного масла, 3 соленых огурца, 100 мл говяжьего или овощного бульона, 1 ст. л. рассола, 1 ч. л. зернистой горчицы, 50 мл майонеза, соль, свежемолотый черный перец

Картофель отварить до готовности. На следующий день очистить. Отварить яйца. Измельчить лук и чеснок, нарезать небольшими кубиками огурцы, яйца, ветчину. Картофель нарезать кружочками толщиной около 5 мм. На сковороде разогреть масло, обжарить лук, чеснок и ветчину до прозрачности. Добавить бульон и горчицу, снять с огня, дать остыть. Смешать с майонезом, рассолом и нарезанными огурцами. Добавить картофель и яйца, хорошо перемешать. Поперчить и посолить при необходимости. Перед подачей дать постоять 30 минут.

Картофельный салат по-вестфальски

500 г картофеля (неразваривающегося сорта), 1 яйцо, 1 морковь, 1 небольшое яблоко, 1 небольшая головка репчатого лука, 2—3 корнишона, 100 г майонеза, 2 ч. л. горчицы средней остроты, молотый черный перец

Отварить картофель, дать остыть, очистить и нарезать толстыми ломтиками. Отварить очищенную морковь и яйцо. Нарезать яйцо, морковь, корнишоны, лук и очищенное яблоко кубиками. Смешать с майонезом и горчицей. Добавить картофель, перемешать. Если салат густой, добавить немного рассола от огурцов. Дать настояться пару часов, перед подачей посыпать молотым перцем.

Картофельный салат по-рейнски

500 г картофеля (незаваривающегося сорта), ½ головки репчатого лука, 120—130 г майонеза, 2—3 соленых огурца, 1 кислое яблоко (по желанию), 1—3 ст. л. винного уксуса, соль и молотый черный перец по вкусу

Картофель отварить до готовности. На следующий день очистить, нарезать ломтиками, полить уксусом и дать настояться. Мелко нарезать лук, очищенное яблоко и огурцы. Добавить к картофелю, смешать с майонезом. Поперчить и посолить при необходимости.

Картофельный салат по-баварски

500 г картофеля (незаваривающегося сорта), 2 ст. л. растительного масла

Для заправки: 1 головка репчатого лука салатного сорта, 1 маринованный огурец, пара веточек петрушки, 100 мл куриного бульона, 2 ст. л. яблочного или винного уксуса, соль и молотый черный перец по вкусу

Огурец и лук нарезать мелкими кубиками, смешать. Добавить бульон, уксус, рубленую петрушку, молотый перец, соль. Картофель отварить до готовности. Очистить горячим и нарезать кубиками. Теплый картофель смешать с заправкой. Дать постоять час. Перед подачей полить маслом и перемешать.

Картофельный салат по-швабски

500 г картофеля (незаваривающегося сорта), ½ головки репчатого лука, 70—100 г копченого бекона, 100 мл бульо-

на, 2—3 ст. л. растительного масла, 1—2 ст. л. белого винного уксуса, ½ ч. л. горчицы, соль и перец по вкусу

Отварить картофель до готовности, дать остыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить. Бекон нарезать кубиками, обжарить. Лук нарезать полукольцами. Залить кипящим бульоном, добавить горчицу, винный уксус, размешать и процедить. Добавить лук к картофелю, влить небольшими порциями бульон, чтобы ломтики им пропитались. Добавить масло, приправить солью и перцем.

Картофельный салат по-тюрингски

800 г картофеля (неразваривающегося сорта), 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 2 яблока, 4—6 корнишонов, 200 г охотничьих колбасок, 200 мл йогурта, 4 ст. л. майонеза, 1—2 ч. л. винного уксуса, щепотка паприки, молотый черный перец и соль по вкусу

Отварить картофель, дать остыть, очистить и нарезать ломтиками. Вареные яйца, корнишоны, яблоки, колбаски и лук нарезать кубиками. Смешать лук с уксусом, йогуртом и майонезом, добавить перец, соль и паприку, хорошо перемешать. Соединить все ингредиенты, заправить соусом и перемешать. Дать настояться несколько часов.

Льежский салат

500 г картофеля (неразваривающегося сорта), 500 г стручковой фасоли, 200 г копченого бекона, 1 головка репчатого лука, 1 небольшой зубчик чеснока, 1½ ст. л. красного винного уксуса, ½ ст. л. растительного масла, соль и перец по вкусу

Отварить картофель до готовности, остудить, очистить. Фасоль отварить практически до готовности в подсоленной воде. Разрезать на 2—3 части, смешать с картофелем. Бекон нарезать кубиками, обжарить на сковороде, переложить к овощам вместе с вытопившимся жиром. На сковороду вылить масло, выложить нарезанный полукольцами лук. Жарить до легкого изменения цвета, добавить чеснок, размешать. Влить уксус, нагревать, пока уксус не выпарится на треть. Переложить содержимое сковороды к остальным продуктам, перемешать. Посолить и поперчить. Подавать теплым.

Картофельный салат по-американски

*5—6 картофелин (неразваривающегося сорта), 4—5 яиц
Для заправки: 1 стебель сельдерея, 1 головка репчатого лука, 3 маринованных огурца, 150 г майонеза, соль и молотый черный перец по вкусу*

Поставить вариться картофель и яйца. Мелко нарезать лук, огурцы, сельдерея, смешать с майонезом. Картофель и яйца очистить, нарезать кубиками. Смешать с заправкой, посолить и поперчить. Перед подачей дать настояться 5—6 часов.

Испанский деревенский салат

3 картофелины, 1 банка консервированного тунца или скумбрии (по желанию), 2—3 помидора, 1 сладкий перец, 2 яйца, 10—12 оливок или маслин

Для заправки: 90 мл оливкового масла, 25 мл яблочного уксуса или лимонного сока, 1 ч. л. горчицы, молотый черный перец и соль по вкусу

Картофель и яйца отварить, остудить и очистить. Нарезать все овощи небольшими кубиками или ломтиками, яйца — ломтиками вдоль. Смешать компоненты заправки и взбить вилкой. Выложить овощи в салатник, добавить оливки или маслины. Полить заправкой, перемешать. Сверху выложить рыбу и яйца, подавать к столу.

Картофельный салат по-испански

700 г молодого картофеля, 1 крупная головка репчатого лука, веточка петрушки

Для заправки: 150 мл оливкового масла, 30 г хересного или бальзамического уксуса, крупная соль, молотый черный перец по вкусу

Картофель хорошо вымыть, отварить в подсоленной воде до готовности, очистить, нарезать ломтиками. Добавить мелко нарезанный лук и петрушку, посыпать крупной солью и молотым перцем. Полить маслом и уксусом. Перемешать, немного раздавливая кусочки. Дать остыть при комнатной температуре, подавать к столу.

Салат из картофеля и маринованных огурцов

500 г картофеля, 1 головка красного лука, 3 соленых огурца, 2 яйца, 200 мл йогурта, соль и зелень по вкусу

Яйца сварить вкрутую. Отварить картофель до готовности, не разваривать. Очистить, нарезать кубиками. Лук нарезать полукольцами, огурцы и яйца — мелкими кубиками, зелень нарубить. Смешать подготовленные продукты, заправить йогуртом. При необходимости досолить.

Салат из картофеля с беконом

100 г бекона, 3 картофелины, 1—2 ст. л. растительного масла, 2 соленых огурца, 1 ст. л. зернистой горчицы, 1 головка лука (желательно салатного сорта), 1 пучок петрушки, 1 зубчик чеснока, ½ ч. л. соли, молотый черный перец по вкусу

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кубиками и выложить в салатник. Бекон нарезать кубиками. Обжарить на сухой сковороде, переложить в салатник. Лук нарезать полукольцами, а чеснок крупно нарубить. Добавить на сковороду немного масла, обжарить лук и чеснок до золотистого цвета. Переложить в салатник. Добавить нарезанные кубиками огурцы и измельченную зелень, перемешать. Заправить маслом и горчицей, приправить перцем, перемешать, при необходимости досолить.

Картофельный салат с маринованными грибами

300 г маринованных грибов (маслят, опят или белых), 3 картофелины, 2 соленых огурца, 1 головка репчатого лука, 50 г зеленого лука, зелень петрушки

Для заправки: 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. уксуса, горчица, молотый черный перец, соль, сахар по вкусу

Картофель отварить, очистить, нарезать кубиками. Маринованные грибы нарезать небольшими ломтиками. Соленые огурцы и репчатый лук мелко нашинковать. Зеленый лук нарубить. Подготовленные продукты соединить. Для салатной заправки растительное масло взбить с уксусом, горчицей, сахаром и солью, добавить перец.

Салат полить заправкой, аккуратно перемешать. Подавать, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Картофельный салат с рыбой

4 картофелины, ½ банки сайры или сардин в масле, ½ головки репчатого лука, ½ зеленого яблока, 1 соленый огурец, 2 яйца, 100 г майонеза, молотый черный перец по вкусу

Отварить картофель и яйца, очистить. Все продукты, кроме рыбы, нарезать кубиками. Соединить, заправить майонезом. Дать постоять 30 минут. Перед подачей посыпать молотым перцем, выложить сверху кусочки рыбы.

Постный оливье с грибами

200—250 г шампиньонов, 3—4 картофелины, 1 крупная морковь, 2—3 маринованных огурца, ½ зеленого яблока или свежего огурца, 3—4 ст. л. консервированного зеленого горошка, 1 ст. л. растительного масла

Для постного майонеза: 50 мл жидкости от консервированного зеленого горошка, около 200 мл растительного масла, 1—2 ч. л. лимонного сока, ½ ч. л. сахара, соль, горчица по вкусу

Картофель и морковь отварить до готовности, дать остыть, очистить. Огурцы и яблоко очистить от кожицы и семян. Нарезать все подготовленные продукты одинаковыми кубиками, соединить. Добавить горошек. Грибы мелко нарезать, обжарить на растительном масле до выпаривания жидкости. Снять со сковороды, дать остыть, добавить в салат. Для майонеза соединить жидкость от горошка, сахар, соль, горчицу и лимонный сок. Взбить погружным

блендером до образования пены (около минуты). Тонкой струйкой влить масло, продолжая взбивание. Должен получиться пышный белый соус. При необходимости добавить еще соли или сахара. Заправить салат майонезом, аккуратно перемешать и подать на стол.

Картофельный салат с грибами и зеленым горошком

200 г маринованных шампиньонов или других грибов, 6—8 картофелин, 4—5 маринованных огурцов, 1 банка консервированного зеленого горошка, 1 головка репчатого лука, зелень, растительное масло, молотый перец, соль

Картофель отварить в мундире, очистить, нарезать кубиками. Маринованные грибы нарезать небольшими ломтиками, огурцы — маленькими кубиками. Лук очистить, мелко шинковать. Подготовленные продукты соединить, добавить консервированный зеленый горошек и рубленую зелень. Салат посолить, поперчить, заправить маслом и аккуратно перемешать.

Салат из картофеля с груздями

4—5 отварных белых грибов, 3 соленых груздя, 3—4 картофелины

Для заправки: 2 ст. л. маринованных каперсов, 2 ст. л. рубленого зеленого лука, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. горчицы, 1 ст. л. уксуса, 1 ч. л. сахара, соль, перец

Белые грибы и грузди нарезать соломкой. Картофель отварить, нарезать небольшими ломтиками или кубиками, соединить с грибами. Для заправки растительное масло растереть с горчицей, уксусом, сахаром, солью и перцем,

добавить рубленые каперсы и мелко нарезанный зеленый лук. Салат полить заправкой и перемешать.

Салат из картофеля и маринованных опят

200 г маринованных опят, 1 зубчик чеснока, 50 г сухариков, 1 пучок зеленого лука, 2 отварные картофелины, 2 отварных яйца, 4 ст. л. майонеза, зелень укропа и базилика

Картофель нарезать дольками, яйца натереть на крупной терке. Соединить с нарезанными опятами, измельченным зеленым луком и чесноком. Заправить майонезом, перемешать, всыпать сухарики и еще раз перемешать. Украсить зеленью базилика и укропа.

Салат с клюквой

200 г маринованных грибов, 4 картофелины, 1 морковь, 100 г консервированного зеленого горошка, 4 ст. л. клюквы, 1 маленькая головка репчатого лука, ½ пучка зеленого лука, ½ пучка зелени укропа и петрушки, 5 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, соль, молотый черный перец по вкусу

Картофель и морковь отварить, очистить, нарезать мелкими кубиками. Лук мелко нарезать, посыпать солью, полить уксусом, оставить на 10 минут. Грибы нарезать пластинками. Подготовленные продукты соединить, добавить консервированный зеленый горошек, клюкву и рубленый зеленый лук. Салат заправить растительным маслом, поперчить и посолить, аккуратно перемешать. Подавать, посыпав рубленой зеленью укропа и петрушки.

Салат «Гнездо глухаря»

500 г отварного куриного филе, 4 отварных яйца, 500 г картофеля, 1 луковица, 2 свежих огурца, пучок зелени, соль, майонез, 4—5 ст. л. растительного масла для жарки

Куриное филе нарезать мелкими кубиками. Лук нашинковать, положить в дуршлаг, ошпарить кипятком, а затем промыть холодной водой. Картофель очистить, нарезать тонкой соломкой и порциями обжарить в растительном масле до золотистой корочки, посолить. Огурцы вымыть, очистить от кожицы, нарезать тонкой соломкой. Белки отделить от желтков. Смешать филе, лук, огурцы, мелко нарезанные белки, половину жареного картофеля, посолить и заправить майонезом. Выложить салат в глубокий широкий салатник, в центре сделать небольшое углубление. Сверху густо посыпать мелко нарубленной зеленью (часть зелени отложить). По кругу выложить оставшийся жареный картофель — «веточки» для «гнезда».

Растереть желтки с очень мелко нарубленной зеленью, добавить 1 ст. л. майонеза и сформовать из этой массы продолговатые яйца. Положить их в «гнездо» на зелень.

Салат «Казацкий»

200 г свежих грибов, 2 картофелины, 50 г корня сельдерея, 60 г майонеза, соль по вкусу

Картофель и корень сельдерея очистить, отварить по отдельности в подсоленной воде, вынуть, остудить, нарезать кубиками. Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде, нарезать ломтиками. Подготовлен-

ные продукты соединить, посолить, заправить майонезом и аккуратно перемешать.

Картофель по-корейски

500 г картофеля, 1 небольшая головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 50 мл растительного масла, 1 л воды, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. приправы для корейской моркови, 3 ст. л. 9%-ного уксуса

Поставить нагреваться воду. Нарезать очищенный картофель соломкой или натереть на терке. Добавить в воду соль и уксус. Бросить картофель, после закипания варить 30—60 секунд, картофель должен остаться слегка хрустящим. Откинуть на дуршлаг, переложить в миску. В центре сделать углубление, всыпать специи. Нарезать лук полукольцами. Обжарить на масле до золотистого цвета. Масло без лука вылить на специи, размешать, добавить измельченный чеснок. Перемешать, дать настояться 1—2 часа.

Картофель по-корейски с говядиной

500 г картофеля, 250 г говядины, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. паприки, 1 ч. л. острого перца, 1 ч. л. кориандра, 2 ст. л. растительного масла + для жарки, 1 ст. л. уксуса + уксус для варки, соль по вкусу

Картофель очистить, нарезать тонкой соломкой или натереть на терке для корейской моркови. Опустить в подкисленную воду (1 ст. л. уксуса на 1 л воды). Мясо также нарезать тонкой соломкой, для удобства можно подморозить. Небольшими порциями обжарить мясо на растительном масле. Не пережаривать. Довести до кипения

2 л воды, добавить 1 ч. л. соли и 2 ст. л. уксуса. Опустить картофель. Варить 30—60 секунд после закипания. Картофель должен оставаться слегка хрустящим, не развариться. Выложить на картофель говядину. В центре сделать углубление, всыпать все специи. Разогреть на сковороде масло, вылить на специи. Перемешать, добавить чеснок и уксус. Дать настояться 30 минут и подавать.

Картофельный салат «Гамджа»

3—4 картофелины, 2 моркови, 3 яйца, 2 огурца, ½ яблока («фуджи»), ¼ ч. л. сахара, соль по вкусу, 100—120 г майонеза

Отварить яйца, очистить и нарезать кубиками (отложить один желток для украшения). Так же нарезать огурцы и яблоко. Картофель и морковь очистить, нарезать картофель кусочками около 2 см, а морковь — около 1 см. Отварить их до готовности — овощи не должны развариться в кашу. Слить воду, дать овощам остыть. Добавить остальные ингредиенты и хорошо перемешать. Картофель должен размяться, утратить форму. Сделать из салата шарики, украсить тертым желтком и подавать.

Картофельный салат со шпинатом

4 картофелины, 3 болгарских перца, 200 г шпината, 1 ст. л. рубленого базилика, 5—6 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. зернистой горчицы, соль

Картофель отварить, нарезать ломтиками. Перец запечь в духовке, очистить, нарезать такими же ломтиками. Соединить картофель с перцем, добавить рубленый шпинат.

Для заправки базилик растереть с солью и горчицей, добавить лимонный сок и оливковое масло, взбить. Салат полить заправкой и аккуратно перемешать.

Салат «Крестьянский»

2 картофелины, 1 редька, 1 морковь, 1 яблоко, 2—3 ст. л. сметаны, соль по вкусу

Картофель отварить. Все продукты очистить и натереть на средней терке, перемешать. Посолить и заправить сметаной.

Картофельный салат с черемшой

200 г черемши, 3 средние картофелины, 1 пучок петрушки, 2 огурца, 1 пучок зеленого лука, 100 г консервированного зеленого горошка, растительное масло для заправки, соль по вкусу

Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, очистить и нарезать кубиками. Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Черемшу, петрушку, зеленый лук вымыть, обсушить, нарезать. Сложить подготовленные продукты в глубокую миску. Добавить консервированный зеленый горошек, посолить и перемешать. Заправить салат растительным маслом.

Салат из картофеля и редиса

3 картофелины, 150 г редиса, 5—7 грецких орехов, 3—5 перьев зеленого лука, 4 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. меда, 1 ч. л. горчицы, соль и молотый черный перец по вкусу

Картофель очистить и отварить. Горячим нарезать на кружочки и залить маринадом из смеси растительного масла, лимонного сока, горчицы и меда, оставить на час. Лук измельчить, редис нарезать кружочками. Орехи поджарить на сухой сковороде и измельчить. Соединить все ингредиенты с картофелем, поперчить и посолить, перемешать и подавать.

Салат из картофеля и перца

2 картофелины, 1 болгарский перец красного цвета, 1 соленый огурец, растительное масло, соль по вкусу

Картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. У перца удалить плодоножку и семена, мелко нарезать. Огурец нарезать кубиками. Смешать подготовленные продукты, при необходимости посолить. Заправить растительным маслом.

Салат из сельди с овощами

250 г филе слабосоленой сельди, 3 картофелины, 2—3 свежих огурца, 70—100 г корня сельдерея, 1 сладкий красный болгарский перец, ½ лимона, соль по вкусу, 150—200 г майонеза

Картофель отварить, охладить, очистить. Картофель, огурцы (часть отложить для украшения), сельдерея, красный болгарский перец нарезать мелкими кубиками. Все ингредиенты смешать, посолить, заправить майонезом и выложить на тарелку горкой. Филе сельди нарезать широкими полосками и выложить сверху на овощи. Блюдо украсить ломтиками лимона и огурца.

Салат из картофеля с грибами

4 картофелины, 5—8 шампиньонов, 3 соленых огурца, 1 головка репчатого лука, 5 ст. л. растительного масла, соль и молотый черный перец по вкусу

Картофель отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы нарезать кубиками, лук — полукольцами, шампиньоны — на четверти. Обжарить шампиньоны и лук в масле. В салатнице соединить огурцы, картофель, грибы и лук. Перемешать, добавить масло и снова перемешать. При необходимости посолить и поперчить. Салат можно подавать теплым и холодным.

Салат с картофелем и помидорами

2 картофелины, 2 помидора, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, зелень петрушки, майонез или сметана для заправки, соль по вкусу

Картофель отварить и очистить. Обдать помидоры кипятком, охладить, удалить кожицу. Помидоры, лук и вареный картофель нарезать тонкими кружочками, добавить толченый чеснок. Сельдерей и корень петрушки нарезать соломкой, положить к овощам, посолить. Заправить майонезом или сметаной, перемешать, украсить зеленью и подавать.

Картофельный салат с семгой

150 г соленой семги, 3 картофелины, 1 морковь, 1 головка лука салатного сорта, 2—3 ст. л. растительного масла, соль и молотый черный перец по вкусу

Картофель и морковь отварить, очистить, нарезать кубиками. Лук мелко нарубить. Филе семги нарезать небольшими кусочками. Соединить подготовленные продукты, посолить, поперчить, заправить растительным маслом, перемешать. Дать салату настояться 1 час.

Салат с картофелем и яблоком

3 картофелины, 1 крупное яблоко, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, 2 ч. л. лимонного сока, соль по вкусу

Яблоко очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать дольками. Лук очистить и нарезать полукольцами. Смешать лук и яблоки, полить лимонным соком. Картофель отварить, очистить и нарезать ломтиками. Добавить к яблокам, перемешать. Посолить, заправить маслом.

Винегрет

3 картофелины, 2 свеклы, 3—4 соленых огурца, 50—70 г квашеной капусты (по желанию), 1 крупная морковь, 1 головка репчатого лука, соль по вкусу

Для заправки: 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. яблочного уксуса или 6%-ного винного, ½ ч. л. горчицы

Отварить или запечь картофель, свеклу и морковь до готовности. Дать остыть и очистить. Небольшими кубиками нарезать лук и огурцы, смешать — так лук будет мариноваться, пока нарезаются остальные продукты. Картофель, морковь и свеклу нарезать такими же кубиками. Если используется капуста, мелко ее нарезать. Соединить подготовленные продукты, перемешать, при необходимости

посолить. Смешать для заправки масло, уксус и горчицу, слегка взбить вилкой. Вылить в салат и перемешать. Подавать сразу же.

Картофельный салат с хреном

3 картофелины, 1 свекла, 1 головка репчатого лука, 1—2 ч. л. тертого хрена, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. уксуса, молотый черный перец, соль по вкусу

Лук мелко нарезать, добавить щепотку соли, перца и полить уксусом. Картофель и свеклу отварить до готовности, а затем очистить, нарезать кубиками и перемешать с луком. Посолить и поперчить. Смешать хрен с растительным маслом. Заправить салат.

Винегрет с фасолью

2 крупные свеклы, 2 моркови, 3 картофелины, 3—4 маринованных огурца, 150 г консервированной или отварной фасоли, 1 головка красного лука, 2—3 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Картофель, морковь и свеклу отварить в мундире, очистить, нарезать небольшими кубиками. Маринованные огурцы нарезать ломтиками. Лук мелко нарубить. Соединить подготовленные ингредиенты, добавить фасоль. Винегрет посолить, заправить маслом и перемешать.

Винегрет с фасолью и грибами

2 свеклы, 3 картофелины, 200 г соленых грибов, 200 г отварной фасоли, 2—3 соленых огурца, 2—3 моркови, 1 головка

репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, соль по вкусу

Отварить по отдельности свеклу, морковь и картофель, нарезать мелкими кубиками. Добавить мелко нарезанные грибы, огурцы, лук, посолить. Заправить смесью масла и уксуса.

Винегрет с маринованными грибами

2 крупные свеклы, 2 моркови, 2 картофелины, 150 г маринованных грибов, 1 головка репчатого лука, 2—3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. горчицы, соль по вкусу

Свеклу, морковь, картофель отварить, нарезать кубиками. Грибы промыть, крупные разрезать на кусочки. Лук мелко нарубить. Соединить подготовленные продукты. Смешать растительное масло с горчицей, заправить винегрет, добавить соль, перемешать.

Винегрет с яблоком и зеленым горошком

2 свеклы, 2 моркови, 3 картофелины, 1 банка консервированного горошка, 1 яблоко, 1 маринованный огурец, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. лимонного сока, 2—3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, соль по вкусу

Лук измельчить, залить лимонным соком. Свеклу, морковь и картофель отварить, нарезать кубиками. Огурец и яблоко, очищенное от кожицы, нарезать ломтиками. Соединить все продукты, добавить консервированный горошек. Для заправки масло взбить с уксусом и солью. Винегрет полить заправкой, аккуратно перемешать.

Винегрет со свежей капустой

2—3 картофелины, 1 свекла, 2 моркови, 150 г белокочанной капусты, 50 г консервированного зеленого горошка, 1 соленый огурец, 1 яблоко, соль

Для заправки: 5 ст. л. растительного масла, 1½ ст. л. уксуса

Картофель, морковь и свеклу отварить, очистить, нарезать кубиками. Капусту мелко нашинковать. Огурец и очищенное яблоко мелко нарезать. Подготовленные продукты соединить, добавить зеленый горошек, соль, заправить смесью масла и уксуса.

Винегрет с цветной капустой

1 свекла, 1 морковь, 2 картофелины, 100 г цветной капусты, 2 ст. л. консервированного зеленого горошка

Для заправки: растительное масло, лимонный сок, соль и сахар по вкусу

Картофель, морковь и свеклу отварить, охладить, нарезать кубиками. Цветную капусту разобрать на соцветия, бланшировать в кипятке пару минут. Все овощи смешать, добавить горошек. Заправить смесью масла, лимонного сока, сахара и соли.

Рыбный винегрет

300 г филе плотной белой рыбы, 3 картофелины, 1 свекла, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 соленых огурца, специи для рыбы по вкусу

Для заправки: 4 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, соль

Филе рыбы припустить в небольшом количестве воды со специями, охладить, нарезать мелкими кусочками. Картофель, свеклу и морковь отварить, очистить, нарезать мелкими кубиками. Солёные огурцы и лук мелко шинковать. Все ингредиенты соединить, посолить, заправить смесью растительного масла и лимонного сока.

Сельдь под шубой

1 слабосоленая сельдь, 2 картофелины, 1 свекла, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, 100 г майонеза, молотый черный перец по вкусу, зелень для украшения

Картофель, морковь, свеклу и яйца отварить. Удалить кости у рыбы, нарезать филе небольшими кусочками. Лук нарезать кубиками, остальные овощи и яйца натереть на крупной терке. Лук выложить в дуршлаг, полить кипятком и сразу промыть холодной водой. На сервировочное блюдо выложить слой сельди, посыпать луком, накрыть картофелем, смазать майонезом. Затем выложить морковь, яйца, свеклу, каждый слой промазать майонезом, поперчить по желанию. Готовый салат украсить зеленью.

Морковь по-индийски

2 моркови, 2 ст. л. растительного (лучше горчичного) масла, 3 зубчика чеснока, кусочек корня имбиря 2 см, ½ ч. л. куркумы, 1½ ч. л. семян горчицы, 1—2 ч. л. молотого красного перца, 2—3 ч. л. лимонного сока, соль по вкусу

Прогреть на сухой сковороде семена горчицы до приятного аромата, дать остыть. Очистить морковь, нарезать кусочками. Имбирь и чеснок очистить, измельчить. Разо-

греть масло на сковороде. Выложить морковь, имбирь, чеснок, перемешать и снять с огня. Посолить и всыпать специи, хорошо перемешать. Дать остыть, добавить лимонный сок по вкусу.

Морковь по-мароккански

500 г моркови, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. нарезанной кинзы, 3 ст. л. нарезанной петрушки, 1 ч. л. паприки, 1 ч. л. молотой зиры, 2—3 ст. л. белого винного уксуса или лимонного сока, 2—3 ст. л. оливкового масла, 50 г маслин без косточек, щепотка сумаха (по желанию), соль по вкусу

Очистить и мелко нарезать чеснок. Смешать чеснок с травами, специями, оливковым маслом, уксусом или лимонным соком, размешать и посолить. Морковь очистить, нарезать кружочками или кубиками, отварить до мягкости, не разваривать. Слить воду и слегка остудить. Смешать теплую морковь с соусом. Дать постоять пару часов или ночь, перед подачей посыпать нарезанными маслинами.

Морковь по-корейски

1 кг моркови, 4—5 зубчиков чеснока, 1 головка репчатого лука, ½ ч. л. кориандра, ½ ч. л. острого перца или специй для корейской моркови, 1—2 ч. л. сахара (если морковь несладкая), 2—3 ст. л. 9%-ного уксуса, 100 мл растительного масла (лучше кукурузного), 1—1½ ч. л. соли

Натереть морковь на терке для корейской моркови. Посолить половиной соли, слегка помять, оставить до выделения сока. Сок слить (по желанию его можно будет добавить позже). Сделать углубление в центре горки

моркови, всыпать туда измельченный чеснок, крупно помолотый кориандр, острый перец или специи для корейской моркови. По краю полить половиной уксуса. Лук нарезать полукольцами. На сковороде разогреть масло. Обжарить лук до коричневого цвета. Лук удалить. Горячее, но не дымящееся масло вылить в углубление на специи, перемешать. Оставить на 5—10 минут. Добавить оставшийся уксус, по вкусу добавить еще соли и сахара, по желанию добавить слитый ранее сок. Хорошо перемешать, дать настояться пару часов, а лучше ночь. Готовый салат хранить в холодильнике до недели.

Салат из моркови с орехами

2 моркови, 100 г грецких орехов, 100 г изюма, 1—2 ст. л. натурального йогурта или сметаны, 1—2 зубчика чеснока (по желанию), ½—1 ч. л. меда, соль по вкусу

Изюм промыть и залить кипятком, оставить на 10 минут. Натереть на средней терке очищенную морковь, посолить и слегка помять. Добавить отцеженный изюм, нарубленные орехи, мед, измельченный чеснок. Заправить йогуртом или сметаной и хорошо перемешать.

Салат из моркови с апельсинами

2 моркови, 2 апельсина, 1 ст. л. семечек тыквы, 1 ст. л. семечек подсолнечника или 2 ст. л. рубленых орехов, 3 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока, ½ ч. л. мелкого сахара, щепотка соли

Морковь очистить и натереть на крупной терке, посыпать солью и сахаром. Разделать апельсин на дольки без

пленок. Разрезать каждую на 3 части, выделившийся сок собрать. Добавить апельсины к моркови, посыпать семечками. Смешать лимонный, апельсиновый сок и масло, посолить и слегка взбить. Заправить салат и подавать.

Турецкий салат из моркови

2 крупные моркови, 100 мл йогурта, 1 ст. л. майонеза (по желанию), 50 г грецких орехов или 2—3 веточки петрушки, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Морковь очистить, натереть на терке. Выложить на сковороду, добавить масло. Пассеровать до мягкости, 3—5 минут, не жарить. Дать остыть. Добавить измельченный чеснок, заправить йогуртом или смесью йогурта и майонеза, посолить, перемешать. При подаче украсить поджаренными орехами или зеленью петрушки.

Салат из моркови, апельсинов и изюма

4 моркови, 50—70 мл апельсинового сока, 1 апельсин, щепотка соли, ½—1 ч. л. сахара, 1 ч. л. лимонного сока, 1 щепотка корицы, 2 ст. л. изюма, 1 ч. л. кунжута

Изюм промыть. Кунжут слегка обжарить на сухой сковороде. Очистить морковь, натереть на терке. У апельсина срезать верх и низ, поставить на доску, срезать ножом цедру и лежащий под ней белый слой. Затем нарезать дольки между сегментами, собрать выделившийся сок. Соединить морковь и апельсины. Посыпать солью, корицей и сахаром (его количество зависит от сладости моркови и цитрусовых). Полить соком. Перемешать, добавить изюм, посыпать кунжутом и подавать.

Салат из моркови и яблок

2 моркови, 1 яблоко, 50 г грецких орехов, 1 ст. л. меда, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. лимонного сока, соль и молотый черный перец

Орехи поджарить на сухой сковороде до приятного аромата, крупно нарубить. Яблоко и морковь очистить и натереть на терке, смешать. Полить лимонным соком, медом и маслом, посолить и поперчить, перемешать. Посыпать орехами и подавать.

Салат из свеклы с черносливом

3 свеклы, 200 г чернослива, 100 г грецких орехов, 2 зубчика чеснока (по желанию), 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. меда (по желанию), 3—4 ст. л. сметаны, соль по вкусу

Свеклу запечь или отварить до готовности, остудить и очистить. Натереть на крупной терке, добавить пропущенный через пресс чеснок. Чернослив залить небольшим количеством воды. Всыпать сахар, отварить 10—15 минут. Остудить в отваре, затем нарезать. Смешать со свеклой, добавить нарубленные орехи, мед. Посолить, перемешать. Заправить сметаной. Украсить орехами.

Салат из свеклы по-гречески

2 свеклы, 40—50 г грецких орехов или миндаля, зелень петрушки

Для заправки: *4 ст. л. греческого йогурта, 1 ст. л. яблочного уксуса или лимонного сока, 1 ст. л. оливкового масла, 1 зубчик чеснока, соль*

Отварить свеклу до готовности, остудить и очистить. Нарезать кубиками. К йогурту добавить пропущенный через пресс чеснок, уксус или лимонный сок, масло, соль. Заправить свеклу, посыпать рублеными орехами и петрушкой.

Салат из свеклы по-мароккански

500 г свеклы, ½ головки репчатого лука салатного сорта, 1 ст. л. рубленой петрушки

Для заправки: 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока или уксуса, ½ ч. л. зиры (по желанию), ½ ч. л. молотого черного перца, соль по вкусу

Свеклу хорошо вымыть, отварить или запечь в духовке до готовности. Дать остыть и очистить. На сухой сковороде прогреть семена зиры до приятного аромата, смолоть. Смешать компоненты заправки. Свеклу нарезать кубиками или ломтиками, посыпать мелко нарезанным луком и петрушкой. Полить заправкой, размешать. Оставить мариноваться в холодильнике на час. Перед подачей при необходимости добавить соли или перца.

Салат из свеклы с яблоками и орехами

1 свекла, 2 яблока, 50—70 г грецких орехов, зелень петрушки, щепотка соли

Для заправки: 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока

Свеклу очень хорошо вымыть, очистить, натереть на терке. У яблок удалить сердцевину, нарезать тонкими

брусочками, сразу же смешать со свеклой. Орехи и зелень нарубить, добавить к яблокам и свекле, посолить. Перемешать, выложить в салатник. Полить смесью масла и лимонного сока.

Салат со свеклой, маринованными грибами и ветчиной

1 свекла, ½ корня сельдерея, 100 г ветчины, 100 г маринованных грибов, 1 яблоко, зелень петрушки

Для заправки: ½ ч. л. сухой горчицы, 50 мл винного уксуса, 100 мл оливкового масла, 100 г майонеза, соль по вкусу

Свеклу и корень сельдерея отварить, нарезать кубиками. Яблоко очистить и мелко нарезать. Грибы нарезать пластинами. Ветчину нарезать соломкой. Зелень петрушки мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить. Для заправки оливковое масло взбить с горчицей и уксусом. Продолжая взбивать, постепенно добавив майонез, посолить по вкусу. Салат полить заправкой и перемешать.

Маринованная свекла

1 кг свеклы, зелень и растительное масло для подачи

Для маринада: 500 мл воды, 5 ст. л. 9%-ного уксуса, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. тмина, 2 ч. л. маринованного хрена

Хорошо вымыть свеклу, не чистить. Отварить практически до готовности. Пока свекла остывает, приготовить маринад. В горячей воде размешать соль, сахар, всыпать тмин. Когда остынет, добавить уксус и хрен. Свеклу очи-

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----|
| Салаты..... | 5 |
| Закуски..... | 38 |
| Первые блюда..... | 70 |
| Блюда из картофеля и других овощей | 107 |
| Блюда из картофеля и грибов..... | 169 |
| Блюда из картофеля и рыбы | 193 |
| Блюда из картофеля и курицы..... | 206 |
| Блюда из картофеля с мясом | 221 |
| Запеканки..... | 260 |
| Пирожки, пироги и другая выпечка | 276 |

Популярне видання

Картопля й не тільки. Найсмачніше меню

(російською мовою)

Головний редактор *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *О. М. Шелест*
Редактор *Л. Н. Зінченко*
Художній редактор *В. О. Трубчанинов*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *М. Б. Брусенцова-Журенко*

Підписано до друку 09.11.2020. Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion Pro». Ум. друк. арк. 15,96. Наклад 3500 пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000. 61001, м. Харків, вул. Б. Хмельницького, буд. 24
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.unisoft.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

UNISOFT

Популярное издание

Картошечка и не только. Самое вкусное меню

Главный редактор *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *О. Н. Шелест*
Редактор *Л. Н. Зинченко*
Художественный редактор *В. А. Трубчанинов*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *М. Б. Брусенцова-Журенко*

Подписано в печать 09.11.2020. Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Minion Pro». Усл. печ. л. 15,96. Тираж 3500 экз. Зак. №

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000. 61001, г. Харьков, ул. Б. Хмельницкого, д. 24
E-mail: cop@bookclub.ua

Отпечатано с готовых диапозитивов на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.unisoft.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

UNISOFT