

РОМАНОВА ВИКТОРИЯ

Ежедневная картошка



Романова Алексеевна Виктория

Ежедневная картошка

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=72975722

SelfPub; 2026

Аннотация

«Ежедневная картошка» – практичная книга рецептов для тех, кто хочет каждый день готовить из картофеля по-разному, вкусно и без лишних сложностей. Здесь собраны понятные домашние блюда на сковороде и в духовке, супы и рагу, запеканки, салаты и варианты из вчерашнего пюре – всё с точными пропорциями, пошаговыми инструкциями и рабочими приёмами, чтобы картошка получалась румяной, нежной или хрустящей именно тогда, когда это нужно.

Это книга про еду “на жизнь”: бюджетную, сытную, гибкую. Один и тот же набор продуктов легко превращается то в быстрый ужин, то в ланчбокс, то в семейную запеканку, а базовые рецепты быстро обрастают вариациями – под мясо, рыбу, овощи или пост. «Ежедневная картошка» поможет перестать повторяться, научиться готовить уверенно и всегда иметь под рукой понятный план: что сделать сегодня из обычной картошки – чтобы получилось вкусно.

Романова Виктория

Ежедневная картошка

1) Картофель по-деревенски в духовке с чесноком и паприкой

Ингредиенты (на 2–3 порции):

Картофель – 800 г



Масло растительное – 2–3 ст. л.



Паприка – 1 ч. л.



Чеснок – 2–3 зубчика



Соль – 1 ч. л. (по вкусу)



Перец чёрный – по вкусу



Сушёный укроп/тимьян – 1 ч. л. (по желанию)



Приготовление:

Разогрей духовку до 220 °С. Противень поставь прогреваться внутри (так картошка быстрее схватится корочкой).

Картофель хорошо вымой. Можно не чистить: кожура

даст вкус и хруст. Нарежь дольками одинаковой толщины.

Чтобы получилось хрустяще, залей дольки холодной водой на 10 минут, затем слей и тщательно обсуши полотенцем.

В миске смешай картофель с маслом, солью, паприкой, перцем и травами. Чеснок пока не добавляй (он может подгореть).

Достань горячий противень, быстро разложи картофель в один слой, кожей вниз по возможности.

Запекай 20 минут, затем переверни лопаткой и запекай ещё 15–20 минут до румяности.

В конце добавь мелко рубленый чеснок, перемешай и верни в духовку на 2–3 минуты. Подай сразу.

2) Картофельное пюре “как в столовой, но лучше”

Ингредиенты (на 3–4 порции):

Картофель – 1 кг



Молоко – 150–250 мл (по консистенции)



Масло сливочное – 50–80 г



Соль – 1–1,5 ч. л.



Лавровый лист – 1 шт. (по желанию)



Чёрный перец – по вкусу



Приготовление:

Картофель очисти, нарежь крупными кусками, залей холодной водой так, чтобы чуть покрывало. Посоли сразу, добавь лавровый лист.

Доведи до кипения и вари на среднем огне 18–25 минут до полной мягкости (нож входит легко).

Слей воду, верни кастрюлю на минимальный огонь на 30–60 секунд, чтобы выпарить лишнюю влагу.

Разомни картофель толкушкой. Не используй блендер – будет “клей”.

Молоко подогрей отдельно до горячего (почти до кипения).

Добавь сливочное масло, вмешай. Затем порциями вливай горячее молоко, размешивая до нужной текстуры.

Попробуй на соль, добавь перец. Подай сразу, пока пюре горячее и воздушное.

3) Жареная картошка с луком на сковороде (без мокрой каши)

Ингредиенты (на 2–3 порции):

Картофель – 800 г



Лук – 1–2 шт.



Масло растительное – 3–4 ст. л.



Соль – по вкусу



Перец – по вкусу



Приготовление:

Картофель очисти и нарежь брусочками или тонкими ломтиками. Обязательно промой в холодной воде до прозрачности – смоешь крахмал.

Тщательно обсуши (это ключ к корочке).

Разогрей большую сковороду, налей масло. Выложи картофель не горой, лучше в 1–2 слоя.

Первые 5–7 минут не мешай: пусть схватится корочка. Затем аккуратно переворачивай лопаткой, не “ковыряй” слишком часто.

Лук нарежь полукольцами. Добавь, когда картошка уже наполовину готова и появилась румяность (примерно через 12–15 минут жарки).

Солить лучше ближе к концу, иначе картошка даст сок.

Жарь ещё 8–12 минут до полной готовности. Поперчи. По желанию добавь кусочек сливочного масла в самом конце для аромата.

4) Драники классические, хрустящие по краям

Ингредиенты (на 10–12 штук):

Картофель – 700 г



Лук – 1 небольшая штука



Яйцо – 1 шт.



Мука – 1–2 ст. л.



Соль – 1 ч. л.



Перец – по вкусу



Масло для жарки



Приготовление:

Картофель натри на мелкой тёрке. Лук натри туда же (он не даст массе потемнеть и добавит вкус).

Отожми руками лишний сок в другую миску. Дай соку постоять 1 минуту, на дне осядет крахмал. Слей воду, крахмал верни в картофель – так драники лучше схватятся.

Добавь яйцо, соль, перец, муку. Перемешай.

Разогрей сковороду с маслом на среднем огне.

Выкладывай ложкой небольшие лепёшки, слегка расплющивая.

Жарь 3–4 минуты до золотистой корочки, переверни и жарь ещё 3–4 минуты.

Готовые драники выкладывай на бумажное полотенце. Подавай со сметаной или йогуртом.

5) Картофельный суп “на каждый день” с обжаркой

Ингредиенты (на 4 порции):

Картофель – 500 г



Морковь – 1 шт.



Лук – 1 шт.



Масло – 1–2 ст. л.



Лавровый лист – 1 шт.



Соль, перец – по вкусу



Вода/бульон – 1,5 л



Зелень – по желанию



Приготовление:

В кастрюле доведи воду или бульон до кипения.

Картофель нарежь кубиком, закинь в кипящую жидкость, добавь лавровый лист, слегка посоли. Вари 10 минут.

Пока варится, сделай обжарку: лук мелко нарежь, морковь натри. Обжарь на масле 6–8 минут до мягкости и лёгкой сладости.

Добавь обжарку в суп, вари ещё 10–12 минут до готовности картофеля.

Досоли, поперчи. Дай постоять под крышкой 5 минут. Подавай с зеленью.

б) Картофель в сметане в духовке (нежный, как запеканка)

Ингредиенты (на 3–4 порции):

Картофель – 900 г



Сметана – 250 г



Чеснок – 2 зубчика



Соль – 1 ч. л.



Перец – по вкусу



Сыр – 80–120 г (по желанию)



Масло для формы



Приготовление:

Разогрей духовку до 190 °С.

Картофель очисти и нарежь тонкими кружками (2–3 мм).

Сметану смешай с солью, перцем и чесноком (выдави через пресс). Можно добавить щепотку мускатного ореха.

Смажь форму маслом. Выложи картофель слоями, каждый слой слегка промазывай сметанной смесью.

Накрой фольгой и запекай 45 минут.

Сними фольгу, при желании посыпь сыром и допеки ещё 10–15 минут до румяной верхушки.

Дай постоять 10 минут, чтобы “схватилось”, и нарежай.

7) Картофельная запеканка с фаршем (база для “ежедневной” еды)

Ингредиенты (на форму 20–22 см):

Картофель – 1 кг



Фарш – 400 г



Лук – 1 шт.



Масло – 1–2 ст. л.



Яйцо – 1 шт.



Молоко – 150 мл



Сыр – 80–120 г (по желанию)



Соль, перец – по вкусу



Приготовление:

Сделай пюре: отвари картофель, разомни, добавь молоко и 30–40 г масла. Остуди 5 минут и вмешай яйцо.

Лук мелко нарежь, обжарь до прозрачности, добавь фарш, посоли, поперчи. Жарь 8–10 минут, разбивая комки.

Разогрей духовку до 190 °С. Форму смажь маслом.

Выложи половину пюре, разровняй. Затем слой фарша. Сверху оставшееся пюре.

Посыпь сыром (если используешь).

Запекай 25–30 минут до румяной корочки. Дай постоять 10 минут перед нарезкой.

8) Картофельный салат “просто и сытно” (на гарнир и как отдельное блюдо)

Ингредиенты (на 3 порции):

Картофель – 600 г



Солёные огурцы – 2 шт.



Красный лук или обычный – 1/2 шт.



Масло растительное – 2–3 ст. л.



Горчица – 1 ч. л. (по желанию)



Уксус яблочный/лимонный сок – 1 ч. л.



Соль, перец – по вкусу



Зелень – по желанию



Приготовление:

Картофель отварить “в мундире” до готовности, остудить, очистить и нарезать крупным кубиком.

Огурцы нарезать кубиком, лук – тонкими полукольцами.

Заправка: масло + уксус/лимон + горчица + перец. Соль добавляй осторожно, огурцы уже солёные.

Смешай всё, дай постоять 10–15 минут. Хорошо и тёплым, и холодным.

9) Картофельные котлеты из пюре (идеально для остатков)

Ингредиенты (на 8–10 штук):

Готовое картофельное пюре – 600–700 г



Яйцо – 1 шт.



Мука – 2–3 ст. л. (+ немного для панировки)



Соль, перец – по вкусу



Масло для жарки



Начинка (по желанию): сыр кубиками, зелень, жареный лук **Приготовление:**



Если пюре слишком жидкое, добавь 1–2 ст. л. муки и хорошо перемешай.

Вбей яйцо, добавь соль и перец. Если используешь начинку, вмешай её или клади внутрь каждой котлеты.

Сформируй котлеты мокрыми руками, обваляй в муке.

Обжарь на среднем огне 3–4 минуты с каждой стороны до корочки.

Чтобы прогрелось внутри, накрой крышкой на 2 минуты в конце. Подавай со сметаной или соусом.

10) Картофель, тушённый с капустой (дёшево, много,

вкусно)

Ингредиенты (на 4 порции):

Картофель – 700 г



Капуста белокочанная – 500–600 г



Лук – 1 шт.



Морковь – 1 шт.



Томатная паста – 1 ст. л. (по желанию)



Масло – 2 ст. л.



Лавровый лист – 1 шт.



Соль, перец – по вкусу



Вода – 150–250 мл



Приготовление:

Лук нарежь мелко, морковь натри. Обжарь на масле в глубокой сковороде или сотейнике 5–7 минут.

Капусту нашинкуй, добавь к овощам, посоли щепоткой и туши 10 минут, помешивая.

Картофель очисти, нарежь кубиком или дольками, добавь к капусте.

Если используешь томатную пасту – разведи её в воде и влей. Добавь лавровый лист, перец.

Туши под крышкой 25–35 минут на слабом огне, иногда перемешивая. При необходимости подливай воду.

Попробуй, посоли. Дай постоять 5 минут, подавай.

11) Картофельное рагу с курицей в одной кастрюле

Ингредиенты (на 4 порции):

Картофель – 700 г



Курица (бедро/голень/филе) – 500 г



Лук – 1 шт.



Морковь – 1 шт.



Чеснок – 2 зубчика



Масло – 1–2 ст. л.



Лавровый лист – 1 шт.



Соль, перец – по вкусу



Вода/бульон – 400–600 мл



Паприка – 1 ч. л. (по желанию)



Приготовление:

Курицу нарежь на куски (если филе – крупными кубиками). Посоли, поперчи.

В кастрюле с толстым дном разогрей масло, быстро обжарь курицу 3–5 минут до лёгкой румяности.

Добавь мелко нарезанный лук и морковь, готовь ещё 5 минут.

Картофель нарежь средними кубиками, добавь в кастрюлю. Перемешай, всыпь паприку.

Влей горячую воду/бульон так, чтобы почти покрывало картофель. Добавь лавровый лист.

Туши под крышкой 25–35 минут на слабом огне до мягкости картофеля и готовности курицы.

В конце добавь чеснок, перемешай и дай постоять 5 минут.

12) Картошка “в мундире” с чесночным маслом и зеленью

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.