***Приложение 1***

**ОЧЕНЬ ВКУСНЫЕ БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ**

**ПОПРОБУЙТЕ!**

**Картофельная лепешка**

Рассыпчатый картофель – 900г, Растительное масло – 4 ст. л., Молотый черный перец – на кончике ножа

Картофель очистить, натереть на крупной терке. Добавить перец, размешать.

В жаровне разогреть масло, выложить картофельную массу в виде ровной лепешки, обжарить до подрумянивания нижнего слоя. Затем перевернуть на другую сторону и довести до готовности.

Нарезать лепешку порционными кусками и подать на стол в горячем или холодном виде. Можно использовать в качестве гарнира к мясным или овощным блюдам.

**Котлеты вегетарианские**

Желтый картофель – 750г, Белокочанная капуста – 550г, Пшеничная мука – 0,5 стакана, Репчатый лук – 1 головка, Панировочные сухари – 3 ст. л., Масло – 1 ст. л.,Готовый овощной соус для заливки

Капусту разобрать на листья, нарезать тонкой соломкой. Лук нарезать колечками. Выложить овощи в корзину пароварки, довести до готовности, остудить.

Картофель сварить в мундире, охладить, очистить и провернуть в мясорубке вместе с приготовленными на пару овощами. Добавить масло, всыпать муку и взбить миксером до однородного состояния.

Из полученного фарша сформировать небольшие котлеты произвольной формы, запанировать в сухарях и приготовить на пару. Выложить на блюдо, полить овощным соусом и подать на стол в горячем или холодном виде.

**Картофель с кислыми яблоками**

5-6 картофелин, 4 кислых яблока, 4 ст. ложки растительного масла, Соль, Специи, Зелень

Очищенный картофель крупно порезать, варить 10-15 минут, не разваривая, затем слить воду и обжарить на масле вместе с дольками яблок. Отдельно спассеровать лук, смешать с картофелем, посолить, добавить специи и все перемешать.

Готовый картофель выложить на блюдо, посыпать измельченной зеленью. Подать с овощами.

**Картофельные оладьи**

1 кг картофеля, 2-3 луковицы, 5 ст. ложек растительного масла, 100 г шпика,Соль, специи по вкусу

Картофель вместе с 1 луковицей пропустить через мясорубку. Шпик нарезать мелкими кубиками. Все перемешать, добавить соль, специи и жарить оладьи, кладя по столовой ложке массы на сильно разогретую сковороду. Остальной лук спассеровать отдельно и подать вместе с оладьями.

**Картофельный суп**

На 800 г воды – 4 большие картофелины, 3 ст. ложки масла, 2 луковицы,2 моркови, 3 ст. ложки кетчупа, Соль, перец по вкусу, 3 ч. ложки тертого на мелкой терке сыра

Картофель нужно сварить и пропустить его через сито, либо сделать пюре, постепенно развести его кипятком. Растопите масло и обжарьте лук и морковь до образования коричневой корочки, соедините с супом (пюре). Добавьте кетчуп, соль, перец, и снова варите 15 минут. Перед подачей посыпьте суп тертым сыром.

**Похлебка картофельная**

1,5 литра воды, 5-6 картофелин, 1 луковица, 3 лавровых листа, 8 горошин черного перца, 0,5 головки чеснока, по 1 ст. ложке укропа и петрушки.

В подсоленный кипяток положить измельченный лук, нарезанный кубиками картофель, за 5-7 минут до готовности картофеля опустить пряности. Готовую похлебку заправить чесноком и зеленью.

**Салат картофельный с сельдью**

Одна картофелина вареная 100 г филе сельди соленой 0,5 соленого огурца 1 головка репчатого лука 1 яблоко 1 ст. ложка растительного масла 1ч, ложка уксуса 3% 1 ч. ложка сахара листья салата зеленого соль

1. Очищенные картофель, огурец, часть яблока и филе сельди нарежьте тонкими лом­тиками, лук — соломкой.

2. Подготовленные продукты соедините, заправьте салат растительным маслом, уксусом, сахаром, солью, перемешайте.

3.При подаче выложите на листья салата, оформите ломтиками сельди и яблока.

**Салат картофельный**

150 г картофеля, 220 г филе сельди, 1яйцо, 20 г репчатого лука, 20 г сметаны, 5 г зелени

1. Очищенный картофель сварить и пропустить через мясорубку.

2.Филе сельди, сваренное вкрутую и охлажденное яйцо, репчатый лук пропустить через мясорубку.

3.Полученную массу соединить с картофелем, добавить сметану и тщательно перемешать.

4. Выложить в салатник, придав овальную форму, полить сметаной, посыпать мелко рубленным яйцом и зеленью.

**Оливье**

Картофель отварной – 28 г, Колбаса вареная – 21 г, Горошек зеленый – 20 г, Яйцо отварное – 0,5 г, Морковь отварная – 13 г, Лук репчатый – 12 г, Огурец свежий – 25 г, Майонез – 30 г, Зелень – 2,6 г

**Винегрет овощной**

Картофель отварной – 43 г, Свекла отварная – 28 г., Морковь отварная – 19 г, Огурец соленый – 28 г, Капуста квашеная – 32 г, Лук репчатый – 27 г, Масло растительное – 15 г

Зелень – 2,6 г