

## Вкусные советы

Русская кухня, пожалуй, одна из самых колоритных в мире. Здесь и вкусные наваристые борщи, и тонкие узорчатые блины с икрой, рыбой и грибами, и аппетитные пироги с многослойными начинками, расстегаи, кулебяки и каши. Традиционный русский обед состоит из трех блюд: горячего супа, мясного или рыбного второго с гарниром из крупы или картофеля и сладкого напитка — киселя, морса, компота или фруктового сока.



### Пирожки картофельные с грибами

Ингредиенты: 1 кг картофеля, 100 г сухих грибов, 1 небольшая луковица, 2 яйца, 1—2 ст. ложки муки, панировочные сухари, соль, перец, 100 г жира, сметана.

Приготовление. Очищенный картофель отварить, обсушить и протереть. Добавить яйца, муку, соль, тщательно вымешать и разделать в виде небольших лепешек. Положить на них грибной фарш (грибы отварить, мелко порубить, обжарить и перемешать со спассерованным луком, перцем, солью), края соединить, сформовать пирожки, смазать их взбитым яйцом, запанировать в сухарях или муке и обжарить на сковороде в жире.

Отдельно можно подать грибной соус, приготовленный на грибном отваре с добавлением сметаны.

## Картофельные блины



Драники знают и умеют готовить все. А как насчет блинов?

**Тебе понадобится:** 400 г картофеля, 1,5 стакана муки, 100 г сахара, 2 яйца, 200 г сливочного масла, 3 стакана молока, 1 луковица, соль и перец.

**Приготовление:** Замеси тесто из молока, сахара, специй и муки, оставь его настояться и вмешай мелко тертый лук с картошкой. Выкладывай тесто ложкой, как на оладьи, и жарь блины на сливочном масле.

## Парата с картошкой



Индийская слоеная лепешка готовится очень легко и просто!

**Тебе понадобится:** 5 картофелин, 50 г кинзы, 5 штук перца чили, 1 ч.л. молотого чили, 400 г муки, 80 г топленого масла, 1,5 ч.л. соли.

**Приготовление:** Отвари картофель, разомни в пюре и смешай с рубленой кинзой, чили и 1 ч.л. соли. Замеси тесто из муки, оставшейся соли и 300 мл воды, накрой пленкой и оставь на полчаса.

Сформируй восемь тонких лепешек, на одну выложи картошку, накрой второй, сожми края и раскатай. То же самое сделай с остальными и обжарь их по несколько минут в топленом масле.



## Запеченная картошка с кабачками



Идеальный гарнир к любому мясу или рыбе.

**Тебе понадобится:** 4 картофелины, 1 крупный кабачок, 100 мл 30% сливок, 50 г сыра, 2 ст.л масла, 2 зубчика чеснока, розмарин, соль.

**Приготовление:** Отвари и охлади картофель, нарежь его шайбочками вместе с кабачком и сложи в форму, чередуя кружочки. Посоли, полей маслом с давленным чесноком, выложи веточки трав, залей сливками и убери на 15 минут в духовку при 200 градусах. Посыпь тертым сыром и доготовь еще 15 минут.

## Картофельный салат с вешенками



Даже картошку с грибами можно приготовить поинтереснее!

**Тебе понадобится:** 400 г картофеля, 200 г грудинки, 400 г вешенок, 1 пучок зеленого лука, 3 ст.л. каперсов, 2 ст.л. дижонской горчицы, 1 лимон, специи.

**Приготовление:** Отвари картофель, нарежь крупными кубиками грудинку, а вешенки – полосочками. Натри цедру, отожми лимонный сок и смешай их с горчицей и измельченным луком. Слегка обжарь грудинку, добавь к ней грибы и обжарь еще 2 минуты. Картофель порежь дольками и смешай все компоненты с заправкой.



## Картофельные пончики



Удивительный картофельный десерт по рецепту шеф-повара Джузеппе Дави.

**Тебе понадобится:** 400 г картофеля, 600 г муки, 150 мл молока, 1 яйцо, 20 г свежих дрожжей, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, растительное масло.

**Приготовление:** Отвари картофель, взбей его блендером в однородно пюре, смешай с яйцом и сахаром. Разведи дрожжи в едва подогретом молоке, смешай с пюре и добавь муку.

В конце добавь размягченное сливочное масло и щепотку соли, и убери тесто в теплое место на 3 часа. Сформируй пончики, дай им еще полчаса полежать и обжарь в большом количестве масла.