Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook ВКонтакте: vk.com/opencook

Картофельное пюре с тушенкой

21 апреля 2016 13:03 · https://open-cook.ru/recipes/kartofelnoe-pyure-s-tushenkoj

Картофельное пюре с тушенкой - это блюдо моего детства. В девяностые тушенка являлась праздничным продуктом и на столе была, естественно, не часто. Рядом с нашим маленьким городком была военная часть и на рынке частенько продавали тушенку из военных запасов. Качество у нее было отличное и купить можно было недорого. На всю жизнь я запомнила эти красивые башенки из солдатских консервов. И на всю жизнь полюбила эту вкуснятину. Как оказалось, не все знают, что так можно делать :) Так что делюсь рецептом.

Но у меня в нем и лучок есть, и зелень, а на самом деле все готовилось намного проще. Особенно зимой было здорово кушать картошку с *тушенкой* вприкуску с домашними соленьями)))

Примерно на 4-6 порций:

- 1 кг картошки
- 1 банка тушенки (обычно банки по 350-380 гр, берите любую, какая больше нравится, хоть говяжью, хоть свиную)
- 1 луковица
- немножко зелени по желанию
- соль по вкусу

Картошку почистить и сложить в кастрюлю, залить водой и поставить на плиту. Варить до готовности. Солить в конце. Когда *картошка* сварится, слить воду и размять ее в пюре.

Пока варится картошка, нужно заняться *тушенкой*. Лучше это дело начинать тогда, когда картошка уже будет во всю кипеть. Можно, конечно, так не заморачиваться и просто подогреть открытую банку с тушенкой на плите, а потом добавить в картошку. Это было бы удобно на природе. Но я вам покажу как сделать это блюдо еще вкуснее.

Для этого нужно открыть банку с *тушенкой*, мясо выложить в миску и разделить его на небольшие кусочки (вилкой, ложкой, ножом - чем удобнее).

Жир выложить на разогретую сковороду. Лук нарезать хоть кубиком, хоть полукольцами, и обжарить его на этом жиру до золотистого цвета. Я люблю сильно жареный лук, поэтому готовлю дольше.

Добавить мясо на сковороду и остальное содержимое банки (кроме лаврового листа), перемешать и готовить еще минуту.

Выложить содержимое сковороды в кастрюлю с *картошкой* (хорошо, если картошка только-только приготовилась и вы только что ее размяли в пюре). Перемешать. Можно добавить измельченной зелени, если хотите.

Разложить все это по тарелкам и подавать.

Особенно хороша такая *картошечка с тушенкой* с черным хлебом, горчицей и домашними соленьями :)

Приятного аппетита!

Комментарии: 7

Гость # 09:07 3.11.2016

тушняк белорусский

Вася # 00:08 1.12.2016

Очень вкусно! Спасибо!

маша # 10:35 20.12.2016

очень вкусно класс

Kate # 17:12 14.01.2017

Спасибо за вкусный рецепт.

Гость # 05:26 4.02.2017

Я буду про бывать думаю получится очень вкусно и мужу понравится

Алексей. Ульяновск. # 17:43 8.04.2017

Спасибо огромное за рецепт! Получилось очень вкусно! Семье понравилось.

katya_khavina # 11:42 12.03.2018

Мое любимое блюдо детства , сегодня вечером порадую семь.