

Картофельн ый банкет

Салат картофельный с кукурузой.

Требуется: 500г картофеля, 300г консервированной кукурузы, 50г растительного масла, зелёный лук, уксус, сахар, перец, соль.

Способ приготовления. Варёный холодный картофель нарезать кубиками. Кукурузу смешать с картофелем. Заправить растительным маслом, уксусом, солью, сахаром и перцем. Уложить в салатницу горкой, посыпать зелёным луком.

Абелит А.

Салат со шпротами.

Необходимо: варенная картош-
ка, 3 яйца, 1 банка шпротов,
100 г зелёного лука.

Мелкими кубиками нарезаем
картошку, яйца, шпроты,
все перемешиваем. Затем,
мелкими колечками, нарезаем
зелёный лук и добавляем
в основную массу. Добавляем
соль, перец по вкусу. Затем
заправить салат маслом
из под шпрот, все пере-
мешать.

Приятного аппетита!



Картофель со сметаной и луком



Нужно:

10 картофелин, 2-3 некрупные головки репчатого лука, 1 ст. сметаны, соль, укрог, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Очищенный картофель отварить, подсушить. Лук нарезать кольцами, смешать со сметаной, добавить соль, перец по вкусу, дать настояться полчаса и подать к горячему отварному картофелю.



Алексеева Ст.

Саленье

Картофельные Палочки

Нужно:

картофель вареный - 500г, лука 500г, брынза 250г., масло сливочное - 250г., желтки яйца в 2 шт., селена кукуруза - 1 ч. ложка, соль 1/2 ложки,

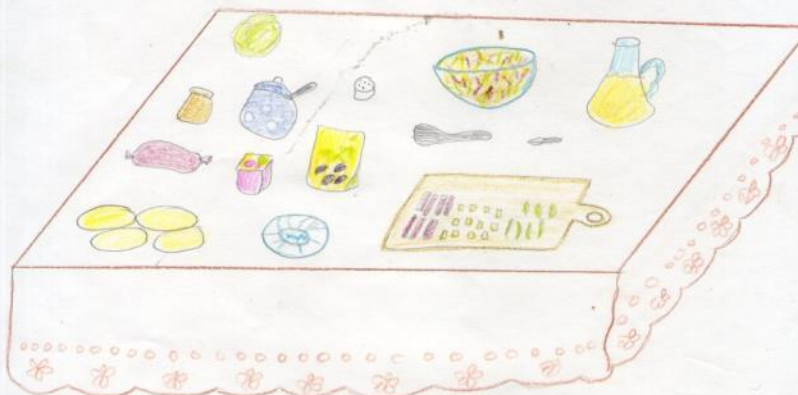
Картофель сварить, потрите горячим. Соедините с маслом, солью, тертой брынзой и луком. Замесите тесто, раскатайте его в пласт толщиной 0,5 см, нарежьте палочками длиной 8 см, смажьте смесью взбитых яиц и желтков и посыпьте кукурузой. Выпекать в духовке.

При подаче уложите горячей, отдельно подайте фришной соус или кетчуп. Приятного аппетита !!!



Богомолова Ек.

Салат из ветчины с картофелем.



Сварить картофель и остудить.

Положить брынзу, майонез, горчицу, сахар, соль и йогурт в миксер и взбить.

Смешать картофель, ветчину и капусту с соусом.

	450 г
	100 г
	2 столовые ложки
	1
	$\frac{1}{2}$ чайной ложки
	300 г
	250 г
	1

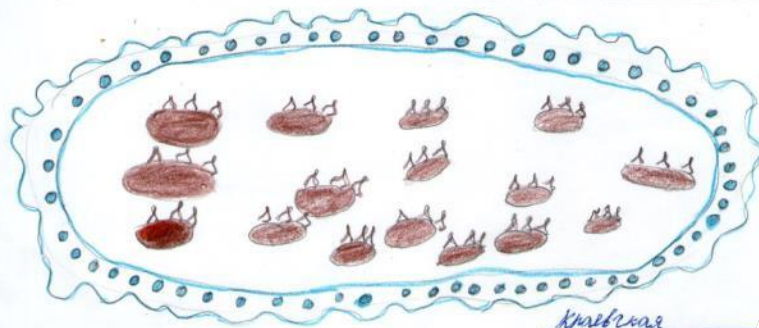
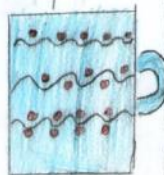
Ненишин А



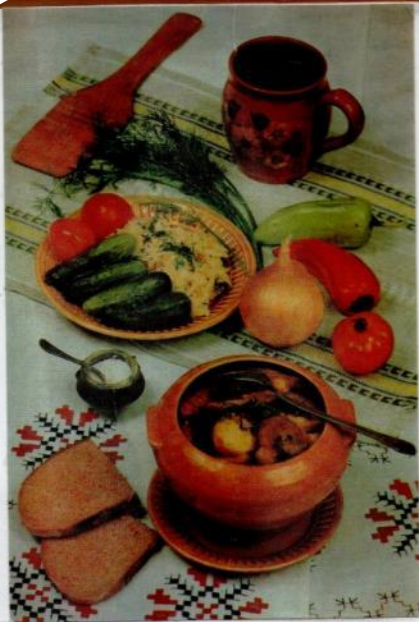
Пирожное „картошка“

- 1) Бисквитное печенье натереть на тёрке.
- 2) Смешать крошки с кефиром, выложить пирожное в форме картошки и поставить в холодильник на 20-30 минут.

Совет крема: 50 г. масла размягчить до консистенции сметаны, взбить, добавить 2 ст.л. сливочного масла и 2 ст.л. какао. Все хорошо взбить.



Кривская
Екатерина



Картофель, тушеный с мясом

8-10 картофелин среднего размера, 300г говядины или свинины, 2 луковицы, 5 ложек свиного сала или другого жира, зелень укропа или петрушки, соль, перец, черный молотый по вкусу.

Картофель очистить, вымыть, нарезать кружочками и обжарить. Мясо нарезать небольшими кусочками и обжарить. Лук нарезать кольцами и обжарить. Все сложить слоями в горшочек, посолить, поперчить. Подать поставить в духовку и тушить до готовности. Подавать горячим, посыпать рубленой зеленью.
Макарова Марка





