

Такая разная **КАРТОШКА**



Сканировано Самара



Специальный выпуск газеты

СКАТЕРТЬ
САМОБРАНКА №30



Содержание

Салаты.....	3
Супы.....	9
На второе.....	18
Выпечка.....	30

Сканировано Самара ТАКАЯ РАЗНАЯ КАРТОШКА

Специальный выпуск газеты «Скатерть-самобранка» № 30, октябрь, 2011 г.

Главный редактор Г.П.ЩЕРБО

Ответственный за выпуск

А.С.ТИХОВА

Телефон (831) 432-98-16

Учредитель ООО «Слог»

Издатель ЗАО «Издательство «Газетный мир»

Адрес издателя и редакции: 603126,

Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1

www.gmi.ru

Рекламное агентство

Телефон (831) 434-88-20

факс (831) 434-88-22, e-mail: reclama@gmi.ru

За достоверность рекламной информации

ответственность несет рекламодатель.

Служба продаж

Телефоны: (831) 275-95-22, 438-00-54

e-mail: sales@gmi.ru

Служба экспедирования и перевозок

Телефон (831) 434-90-44

e-mail: dotavka@gmi.ru

Распространение в Республике Беларусь

ООО «Арго-НН»

Адрес 220030, г. Минск, ул. К.Маркса, д. 15,

офис 313, тел. 328-68-46

Газета зарегистрирована Министерством РФ

по делам печати, телерадиовещания и средств

массовых коммуникаций

Свидетельство о регистрации средства массовой

информации ПИ № 77-14485 от 20 января 2003 г.

Подписано в печать 26.09.2011 г. в 16 часов (по графику -

в 16 часов). Дата выхода в свет 14.10.2011 г.

Тираж 29407. Заказ № 2380. Цена договорная

Отпечатано в ЗАО «Дзержинская типография»,

606025, г. Дзержинск, пр. Цюльковского, 15

При подготовке спецвыпуска использованы фото
А.Бреткина, Е.Иваненко, Д.Маркова, И.Павлова, Е.Соболя, М.Солунина.

Салаты



Французский салат

250 г вареного мяса, 400 г картофеля (сваренного в мундире), 400 г свежих помидоров, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 стакан майонеза, черный молотый перец по вкусу.

Картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками. Так же нарезать вареное мясо и помидоры. В салатницу выложить ровным слоем помидоры. Посыпать солью и перцем. Сверху выложить слой мяса и на него слой картофеля, посыпать их солью и перцем. Полить майонезом и украсить яйцом, разрезанным на 4 части.

Салат «Путешествие»

Сельдь - 1 шт., свинина - 300 г, картофель - 3-4 штуки, огурцы соленые - 2 штуки, 1 яблоко, 2 свежих помидора, 2 яйца, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана майонеза, хрен тертый - 2 ст.ложки, 1 ч.ложка уксуса, горчица - по вкусу, зелень.

Картофель, огурцы и яблоки (без кожи и семян) нарезать ломтиками, так же нарезать свинину, филе сельди и яйца. Все перемешать заправить соусом (сметана, майонез, уксус, горчица, хрен). Украсить помидорами, зеленью.

Грибной салат с картофелем

На 350 г соленых грибов: 3 картофелины, огурец, 2 луковицы, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 помидора, 2 вареных яйца.

Для заправки: стакан сметаны, соль, сахар, горчица по вкусу, укроп и петрушка.

Соленые грибы, вареный картофель, яйца, огурец, лук, помидоры нарезать и смешать с заправкой. Украсить дольками яйца, тонко нарезанными ломтиками помидора, зеленью укропа и петрушки.

Сканировано Самара





Салат из рыбы с картофелем «Русалочка»

На 7 порций: минтай - 250 г, филе осетра - 250 г, 3 картофелины, 1-2 помидора, 2 небольших соленых огурца, майонез - 50 г, 1 морковь, 1/2 лимона, маслины, зелень.

Картофель, морковь отварить, очистить и мелко нарезать, огурцы нарезать небольшими кубиками. Свежемороженую рыбу (минтай) отварить и очистить от костей и мелко нарезать. Все смешать, залить майонезом и выложить в виде горки на блюдо. Филе осетра сварить, мелко нарезать, выложить вокруг горки на блюдо и все слегка полить майонезом. Готовый салат украсить маслинами, зеленью, кружкам помидоров и лимона.

Салат «Слоеный»

Картофель - 3 шт., репчатый лук - 1 шт., яблоки - 3 шт., чернослив - 50 г, морковь - 2 шт., чеснок - 3-4 зубчика, свекла - 2 шт., курага - 50 г.

Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать кубиками. Репчатый лук измельчить и поджарить на растительном масле, смешать с картофелем, уложить тонким слоем в плоское блюдо. Сырую морковь натереть на крупной терке, добавить к ней тертый чеснок, посолить, поперчить, уложить сверху на картофель и смазать майонезом. Третий слой - из очищенных яблок, натертых на крупной терке. Свеклу отварить и натереть на крупной терке, смешать с распаренным, порезанным кусочками черносливом и измельченной курагой. Смесь уложить ровным слоем на яблоки, залить сверху майонезом и посыпать грецкими орехами.

Закуска «Ананас»

600 г картофеля, 1-2 соленые сельди, 1 луковица, 2 вареных желтка, 1 ст. ложка сметаны.

Для оформления: 150 г сливочного масла, несколько зеленых перьев лука, 1 вареная морковь.

Картофель отварить в подсоленной воде до мягкости. Воду слить, а клубни размять в пюре.

Сельдь очистить, отделить филе и, если сельдь слишком соленая, залить на 2-3 часа небольшим количеством молока. Затем промокнуть сельдь салфеткой и пропустить через мясорубку вместе с сырым луком и вареными желтками (можно добавить 1 большое яблоко). Полученную массу соединить с остывшим пюре, добавить немного сметаны, размешать. Масса должна быть однородной и эластичной.

Смазанными растопленным маслом руками сформовать яйцеобразный «ананас», приплюснуть нижнюю часть для устойчивости и поставить на тарелку.

Сливочное масло размять ложкой, растереть до состояния крема, положить в кондитерский шприц и через насадку «маленькая звездочка» на «ананас» густо нанести «шипы». В центр каждого «шипа» поместить кусочек нарезанной моркови.

На верхушке ножом сделать углубления и воткнуть несколько коротко срезанных перьев лука. Края тарелки покрыть листьями салата.

Такая разная картошка

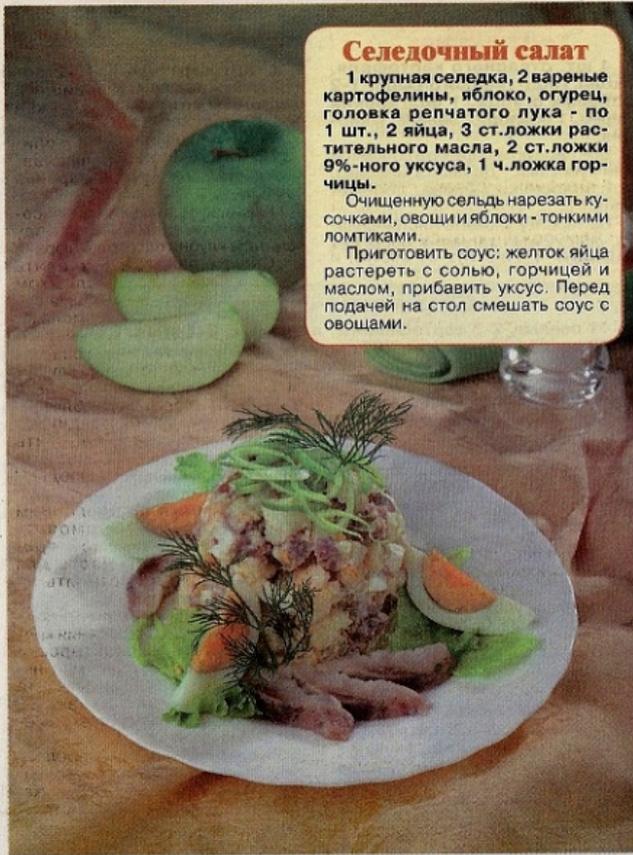


Селедочный салат

1 крупная сельдь, 2 вареные картофелины, яблоко, огурец, головка репчатого лука - по 1 шт., 2 яйца, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки 9%-ного уксуса, 1 ч. ложка горчицы.

Очищенную сельдь нарезать кусочками, овощи и яблоки - тонкими ломтиками.

Приготовить соус: желток яйца растереть с солью, горчицей и маслом, прибавить уксус. Перед подачей на стол смешать соус с овощами.





Салаты

Салат-гарнир «Лужайка»

4 шт. отварного картофеля, около 100 г твердого сыра, 1-2 соленых огурца, 1 болгарский перец, 1 помидор, зелень, майонез.

Все продукты порезать соломкой или кубиками. Добавить майонез, сок половинки лимона, перемешать.

На тарелку уложить листья салата, сверху этот гарнир и посыпать зеленью.

Салат «Семицветик»

2 картофелины, 1-2 зубчика чеснока, 2 свеклы, 2 яйца, 200 г сыра, 200 г майонеза, грецкие орехи - полстакана.

Яйца, картофель, свеклу отварить. Все компоненты нарезать кубиками и уложить в салатницу слоями: картофель, свекла, чеснок, яйцо, сыр. Все слои промазать майонезом. Сверху залить майонезом и посыпать толчеными грецкими орехами.

Салат-торт «Кардинал»

1 свекла, 2-3 картофелины, луковицы, 3-4 яйца, 2 моркови, 100 г зеленого горошка, 200 г майонеза, зелень, соль.

Овощи сварить. Выложить слоями (каждый слой промазать майонезом) в такой последовательности:

- 1-й слой - натертый на крупной терке картофель;
 - 2-й слой - нарезанный кольцами репчатый лук, ошпаренный кипятком;
 - 3-й слой - нарубленные крутые яйца;
 - 4-й слой - натертая на крупной терке морковь;
 - 5-й слой - зеленый горошек;
 - 6-й слой - натертая на крупной терке свекла.
- Дать постоять полчаса в холодильнике.



Такая разная картошка



Салаты

Полевой салат

1 картофелина, 1 большая морковь, 1 репа, маленькая свекла, 3 яйца, 150 г сельды, майонез, зелень.

Отвариваем картофель, морковь, репу, свеклу. Охлажденные овощи и свежие огурцы нарезать мелкими кубиками. Желтки крутых яиц и филе сельды мелко нарубить. Заправить салат майонезом, молотым черным перцем, посолить и наполнить им половинки оставшихся белков. Украсить кусочками сельды и посыпать петрушкой и эстрагоном.

Салат из лебеды с хреном

200 г листьев лебеды, 100 г щавеля, 100 г картофеля, 50 г растительного масла, 30 г тертого хрена, 2 яйца, сваренных вкрутую, соль.

Щавель, молодые листья лебеды опустить в кипяток на 1-2 минуты, откинуть на дуршлаг, нашинковать. Добавить нарезанный тонкими ломтиками отварной картофель, растительное масло, тертый хрен, уксус, посолить и перемешать. Украсить кружочками сваренных вкрутую яиц.

Салат «Обжорка»

1-й слой - тертый на крупной терке картофель, майонез;

2-й слой - мелко нарезанные яйца, майонез;

3-й слой - 300 г отварной печени, натертой на крупной терке, майонез;

4-й слой - сыр тертый, майонез;

5-й слой - тертая вареная морковь;

6-й слой - обжаренный мелко нарезанный лук с небольшим количеством моркови.

Салат «Адмирал»

1-й слой - редька, натертая на крупной терке, майонез, соль.

2-й слой - 4 вареные картофелины, порезанные кубиками, сметана.

3-й слой - лук репчатый, мелко порезанный, майонез.

4-й слой - очищенное яблоко, натертое на крупной терке, сметана.

5-й слой - 5 вареных яиц, крупно порезанных, майонез, соль.

6-й слой - мелко порезанный зеленый лук.

Оставить на 2 часа.

Салат «Мушкетерский»

250 г отварного мяса, 400 г отварного картофеля, 400 г помидоров, 1 крутое яйцо, соль, перец.

Заправка: 2 крутых желтка, 1 ч.ложка горчицы, 2 ч.ложки натертого репчатого лука, 1/2 стакана 3%-ного уксуса, 1/2 стакана растительного масла, зелень укропа.

Вареный картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками. Так же нарезать мясо и помидоры. В салатник выложить слой помидоров, слой мяса и слой картофеля, пересыпая каждый слой солью и перцем и поливая заправкой. Дать постоять 2 часа.

Русский салат

300 г ветчины или колбасы, 200 г отварного картофеля, 100 г зеленого горошка, 150 г соленых огурцов, 100 г лука, филе 1 соленой сельды, майонез.

Все продукты нарезать кубиками и заправить майонезом.



Салаты

Салат «Воспоминание»

2-3 отварные картофелины, 1 морковь, 1-2 соленых огурца - нарезать ломтиками, зеленый лук измельчить, добавить 2 ст. ложки зеленого горошка, 150 г мякоти кильки, тюльки или хамсы, освободенной от голов, внутренностей и хвостов, и заправить 1,5 стакана заправки.

Заправка: смешать сахар, соль, молотый перец - развести уксусом и добавить растительное масло.

Салат из кукурузы

1 банка консервированной кукурузы, 2-3 картофелины (отварить, нашинковать соломкой), 1/2 стакана рубленого отварного мяса (разобрать на волокна), 250 г майонеза, укроп, острый перец на кончике ножа, зеленый лук.

Смешать все ингредиенты, украсить зеленым луком.



Сканировано

Салат «3х3»

3 картофелины, сваренные в мундире, 3 вареные моркови, 3 соленых огурца, 300 г вареного мяса, 1 баночка зеленого горошка, 1 большая луковица и 300 г майонеза.

Все порезать мелкими кубиками. Лук измельчить и обдать кипятком. Ингредиенты смешать, заправить майонезом и убрать в холодильник на 2 часа.

Салат «Аленушка»

Вареный картофель - 5 средних клубней, 1 банка шпрот в масле, 2 средних соленых огурца, 4 вареных яйца, 150 г твердого сыра, 200 г майонеза, зелень.

Салат выложить в глубокую салатницу слоями. Сначала натертый на крупной терке картофель, потом тертое яйцо, на него выложить шпроты, предварительно размятые вилкой вместе с маслом, затем огурцы, тертые на крупной терке, залить майонезом. Сверху потереть на мелкой терке сыр и украсить зеленью.

Супы



Сканировано Самара



Картофельный суп с чесноком

Картофель - 1 кг, сливочное масло - 60 г, молоко - неполный стакан, желток - 1 шт., чеснок - 5 зубчиков, зелень, соль.

Отваренный в подсоленной воде картофель размять, добавить растертый с солью чеснок и варить несколько минут. Затем добавить разведенный в молоке желток, масло и зелень.

**Суп из чечевицы**

Все ингредиенты брать в произвольных количествах.

Чечевицу замочить на 1,5-2 часа и поставить вариться. Очистить и мелко порезать **картофель**, добавить к чечевице. Обжарить в масле нашинкованную на терке **морковь** и мелко и порезанный **репчатый лук**. Выложить в суп за жарку, добавить **чеснок**, **зелень**, **тимьян** или **кориандр**.

**Суп из кабачков и шавеля**

На 1 л воды - 0,5 небольшого очищенного кабачка, 3-4 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 1 пучок шавеля, зелень петрушки и укропа, 3 ст. ложки растительного масла, 2 бульонных кубика.

В кипящую воду опустить нарезанный кубиками картофель, через 10 минут - кубики кабачка. Затем положить измельченные пассерованные в растительном масле морковь и лук, приправить по вкусу солью и перцем.

За 10 минут до готовности прибавить нашинкованный шавель и бульонные кубики. Посыпать рубленой зеленью. При подаче на стол суп заправить сметаной.

Суп «Родео»

4 сладких перца, 4 картофелины, 4 ст. ложки растительного масла, 2 л воды, пучок петрушки, соль по вкусу, 4 ст. ложки измельченного зеленого лука.

Перцы очистить от семян, удалить плодоножки, нарезать кубиками. Картофель нарезать тонкими ломтиками.

Воду довести до кипения, посолить и сварить в ней картофель. Перец выложить в кастрюлю и варить 10 мин. Добавить растительное масло, соль, снять с огня и дать настояться 5-10 минут.

В тарелку с супом положить рубленую зелень петрушки и зеленый лук.

Такая разная картошка

Картофельный суп-пюре с геркулесом

Отварить 3-4 картофелины в большом количестве воды. Картофельный отвар слить в кастрюлю, в которой будет вариться суп. Из картофеля сделать пюре и опустить его обратно в отвар. Поставить на огонь и дать закипеть.

В кипящее жидкое пюре добавить горсть **геркулеса**, варить еще 3-5 минут.

Отдельно на сковороде довести до мягкости измельченный **репчатый лук**, **тертую морковь**. Добавить **чеснок**, **сладкий маринованный перец**, **соленые или маринованные помидоры**. Для остроты в кипящий суп можно влить **огуречный или помидорный рассол**.

Затем в кипящий суп выложить подготовленную пассеровку, добавить лавровый лист, перец горошком и мелко порезанную зелень. Суп готов.

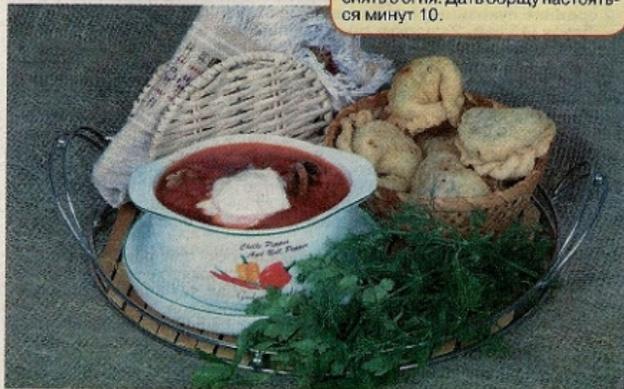
Борщ «Пастушок»

На 5 л воды: 4-5 крупных картофелин, небольшой кочан капусты, 3 небольших сладких перца, по 200 г лука, моркови, свеклы, 1 томат, 4 ст. ложки 9%-ного уксуса, пучок петрушки, соль по вкусу.

В кипящую воду выложить картофель, нарезанный ломтиками, отварить. Размять часть готовой картошки в кастрюле.

Обжарить в подсолнечном масле лук и морковь, добавить свеклу, жарить еще 7 минут. В образовавшуюся массу добавить уксус, через 2 минуты - томат, тушить под крышкой 10 минут.

Выложить в кастрюлю с картофелем пассеровку и порезанный соломкой болгарский перец, дать закипеть и добить тонко нашинкованную капусту вместе с петрушкой. Как только закипит, снять с огня. Дать борщу настояться минут 10.





Шампиньоновый суп с перловой крупой

500 г шампиньонов, 5 шт. картофеля, 3 луковицы, 2 моркови, 3 ст. ложки перловой крупы, 1 корень петрушки, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка муки, соль по вкусу.

Картофель, морковь и корень петрушки очистить и порезать, положить в воду, посолить и добавить перловую крупу. Когда крупа разварится, добавить в суп промытые шампиньоны. На растительном масле обжарить лук, заправить его мукой и добавить в суп. Когда грибы сварятся, извлечь их из супа, мелко порезать, разложить по тарелкам и залить бульоном.

Кукурузно-картофельный суп

2 початка кукурузы молочной зрелости, 5-6 картофелин, 2 помидора, 1 морковь, 0,5 кг мяса, 2 луковицы, петрушка, 1 ст. ложка томатной пасты, растительное масло, соль, специи по вкусу.

Сварить мясной бульон. Тонко нашинковать морковь, репчатый лук, петрушку, все обжарить на растительном масле, в конце жарки добавить томатную пасту. Снять с кукурузного початка зерна, нарезать некрупными брусочками картофель, все выложить в бульон, посолить, поперчить по вкусу. Варить 20 минут.

За 10 минут до готовности супа в бульон выложить размятые свежие помидоры.

Солянка «Удивительная»

300 г говядины, 3 средние картофелины, 1 средняя морковь, 2 средние луковицы, 1 небольшой баклажан (15 см), 1 небольшой кабачок (15 см), 2 сладких перца, 2 помидора, 1/3 стакана растительного масла, 1/2 ч. ложки приправы хмели-сунели, 2 зубчика чеснока, 1/3 ч. ложки соли, 0,5 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки острого кетчупа, 1 маленький кочан цветной капусты (или 200 г обычной), зелень.

Сварить бульон. Нарезать кубиками картофель, положить в бульон. В конце варки опустить лавровый лист с 5 горошинами черного перца.

В глубокую сковороду налить 2 ст. ложки растительного масла и положить мелко нарезанный лук и измельченную на крупной терке морковь. Очистить и порезать кубиками баклажан, кабачок, перец, цветную капусту, разобранную на соцветия, добавить их вместе с сахарным песком и солью в сковороду.

В конце положить мелко порезанный чеснок, приправу. Помидоры очистить от кожицы, поместив на 10 секунд в горячую воду, добавить в суп, положить кетчуп. В процессе тушения добавить масло, можно чуть-чуть воды. Тушить до готовности с закрытой крышкой.

В кастрюлю с бульоном выложить овощи и мясо, порезанное кубиками. Довести до готовности. Подавать со сметаной, зеленым луком, зеленью.



Рассольник овощной

4 соленых огурца, картофель, морковь, 3 ст. ложки гречки, риса или перловки, лук, лавровый лист, перец, зелень, соль, 1,5 л воды.

В 1,5 л кипятка сварить овощи и крупу, заправить подготовленными огурцами.

С огурцов срезать кожицу, залить ее 1 стаканом кипятка и прокипятить на медленном огне 10-15 минут. Затем убрать кожицу, а в рассол опустить мякоть огурцов, припустить в течение 10 минут.



Суп-пюре «Неженка»

500 г картофеля, 800 мл мясного бульона, 250 мл воды, 150 г сметаны, 1 пучок любой зелени, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка натертого на мелкой терке хрена, зелень укропа, соль, перец.

В кастрюле растопить сливочное масло, в течение пяти минут обжаривать в нем картофель. Добавить бульон и воду. Перевязать зелень нитью, выложить в кастрюлю с бульоном. Довести до кипения, накрыть крышкой и варить на слабом огне 20 минут.

Извлечь зелень. Блендером измельчить суп до пюреобразного состояния. Снова поставить на огонь, посолить и поперчить по вкусу. Довести до кипения и снять с огня.

Для соуса смешать сметану с хреном. Суп подавать на стол с измельченным укропом и соусом.

Суп картофельно-грибной

Крупу перловую (100 г) промыть. Картофель очищенный (3 шт. средней величины) нарезать кубиками или мелкими ломтиками.

Грибы сухие (50 г) вымыть в теплой воде и на 8 часов залить кипятком.

В кастрюлю с водой (2 л) опустить промытую крупу. Дать закипеть. Разрезать грибы и вылить их в воду вместе с процеженной водой, в которой они вымачивались. Выложить подготовленный картофель и 1-2 лавровых листа. Варить до готовности, посолить. Дать настояться на плите.



Сканировано Самара



Сканировано Самара



Суп с клецками

2 картофелины, 1 яйцо, 1-2 луковицы, растительное масло, зелень, соль по вкусу.

Налить в кастрюлю 1 л воды, посолить. Пока вода закипает, порезать картофель, выложить его в кастрюлю. Пока варится картофель, замесить тесто на клецки.

Разбить яйцо, добавить 0,5 стакана воды, соль – на кончике ножа. Замесить тесто, оно должно быть гуще, чем на оладьи. Когда картофель сварится, набрать тесто на кончике ложки и опустить в кипящий бульон. Когда клецки всплывут и закипят, добавить пассеровку: на растительном масле обжарить лук.

За несколько минут до готовности супа добавить зелень.

Холодный крем-суп «Млечный путь»

1 л куриного бульона, 3 стакана молока, 1 стакан йогурта, 5 картофелин, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 4 ст. ложки сливков, 2 ст. ложки рубленой зелени, перец и соль по вкусу.

Очищенный картофель нарезать кубиками, добавить крупно нашинкованный сельдерей и мелко порезанный лук, варить до готовности в подсоленной воде. Получившуюся массу измельчить блендером.

Смешать молоко и сливки, добавить немного соли, перец, соединить с картофельной массой и еще раз прокипятить. Охладить. Перед подачей на стол, помешивая, добавить взбитый миксером йогурт и посыпать зеленым луком.

**Суп из картофеля с фрикадельками**

3 шт. картофеля, 1 морковь, 1 луковица, зелень петрушки и укропа, 1 ч.ложка томатной пасты, 1 ч.ложка сливочного масла.

Для фарша: 100 г говядины, 1 ч.ложка сливочного масла, 1 небольшая луковица, 1 яйцо, соль и черный молотый перец по вкусу.

В мясной бульон выложить нарезанный кубиками картофель, томатную пасту, обжаренные на сливочном масле лук и морковь. Варить до готовности картофеля.

Из фарша, лука, сливочного масла, яйца и специй приготовить фарш. Сформовать из него фрикадельки в виде шариков, отварить отдельно от супа.

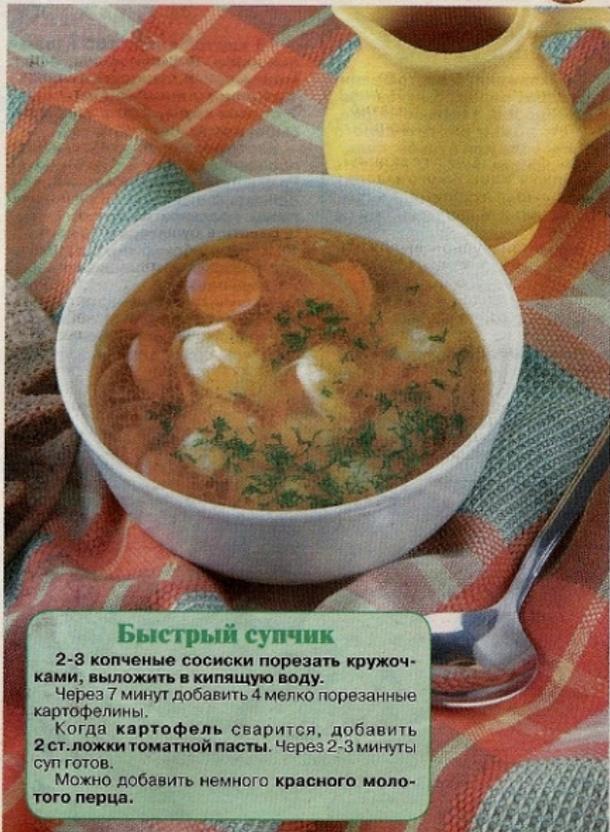
При подаче на стол в тарелки выложить фрикадельки и посыпать суп зеленью.

Картофельный суп «Призывник»

2 картофелины, 2 луковицы, 1 плавленый сырок, 1 ст.ложка сливочного масла, 1 ст.ложка перловой крупы, 3 стакана воды, зелень, соль по вкусу.

Перловую крупу промыть, залить холодной водой на 3-4 часа, после чего воду слить. Крупу вновь залить тремя стаканами воды, довести до кипения, варить еще 20 минут.

Ввести в бульон нарезанный соломкой картофель, соль, варить еще 10 минут, добавить обжаренный на сливочном масле лук, порезанный кусочками плавленый сыр, варить еще 10 минут. Перед подачей на стол в бульон добавить измельченную зелень.

**Быстрый супчик**

2-3 копченые сосиски порезать кружочками, выложить в кипящую воду.

Через 7 минут добавить 4 мелко порезанные картофелины.

Когда картофель сварится, добавить 2 ст.ложки томатной пасты. Через 2-3 минуты суп готов.

Можно добавить немного красного молотого перца.



Овощное рагу «Аппетитное»

3 баклажана, 5 картофеля, 3 сладких перца, 3 луковицы, 5 помидоров, 1 горький перец, 2-3 ст. ложки растительного масла, вода или бульон, соль.

Баклажаны вымыть, нарезать крупными кубиками, посыпать солью и оставить на 30 минут. Соль смыть, баклажаны обжарить на растительном масле.

Картофель очистить, нарезать кубиками. Сладкий перец очистить от семечек, нарезать крупными прямоугольниками. Лук - полукольцами. Помидоры мелко нарезать.

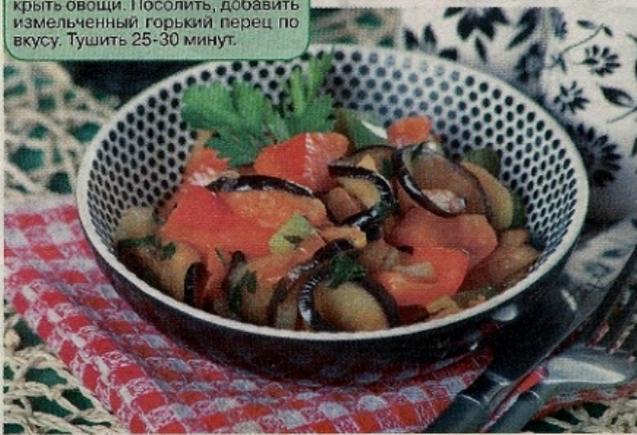
В кастрюлю уложить слоями: баклажаны, картофель, лук, перец, помидоры. Залить бульоном или кипяченой водой так, чтобы закрыть овощи. Посолить, добавить измельченный горький перец по вкусу. Тушить 25-30 минут.

Запеканка «Мечта»

15 картофелин, 400 г шампиньонов, 2-3 луковицы, 400 г вешенок, 2-3 ст. ложки майонеза, 1 стакан молока или сметаны, 1 стакан воды, 200 г твердого сыра, перец, соль по вкусу.

Картофель очистить, порезать произвольно, но не очень мелко. Грибы порезать, обжарить, соединить с отдельно обжаренным луком, предварительно поперчить, посолить. Сыр натереть на крупной терке. В глубокую емкость влить воды, молока и, помешивая, добавить майонез.

Запеканку выкладывать слоями: картофель (посолить), вешенки, картофель, шампиньоны, картофель, сыр. Все залить молочной смесью. Поставить в разогретую до 200°C духовку на 30 минут до образования золотистой корочки.



Такая разная картошка



Картофельно-морковная запеканка

8 картофелин, 3 моркови, 1 стакан воды, 3 ст. ложки растительного масла, соль, перец, гвоздика.

Картофель поджарить на растительном масле и выложить в смазанную форму. На крупной терке натереть морковь и посыпать ею картофель. В воду добавить соль, перец, пряности и смесью залить картофель с морковью. Поставить запекаться в заранее разогретую духовку.

Голубцы с морковью и картофелем

Морковь и сырой картофель натереть на терке. Репчатый лук мелко порезать. Лук и морковь обжарить в растительном масле, перемешать с картошкой.

Капусту ошпарить кипятком и разделить на листья. Сделать голубцы, сложить в кастрюлю и сверху залить грибным или овощным бульоном. Тушить до готовности.

Холодный гарнир из моркови и картофеля

На корейской терке потереть 4 моркови и отдельно 5 сырых картофелин, 3 головки лука порезать тонкими колечками.

Картофель выложить в дуршлаг и обдать кипятком. В сковороде разогреть 0,5 стакана растительного масла, в него выложить морковь, лук, картофель, быстро перемешать. Держать на огне не более 3 минут. Посолить, поперчить, добавить чеснок и охладить.

Куриные ножки с картофельными пончиками

1 кг куриных голеней обвалять в муке, затем в яйце, посыпать кукурузом. Жарить в растительном масле, затем ненадолго поставить в духовку.

Для приготовления пончиков взять картофельное пюре, добавить яйца, соль, тертый сыр. Все хорошо растолочь, сформировать шарики. Чтобы лучше скатывались, смочить руки водой. Варить в большом количестве растительного масла (чтобы пончики плавали в масле), до золотистой корочки.

Рулет «Длинненький»

Пельменное тесто раскатать в пласт.

Начинка: сырой картофель нарезать соломкой, мясо (свинина) тоже соломкой, добавить соль, перец.

Начинку разровнять на тесте и свернуть рулетом.

Положить в пароварку и варить 20-25 минут.

Подавать с зеленью и майонезом.

Картофель «Счастличик»

Сырой картофель вымыть, очистить, вырезать в нем углубления под фарш, выложить на противень, затем в каждое углубление уложить фарш, а сверху полить 1 ч.ложечкой растительного масла.

Фарш: сало очень мелко нашинковать, сверху посыпать приправой для картофеля.

Поставить в разогретую духовку и запекать на среднем огне до готовности.



Фаршированный картофель

12 крупных картофелин, 1 луковица, зелень, растительное масло, соль, перец.

Крупный картофель очистить, вымыть и испечь. Срезать верхушки и выбрать ложечкой середину. Для фарша обжарить мелко нарезанную луковицу в растительном масле, добавить измельченную зелень (свежую или сушеную), смешать с картофельной массой, посолить, поперчить и наполнить картофель. Разложить фаршированные картофелины на лист, смазанный маслом, и запечь в духовке.

На второе

Овощные биточки

3 картофелины, 2 моркови, 150 зеленого горошка, 2 ст. ложки вареного риса, 2 ст. ложки муки, растительное масло, зелень, соль.

Морковь отварить в подсоленной воде, измельчить, соединить с зеленым горошком, добавить рис и картофель, натертый на мелкой терке, перемешать. Из полученной массы сформовать биточки, обвалять в муке, обжарить на растительном масле.

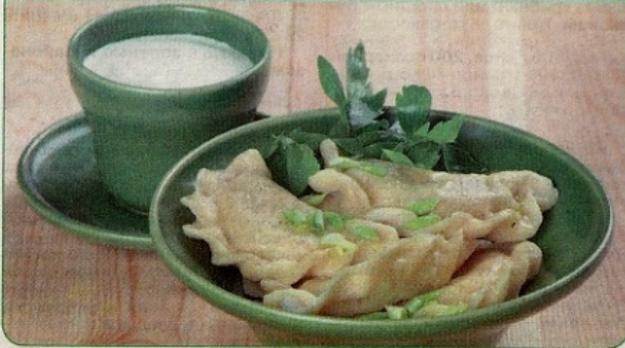
Готовое блюдо посыпать зеленью.

Вареники с капустой и картошкой

Приготовить тесто для вареников.

Начинка: капусту соленую (квашеную) пережарить с репчатым луком, соединить с пюре из отварной картошки и начинить приготовленное тесто для вареников.

Отварить, шумовкой вытащить из кипятка и разложить на чистой салфетке. Когда вода высохнет, вареники собрать в глубокую чашку, добавить подсолнечное масло.



20

Такая разная картошка

На второе

Картофельная запеканка с кислой капустой

400 г картофеля, 500 г квашеной капусты, по 100 г лука и яблок, 1 стакан овощного бульона, 2 ст. ложки растительного масла, 10 г дрожжей, зелень петрушки, соль.

Картофель очистить и отварить в подсоленной воде, размять вилкой. Лук ошпарить кипящей водой, натереть на крупной терке. Яблоко очистить и порезать тонкими кружочками. Квашеную капусту мелко порезать и потушить в растительном масле до мягкости. Дрожжи развести в подогретом овощном бульоне и смешать с картофелем.

В форме разогреть масло, выложить слой картофельного пюре, затем тушеную капусту, яблоко, лук и петрушку, снова слой картофеля и капусты. Поставить блюдо томиться в духовку на 25-30 мин.

При подаче готовую запеканку посыпать рубленой зеленью.

Картофельно-рисовая запеканка

150 г картофеля, 1 л молока, 4 яйца, 500 г риса, 200 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 1 пакетик ванилина, 50 г изюма, соль по вкусу.

Рис промыть, залить молоком и отварить, добавив подсоленную воду, до полуготовности. Взбить сливочное масло, ванилин, сахарную пудру и желтки в единую массу, добавить размятый картофель и изюм. Тщательно перемешать. Взбить белки и смешать их с рисом.

Форму для запекания смазать растительным маслом, посыпать мукой, выложить в нее часть риса, затем картофельную массу, затем оставшийся рис. Выпекать до готовности.



Овощная запеканка с фасолью и молодым картофелем

500 г свежего молодого картофеля, 400 г стручковой фасоли, 2 средние луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 1 средний кабачок (вес около 300 г), 100 г бульона, 1 стакан томатного сока, 200 г сметаны, соль, перец.

Картофель очистить, вымыть и сварить. Кабачок очистить, нарезать некрупными кусками и немного обжарить. Фасоль промыть и сварить. Лук очистить, крупно порезать и обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

Тепловую или стеклянную форму смазать маслом и выложить овощи слоями: картофель, потом фасоль, лук, кабачок.

Каждый слой полить томатным соком и бульоном, посолить и поперчить. Оставить на 10 минут для пропитки овощей.

Сверху запеканку залить сметаной. Запекать в духовке, разогретой до температуры 180°C, в течение 20-25 минут.

Картофель с жареной капустой

Сварить картофель и сделать пюре. Соленую капусту промыть сначала в горячей, а потом в холодной воде.

Жарить на сковороде с растительным маслом, добавив репчатый лук, потертую на мелкой терке морковь, мелко порезанный чеснок, томатную пасту.

Подавать: картофельное пюре, рядом положить жареную капусту, украшенную зеленью.

Специальный выпуск газеты «Скатерть-самобранка» №30, октябрь, 2011

21



Картофельно-гречневые котлеты

Сварить отдельно **1 стакан гречневой крупы, 3-4 картофелины. Лук и морковь (по 2 штуки)** измельчить, обжарить в растительном масле.

Все смешать, пропустить через мясорубку. В полученный фарш вбить **2 сырых яйца**, добавить (по вкусу) рубленый чеснок.

Сформовать котлеты, запанировать в сухарях, в манке или в муке и пожарить в растительном масле до золотистой корочки. При желании можно добавить мясной фарш.

Картофельный пирог «Диана»

1 кг лука, 2 кг картофеля, 500 г вареной колбасы, растительное масло, соль, перец, укроп.

Взять глубокую кастрюлю. На дно выложить фольгу, чтобы потом можно было вынуть готовое блюдо, не испортив формы.

Выложить нарезанный кружочками картофель слоем 3-4 см. Затем лук (кольцами) слоем 2 см. Слегка посолить.

Затем слой колбасы, нарезанной кубиками. Закончить луком и полить растительным маслом.

Поставить кастрюлю в духовку на 40-50 минут. Готовое блюдо аккуратно извлечь из кастрюли, разрезать, как торт, и посыпать укропчиком.

Картофельно-куриные котлеты

1 куриный окорочок, 3 сырые картофелины, 1 сырая морковь, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 2 яйца, 3 ст.ложки муки, кубик булгонный.

Окорочок отварить и мелко порезать. На средней терке потереть картофель, лишнюю жидкость слить. Морковь, лук и чеснок мелко покрошить. Все смешать, добавить по вкусу кубик куриного бульона (вместо соли), перемешать. Взбить 2 яйца, перемешать и добавить муку.

Котлеты жарить на сильно разогретом растительном масле до корочки.

Такая разная картошка



Сканировано Самара



Картофельные крокеты с грибами

Приготовить картофельное пюре. Для начинки взять **грибы** (сушеные или замороженные), **репчатый лук, соль**. Грибы и лук порубить, обжарить в растительном масле.

Из картофельного пюре сделать лепешки. В середину каждой лепешки положить грибной фарш и скатать шарики. Каждый шарик обжарить в кипящем растительном масле до золотистой корочки.

Запеканка «Как у бабушка»

10 средних картофелин, 1/2 стакана риса, 2 средние луковицы, 3 яйца, 2 ст.ложки муки, 20 г панировочных сухарей или тертого сыра, 30 г масла, соль и перец.

Картофель отварить в мундире, очистить его горячим и сразу же протереть через сито. Добавить в полученную массу муку, 1 сырое яйцо, соль, перец и хорошо вымесить.

Добавить промытый отварной рис (варить в небольшом количестве воды на слабом огне), спассерованный на сливочном масле лук, 2 мелко рубленых вареных яйца, измельченную зелень.

Снова хорошо вымесить и выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями или сыром форму, запечь в духовке в течение 10-12 минут.

Картофельная бабка, фаршированная грибами

На 5 порций: **1 кг картофеля, 1 ст.ложка муки, 2 ст.ложки жира, 4 ст.ложки сметаны, соль.**

Для фарша: **120 г грибов, 2 ст.ложки сливочного масла, 2 луковицы.**

Сырой очищенный картофель натереть на мелкой терке, добавить муку, посолить. Очищенные грибы отварить и обжарить с луком в масле. В форму, смазанную жиром, уложить половину картофельной массы, затем грибной фарш и сверху - оставшуюся картофельную массу.

Поставить в духовку для запекания. Через 5-10 минут поверхность бабки смазать сметаной для образования румяной корочки и запечь до готовности. Подать с **маслом или сметаной.**



Сканировано Самара

Запеканка «Любимая»

300 г куриного мяса, 6 картофеля, 0,5 стакана молока (кипяченого), 1 луковица, 3 ст.ложки сливочного масла, соль, перец, растительное масло (для жарки), 2 яйца.

Куриное мясо перекрутить, посолить, поперчить и обжарить в глубокой посуде (сковороде) на 1 ст.ложке сливочного масла. Лук мелко нарезать и отдельно обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, воду слить, влить горячее молоко и растолочь с картофелем и добавить взбитые (слегка) яйца. Все перемешать, затем добавить куриный фарш и обжаренный лук, перемешать, выложить в неглубокую круглую форму. Запекать под крышкой на слабом огне 10 минут.

Перед подачей полить растопленным сливочным маслом.

Мясо в горшочке «Любовь гусара»

600 г нежирной свинины, 2-3 луковицы, 4-5 средних картофелин, 4 ст.ложки маргарина, 2 зубчика чеснока, 5 ст.ложек мясного бульона, лавровый лист, зелень укропа, перец горошком, соль по вкусу.

Мясо нарезать на куски, отбить, посолить, поперчить и обжарить с двух сторон до аппетитной золотистой корочки. Затем мясо разложить в порционные горшочки, добавить мелко нашинкованный и обжаренный лук, нарезанный кубиками картофель, мелко нарубленный чеснок, соль, 1-2 горошины перца, лавровый лист, все залить бульоном. Горшочки поставить в сильно нагретую духовку, довести до кипения, закрыть до готовности.

При подаче посыпать зеленью.

Такая разная картошка



Картофельно-рисовая запеканка

10 шт. картофеля, 2 стакана риса, 1 луковица, 2 ст.ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Очистить картофель и порезать ломтиками. На растительном масле спассеровать мелко нарезанный лук, ломтики картофеля, посолить, поперчить, залить теплой водой и варить до мягкости. Добавить отваренный рис и запечь в духовке.

Тушеный картофель «Крестьянская трапеза»

1 кг картофеля, 0,5 кг печенки, 50 г лука, 50 г жира, 200 г сметаны, перец и соль - по вкусу.

Картофель нарезать кружочками, посолить, слегка обжарить в жире. Печенку тонко нарезать. Приготовленные продукты сложить рядами: ряд картофеля, ряд - печенки и т.д. Туда же положить перец, лук, сметану и тушить до готовности.

Картофельная запеканка «Лучик счастья»

Отварить картофель, сделать пюре, разбавить кипяченым молоком.

Половину картофельного пюре выложить в глубокую форму, смазанную растительным маслом.

Затем выложить начинку: мелко порезанные свежие отварные грибы обжарить с луком и мясным фаршем на растительном масле, вместе соли добавить грибной бульонный кубик.

Сверху выложить оставшееся картофельное пюре, разровнять и залить майонезом, разведенным водой. Сверху посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Сканировано Самара





На второе

Картофель «Гриль-гарнир»

Картофель очистить и крупно порезать - на 4-6 частей, залить водой, отварить до полуготовности (не более 5 минут). Воду слить, а картофель переложить в глубокий противень с растительным маслом (картофель должен быть в один слой), посолить по вкусу, сверху разложить хлопья сливочного масла. Поставить запекаться в духовку, периодически противень потряхивать, чтобы картошка приготовилась равномерно.

Картофельные котлеты

500 г картофеля, 100 г пшеничной муки, 50 г растительного масла, панировочные сухари.

Для соуса: 60 г сухих грибов, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы, соль.

Горячий картофель пропустить через мясорубку и смешать с мукой, добавить немного грибного бульона. Из получившейся массы сделать котлеты, обвалить в муке или сухарях и обжарить с обеих сторон на растительном масле, затем поставить в духовку на 10-15 минут.

Соус: сухие грибы замочить в 3 стаканах холодной воды на 2-3 часа, затем сварить без соли в той же воде. 2 ст. ложки муки поджарить в таком же количестве масла до светло-коричневого цвета и развести 2 стаканами процеженного грибного бульона.

Полученный соус варить при слабом кипении 15-20 минут. Мелко порезанный лук поджарить, добавить нарезанные грибы и еще раз обжарить. Затем грибы с луком выложить в соус, добавить соль и прокипятить.



На второе

Картофельно-помидорный омлет

2-3 шт. отварного очищенного картофеля, 2 помидора, 1 луковица, 100 мл молока, 3 яйца, 0,5 ч. ложки соли.

На сковороде обжарить лук, добавить картофель и помидоры, порезанные кубиками, и жарить до образования румяной корочки у картофеля.

Пока все жарится, смешать молоко с яйцами до однородной массы, посолить. Залить омлетной смесью все, что жарится на сковороде, и продолжать жарить, не размешивая.

Выложить омлет на тарелку, по желанию посыпать укропом.

Форшмак «Картофель с сырным вкусом»

На 1 кг картофеля потребуется: 100 г сыра (лучше острого), 1 стакан сметаны, 1 луковица, 4 яйца, 100 г растительного масла, соль - по вкусу.

Вареный картофель пропустить через мясорубку, добавить 1 ст. ложку растительного масла и хорошо перемешать, всыпать тертый сыр, поджаренный лук, сметану, взбитую с 3 желтками, - все хорошо вымесить. Потом осторожно ввести взбитые в пену 3 белка.

Полученную массу выложить в смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями форму. Верх разровнять, смазать взбитым яйцом, посыпать сыром и запечь в духовке до румяной корочки.

Запеканка из баранины с картофельным пюре

600 г говядины, 3 ст. ложки масла, 1 большая луковица, 4 зубчика чеснока, 1 средняя морковь, 1 ч. ложка горчицы, розмарин, тимьян, измельченные семена тмина.

Для картофельного пюре: 600 г картофеля, 2 зубчика чеснока, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка сливок, 1 желток, соль, белый перец, мускатный орех.

Поджарить измельченный лук, добавить кубики мяса и постепенно по 1 стакану влить воду, варить до мягкости мяса.

Затем добыть нарезанный кубиками морковь, розмарин, тимьян и измельченный тмин для аромата.

Немного поварить, затем добавить горчицу, немного воды, 2 зубчика измельченного чеснока и немного лука, варить еще 3 минуты.

В это время отварить картофель, добавить сливочное масло, сливки и желток, сделать пюре. Затем слегка посолить, добавить перец и мускатный орех.

Выложить баранину с получившейся подливкой в огнеупорную посуду, сверху выложить пюре и поставить в духовку, предварительно разогретую до 180-200°C, на 20-25 минут, за пару минут до готовности добавить чеснок.



На второе

Картошка «Радость студента»

1 кг картофеля почистить и порезать кружочками толщиной в 1 см. Лист для запекания смазать жиром и выложить на него картошку. Покрыть кружочками лука, залить все майонезом. 250 г сала нарезать кубиками и выложить равномерно на картофель.

Запекать в духовке 25-30 минут.

Котлеты «Шахтерские»

300 г свиного сердца и 300 г свиного легкого пропустить через мясорубку. Также измельчить в мясорубке 3 сырые картофелины. Добавить кусочек размоченного в воде белого хлеба, 2-3 яйца, мелко нарезанный лук, 1-2 ст.ложки майонеза, 4 ст.ложки манки, соль, перец. Все хорошо вымесить, брать ложкой и обжаривать в жире с двух сторон.

Картофель по-эстонски

5-6 картофелин, 2 ст.ложки сливочного масла, 3/4 стакана сливок, по 1 ст.ложки нашинкованной зелени укропа и петрушки, соль - по вкусу.

Картофель очистить, разрезать на 4 части. Опустить в кипящую подсоленную воду и варить на среднем огне до готовности. После отварить картофель залить сливками, добавить сливочное масло, по вкусу посолить, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 7-10 минут. При подаче посыпать нашинкованной зеленью укропа и петрушки.

Подавать в качестве гарнира к тушеному или отварному мясу.



Сканировано Самара



На второе

Сканировано Самара



Манты с картошкой и грибами

Замесить тесто: 1 стакан воды, 1 яйцо, 1 ч.ложка растительного масла, соли и муки столько, чтобы получилось мягкое эластичное тесто. Оставить на 30 минут.

Приготовить начинку: порезать в равном соотношении мелкими кубиками сырой картофель, свежие шампиньоны и лук. Посолить, поперчить.

Слепить манты, оставив сверху отверстие. Решетку мантоварки смазать маслом, уложить манты и варить на пару 20-25 минут. На готовые манты положить по кусочку масла.

Запеканка «Южное солнце»

1 банка ананасового компота, 4 апельсина, 6 мандаринов, 1 лимон. Картофель вымыть, отварить в мундире, не давая остыть, очистить, нарезать тонкими полосками. Охладить.

Натереть на терке цедру 1 лимона и 4 апельсинов, посыпать ею картофель, затем лимон и апельсины очистить от белой кожицы и нарезать ломтиками.

Форму для запекания смазать маслом и выложить слоями: картофель, очищенные и порезанные кружочками мандарины, лимон, апельсины и кусочки ананаса, снова картофель и так чередовать до верха формы, последний слой - картофельный.

Ананасовый сок из компота, помешивая, довести до кипения, добавить соль, 5 ст.ложек сливочного масла. Дав немного покипеть, залить в форму и поставить в хорошо разогретую духовку на 40-50 минут.



Выпечка

Картофельные лепешки с чесноком

600 г картофеля, 3 стакана муки, чеснок по вкусу, 1 ст.ложка сахара, 2 ч.ложки сухих дрожжей, 1 ч.ложка соли, 2 ст.ложки растительного масла.

Картофель очистить и отварить, бульон слить в отдельную посуду. В отвар добавить сахар, дрожжи, накрыть салфеткой и поставить в теплое место.

Отдельно тщательно размять картофель, добавить соль и масло. Когда картофельная масса остынет до комнатной температуры, смешать ее с опарой, добавить муку и вымесить.

Тесто накрыть салфеткой и оставить на 2 часа. Затем вымесить тесто, добавить чеснок, сформовать небольшие лепешки. Дать расстояться 25-30 минут. Жарить в масле на сковороде или выпечь в духовке.

Хлеб пшенично-картофельный

500 г пшеничной муки, 3-4 средних клубня свежего картофеля, 150 мл картофельного отвара, 3 ст.ложки растительного масла, 1,5 ч.ложки соли, 1,5 ст.ложки сахара, 1,5 ч.ложки быстрых сухих дрожжей.

Отварить картофель, растолочь его, сделать жидкое пюре и охладить. Добавить охлажденный картофельный отвар, муку, растительное масло, соль, сахар, дрожжи. Тщательно вымесить тесто. Готовое тесто разложить в формы (1/2 от высоты формы), поставить на расстойку в теплое место, пока объем теста не увеличится вдвое. Поставить в разогретую до 180°C духовку, через 25 минут убавить температуру и выпекать до полной готовности хлеба.



Такая разная картошка



Выпечка

Пирог «Домовенок»

Глубокую сковороду смазать маслом. 500 г сырой картошки нарезать кубиками. 200 г лука нарезать полукольцами, обжарить, перемешать с картошкой, положить на сковороду, сверху раскрошить **бульонный кубик**, потом выложить мелко нарезанное мясо (200-300 г).

Для теста взять 1 стакан кефира, 1 стакан муки, 1 яйцо, все перемешать до консистенции густой сметаны, вылить поверх мяса и поставить в духовку на 30-40 минут, печь до готовности мяса.

Готовый пирог опрокинуть на плоскую тарелку.

Самса с картофелем и грибами

500 г бездрожжевого слоеного теста, 0,5 стакана пшеничной муки, 2 отваренные картофелины, 500 г свежих шампиньонов, 1 луковица, растительное масло, соль и перец - по вкусу, семена кунжута.

Нашинковать лук и слегка обжарить его на растительном масле. Грибы промыть и нарезать кубиками, выложить в сковороду с луком и жарить до готовности.

Картошку очистить, порезать небольшими кубиками, смешать с обжаренными грибами, посолить и поперчить по вкусу.

Слоеное тесто размять, разрезать на небольшие лепешки, обвалять их в муке, раскатать скалкой. В раскатанные лепешки выложить картофельную начинку, свернуть самсу треугольником.

Противень смазать растительным маслом, выложить на него самсу швом вниз, сверху посыпать семенами кунжута. Поставить в разогретую духовку, выпекать 30 минут.

Лепешки из картошки

1 кг картофеля, 0,5 стакана муки, 150 г колбасы, зеленый лук по вкусу.

Отварить картофель, размять. Полученное пюре посолить, добавить муку и мелко нарезанную вареную колбасу. Добавить мелко порезанный зеленый лук.

Все перемешать и, придав форму лепешек, обжарить на растительном масле.

Лепешки «Гоняк»

300 г вареного картофеля, 1 стакан муки, 60 г шпика, 6 ст.ложек растительного масла, зеленый лук, соль - по вкусу.

Картофель отварить, хорошо размять, прибавить муку, 1 стакан воды, соль и крупно нарезанный зеленый лук. Все перемешать. Нарезать кубиками шпик.

Из картофельного пюре приготовить лепешки, на каждую положить по несколько кубиков шпика.

Лепешки зажарить в сильно разогретом масле с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Пирог «Прибалтийский»

Тесто: 250 г сметаны, 250 г майонеза, 3 яйца, по щепотке соли и соды, 6 ст.ложек муки.

Замесить жидкое тесто и половину его вылить в смазанную маслом сковороду. Сверху равномерно разложить натертый на крупной терке сырой картофель, затем мелко порезанный лук, затем размятые вилкой рыбные консервы (желательно «Сайру»). Залить второй половиной теста. Выпекать в духовке 40-45 минут.



Пирог «По-чеченски»

Приготовить тесто: **200 г кефира, 1 яйцо, сода, соль, мука.** Все смешать и поставить в холодильник на 30 минут (тесто должно быть густым, как на пельмени).

0,5 кг говядины порезать на небольшие кусочки, отбить, посолить, поперчить. **4 крупные картофелины** отварить почти до готовности и порезать кубиками, измельчить лук.

Тесто разделить на 2 неравные части. Большую раскатать по дну формы так, чтобы края выступали. Поверх выложить картошку, мясо, лук, кусочки сливочного масла. Раскатать меньшую часть и накрыть ею пирог. Защипать края и смазать поверхность пирога яйцом.

Выпекать около 40 минут при температуре 180°C.

Картофельные пирожки

4-5 шт. картофеля очистить и сварить в слегка подсоленной и немного подслащенной воде. Слить жидкость в отдельную кастрюльку, сделать картофельное пюре, добавляя слитую воду, взбить миксером. В эту массу добавить 3-4 стакана муки и пакетик сухих дрожжей (11 г). Тщательно перемешать, дать постоять.

В качестве начинки подойдут: капуста, тушенная с луком, сушеные яблоки, повидло, жареный лук, грибы.

Готовые пирожки можно пожарить на растительном масле или испечь в духовке. Для разделки пирожков необходимо использовать еще 1 стакан муки.



Ржаные шангги с картошкой

200 г сливочного масла, 200 г сметаны, 1,5 стакана ржаной муки, 1 стакан пшеничной муки, по 1/3 ч.ложки разрыхлителя и соли, 300 г картофельного пюре и сметана для смазывания.

Масло растопить при комнатной температуре, смешать со сметаной, добавить муку, просеянную с солью и разрыхлителем. Замесить тесто, дать постоять 25 минут.

Тесто разделить на кусочки и раскатать, выложить в центр каждой лепешки картофельное пюре, поднять бортики. Смазать сметаной. Выпекать в духовке при температуре 200°C до зарумянивания.



Кыстыбый

Начинка на 1 кыстыбый: **100 г картофельного пюре, 5-7 г сливочного маргарина, 20 г молока, 20 г репчатого лука.**

Замесить пресное тесто из муки, желтков, маргарина, соли. Разделить его на 75-граммовые кусочки, очень тонко раскатать. Сначала выпечь одну сторону, затем другую на сухой сковороде. По мере выпечки сложить коржи в стопку и закрыть полотенцем.

Картофельное пюре заправить горячим молоком, растопленным маргарином, поджаренным луком.

На одну половину коржа выложить картофельное пюре (начинку), закрыть второй половиной. Смазать растопленным сливочным маслом, выложить на сковороду, закрыть крышкой и поставить на 10-15 минут в духовку.

Пирожки с картошкой

Дрожжевое тесто, 6 картофелин, 1 яйцо, 2 луковицы, лавровый лист, несколько горошков черного перца, молотый черный перец, соль, растительное масло.

Картофель очистить, отварить, добавив в воду специи.

Мелко нарезать лук и обжарить его на растительном масле. С отваренного картофеля слить воду и размять его на пару. Поперчить, добавить обжаренный лук, перемешать, слегка остудить и, помешивая, влить в пюре яйцо. Взбить ложкой до получения однородной массы. Остудить начинку до комнатной температуры.

Сформовать пирожки и обжарить их в хорошо нагретом растительном масле до готовности.

**Блины «Колдуны»**

400-500 г мясного фарша, 3 яйца, 2 луковицы, 8-9 картофелин, 2-3 ст.ложки муки, соль, перец - по вкусу.

Картофель и луковицу натереть на терке. Добавить 2 яйца, муку, соль, перец. Если масса будет жидковатой, то всыпать еще немного муки.

В фарш добавить натертый лук, яйцо, соль, перец.

Выкладывать блины столовой ложкой на разогретую сковородку с растительным маслом. Затем на середину каждого блина положить фарш. Закрепить фарш картофельной массой. Жарить на небольшом огне под крышкой. Когда с одной стороны «колдуны» обжарятся, перевернуть блины на другую сторону.

Готовые блины сложить в сковородку. Поставить сковородку на рассекатель и тушить на маленьком огне 10-15 минут.

Очень вкусные горячие «колдуны» со сметаной.

Пирог «По-молдавски»

Из 2 стаканов муки, 0,5 стакана воды, 1 яйца и 1/4 ч.ложки соли замесить пресное, как для лапши, тесто. Тонко его раскатать, разложить фарш и сделать закрытый пирог. Смазав сверху яйцом, испечь в духовке.

Для фарша провернуть через мясорубку 4 отварные картофелины вместе со 150 г брынзы. Добавить в фарш полголовки мелко нарезанного, слегка поджаренного лука, посолить, поперчить по вкусу.

Картофельные лепешки с зеленым луком

На 0,5 кг картофеля - 2 стакана муки, зеленый лук, 2 стакана воды, соль по вкусу.

Очищенный картофель отварить и пропустить через мясорубку. Добавить муку, воду и нарезанный зеленый лук по вкусу. Все перемешать и посолить.

Из приготовленного пюре сделать лепешки. Жарить во фритюрнице минут 6-8 при температуре 180°C.

Творожные пирожки с картофелем

Для теста: 250 г творога, 7 ст.ложек муки, 2 яйца, 1 ст.ложка сахара, 0,5 ч.ложки соли, 0,5 ч.ложки соды.

Для начинки: картофельное пюре и обжаренный лук.

Тщательно смешать все ингредиенты для теста. Сформовать небольшие пирожки, начинив их смесью из картофельного пюре с луком, обжарить на растительном масле.

Блинчики с селедочным соусом

Испек тонкие несладкие блинчики.

Начинка: картофельное пюре, заправленное сливочным маслом и пассерованным на растительном масле луком. Пюре остудить, начинить им блинчики.

Для соуса филе 1 соленой сельди очистить от костей и измельчить в блендере, смешать со сметаной.

Начиненные блинчики обжарить на растительном масле до румяной корочки, разложить по тарелкам, обильно полить соусом и посыпать мелко порезанной зеленью.

Такая разная картошка

**Пирог с картофельным пюре**

Тесто: 200 г маргарина, 50 г дрожжей, 3/4 стакана теплого молока разведенного пополам с водой, жидкий кефир, 3 стакана муки, 2 ст.ложки сахара, 1 ч.ложка соли.

Начинка: 300 г любого фарша, 2 луковицы, 5-6 картофелин, 0,5 стакана бульона из кубика, соль, черный молотый перец.

Положить в банку объемом 0,5 л дрожжи, сахар, залить жидкостью, перемешать, накрыть крышкой.

Порубить маргарин с просеянной мукой, добавить соль, опару, скатать шар, завернуть в пленку, поставить на 1 час в холодильник. Поджарить фарш на растительном масле, добавить бульон, потомить под крышкой. Отдельно поджарить мелко порезанный под крышкой лук. Приготовить пюре, перемешать с фаршем, луком, посолить, поперчить.

Разделить тесто на 2 неравные части, оставить кусочек для украшения.

Смазать противень растительным маслом, посыпать манкой, разровнять большую часть теста по форме противня. Выложить начинку, отступив немного от краев. Раскатать вторую часть теста на столе, смазанном растительным маслом, наверхнуть на скалку и перенести на начинку. Запечатать края.

Добавить 1 ст.ложку муки в кусочек теста, вылепить украшения. Поставить пирог для расстойки на плиту на 30 минут, прикрыть пергаментом.

Взбить 1 желток с 1 ст.ложкой воды, смазать пирог, наколоть вилкой. Выпекать при температуре 200°C до румяной корочки.

Готовый пирог щедро смазать растительным маслом, покрыть пергаментом, полотенцем.

